

MONATSCHÄS APRIL 2025:

LUZERNER NUSSCHÄS VOM NAPFGEBIET



Die Geschichte des Nusskäses vom Luzerner Hinterland stammt aus einer alten Tradition die im 19. Jahrhundert in der ländlichen Bevölkerung des Luzerner-Hinterlandes und des Emmentals gepflegt wurde. Zu dieser Zeit wurde diese Region vorwiegend landwirtschaftlich genutzt. Zahlreiche Bauernhöfe prägten das sanfte, voralpine Hügellgebiet im Luzerner-Hinterland und dem Emmental.

Nebst den kleinen „Heimetlis“ gab es auch grosse und stattliche Bauernhöfe, mit viel Landbesitz und grossen Viehherden. Auffallendes Merkmal dieser grossen stattlichen Bauerhöfe war, dass in der näheren Umgebung des Wohnhauses, auf einer gut sichtbaren Anhöhe, grosse Nussbäume zu sehen sind. Die Geschichte dieser Nussbäume liegt darin, dass bei jeder Geburt eines Sohnes, auf einer gut sichtbaren Anhöhe, durch den Vater, ein kleiner Nussbaum gepflanzt wurde. Als Dank und Wertschätzung für die Geburt der männlichen Nachkommenschaft wurde ein Zeichen gesetzt, das so; weit herum zu sehen war. Im Laufe der Zeit reiften auch die Nüsse der zahlreichen Bäume heran. Diese wurden zu verschiedenen Nusspeisen veredelt. Baumnussbrote, Baumnussöl, Baumnussbutter oder eben der Nuss-Käse vom Luzerner Hinterland stammen aus dieser längst vergangenen Zeit. Der Nuss-Käse vom Luzerner-Hinterland hingegen wird in der Genuss Käserei Ruswil nach alten Rezepturen und mit traditionellem Handwerk hergestellt. Noch heute sind im Luzerner -Hinterland und im Emmental naheliegend den schönen beschmückten Bauernhäusern kleine aber auch grosse Nussbäume zu sehen die auf Dankbarkeit und eine alte Tradition hinweisen. ca. 3 Monate gereift

50% Fett i. T.