

1



Im Fokus

Emmentaler wie zu Gotthelfs Zeiten

Wenn ein Produkt mit viel Liebe und guten Zutaten hergestellt wird, entsteht etwas ganz Besonderes. Wie der Origine Hüpfenboden Gotthelf Emmentaler AOP Slow Food, welcher in der Käserei von Bernhard Meier und Marlies Zaugg im Emmental «geboren» wird.

Die Sonne ist noch nicht ganz aufgegangen auf dem Girsgrat oberhalb von Trubschachen BE. Dennoch sind die sanften Hügel des Emmentals bereits in liebliches rosarotes Licht getaucht.

Auf dem Hof der Gebrüder Wyss sind die 23 Milchkühe aber schon hellwach und blicken neugierig um sich. Die kalte Jahreszeit verbringen sie im Laufstall und fressen genüsslich sonnengetrocknetes Heu. Der zugekaufte Futteranteil beträgt lediglich fünf Prozent. Im Sommer dagegen tun sich die Wiederkäuer am saftigen Gras der Wiesen rundherum gütlich. Zudem liefert die hügelige Gegend das Heu für den Winter. Die Tiere bekommen also bestes Futter, was

sich natürlich auch auf die Milchqualität auswirkt.

Über eine enge Bergstrasse reist die Milch zur nur sieben Fahrminuten entfernten Käserei Hüpfenboden. Der auf 1016 Meter über Meer gelegene Betrieb existiert seit 1880 und ist eine der kleinsten Emmentaler-Käsereien der Schweiz. Hier regieren Bernhard Meier (52) und Marlies Zaugg (43). Die beiden Käsermeister sind die einzigen, welche den Gotthelf Emmentaler AOP Slow Food herstellen. Täglich erschafft das Paar in aufwendiger Handarbeit zwei 100 Kilogramm schwere Laibe. «Die Faszination des KäSENS besteht für mich darin, mit eigenen Händen aus einem verderblichen Naturprodukt ein haltbares Lebensmittel

zu machen», sagt Marlies Zaugg. Dass sie und ihr Partner Bernhard Meier ihr Handwerk verstehen, beweisen unter anderem die beiden Goldmedaillen, die sie 2009 an der 6. Bergkäseolympiade in Saignelégier JU in der Kategorie «Emmentaler AOC» gewonnen haben.

REGIONAL UND ORIGINAL

Der Emmentaler AOP ist der wohl bekannteste, aber wahrscheinlich auch meistkopierte Käse der Welt. Der Gotthelf Emmentaler jedoch ist ein Original durch und durch.

Die würzige Rohmilch stammt von Kühen von zwölf Bauernhöfen im Umkreis von zehn Kilometern, deren Futter zu 95 Prozent vom eigenen Betrieb

- 1 Während vieler Monate werden die Käseläibe liebevoll gepflegt.
- 2 Bernhard Meier beim Bearbeiten der Käsemasse.
- 3 Marlies Zaugg prüft die von einem Bauern gelieferte Milch.
- 4 Der urchige Kuhstall der Gebrüder Wyss.

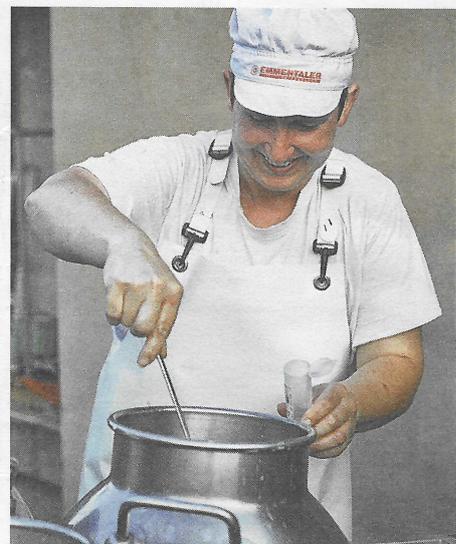
3



2

Täglich
entstehen in
Handarbeit
zwei 100 Kilo
schwere Laibe.

4



stammt, darunter eben auch jener der Gebrüder Wyss. Für die Käseproduktion werden selbst gezüchtete Fettsirtenkulturen verwendet, die den einzigartigen, regional typischen Geschmack des Gotthelf Emmentalers erzeugen. Der rezente Käse schmeckt ausgeprägt würzig, weist leicht nussige Aromen auf, ebenso wie Salzkristalle und eine feinmürbe Textur.

Doch bis es soweit ist, braucht es viel harte Arbeit und liebevolle Hingabe. Der wichtigste Moment beim Käsen ist das Schneiden, denn der richtige Zeitpunkt ist entscheidend. Bernhard Meier prüft von Hand die Konsistenz der Masse: «Das kann man nicht messen, das muss man fühlen.»

Eine im wahrsten Sinne des Wortes schweisstreibende Arbeit, nicht nur wegen der hohen Temperaturen im Produktionsraum. Im Reifekeller dagegen ist es angenehm kühl – aber trotzdem wärmer als üblich.

Das Geheimnis des Emmentalers liegt nämlich in der Temperatur: Weil es wärmer als in anderen Reifekellern ist, kommen andere Bakterien zur Entfaltung und lassen die berühmten Löcher des Emmentalers entstehen.

Drei Monate lang hegt und pflegt Bernhard Meier die Laibe anschliessend, danach bringt er sie ins Tal zum traditionellen Joos-Käse-Haus in Langnau BE, wo der Emmentaler bis zum Alter von mindestens 14 Monaten ausreift.

GOTTHELFS BEITRAG

Nicht nur die Herstellung erfolgt nach traditioneller Methode, wie einst zu Jeremias Gotthelfs Zeiten. Auch dessen berühmtester Roman, die «Käserei in der Vehfreude», ist Teil dieses besonderen Käses: Die Geschichte zielt als kunstvoller Scherenschnitt die Laib-Etikette des Emmentalers. Das Kunstwerk erzählt die Geschichte eines Dorfes, in dem eine Käserei statt einer dringend benötigten Schule gebaut wurde.

Das Buch erschien zwar dreissig Jahre vor der Gründung der Käserei Hüpfenboden, doch sie hat mit der in Gotthelfs Werk beschriebenen einiges gemein. Zum Beispiel urchigen Käse. transgourmet-origine.ch