



Robin Straub (links) und Markus Hengartner im Käselager ihrer Käserei in Rohrenmoos. Ein Laib Emmentaler wiegt an die 100 Kilogramm.

«Die Qualität der Milch ist das Wichtigste»

Markus Hengartner und Robin Straub haben sich in der Gourmino Dorfkäserei Rohrenmoos in Lömmenschwil ganz dem Käse mit den berühmten Löchern verschrieben.

Die beiden Käser darüber, wie diese entstehen und wie der Emmentaler in die Ostschweiz kam.

Herr Hengartner, Herr Straub, wie kommt es, dass in den Kantonen Thurgau und St. Gallen mehr Emmentaler produziert wird als im Bernbiet?

In den 1960er- und 1970er-Jahren sind viele Berner Käser in die Ostschweiz ausgewandert. In Bern hatten sie damals zu wenig Milch und zu viele Käser. Das kommt sicher auch daher, dass der Kanton Bern gebirgiger ist und der Thurgau und das St. Gallische eher flach sind. Noch heute finden sich viele Berner Familiennamen wie «Gerber» unter den Käsern in unserer Region.

Haben die Berner Käser damals auch das Rezept für den Emmentaler mitgebracht?

Sie haben auf jeden Fall die Tradition der Emmentaler-Produktion mitgebracht. Das Rezept hingegen, das ist ja nicht geheim.

Was ist das Anspruchsvollste bei der Herstellung?

Die Qualität der Milch hat einen viel grösseren Einfluss auf die Qualität des Käses als bei anderen Sorten. Das liegt daran, dass der

Emmentaler ein Rohmilchkäse ist. Zudem gehören zum Entstehungsprozess zwei Reifungen; zunächst die Milchsäure- und dann die Propionsäuregärung. Dabei entsteht Kohlendioxid. Dieses Gas ist für die weltbekannten Löcher im Käse verantwortlich.

Die Milch ist also das Entscheidende?

Ja, die Milchqualität ist das Wichtigste beim Emmentaler. Die beiden erwähnten Reifungen sind bei einem Rohmilchkäse einzigartig – auch darum ist der Emmentaler der König der Käse. Nur einwandfreie Milch ist eine gute Grundlage für guten Emmentaler.

Woher stammt die Milch?

Zwölf Bauern aus der Umgebung liefern uns jeden Morgen die Milch ihrer Kühe, woraus wir täglich sieben Laibe Emmentaler herstellen. Fünf der Landwirte stammen aus Illighausen, wo Markus Hengartner zuvor die Dorfkäserei geführt hat. Die anderen kommen aus der näheren Umgebung. Für den Emmentaler darf nur silofreie Milch verwendet werden. Das heisst, die Kühe

sind viel draussen und fressen in erster Linie frisches Gras von der Weide und Heu.

Und wie wird kontrolliert, ob die Qualität den Anforderungen entspricht?

Da wird stufenweise getestet. Zunächst beim Bauern, dann in der Produktion und später beim fertigen Käse. Nach drei Monaten Reifezeit kommt ein Kontrolleur von Gourmino und nach vier Monaten kommt jemand von der Sortenorganisation und kontrolliert den Käse nach Kriterien wie unter anderem Lochung, Konsistenz des Teigs und Geschmack.

Wie entsteht der Unterschied zwischen dem milden und dem Emmentaler surchoix, der im Volg erhältlich ist?

Durch die Reifezeit. Der Milde wird etwa sechs Monate gelagert, der Surchoix mindestens zwölf Monate, davon sechs Monate oder mehr im Feuchtlager, wo er mit Salz und Wasser gepflegt wird. Nur die besten Käse werde für Surchoix selektioniert.



ÜBER 75%

des Umsatzes erzielt Volg mit Produkten aus der Schweiz. Die Verbundenheit zu der Schweiz und ihren Produzenten gehört seit jeher zur Grundhaltung von Volg.

Viele Produkte stammen von kleinen und mittelgrossen Unternehmen, die für die Region oft wichtige Arbeitgeber sind. Mit dieser Verbundenheit zum Produktionsstandort Schweiz trägt Volg zur Sicherung von Arbeitsplätzen in der Schweiz bei.



EMMENTALER AUS LÖMMENSCHWIL SG

Der Emmentaler AOP mild und der je nach Sortiment erhältliche Emmentaler AOP surchoix im Volg stammen aus der Dorfkäserei Rohrenmoos in Lömmenschwil SG, die Robin Straub und Markus Hengartner führen. Die beiden Käser sind mit zehn weiteren Käsern Inhaber von Gourmino, dem unabhängigen Käsespezialisten für Affinage von Schweizer Rohmilchkäse mit Sitz in Urtenen-Schönbühl BE. Gourmino betreibt zwei Affinage-Keller: das letzte Käselager in der ehemaligen Käse-Hochburg Langnau im Emmental und das Käselager im Berg in Reichenbach im Kandertal.