



Peter Döringin valmistama Mouhijärven Appenzeller saa kypsyä neljä kuukautta.

Sveitsiläistä ammattitaitoa

MOUHIJÄRVEN HERKKUJUUSTOLAN isäntä **Peter Döring** on sveitsiläistä juustontekijöiden sukua. Isän juustola oli Itä-Sveitsissä Bodenseellä. Veli jatkaa juustontekoa kotimaassa ja sisarkin on meijerilaboratoriossa.

Peter Döring valmistaa pikkuisessa juustomeijerissään sveitsiläisiä herkkuja lehmän- ja kutunmaidosta. Mouhijärven Appenzelleriä *Vilhoa* myydään neljä kuukautta kypsytettynä. *Hilma* on lehmänmaidosta kaksi kuukautta kypsytetty raclettejuusto. *Savu-Hilma* valmistuu kuudessa viikossa. *Helmi* on valkohomepintainen briejuusto. Kutunmaitojuustoja *Verne-riä*, *Kuttu-Chevreä* ja *Kuttu-Villeä* Peter Döring tekee somerolaiselle Kolatun kuttujuustolalle.

Juuston teon lisäksi Peter Döringillä ja **Jenni**-vaimolla on erämatkailuyritys Salotalo.