

Stefan Jud
Käserei
Kreuzstrasse &
Wolfertswil



9113 Degersheim
071/371 11 16
CHE-113.161.392

Wolfensberg – Mutschli Thymian

Symphonie aus frischer Milch, klarer Luft, Käsermeisterkunst und bestem kraftvollem Thymian

Form,	Rund;
Größe,	Ø 10 - 15 cm, Höhe 4 – 7 cm
Gewicht	0.3 – 0.5 kg
Herkunft des Namens	Das Wolfensberg – Mutschli trägt seinen Namen nach dem Wolfensberg, der über dem Dorf Degersheim im schönen Toggenburg liegt. Im Mutschli vereint sich der unvergleichliche Geschmack des Wolfensbergkäses mit den Vorteilen des Mutschli. Klein aber unerreicht.
Herstellungsmethode	Hergestellt aus thermisierter Milch von Kühen, die ohne Silage mit frischem Gras und Heu aus der Umgebung des Wolfensbergs gefüttert werden. Der Käse wird traditionell hergestellt. Die Mutschli werden in einer separaten Presswanne von Hand geschöpft, mit köstlichem Thymian angereichert und gepresst. Das Wolfensberg- Mutschli wird je nach Reifegrad 2 bis 3 Monate gepflegt, bis es seinen unvergleichlichen cremigen Geschmack entfaltet.
Fettgehalt	Mindestens 45 % Fat.
Rinde	Natürlich, rötlich braun
Teigfarbe	Elfenbeinfarbig bis hellgelb.
Lochung	nisserige Lochung
Geschmack Käse	mild, würzig, cremig; mit fortgeschrittener Reifung aromatischer Kombiniert mit dem Geschmack des Thymian der stark würzig riecht und herb- aromatisch schmeckt mit einer milden, pfeffrigen Schärfe.
Reifung	2 – 4 Monate
Zutaten	Kuhmilch Speisesalz (jodfrei) Lab (gentech frei) (tierisch) Milchsäurebakterien

Im Volksmund wird Thymian auch Quendel genannt. Der lateinische Name Thymus (griechisch: Mut, Kraft) deutet auf seine kräftigende und anregende Wirkung hin. Die Griechen und Römer würzten bereits mit Thymian, und nördlich der Alpen - Benediktinermönche brachten das Würzkräut nach Nordeuropa - wurde im Mittelalter der Thymian zum Sinnbild der Kraft und des Mutes.