



Autor: FRITZ THUT  
az Freiamt  
5001 Aarau  
tel. 058 200 58 58  
www.aargauerzeitung.ch

Auflage 9'263 Ex.  
Reichweite 22'800 Leser  
Erscheint 6 x woe  
Fläche 31'241 mm<sup>2</sup>  
Wert 1'300 CHF

# Taufe eines Käses namens «Graf Bero»

**Lenzburg** Im Laden von «Bio Peter» gibts eine neue Spezialität: Einen schmackhaften Biokäse von Käsermeister Roth aus Neudorf. Der Name «Graf Bero» unterstreicht die Verbindung zwischen Lenzburg und **Michelsamt**.

VON FRITZ THUT

Einer Käsetaufe wohnt man nicht alle Tage bei. Am frühen Samstagabend war es für die allermeisten Teilnehmer eine Premiere, der Namensgebung von «Graf Bero» beizuwohnen. Im Laden von «Bio Peter» am Rande der Lenzburger Altstadt erhielt die neueste Kreation von Käsermeister Werner Roth aus Neudorf ihren Namen.

Einem spontanen Einfall von Ladeninhaber und Geschäftsführer Peter Schmutz ist der Name zu verdanken. Als ihm Käsermeister Roth seinen neuen Käse präsentierte, war er von Geschmack und Konsistenz derart angetan, dass er sich bereit erklärte, ihn in sein Sortiment zu übernehmen - allerdings nicht so als «no name»: «So verkaufen wir ihn nicht.»

## Verbindung ins **Michelsamt**

Und Schmutz selbst hatte einen Geistesblitz und schlug den Namen «Graf Bero» vor. «Ich habe mal etwas von diesem Grafen gelesen und gefunden, das sei die beste Verbindung von Lenzburg ins **Michelsamt**, wo der Käse herkommt.»

René Bossard, Präsident des Vereins Seetal Tourismus, hatte die Aufgabe gefasst, den Taufgästen etwas über den Grafen Bero von Lenzburg zu erzählen. Trotz intensiver Suche und Kontakten zu historisch besser bewanderten Personen, sei über Graf Bero nicht viel zu eruiieren gewesen, räumte Bossard ein.

Bero hatte eine enge Beziehung zum Chorherrenstift im heutigen Beromünster und gilt als Namensgeber des Marktfleckens.

Bekannter ist die Geschichte von seinem Sohn Adalbert, der in Beromünster im Kampf gegen einen wilden Bären sein Leben verloren hat. Bossard wäre nicht Touristiker, wenn er nicht auf einen weiteren Zusammenhang zwischen

**«Ich habe mal etwas von diesem Grafen gelesen und gefunden, das sei die beste Verbindung von Lenzburg ins **Michelsamt**, wo der Käse herkommt.»**

**Peter Schmutz**  
Geschäftsführer «Bio Peter», Lenzburg

Lenzburg und Beromünster hingewiesen hätte: Die beiden Orte sind seit diesem Frühjahr über die E-Bike-Genieserroute «Herzschlaufe Seetal» miteinander verbunden.»

Und der Hauptdarsteller? Der Käse? «Graf Bero» gehört in die Kategorie «cremiger Halbhartkäse». «Es braucht seine Zeit, bis man die richtige Mischung gefunden hat», so Käsermeister Roth. Er verarbeitet für dieses von der Organisation «**Michelsamt**» auch direkt vermarktete Produkt ausschliesslich Bio-Milch von lokalen Landwirten. Sogar das Futter stammt aus einem Umkreis von zehn Kilometern.



Taufe des Käses «Graf Bero» bei «Bio Peter» mit Irma Hediger (Taufgotte, Künstlerin), René Bossard (Präsident Seetal Tourismus), Werner Roth (Käsermeister) und Peter «Bio Peter» Schmutz (Taufgötti).

TF