



Chrüzacher lanciert Eselkäse

Virginia Kamm

Wer den neuen «Chrüzi-Chäs» probieren will, hat heute in der Dietiker Freizeitanlage die Chance dazu.

Neuheit im Chrüzacher: Die Dietiker Freizeitanlage lanciert den «Chrüzi-Chäs» - eine Käsesorte aus Eselsmilch. Die Milch stammt von den Chrüzi-Eselstuten Shakira und Lea, hergestellt wird der Käse direkt auf dem Areal der Freizeitanlage. «Wir konnten kürzlich die nötige Infrastruktur installieren und sind nun bereit für die Käseproduktion», sagt die Leiterin der Freizeitanlage, Michaela Tobler, gegenüber der Limmattaler Zeitung. Dietikon erhält also endlich wieder einen eigenen Käse. Bis Ende 2024 waren Dietiker Käseliebhaberinnen und -liebhaber dank der Milch- und Käseproduktion auf dem Basihof - nur wenige Hundert Meter vom Chrüzi entfernt an der Alten Kindhauserstrasse - bestens versorgt. Doch per Ende 2024 stellte das Paar vom Basihof die Milchproduktion und damit auch die Käserei ein. Seither vermisst Dietikon die Rohmilch, den Käse und den Joghurt vom Basihof.

Dass mit dem Chrüzi-Chäs nun wieder ein echter Dietiker Käse entsteht, freut auch Michaela Tobler. «Lokaler gehts nicht», sagt sie.

Der Chrüzi-Chäs soll eine Besonderheit bleiben

Übrigens: Käse aus Eselsmilch ist zwar weniger verbreitet als Käse aus Kuh-, Ziegen- oder Schafsmilch, gilt aber als Delikatesse. So wird zum Beispiel der Pule, ein serbischer Käse aus Eselsmilch, oftmals als der teuerste Käse der Welt bezeichnet.

Der Grund: Esel geben nur wenig Milch und so ist die Käseproduktion aus Eselsmilch aufwendig.

Aus diesem Grund wird man den Chrüzi-Chäs in absehbarer Zeit auch nicht im Detailhandel oder gar kiloweise auf dem Dietiker Frischmarkt finden. «Wir produzieren einfach so viel, wie eben drin liegt, und servieren den Chrüzi-Chäs nur an besonderen Anlässen», erklärt Tobler.

Die Käseproduktion solle schliesslich nur eine Nebenaufgabe der Chrüzacher-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter sein und entsprechend nicht zu viel Zeit in Anspruch nehmen. Ein Teil des Teams hat dafür extra einen entsprechenden Kurs absolviert.

Um 14 Uhr gibt es Probiererli
Wer den neuen Eselkäse probieren will, hat heute Mittwoch eine erste Gelegenheit dazu: Die Chrüzacher-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter verteilen nämlich um 14 Uhr erste Probierstücke des neuen Chrüzi-Chäs. «So wollen wir herausfinden, ob er der Bevölkerung schmeckt und was wir noch verbessern können», sagt Tobler. Interessierte treffen sich vor dem Eingang der Freizeitanlage Chrüzacher auf der Seite der Holzmattstrasse, beim Gemeinschaftskühlschrank **Madame Frigo**. Zudem wird gratis Sirup serviert. Bild: Andrea Zahler/Archiv



Shakira ist eine der Eselstuten, deren Milch neu für den «Chrüzi-Chäs» verwendet wird.