BARMETTLER MOLKEREI, STANS

Mit der Geschichte «Barmettler Molkerei und Käsespezialist» könnte man ein Buch füllen. Sie beginnt mit dem jungen Sepp der 1972 beim Vater eine Käserlehre begann und acht Jahre später die eidgenössische Meisterprüfung bestand. Seinem Traum, an der Stanser Schmiedgasse im väterlichen Betrieb Sbrinz zu produzieren, bescherte ein Planungsbeamter aus Bern mit den Worten: «Sie entsprechen nicht den anvisierten Strukturen» ein jähes Ende. Die Käseunion verweigerte dem Käser die Sbrinz Produktion. Nidwaldner lassen sich aber nicht leicht bodigen und Sepp entschied sich, risikofreudig ins Molkereigeschäft einzusteigen. Mit erstklassigen Milch Produkten belieferte er Hotellerie, Gastronomie und Konditoreien über die Kantonsgrenzen hinaus. Als er mit dem Käsehändler Beeler Bekanntschaft machte, tüftelte Barmettler an einem ganz besonderen Käse und so wurde der «Stanser Fladen» geboren. Rezent, leicht und mit einem Hauch Tanne und unpasteurisiert, eroberte dieser «Fladen» die Gaumen der Weichkäse Geniesser. Dann ging es rapide auwärts. Zusammen mit seine tüchtigen Frau Daniela eröffnete er den neu gebauten Molkereibetrieb, welchen er von seinem Vater übernehmen konnte. Den ganz grossen Sprung wagten die Barmettler's mit dem Einzug in die Detaillisten-Dorfladen-Gemeinschaft am Dorfplatz 9 in Stans. Eine riesige Käsetheke beglückt die Käsefraks. Vorab mit Barmettlers Spezialitäten, aber auch mit einer Palette von Käse ennet der Grenzen. Und nach wie vor mit den ausgezeichneten Milchprodukten. Wieder beginnt einen neue Ära. Sicher noch nicht die des endgültigen Ruhestandes. Sepp hat noch Ideen für die Zukunft. Die Molkerei und Käseproduktion bleibt auch weiterhin in Barmettlers Händen. Die Philosophie am Dorfplatz 9 wird unter dem sinnigen Begriff – Genusshandlung – seit dem 1. Juli 2014 von Jonas und Florian Imfeld weiter gelebt.

LAMMKOTELETTS

2	Lammrücken (12 Koteletts), Metzgerei Holzen Fleisch
3 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
	frischer Rosmarin und Thymian
	Salz und Pfeffer

TESSINER LOTO-RISOTTO

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
300 g	Tessiner Loto-Risotto
2	Lorbeerblätter
100 ml	Weisswein
Ca. 1,2 l	Geflügelbouillon
100 g	Butter
150 g	Stanser Schafhartkäse, gerieben
	Salz und Pfeffer
½	Zitrone, Abrieb

MEDITERRANES GEMÜSE

je ½	rote und gelbe Peperoni
je ½	gelbe und grüne Zucchetti
1	rote Zwiebel
1	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
6	Cherrytomaten
	Salz und Pfeffer
je 1	Thymian- und Rosmarinzweig

SCHAUM VOM STANSER FLADÄ

½	Zwiebel
20 g	Butter
500 ml	Weisswein
100 ml	Vollmilch
2 EL	Stanser Fladä
	Salz und Pfeffer

GARNITUR

	Konfierte Cherrytomaten und frittierter Ruccola

Dieses Gericht hat Daniel Dittrich,
Souschef vom Hotel Villa Honegg, kreiert.

GRILLIERTE LAMM-KOTELETTS, RISOTTO, MEDITERRANEM GEMÜSE UND SCHAUM VOM STANSER FLADÄ

LAMMKOTELETTS

Den Lammrücken mit Olivenöl, Knoblauch und den Kräutern über Nacht marinieren. Am nächsten Tag den Rücken aus dem Kräuteröl nehmen, trocken tupfen und mit Salz/Pfeffer würzen. Die Lammkoteletts angrillieren und anschliessend bei 130°Celsius ca. 15 Minuten im Ofen garen. Während dieser Zeit immer wieder mit dem Knoblauch-Rosmarinöl bestreichen.

TESSINER LOTO-RISOTTO

Zwiebeln, Knoblauch kleinhacken und in einem Topf bei mittlerer Hitze kurz anschwitzen. Den Reis und die Lorbeerblätter dazugeben und ca. 2 Minuten mit anschwitzen. Anschliessend alles mit Weisswein ablöschen und unter ständigem Rühren einkochen lassen. Nach und nach die heisse Brühe dazu geben und alles ca. 15–20 Minuten kochen lassen bis der Reis noch leichten Biss hat. Wenn dies der Fall ist, nimmt man das Risotto vom Herd und gibt die Butter und den Stanser Schafskäse unterrühren. Alles mit Salz, Pfeffer und dem Zitronenabrieb abschmecken und am besten im ausgehöltem Käselaib servieren.

MEDITERRANES GEMÜSE

Zuerst das ganze Gemüse waschen und anschliessend die Peperoni und Zucchetti in Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne mit dem Olivenöl anbraten. Das andere Gemüse mit dazu geben und alles ca. 5 Minuten mit braten. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss mit den frischen gehackten Kräutern verfeinern.

SCHAUM VOM STANSER FLADÄ

Die fein gehackten Zwiebelwürfel in der Butter glasig anschwitzen, mit Weisswein ablöschen und bei mittlerer Hitze um ¾ reduzieren lassen. Danach die Milch dazu geben und nochmals aufkochen lassen, vom Herd nehmen mit einem Pürierstab den Stanser Fläde untermixen. Alles gut mit Salz, Pfeffer abschmecken.