

PETER DÖRIG SUOSITTELEE:

- **Vilho:** Appenzeller-tyyppinen voimakas maitojuusto, joka sopii esimerkiksi leivälle, fondueen ja juustotarjottimelle.
Alko: Pasqua Valpolicella Classic (punaviini) tai Teiskon viini: Karviais-hunaja
- **Hilma:** Tilsit-tyyppinen mieta ja pehmeä maitojuusto, joka sopii vaikkapa leivälle, salaattiin tai racletteen.
Alko: Mouton Cadet Rouge (punaviini) tai Teiskon viini: Teiskon päivänsäde
- **Savuhilma:** Tilsit-tyyppinen mieta ja savunmakuinen maitojuusto, joka sopii vaikkapa jälkiruukiksi savusaunan jälkeen.
Alko: Roero Arneis (punaviini) tai Teiskon viini: Tyrniviini
- **Helmi:** Lehmänmaidosta tehty valkohomejuuston tapainen mieta ja sävyttävä erikoisjuusto, joka sopii leivälle, juustotarjottimelle tai ruoanlaittoon. Erinomainen jälkiruokana. Juomaksi sopii kuohuviini tai Martini.
- **Werner:** Pehmeän makuinen ja rakenteinen valkohomejuusto.
Alko: Chablis Martenot (valkoviini) tai Teiskon viini: Teiskon päivänsäde



Maija Tuori ja Peter Dörig asettelevat herkkujuustoja kypsytyskellarin.

Juusto saa viinin laulamaan

Juusto ja viini ovat ikiaikaisia ystäviä, jotka korostavat toistensa parhaita puolia. Yhdessä ne luovat lyömättömän makuelämyksen, joka kutkuttelee nautiskelijoiden makunystyröitä.

Juusto saa viinin laulamaan

Juusto ja viini ovat ikiaikaisia ystäviä, jotka korostavat toistensa parhaita puolia. Yhdessä ne luovat lyömättömän makuelämyksen, joka kutkuttelee nautiskelijoiden makunystyröitä.

Mouhijärvi
Jani Koskinen

Mouhijärveltä löytyy todellinen juustojen aarreaitta keskeltä kartanomaisemaa. Sveitsiläinen juustomestari Peter Dörig perusti paikkakunnalle neljä vuotta sitten Herkkujuustolan.

Herkkujuustolan tuotevalikoima koostuu neljästä laktoosittomasta maitojuustosta sekä Vernerin-vuohenmaitojuustosta, jota valmistetaan alihankintana Kolatun vuohijuustolalle.

Herkkujuustolan tuotteista voi koota esimerkiksi illanistujaisiin tai omaksi ilokseen juustotarjottimen. Lasillinen viiniä kruunaa makumatkan juustojen maailmaan. Nautinto syntyy makujen harmoniasta.

Maitojuustoista voimakkaan makuinen Vilho, pikantti ja mieto Hilma sekä savuarominen Savuhilma tuovat mukavan säväyksen juustotarjottimelle. Näiden juustojen kanssa Dörig suosittelee punaviiniä.

Jälkiruoaksi soveltu-

va Helmi on valkohomejuuston sukulainen. Sen pinnassa on kevyt valkohomenukka, joka antaa juustolle pähkinäisen maun. Juhlavan erikoisjuuston kanssa sopii esimerkiksi kuohuviini.

Vernerin on puolestaan pehmeä valkohomejuusto, joka valmistetaan vuohenmaidosta.

– Vernerin kanssa suosittelen Chablis-valkoviiniä, joka valittiin Ranskassa muutama vuosi sitten vuohen valkohomejuustolle soveltuvaksi.

Kysymys on kuitenkin

makuasioista. Ei ole olemassa tiettyä kaavaa, mikä viini sopisi millekin juustolle. On hyvä muistaa, että jokainen tuntee oman makuaistinsa parhaiten.

Historialliset nimet

Alppimaisemat vaihtuivat metsäidylliin, kun Dörig vuonna 1996 matkasi Suomeen työn perässä. Myöhemmin juustomestarille tarjottiin Selkeen kartanon läheisyydestä tilat, jonne hän perusti Herkkujuustolan.

juustolan.

Peter Dörig on siirtänyt sukunsa ammattitaidon ja perinteiset reseptit herkkusuiden nautittavaksi Suomessa. Juustojen valmistamisen salat ovat kulkeneet hänen perheessään usean sukupolven ajan.

Juustojen suomalaiset nimet, kuten emäntä Hilma ja isäntä Vilho kumpuavat Salotalon torpan historiasta.

Herkkujuustolan tuotteita myydään useiden jälleenmyyjien kautta.

– Tällä hetkellä tuotteita

löytyy noin 40 kaupasta. Mouhijärven Rabatti toimii eräänlaisena tehtaantemyymälänä, Dörig kertoo.

Valikoimat vaihtelevat kaupakohtaisesti, mutta esimerkiksi Tampereen kauppahallista tai isoista marketeista löytyy lähes kaikkia laatuja.

Herkkujuustolan erikoisjuustot on Dörigin mukaan otettu positiivisesti vastaan.

– On hienoa olla omilla tuotteilla juustokulttuurin kehityksessä mukana, Dörig hymyilee.