

6
Region

Den besten Greyerzer macht ein Emmentaler

Weltmeisterlicher Gruyère AOP Das hat vor ihm noch kein Käser geschafft: Zum dritten Mal wurde Michael Spychers Gruyère AOP aus der Käseerei in Wasen zum besten der Welt gekürt.

Susanne Graf

Über 1800 Landwirte liefern die Milch, gut 160 Dorfkäseereien produzieren daraus Le Gruyère AOP. Seinen Namen hat der Käse vom Greyerzerland, wo er seinen Ursprung hat. Aber der weltbeste dieser Sorte entsteht im Emmental, in der Käseerei Fritzenhaus hinter Wasen, in der Gemeinde Sumiswald.

Das hat Käsermeister Michael Spycher gerade wieder bewiesen: An den alle zwei Jahre stattfindenden Käseweltmeisterschaften in Wisconsin (USA) gewann er die Goldmedaille. Nicht zum ersten Mal notabene, sondern zum bereits dritten Mal. Schon 2008 und 2020 hatte Spycher abgeräumt.

In Amerika ein Held

Sein Käse gewann nicht nur in der Kategorie Le Gruyère AOP, sondern überzeugte die Jury über alle Sorten hinweg. Mehr als einmal hat das noch kein Käser geschafft. «In Amerika bist du ein Held», habe ihm ein Verkäufer gesagt, erzählt Michael Spycher. Als er letzte Woche mit seiner Frau Monika nach Wisconsin reiste, um die Medaille in Empfang zu nehmen, erfuhr er es selber. In New Glarus sass er in einem Restaurant, als plötzlich der Koch auftauchte, um ihm zu gratulieren. «Er kann mich offenbar aus der Zeitung», sagt Spycher.

In der Heimat liess sich die Käseereigenossenschaft Fritzenhaus nicht lumpen: Sie liess ihren Helden nach seiner Landung in Kloten im Helikopter nach Hause fliegen und bereitete ihm und seiner Frau einen feierlichen Empfang.

Zu wenig Milch

Womöglich hat es den einen oder anderen Käsermeister im Greyerzerland gewurmt hat, dass ausgerechnet ein Emmentaler in Sachen Le Gruyère AOP Grosses zu feiern hatte. Wo man doch seinerzeit der Meinung war, Käseereien ausserhalb des klassischen Produktionsgebiets dürften diese Sorte nicht mehr produzieren.

Michael Spycher berichtet von der Zeit nach der Käseunion, als nicht mehr der Staat für den Absatz von Greyerzer-, Emmentaler- und Sbrinz-Käse sorgte. Da hätten Vertreter der neugegründeten Sortenorganisation Le Gru-



Grosser Bahnhof für Michael und Monika Spycher: Sie und ihre Goldmedaille wurden im Fritzenhaus festlich empfangen. Foto: Dres Hubacher



Diesen Sommer spielt der Gruyère AOP im Milchwirtschaftlichen Museum Kiesen die Hauptrolle. Foto: Christian Pfander

yère AOP im Fritzenhaus vorge-sprochen mit dem Ziel, die Käse-erei zu schliessen. Denn sie wollten nur noch Greyerzer aus dem eigentlichen Ursprungsgebiet. Doch die Leute im Fritzenhaus wehrten sich und beriefen sich auf ein Recht, das ihnen die Käseunion in den 1940er-Jahren

eingerräumt hatte. «Kleinen Käse-ereien, die im Winter zu wenig Milch zur Verfügung hatten, um Emmentaler herzustellen, wurde es erlaubt, Greyerzer zu produzieren», erklärt Spycher. Während ein Emmentaler-Laib über 90 Kilo schwer ist, braucht es für einen etwa 40 Kilo schweren

Gruyère deutlich weniger Milch. Letztlich wurde der Käseerei Fritzenhaus und etwa einem Dutzend weiterer bernischer Betriebe das Recht zugestanden, weiterhin Le Gruyère AOP herzustellen.

Der Gruyère im Museum

Der Käse ist zurzeit im Kanton Bern nicht nur wegen Spychers Goldmedaille ein Thema: Ihm widmet sich auch die neue Wechselausstellung im Milchwirtschaftlichen Museum in Kiesen. Dort erfahren die Besucherinnen und Besucher, was ihn ausmacht, wie er einst produziert wurde und in welchen Prozessschritten er heute entsteht.

Man erfährt dort auch, dass Le Gruyère AOP nicht nur der erfolgreichste Schweizer Käse sei, sondern auch einer der ältesten, wenn nicht gar der älteste. Bereits 1115 wurde ein Käse aus dem Greyerzerbezirk in einer Urkunde erstmals erwähnt. Dabei handelte es sich wohl um einen Alpkäse, wie Peter Gerber vermutet. Er ist für die Ausstel-

lung im Milchwirtschaftlichen Museum verantwortlich.

Von gelb zu grün

Die erste genossenschaftlich geführte Talkäseerei entstand im Kanton Bern, im Kriherstock neben dem Museum. Erbaut wurde sie von Schlossherr Rudolf Emanuel von Effinger. «Dank ihm kam es zum Wandel von der gelben zur grünen Landwirtschaft», sagt Peter Gerber. Er meint den Wandel vom Getreide- und Kartoffelanbau hin zum Grasland Schweiz mit seiner Milch- und Käsewirtschaft. Als Ende des 18. Jahrhunderts eine Hungersnot geherrscht habe, habe Effinger im Ausland den Futterbau mit nahrhaften Gräsern wie Luzerne und Klee entdeckt und in der Schweiz propagiert.

Die Kühe gaben mehr Milch, und es wurde kräftig gekäst im kleinen Küherstock. «Am Anfang machten sie wohl einfach einen Typ Alpkäse, wie sie es immer schon getan hatten», vermutet Gerber. Erst nach und nach entwickelte sich der Emmentaler

«Von zehn Greyerzern aus kleinen Dorfkäseereien ist jeder etwas anders.»

Michael Spycher
Käsermeister

Käse zu einem standardisierten Produkt, das zwischen 90 und 120 Kilo schwer sein musste. Grund dafür seien die Laibzölle gewesen, die beim Export um 1840 entrichtet werden mussten. «Ab da verlangten die Käsehändler möglichst grosse Laibe», weiss Gerber.

So schwang sich der Grosslöchrige aus dem Emmental zum König der Schweizer Käse auf. Nach Auflösung der Käseunion 1999 erlebte er aber einen Einbruch. Wurden im Jahr 2000 gut 45'000 Tonnen produziert, ging die Menge bis 2018 stetig zurück und pendelte sich auf tiefem Niveau ein. Letztes Jahr wurden 16'800 Tonnen produziert.

Der beliebteste Käse

In der gleichen Phase entwickelte sich der Greyerzer zum beliebtesten Käse der Schweiz. Von 26'200 Tonnen im Jahr 2000 stieg die Produktionsmenge letztes Jahr auf 32'400 Tonnen. Doch wodurch stehen die Laibe aus der Käseerei Fritzenhaus aus dieser Menge hervor? Was kann Michael Spycher besser als andere Käser?

Der gefeierte Held gibt sich bescheiden. Der von ihm eingereichte Laib «war einfach ein Käse, der der Jury passte». Der grosse Vorteil des Schweizer Käses sei es ja gerade, dass keiner sei wie der andere. «Von zehn Greyerzern aus kleinen Dorfkäseereien ist jeder etwas anders», sagt Spycher. Die Landschaft, das Gras, die Milchlieferanten und der Käser – alles spiele eine Rolle. «Und jedes Unikat hat seine Liebhaberinnen und Liebhaber.»

Das Nationale Milchwirtschaftliche Museum in Kiesen ist in den Sommermonaten jeweils am Mittwoch von 14 bis 17 Uhr und am Sonntag von 13 bis 17 Uhr offen, zudem für Führungen auf Anfrage.

ANZEIGE

SWISS FUTSAL PREMIER LEAGUE
PLAYOFF FINALE
GEWINNE 20 X 2 TICKETS
KINDER UNTER 16 JAHREN GRATIS

SONNTAG 30. APRIL
ANPIFF 18:30 UHR | SPORTHALLE WEISSENSTEIN

AGI ANZETEMPA FVSCORE letro design RAFFELSEN SPORT

MEDIENPARTNER **BZ BERNER ZEITUNG**

Veranstaltungsreihe der
Christlichen Kirche Bern
Denkpausen über Mittag - musikalisch
begleitet

Kirche St. Peter und Paul
beim Rathaus, jeweils dienstags
von 12.15 - 12.45 Uhr

Gedanken zum Thema:
ZIVILCOURAGE
26. April 2022

Es sprechen und musizieren für Sie:
Li Hangartner
Theologin, ehemalige Leiterin des
Romero-Hauses in Luzern

Simon Bigger Harle

www.bernerspurenuche.ch

BERNERSPURENSUCHE

Ein Lied geht um die Welt

Gesang, Violine, Fagott, Klarinette
Saxophone, Chalumeau, Akkordeon

Eintritt frei, Kollekte
www.meisterkonzert.ch

Vielfalt der Musik. Von der feschen Lola
Chansons von Edith Piaf.

Münchenbuchsee Sa, 23. April 20:30Uhr
Ref. Kirche, Oberdorfstr. 4

Medienpartner **BZ BERNER ZEITUNG**