



Ursi Renggli, Michael Jaun, Michael Duss und Franz Renggli (v. l.) geniessen zum Bergheumilchfondue einen Tee.

Das perfekte Herbst-Duett

Seit rund einem Jahr produziert Echt Entlebuch ein Bergheumilchfondue. Passend dazu gibt es nun den Tee «Herzenswärme» – perfekt für kühle Herbsttage und eine gute Verdauung.

TEXT NOËLLE KÖNIG FOTO THOMAS ZIMMERMANN

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg 1; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Patrick Häfliger



ECHT ENTLEBUCH

Bei Coop erhältlich

Rund 100 Produkte von Echt Entlebuch sind in ausgewählten Verkaufsstellen von Coop in der Region erhältlich. So auch das Bergheumilchfondue und der Tee «Herzenswärme». Und wer sehen möchte, wie der Käse für das Fondue entsteht, der besucht die Besuchergalerie der Käserei Marbach. Auf Voranmeldung kann man in den kleinen Chalets auch ein Fondue geniessen – natürlich zusammen mit einem wärmenden Tee.

 www.biosphaere.ch
www.kaeserei-marbach.ch

klärt Ursi Renggli (39), die auf ihrem Hof in Rengg Orangenminze, Thymian und Frauenmantel anbaut. Zudem steht auf dem Hof die Trocknungsanlage, auf der die frischen Kräuter verarbeitet werden. Rund fünf Tonnen getrocknete Kräuter produziert die Genossenschaft pro Jahr, ein Grossteil davon geht an Ricola, der Rest wird für Tee-Sorten verwendet, die auch bei Coop erhältlich sind. Für den Tee «Herzenswärme» kommen Spitzwegerich, Pfefferminze, Lindenblüten, Thymian, Tansschössli und Kamille in die Beutel. «In dieser Zusammensetzung wirkt er verdauungsfördernd und wärmend», erklärt Renggli.

Wichtig war jedoch, dass der Tee nicht den Geschmack des Fondues dominiert. «Vor allem nicht, wenn es ein so gutes ist wie das Bergheumilchfondue», sagt Michael Jaun mit einem Augenzwinkern. Das Fondue wird aus Halbhart- und Hartkäse aus reiner Bergheumilch hergestellt. Nebst Michael Jaun liefern auch Michael Duss von der Käserei Doppelschwand und Franz Renggli von der Bergkäserei Oberberg Käse für das Fondue: «Am wichtigsten ist ein guter Schmelzgrad, und unser Käse reift etwa ein Jahr lang, dann ist der Geschmack ausgezeichnet.» Und so ergeben das Bergheumilchfondue und der Tee «Herzenswärme» die perfekte Kombination für einen stimmungsvollen Herbstabend. ●

Winterzeit ist Fonduezeit. Doch oft liegt das Käsegericht etwas schwer im Magen. Deshalb tut man gut daran, einen warmen Tee dazu zu geniessen. «Wir hatten immer wieder Kunden im Laden, die nach einem Tee gefragt haben, der zu Fondue passt und auch der Verdauung gut tut», erzählt Regula Jaun (40), die zusammen mit ihrem Mann Michael (41) in Marbach LU eine Käserei betreibt. Dies liess die gelernte Drogistin nicht mehr los und so war die Idee für einen Fondue-Tee geboren.

Zum Verdauen und Wärmen

Entwickelt und produziert wurde der Tee «Herzenswärme» von der Kräuteranbaugenossenschaft Entlebuch, die das nötige Wissen und die Ressourcen hat. «Der Name spielt auf das Herzblut an, mit dem die 15 Produzenten im Entlebuch den Kräuteranbau betreiben», er-

EMMEN



FOTO ZVG

Polysportiv unterwegs

Seit 2015 finden in zahlreichen Städten der Schweiz die regionalen Sportanlässe «Coop Andiamo von schweiz bewegt» statt. Tausende von Sportbegeisterten haben seither daran teilgenommen. Auch dieses Jahr macht der Event in Emmen halt. Am Sonntag, 23. September, sind Gross und Klein eingeladen, sich aktiv zu beteiligen. Im Eventzentrum auf dem Sportplatz Gersag beim Areal Rossmoos können ab 11 Uhr bis ca. 16.30 Uhr verschiedene Bewegungsangebote ausprobiert oder beim Run möglichst viele Kilometer abgespult werden – ganz nach dem Motto «Es hat für jeden etwas». Beim Orientierungslauf sind Kenntnisse beim Kartenlesen gefragt, doch die Aufgabe ist für alle lösbar. Fürs leibliche Wohl sorgt eine Festwirtschaft, die von lokalen Vereinen betrieben wird. Der Anlass ist kostenlos und es braucht keine Anmeldung. Einfach vorbeikommen und mitmachen! Detaillierte Informationen, auch zu anderen Austragungsorten, gibt es im Internet.

 www.coopandiamo.ch