

45 Tonnen Emmentaler pro Jahr vom Hüpfenboden

Eine wunderschöne Käserei im Emmental, zwei Profis am Kessi: Bernhard Meier & Marlies Zaugg lieben ihr Metier.

24. Juni 2022 - 08:15 Uhr



Text: Elsbeth Hobmeier | Fotos: Monika Flückiger

ZWEI UNERMÜDLICHE KRAMPFER. Seit 5 Uhr früh ist Käser Bernhard Meier an der Arbeit: Käse vom Vortag ins Lager bringen, dann alles vorbereiten für die nächste Milchanlieferung. Seine Frau Marlies Zaugg, auch sie gelernte Käserin mit Meisterprüfung, hat heute sogar schon um halb fünf angefangen. Sie steht im Gärkeller und pflegt die riesigen Käselaibe. 95 Kilo wiegt ein jeder. Marlies Zaugg fährt sie mit einem kleinen Kran aus dem Gestell und wendet sie mit Maschinenkraft. «Nach der Pflege schwitzen sie», schaut sie befriedigt auf die lange Reihe frisch glänzender Emmentaler AOP, die sie heute in aller Frühe schon gepflegt hat. Mit einem kleinen Hammer schlägt sie auf einen Laib. «Der tönt gut», sagt sie und transportiert ihn vom warmen Gärkeller in den kühleren Lagerkeller. Bernhard Meier und Marlies Zaugg führen die Käserei Hüpfenboden in der steilen Hügellandschaft oberhalb von Trubschachen, eine der kleinsten, aber auch eine der schönsten Emmentaler AOP Bergkäsereien. Grosses Bild oben: Der Hüpfenboden liegt idyllisch oberhalb Trubschachen im Emmental. Team (v.l.): Bernhard Meier, Marlies Zaugg, Andrea Steiner.



Bei der Lernenden Andrea Steiner sitzt jeder Handgriff.



Bernhard Meier und Marlies Zaugg dürfen stolz auf ihre Käserei sein.



Jede Milchanlieferung wird genau gewogen und kontrolliert.

2030 KILO MILCH KOMMEN AN. Um 6 Uhr morgens geht es so richtig los: Die Bauern von den umliegenden Höfen liefern die frisch gemolkene Milch. Als erster fährt Christian Niederhauser auf seinem Rapid-Einachser vor, in zwei Milchkannen bringt er 100 Liter noch handwarme Milch. Die wird gewogen und verbucht, der Käser entnimmt eine Probe und pumpt die Milch ins grosse Kupfer-Käsekessi. Moderner ausgerüstet ist Ernst Röthlisberger von der Hinter Scheidegg mit seinem gekühlten Milchtank, den er ans Auto angekoppelt hat. 300 Liter bringt er heute, «etwa halbvoll», meint er. So geht es weiter, einer nach dem anderen der insgesamt sieben Milchlieferanten fährt vor, alle aus einem Umkreis von maximal 10 Kilometern, getreu den Regeln für den Emmentaler AOP Gotthelf (Slow Food). Mitgeführt werden auch leere Plastikfässer zum Heimnehmen der Schotte, wie man im Emmental zur Molke sagt. Was fängt man mit dieser wässrigen gelb-grünen Flüssigkeit an, die beim Käsen als Abfallprodukt übrig bleibt? «Ich gebe sie den Geissen und Truthähnen zum Trinken», sagt der Bauer und Milchproduzent Urs Schneeberger, «und manchmal, wenn ich mich etwas gsperrig fühle, bade ich auch darin, das tut den Gelenken gut». Denn Schneeberger ist nicht nur Fan der SCL Tigers, sondern betreut als Eismeister auch deren Spielfeld in der Ilfishalle in Langnau. Wenn er danach so richtig durchgefroren heimkommt, kann ein Schottenbad Wunder wirken.



Milchlieferung am frühen Morgen: Bauer Christian Niederhauser fährt mit dem Rapid-Einachser vor.

JETZT WIRD GEKÄST. Die angelieferte Milch schwappt im grossen kupferglänzenden Kessi, Käsermeister Bernhard Meier impft die Masse mit einer betriebseigenen Fettsirtekultur und mit den Propionsäure-Bakterien, welche während der späteren Lagerung im Gärkeller für die berühmten Löcher im Emmentaler AOP sorgen. Die Masse dickt zusehends, bewegt durch die Drahtarfe, die sich im Kreis dreht. Es ist 7.45 Uhr, der Käser gibt 8 bis 10 Prozent Wasser dazu und stellt den Wärmeschalter auf 53 Grad. Wasser? «Ja, das braucht es», bestätigt er. Und witzelt: «Das schüttele ich lieber selber rein, damit ich weiss, wieviel drin ist». Bis die nötige Temperatur erreicht ist, bleibt Zeit fürs Frühstück, mit am Tisch sitzt Andrea Steiner, die Auszubildende im zweiten Lehrjahr, die seit dem frühen Morgen überall kräftig Hand anlegt. Sie stammt aus Frutigen und will nach Beendigung der Lehre auch wieder ins Berner Oberland zurück. Die Berufsschule besucht sie in Langnau und bestätigt, dass immer mehr Frauen in diesen einstigen Männerberuf einsteigen, «in unserer Klasse sind etwa ein Drittel Mädchen». Die Kinder der Meiers, der 12-jährige Fabian und die 10-jährige Sara, sind bereits auf dem Schulweg - zweieinhalb Kilometer lang, im Sommer per Velo, im Winter zu Fuss. Mutter Marlies hat ihnen einen Zmittag vorbereitet und eingepackt, die beiden essen in der Schule.



Für immer registriert. Die Etikette mit der Käsernummer kommt auf den frischen Käse und begleitet ihn bis zum letzten Bissen.



Frühmorgens, kaum wird es hell, wird die frisch gemolkene Milch in die Käserei Hüpfenboden geliefert.



Bernhard Meier beimpft die Milch mit einer Rohmilchkultur und speziellen Bakterien, auf dass sich im Käse schöne Löcher bilden.



Der Emmentaler AOP gilt als Schwergewicht unter den Schweizer Käsen, ein Laib bringt gegen 100 Kilo auf die Waage.

INNOVATIVES PAAR. Inzwischen ist die Milch zu groben Körnern geronnen und bereit, in zwei grosse Formen gepumpt zu werden. Die Molke läuft ab, der Käse wird gepresst, die kreisrunde Etikette mit der Käse-Nummer bedeckt den noch weichen Laib und wird von jetzt an bis zum letzten Bissen verraten, dass dieser Emmentaler AOP an diesem Tag auf dem Hüpfenboden hergestellt worden ist. Andrea putzt alle Rohre, das Kessi, den Boden... «Hygiene ist extrem wichtig, 70 Prozent unseres Berufs besteht aus Putzen», bestätigt Bernhard Meier. Er hat die Dorfkäserei 2001 von seinem Vater Ernst übernommen und dank seinem Können seither mehrere Goldmedaillen und Auszeichnungen gewonnen. Das Käserpaar auf dem Hüpfenboden ist ohnehin auffallend innovativ: Neben dem Emmentaler AOP produzieren sie eine ganze Reihe weiterer Spezialitäten. Apéro-Extra, Emmentaler AOP Gotthelf, Hüpfenboden Bergkäse, Hegenloch Bergkäse, Berggipfel-Traum, Berg-Raclette und Rahmchäsli bieten sie auf einer Tafel und im Kühlschrank vor dem Haus zum Kauf an. «Wir müssen uns etwas einfallen lassen, was wir mit all der Milch machen», erklärt Bernhard Meier. Besonders gefragt ist der «Gotthelf», ein in Zusammenarbeit mit Slow Food kreierter Emmentaler AOP, den die Meiers als einzige Käser herstellen und der hauptsächlich bei Coop in rund 350 Läden quer durch die Schweiz verkauft wird. Zweimal wöchentlich beliefern sie die Detailhändler, Restaurants und Bäckereien in der Region mit ihren Käsen und der eigenen Butter - das alles will produziert, abgepackt und verkauft werden. Und weil die Kühe auch am Wochenende gemolken werden wollen, wechseln sich Marlies Zaugg und Bernhard Meier am Sonntag mit dem Käsen ab. Manchmal liegt dann sogar noch eine nachmittägliche Töfftour über die Emmentaler Höger drin, «so wie am letzten Sonntag, das war herrlich», freuen sich die beiden begeisterten Motorradfans über ihre kargen freien Stunden. Und wirken rundum zufrieden mit ihrem Leben.

www.huepfenboden.ch

www.slowfood.ch

www.emmentaler.ch