

## Geschichte von der ersten Käseherstellung bis zur Emmentaler Schaukäserei

Die 15 Folgen unserer Geschichte führen Sie von der ersten Käseherstellung über das Küherwesen und die Chäshütten bis hin zur Emmentaler Schaukäserei und der modernen Käseproduktion.

### 1. Geschichte der Käseherstellung

Die Herstellung von Käse lässt sich seit etwa 2000 v. Chr. durch bildliche und schriftliche Überlieferungen nachweisen. Bei den Römern war die Technik der Käseherstellung schon recht gut entwickelt. In der Schweiz findet man im Jahre 1115 aus Greizer erste schriftliche Quellen über die Produktion von Käse. Ein Zollbrief über den Käsehandel mit dem Haslital von 1398 liegt sich im bernischen Staatsarchiv.

Im 16. Jahrhundert vollzog sich auch im Emmental der Übergang vom ursprünglichen Käse mit „Sauer“ zur Käseherstellung mit „Lab“. Damit entstanden Hartkäse mit einem höheren Fettgehalt, die feiner, aromatischer und haltbarer waren. Sie konnten auch im Ausland gut verkauft werden. Käse gehörte ebenfalls zum Proviant der eidgenössischen Krieger. Im ersten Villmerger Krieg 1659 erhielten 200 Mann in 10 Wochen 1029 Pfund Käse, das heisst ein gutes halbes Pfund pro Mann und Woche.



*Sennen an der Arbeit; Holzschnitt  
aus der Schweizer Chronik von Johannes Stumpf (1548)*

*"Die Landleut Helvetiae haben dreyerley gewerb / etlich den Ackerbauw / und das ist der gröste teil: die anderen bauwend den wein: die dritten, deren auch gar vil ist / umb alle gebirg erneered sich allein des vuchs / des sy so vil habend / das nit die weyber allein / sonder starcke menner und knecht küy melckend / käss und ziger machend. Die werdend genennt Sennen / ire wonungen und werckstatt Sennhütten / und herumm der merteil käs und schmaltz zubereitet werded: dazu kein frauwenhand kompt."*

Seit 1543 wissen wir vom Zürcher Stadtarzt Conrad Gessner Näheres über die Milch und wie sie verarbeitet wurde. Die Einrichtungen und Geräte, welche in einfachen Alpbetrieben bis in die jüngste Zeit gebraucht wurden, sehen Sie in unserem Küherstock. Sie sind täglich im Gebrauch beim traditionellen Käsen.

Der Berner Arzt, Naturforscher und Dichter Albert von Haller (1708 bis 1777) beschrieb erstmals die milchtreibenden Pflanzen Muttern (*Mutellina*), Alpenwegerich (*Plantago alpina*) und Gemeiner Taumantel (*Alchimilla vulgaris*). Sie wurden für die Käseherstellung auf der Alp als sehr wichtig beurteilt. Albert von Haller notierte auch Zahlen über die Milchverwertung im Emmental: „70 Kühe ergeben 80 Pfund Käse im Tag“.

### 2. Die erste Dorfkäserei

Mit der Gründung der „Ökonomischen Gesellschaft zu Bern“ im März 1759 erfolgte eine grundlegende Umgestaltung in der Landwirtschaft. Die Dreifelderwirtschaft mit Flurzwang wurde aufgegeben.

Die Dreifelderwirtschaft beruhte hauptsächlich auf zwei Wirtschaftszweigen, dem Ackerbau und der Viehzucht. Der zunehmende Bevölkerungsdruck führte zu dieser intensiven Landbearbeitung. Im ersten Jahr wurde Wintergetreide angebaut, im zweiten Jahr Sommergetreide und im dritten Jahr blieben diese Äcker dann brach liegen, damit sich die Böden erholen konnten.

Mit dem Anbau von Hackfrüchten und neuen Futterpflanzen (Klee, Luzerne usw.) wurden höhere Erträge erreicht. Mehr Futter bedeutete, dass mehr Kühe gehalten werden konnten und sie das ganze Jahr über im Stall gefüttert werden konnten. Das war die Grundlage für das Aufkommen der Talkäsereien.

Der Schlossherr von Kiesen, Emanuel Effinger von Wildegg war ein fortschrittlicher Ökonom. Er errichtete zwischen 1813 und 1814 auf seinem Schlossgut in Kiesen die erste Dorfkäserei im Talgebiet.



us und Küherstock (1. Talkäserei)  
BE

### 3. Das Küherwesen im Emmental

In der Region der oberen Emme befinden sich in den Höhenlagen zwischen 900m bis 1500m ü.M. ungefähr 30 Alpen. Sie wurden im 14. bis 16. Jahrhundert erschlossen. Die Küheralpen des Napfgebietes waren vom Mittelland gut erreichbar. In einem Tagesmarsch, der so genannten **Alpauffahrt** am 25. Mai, brachten die **Küher** ihre Herden auf die Alp.

Im 15. und 16. Jahrhundert verarbeiteten die Emmentaler Bauern ihre Milch während den Sommermonaten ausschliesslich auf der Alp. Ende September, nach Abschluss der Alpzeit, zogen die Küher mit ihren Tieren wieder ins Tal zu den Siedlungen um den Verkauf von Käse, Butter, Zieger und Vieh zu sichern.



Im Küherstock werden unsere Besucher in die Zeit vergangener Tage zurückversetzt:

- In der Käseküche erleben sie die Herstellung von Käse im Hängekessel über offenem Feuer.
- Im Keller sehen unsere Besucher, wie der Stöcklikäse gelagert und gepflegt wird.
- Im Küherstübli können sie sich über das emmentalische Küherwesen informieren. Und im Kipferstübli zeigen wir Interessantes über das Leben und Wirken der ehemaligen Besitzer.
- Der Gade im Obergeschoss kann für kleine Anlässe verwendet werden.
- 

Im Küherstock werden viele Einrichtungen und Gegenstände aus dem Besitz der Familie Kipfer ausgestellt. In der Käseküche findet man einen eingebauten Wandkasten und einen Küchenschrank mit Werktagsgedecken aus dem 18. und 19. Jahrhundert und ein altes Kuhglockengeläute. Im Küherstübli steht eine ungefähr 200 Jahre alte Holztruhe. Zahlreiche alte und interessante Einzelstücke können im Kipferstübli bewundert werden.

## 5. Affoltern im Emmental



Der Name Affoltern stammt aus dem althochdeutschen Affoltera, Apfoltern, und bedeutet Apfelbaum. Das Sujet wird auch im Gemeindegewappen verwendet: Der ausgerissene, grüne Apfelbaum mit roten Früchten auf silbernem Grund. Das Wappen wird seit dem 28. April 1945 offiziell verwendet. Bereits die Freiherren von Affoltern sollen im 12. und 13. Jahrhundert den Apfelbaum im Wappen verwendet haben.

Das Gemeindegebiet von Affoltern umfasst heute eine Fläche von 11,5 km<sup>2</sup>. Davon ist nur knapp ein Fünftel mit Wald bewachsen. Das Waldgebiet reichte einst von der Lueg bis ins Dorf. Im 18. Jahrhundert wurde ein grosser Teil für Weidewirtschaft und Ackerbau gerodet. Damit entwickelte sich in Affoltern die Landwirtschaft. Durch den grossen Anbau von Futterpflanzen konnte mehr Vieh gehalten und viel Milch produziert werden. Es gab auch hier, wie an vielen anderen Orten, eine kleinere Gruppe von Besitzern mit ausbezahlten Höfen und eine Mehrzahl von Bauern, die an ihren Schulden oft hart zu tragen hatten.

### Die Käsereigesellschaft

In Affoltern, als Gebiet mit vielen Hügeln, stand bald die Milchproduktion im Vordergrund. Am 15. November 1844 gründeten im Gasthof Löwen zehn Bauern die Käsereigesellschaft Affoltern. Gleichzeitig beschlossen sie den Bau einer Chäshütte. Sie rechneten mit der Milchablieferung von 44 Kühen. Deshalb wurden 44 Aktien zu 50 alten Schweizer Franken ausgegeben.

## 6. Die erste Chäshütte in Affoltern i.E.

Die erste gesellschaftlich betriebene Chäshütte hat wahrscheinlich ähnlich ausgesehen wie die damaligen Alphütten. Damit die Chäshütte nicht zu teuer zu stehen kam, wurde günstiger Sandstein verwendet. Das Hängekessi aus Kupfer wurde als Occasion eingekauft und der Ankenkübel wurde von einem Bauern gemietet. Am 15. Juni 1845 nahm der Lohnkäser Milch an und einen Tag später wurde zum ersten Mal auf genossenschaftlicher Basis produziert. Täglich wurden ungefähr 70 Pfund Käse und 6 Pfund Butter hergestellt. Von Anfang an wurde Ordnung und Reinlichkeit bei den Milchlieferanten durch Milchfecker kontrolliert. Vergehen wurden relativ hart bestraft. Da der Verkauf des Käses oft recht mühsam war, ging man auf den Markt in Langnau. 1877 wurde der Käse wegen ungenügender Qualität öffentlich versteigert. Da diese Aktion schlecht lief, erhielt jeder, der ein höheres Angebot machte, Gratiswein als Zugabe.

Der ständige Käserwechsel und die mangelnde Käsequalität führten zu Schwierigkeiten. Am 12. November 1899 beschlossen die Aktionäre, die alte Chäshütte abzubauen und den Neubau auszuschreiben. Die alte Chäshütte wurde um 1900 bei der heutigen Tafel „Willkommen in der Emmentaler Schaukäserei“ wieder aufgebaut. Während ungefähr 25 Jahren diente das Gebäude als Polizeiposten und Wohnung für den Ortspolizisten. Daher der Name „Polizeiherhüsi“.

## 7. Die zweite Chäshütte und was daraus wurde



*1900 wurde in Affoltern im Emmental die zweite Chäshütte gebaut.*

In den folgenden Jahren wurde die Chäshütte laufend mit **technischen Erneuerungen** ausgerüstet. Bis zum Bau der Dorfkäserei, 1954, wurde Milch verarbeitet. 1988 wurde die Chäshütte von der Emmentaler Schaukäserei als **Einstellraum** und von der Gemeinde als **Flüchtlingsunterkunft** benutzt.

Das Gebäude war in der Zwischenzeit baufällig geworden und eine Restauration konnte nicht finanziert werden. Mit der Bäckerei Nyffenegger im "Mätteli" wurde die ideale Lösung gefunden. Die Chäshütte wurde **1990** abgebrochen und als **moderne Bäckerei/Konditorei** auf den vorhandenen Sandsteinmauern wieder aufgebaut. Das Äussere des Gebäudes wurde weitgehend von der ursprünglichen Chäshütte übernommen. Aus der stillgelegten **Käserei-Einrichtung** der Käserei-Genossenschaft Gartegg/Langnau konnten Original-Einrichtungsgegenstände übernommen werden. Sie stammten aus der gleichen Zeitepoche und zum Teil von den gleichen Lieferanten wie diejenigen der frühen Chäshütte in Affoltern. Der Mätteli-Beck mit den frischen Backwaren und den Käserei-Einrichtungen aus der Jahrhundertwende ist heute eine beliebte **Attraktion** der Emmentaler Schaukäserei.

## 8. Von der Dorfkäserei zum Handwerksladen

Bereits 1932 dachte man an einen Käserei-Neubau. Dazu legte man einen Baufond an, der jährlich gespiesen wurde. 20 Jahre später wurden die Grundlagen für einen Neubau geprüft und 1952 wurde der Bau einer neuen Käserei mit 27 zu 3 Stimmen an der Generalversammlung beschlossen. Am 20. Mai 1954 wurde die Dorfkäserei in Affoltern in Betrieb genommen. Mit optimale Baumaterialien, drei rostfreien Stahl und Kupfer-Käsekessis und hoch stehenden technischen Einrichtungen wurde die Käserei ausgerüstet. Die „Schweizerische Milchzeitung“ beschrieb die Käserei als „etwas vom Neuzeitlichsten“. Für die Bevölkerung wurde eine öffentlich zugängliche Tiefkühlanlage eingerichtet.

1957 gab es Probleme mit dem Terrain, da der Hang in Bewegung geriet. Fester Grund war erst in einer Tiefe zwischen 1,8 bis 2,8 Metern vorhanden. 40 Eisenbahnschienen und 3 Meter lange Rundhölzer gaben dem Boden wieder den nötigen Halt.

1987/88 übernahm die Emmentaler Schaukäserei AG das 35-jährige Käsereigebäude inklusive Inventar. Sie führte die Käsefabrikation weiter, bis 1989 im eigenen neuen Betrieb Käse hergestellt werden konnte.

1989 wurde die Dorfkäserei in ein besucherfreundliches Verkaufslokal umgebaut. Inmitten der 35-jährigen Käsereieinrichtungen werden Handwerk und Produkte aus der Region angeboten. Die Wohnungen in den beiden Obergeschossen werden vermietet. Der Handwerksladen wurde am 19. Mai 1990 zusammen mit der Emmentaler Schaukäserei offiziell eröffnet.



Dorfäserie Affoltern i.E. (1953/54)  
(Zeichnung von E. Schönthal, Huttwil)



Handwerksladen heute

### 9. Die Emmentaler Schaukäserei entsteht

Schaukäsereien sind touristische Attraktionen und dienen der Absatzförderung von Käse. Das Bedürfnis für eine Emmentaler Schaukäserei als Schaufenster der Milchwirtschaft und als Werbeinstrument für eines ihrer wichtigsten Produkte war nie bestritten. Ebenso klar war, dass man ein solches Vorhaben nur vermarkten konnte, wenn das auf publikumswirksame Art geschah.

Am 28. Oktober 1978 kamen der Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten, die Schweizerische Käseunion, der Milchverband Bern und das Bundesamt für Landwirtschaft zusammen. Sie gaben vertiefte Studien in Auftrag und setzten eine Arbeitsgruppe ein. Diese hatte detaillierte Fragen zur Trägerschaft, Milchbeschaffung, Standort, Rechtsform, Wirtschaftlichkeit, Kapitalbeschaffung, Forderungskatalog Käsereibetrieb, Besucher-, Informations- und Werbekonzept, Planerfolgsrechnungen usw. zu bearbeiten.



Die Emmentaler Schaukäserei gab auch in den Medien viel zu reden. Zeitungsberichte aus der Gründungszeit.

### **Trägerschaft**

Für die Trägerschaft sollten alle wichtigen Gruppierungen auf dem Weg von der Milch bis zum Konsumenten angesprochen werden: Milchproduzenten, Milchverwerter, Käsehandel, Verteiler, Gemeinden, Banken. Die meisten angefragten Träger begrüßten die Errichtung einer Emmentaler Schaukäserei. Die Frage war vor allem das Ausmass einer möglichen Beteiligung und die Mitverantwortung.

### **Milchbeschaffung**

Der Standort der Emmentaler Schaukäserei wurde stark durch die Auflagen des Bundesamtes für Landwirtschaft beeinflusst. Dieses gab vor, dass mindestens eine Liefergenossenschaft von der Silo- in die Siloverbotszone umgeteilt werden musste. Die Schotte aus der Käserei musste zur Nassverfütterung an die Lieferanten zurückgehen. Die Käsereigenossenschaften Affoltern und Schonegg sicherten unter gewissen Bedingungen zu, das ganze Jahr silofreie Milch abzuliefern.

## **10. Standort und Finanzen**

Aus dem Zusammenhang zwischen Emmental, Emmentaler Handwerk, Emmentaler Brauchtum und Tradition entstand sehr früh die Vorstellung, eine Emmentaler Schaukäserei im Emmental zu erstellen, obschon sich verschiedene andere Regionen für dieses Vorhaben interessierten. Nachdem die Milchbeschaffung organisiert werden konnte, begann die Suche nach einem geeigneten käuflichen Grundstück. Im Zentrum von Affoltern i.E., bei den beiden früheren Käsereien Chäshütte und Dorfkäserei, wurde ein idealer Standort gefunden.

Trotz dem allgemeinen positiven Verhalten der Gemeindebehörden und der Bevölkerung wurden verschiedene Gruppen aus Affoltern und der Umgebung aktiv. Über die Presse äusserten sie ganz verschiedene Begründungen gegen die Erstellung der Emmentaler Schaukäserei in Affoltern i.E. Durch seriöse Aufklärung und zahlreiche Aussprachen gelang es, diese Bedenken zu zerstreuen.

### **Die Finanzierung**

Der wirtschaftliche Erfolg der Schaukäserei war von Anfang an ein zentraler Punkt. Es zeigte sich, dass aus der Käserei, dem Detailgeschäft und dem Restaurant Beiträge erwartet werden konnten. Der Bereich Besucher würde aber nicht kostendeckend sei. Denn der Besuch der Schaukäserei sollte gratis sein. Dies als Goodwill-Geste gegenüber dem Steuerzahler und der Öffentlichkeit.

Dank starker Unterstützung konnte eine Lösung gefunden werden. Mit der Schweizerischen Käseunion AG, dem Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten, dem Milchverband Bern und der Butterzentrale Burdorf GmbH wurde eine Vereinbarung über freiwillige jährliche Beiträge abgeschlossen. Diese wertvolle Grundlage hat die Kapitalbeschaffung bei privaten und öffentlichen Geldgebern stark erleichtert.

## **11. Gründungsversammlung der Emmentaler Schaukäserei AG**

Am 21. Juni 1985 fand im Restaurant Löwen in Affoltern die Gründungsversammlung der Emmentaler Schaukäserei AG statt. Neben den Aktien mit drei verschiedenen Nominalwerten, können nach den Statuten auch Partizipationsscheine ausgegeben werden. Damit konnte das nötige Gesamtkapital für die Emmentaler Schaukäserei gewonnen werden.



Als Symbol der Verwurzelung wurde im Anschluss an die 2. Generalversammlung auf dem Areal der Emmentaler Schaukäserei eine Esche gepflanzt.

### **Besucher- und Informationskonzept**

Da der Ausflug in die Emmentaler Schaukäserei meistens in der Freizeit stattfindet, musste dem Unterhaltungswert grösste Bedeutung beigemessen werden. Die Emmentaler Schaukäserei sollte für jeden Besucher zu einem Erlebnis werden. Um die ganze Herstellung von Emmentaler AOC zu erleben, wären Stunden oder Wochen nötig. Deshalb musste ein System gefunden werden, das dem Besucher die Emmentaler AOC-Fabrikation in Teilschritten attraktiv zeigt.

- Von der Galerie aus kann der Besucher direkt die Käseherstellung beobachten.
- Eine audiovisuelle Anlage begleitet ihn auf seiner Entdeckungsreise durch die Emmentaler Schaukäserei. Beim Eingang zeigt ein Videofilm den Weg der Milch bis zum fertigen Emmentaler AOC
- In den Untergeschossen erhält der Besucher ebenerdigen Einblick in die Käserei, in Salzbad, Gär, und Lagerkeller sowie in die technischen Räume. Schrifttafeln geben die nötigen Hinweise.
- Im Dachgeschoss erwarten den Besucher wechselnde Ausstellungen aus unterschiedlichen kulturellen Bereichen. Die dazugehörenden Rahmenprogramme finden bei den Besuchern stets grossen Anklang.
- Durch die Informationsstelle beim Haupteingang, die gemeinsam mit den Touristikorganisationen der Region betrieben werden, wird die Besucherinformation in wertvoller Weise erweitert.

## **12. Das Werbekonzept**

Von Anfang an wurde ein detailliertes Werbekonzept ausgearbeitet. Dieses war für alle Bereiche verbindlich, in denen die Emmentaler Schaukäserei in Erscheinung tritt. Die Hauptaufgaben des Werbekonzepts waren der Informationsauftrag, den die Schaukäserei hat, und die Besucherwerbung. Zielgruppen und Zielwirkungen wurden festgelegt:

### **Zielgruppen**

Touristik im In- und Ausland, Schweizerische Verkehrszentrale, Touristikverbände, Car-Unternehmen, Reiseanbieter im Inland und nahen Ausland, Bevölkerung, potentielle Besucher und Besuchergruppen, Vereine, Genossenschaften, Schulen, Medien.

## Zielwirkungen

- Das Emmental, die Region Affoltern und die Schaukäserei als attraktives und lohnendes touristisches Ziel bekannt machen
- Die natürliche Landschaft und die Natürlichkeit in der Käserei dokumentieren
- Kulturhistorische Zusammenhänge aufzeigen: Emmental, Emmentaler AOC, Emmentalerkäserei, Emmentalertradition, Emmentalerhandwerk, Emmentaler Folklore usw.
- Ein positives Erlebnis bei den Besuchern sicherstellen
- Mund-zu-Mund-Werbung auslösen
- Die Echtheit und Besonderheit des Emmentaler AOC aus der Schweiz dokumentieren

Damit ein einheitlicher Auftritt und eine offene und aktive Informationspolitik verwirklicht werden konnten, wurden konkrete Lösungsmöglichkeiten aufgezeigt. Alle geplanten Anlässe (Medien, Folklore, Handwerk usw.) wurden qualitativ und quantitativ definiert. Alle Nahtstellen zwischen Besucher und Schaukäserei, zum Beispiel das Personal, die Sortiments- und Preispolitik in den Läden und Restaurants, das Prospektmaterial usw. mussten sich diesem Leitbild unterordnen.

## 13. Die Baugeschichte

Im Verlaufe der mehrjährigen Planung entstand ein ausgereiftes Bauvorhaben, das den vielseitigen Vorgaben der Bauherrschaft und den Finanzierungsvorgaben entsprach.

### Dies waren die wichtigsten Planungs- und Bauabschnitte:

September 1981	Erster Bericht der Arbeitsgruppe ESK
November 1983	Zweiter Bericht der Arbeitsgruppe ESK
1982/1983	Projektwettbewerb unter sieben eingeladenen Architekturbüros
Sommer 1984	Projektauswahl nach einem zweiten, reduziert durchgeführten Wettbewerb
Mai 1985	Kostenschätzung 9,25 Mio. Franken
Juni 1985	Gründungsversammlung ESK AG
Juli 1985	Projektierungs-Auftrag an LBA Bern
September 1985	Erweiterung Besucher-Rundgang in 1. und 2. UG, Aufträge an Fachingenieure
Oktober 1986	Positiver Entscheid des Bundesgerichts über eine staatsrechtliche Beschwerde, wonach Regierung und Parlament des Kantons Bern bei der Mitfinanzierung der ESK ihre finanziellen Kompetenzen nicht überschritten haben
November 1986	Kostenvoranschlag 9,98 Mio. Franken
Dezember 1986	Baugesuch
Januar 1987	Genehmigung Gestaltungsplan
Mai 1987	Baubewilligung dank allseitig guter Vorbereitung und trotz verzögerter Erstellung der ARA Affoltern-Dürrenroth
Sommer 1987	Bewilligung des Baukredits von 10,68 Mio. Franken durch die GV der ESK AG am 5. Juni 1987, Arbeitsvergaben, Erschliessungsarbeiten, Entscheid zugunsten Holzschnitzelfeuerung, Beginn Aushubarbeiten
Herbst 1987	Beginn Baumeisterarbeiten
September 1987	Aufrichte Hauptgebäude ESK
November 1988	Beginn Installationsarbeiten
April 1989	Fabrikationsaufnahme
Juni 1989	Eröffnung Detailgeschäft
März 1990	Eröffnung Restaurant
Mai 1990	Eröffnungsfeier und Beginn Besucherbetrieb

## 14. Die technische Einrichtung

Da die Gesamtanlage eine touristische Attraktion ist, wurde das technische Betriebskonzept dem Schaubetrieb untergeordnet. Trotzdem suchte man einrichtungs- und betriebsmässig nach einem modernen Käsereikonzept. Das ganze Gebäude umfasst den Fabrikationsraum mit Energiezentrale und Käsekeller, den Ausstellungsraum, das Käsefachgeschäft und das Restaurant, die Büros und Wohnungen, die Einstellhalle, den Zivilschutzraum und weitere Nebenräume.

Die Milcheinlieferung stammt aus dem Einzugsgebiet der Käserei. Die Milch wird zweimal täglich angeliefert. Pro Tag werden zwischen 10 und 12 Laibe Emmentaler AOC und 3 bis 4 Laibe Bio-Emmentaler hergestellt. Die Käseherstellung erfolgt in zwei Käsefertignern von 5'400 Litern. Der Betrieb verfügt weiter über eine gesteuerte Reinigungsanlage, eine eigene Butterei und ein Labor zur Qualitätskontrolle.

Im Keller können 1'100 Laibe Emmentaler AOC gelagert werden. Diese Kapazität reicht aus, um den Käse etwa drei Monate lang zu lagern. Die Käsekeller verfügen über eine Bodenheizung mit Klimasteuerung. Der Gärkeller ist mit Wendegestellen und der Lagerkeller mit Normalbankungen und Studer-Deckeln ausgerüstet. Zur Lagerung und sorgfältigen Pflege der Käse für das Käsefachgeschäft wurden Kellerräume unter dem Handwerksladen bereitgestellt.

Mit einer Holzschnitzelfeuerung wird geheizt. Dieser natürliche Rohstoff Holz stammt aus unserer Region. Vier Kompressoren erzeugen die Kälte. Sie werden zur Kühlung der Milch mit Eiswasser und zur Kühlung der Kalt- und Kühlräume eingesetzt. Via Eiswasser und Rückführung der Kompressorenwärme kann ein grosser Teil der Wärme aus der Milch und den Kalträumen für den Energiebedarf wieder verwendet werden. Die mit der Wärmerückgewinnung eingesparte Energie entspricht rund 24'000 Litern Heizöl pro Jahr oder etwa einem Drittel des jährlichen Energiebedarfs.

## **15. Die Käse-Produktion**

### **Die Milch**

Die Milchqualität hat einen direkten Einfluss auf die Qualität des Käses. Deshalb gibt es strenge Vorschriften betreffend Fütterung, Hygiene, Milchqualität, Milchverarbeitung und Kontrollmassnahmen. Für die Produktion von Emmentaler AOC wird ausschliesslich frische Rohmilch verwendet. Die Rohmilch sowie spezielle Fütterungsvorschriften – zum Beispiel das Silageverbot – führen zu einem hochwertigen Rohstoff Milch, der dem Käse das charakteristische, einzigartige und würzige Aroma verleiht.

### **Erwärmen und einlaben**

Die Milch wird im Käsekessi langsam unter ständigem Rühren auf etwa 32° C erwärmt. Für 1 kg Emmentaler AOC werden 12 Liter Milch benötigt. Der erwärmten Milch werden Bakterienkulturen und Lab beigelegt. Die natürlichen Bakterienkulturen bewirken später die Gärung und Reifung des Käses.

**Vorkäsen und erhitzen** Nach rund 40 Minuten ist die Milch geronnen. Die einem zarten Joghurt gleichende Masse wird nun mit der Käseharfe – einem mit Draht oder Messer bespannten Rührinstrument – in regelmässige Stückchen zerschnitten. Diese so genannten «Käsekörner» werden immer kleiner und sondern dabei wässrige Molke ab, auch Sirte oder Schotte genannt. Um den Käsekörnern weiteres Wasser zu entziehen, wird das Molken-Käsekörner-Gemisch (Bruch) während des Rührens erhitzt auf 52 bis 54 C erhitzt.

### **Abfüllen und pressen**

Nach dem Rühren wird der Bruch in die Pressformen gepumpt. Die Käsereimark aus reissfestem Teebeutelpapier wird sofort nach dem Abfüllen der Käsemasse eingelegt und verbindet sich dadurch eng mit der Käserinde.

Während rund 20 Stunden wird mit zunehmendem hydraulischem Druck, bis zu rund 2000 kg, gepresst und mehrmals automatisch gewendet. Beim Pressen wird die noch vorhandene, überschüssige Molke durch die feinen Siebbleche der Form gedrückt. Während dieser Zeit vergärt der Milchzucker zu Milchsäure.

### **Reifen und lagern**

Nach dem Pressen werden die Laibe ins Salzbad gegeben. Hier bleiben sie zwei Tage, nehmen Salz auf und geben Wasser ab. Dabei bilden sich erste Ansätze der Rinde, die dem Käselaiab seine Stabilität gibt. Die jungen Käselaiabe bleiben 5 bis 20 Tage im kühlen Salzbadkeller bei 12 bis 16 C, dann 6 bis 8 Wochen im 19 bis 24 C warmen Gärkeller. Die Wärme im Gärkeller löst die Gärung aus. Dabei entsteht Kohlendioxidgas, das nicht entweichen kann und sich an jenen Orten im Käse sammelt, wo später die Löcher zu finden sind. Anschliessend werden die Laibe gründlich gereinigt und im Lagerkeller bis zur Ablieferung an den Käsehandel bei 11 – 14 C gelagert. Im Gärkeller werden die Laibe häufig gewendet, im kühleren Lagerkeller nur noch einmal wöchentlich. Die 75 bis 120 kg schweren Laibe bleiben im Lagerkeller bis sie drei Monate alt sind. Dann werden sie vom

Käsehändler abgeholt und reifen in den grossen Lagerkellern der Handelsfirmen weiter. Je länger die Reifung, desto intensiver wird das Aroma des sorgsam gehüteten und gepflegten Emmentalers AOC.

### **Qualitätskontrolle**

Wenn der Käsehändler die Laibe in der Käserei abholt, werden sie gewogen und in die Klassen 1, 2 und 3 eingeteilt. Nur Klasse 1-Ware wird später als Tafelkäse verkauft. Die Klasse 1-Käse werden von Spezialisten nach folgenden vier Qualitätspositionen taxiert: Lochung, Teig, Geschmack sowie Äusseres, Postur und Lagerfähigkeit. Die Einhaltung der Qualitätsanforderungen wird nach einem einheitlichen System von einer neutralen Stelle überprüft.