Hölzige Geiss

Heute morgen am Käsestand am Robenhauser Dorfmarkt drückte mir Renate eine "Hölzige Geiss" in die Hand: "Du musst ihn aber in den nächsten Tagen essen, er ist sehr reif!" Sie schenkte mir das "duftige" Stück. Der Geissengeruch drang durch die Verpackung und war selbst im Freien unüberriechbar.
Die "Hölzige Geiss" ist ein Ziegen-Weichkäse vom vielgerühmten Willi Schmid aus der Städtlichäsi Lichtensteig. Ein junger Käse, der in einem Ring aus Bergfichtenrinde reift.

Zuerst dachte ich daran, ihn in den Ofen zu schieben und ähnlich wie ein Fondue zu essen. So wie man das von Rezepten mit Vacherin Mont d'Or oder dem Oberländer Sennenfladen kennt. Doch diese "Hölzige Geiss" fühlte sich so weich an, wie ein wassergefüllter Luftballon, dass ich mich entschloss, ihn einfach so aufzuschneiden. Wie man auf den folgenden Bildern sieht, war das der richtige Entscheid.

Zusammen mit Zwiebeln, Essiggurken und einem Glas feinwürzigem Arneis aus der Langhe im Piemont (von La Bottiglia, Elgg) ein Hochgenuss. Und wer den Geissengeschmack nicht mag, kann das mit der "Bergfichte", einem Kuhmilchkäse aus der gleichen Käserei ausprobieren.

Hölzige Geiss
Stadtlichäsi
9620 Lichtensteig GmbH

SAROTTO
LANGHE
ARNEIS
Runcenar