

## NACHHALTIGKEIT

## Zeit für das Gute

Im Herzen des Emmentals entsteht Käse nach traditionellem Verfahren, der Slow Food Presidio Emmentaler AOP Gotthelf. Diesen gibt es bei Coop im Sortiment. Käsermeister Bernhard Meier verrät, was die Laibe mit den grossen Löchern zu etwas Besonderem macht.

Text **Martina Trottmann**

Rund fünf Kilometer von Trubschachen BE entfernt, inmitten von Wäldern und Weiden, befindet sich die Käserei Hüpfenboden. Hier stellt das Käserpaar Bernhard Meier (55) und Marlies Zaugg (46) Emmentaler her. «Wir produzieren pro Tag ein bis zwei Laibe», sagt Meier. Die Milch kommt von sieben Landwirtschaftsbetrieben, die im Umkreis von fünf Kilometern rund um die Käserei liegen. «Es ist Milch von Kühen, die ausschliesslich Gras und Heu fressen», sagt Meier. Seiner Partnerin und ihm ist es wichtig, dass sie mit der Abnahme dieser Milch zum Überleben der Betriebe und zum Erhalt der Kulturlandschaft beitragen.

Slow Food Presidio Emmentaler AOP ist ein Rohmilchkäse. Die Milch wird also nicht über 40 Grad Celsius erhitzt und die natürliche Bakterienflora bleibt erhalten. «Das hilft, Fehlgärungen beim Käsen zu vermeiden. Und es trägt zum guten Geschmack des Emmentalers bei», erklärt Meier. Die richtigen Bakterien sind unerlässlich, da sie während der Produktion Milchzucker in Milchsäure umwandeln. Aus einem Teil der Milchsäure entsteht bei der Reifung CO<sub>2</sub>. Das Gas kann nicht entweichen, sondern sammelt sich um feinste Partikel an und dehnt den Käseteig aus. So entstehen also die berühmten Löcher.

**Marlies Zaugg und Bernhard Meier arbeiten in ihrer Käserei noch fast wie zu Gotthelfs Zeiten. Dabei entsteht aromatischer Emmentaler.**



FOTOS: HEINER H. SCHMITZ, ZVG

**1100**  
Liter Rohmilch  
braucht es für einen  
Käselaiab von rund  
100 Kilogramm.

**12**  
Monate reift der  
Slow Food Presidio  
Emmentaler AOP  
mindestens.

**100**  
Prozent «Goût de  
terroir» entwickelt  
der Käse dank eigener  
Bakterienkultur.



### Eine eigene Bakterienkultur vermehren

Damit ihr Käse immer gleich gut gelingt, setzen Marlies Zaugg und Bernhard Meier auf eine bewährte Technik. Nachdem die Milch zum Gerinnen gebracht und mit der Käseharfe zu Bruch zerkleinert wurde, entsteht eine Flüssigkeit. «Von dieser sogenannten Fettsirte schöpfen wir jeden Tag einen Teil weg und bebrüten diesen, damit sich die gewünschten Bakterien vermehren können», sagt der Käser. Am darauffolgenden Tag wird diese Bakterienkultur der Verkäusungsmilch beigegeben. «Man kann sich das ähnlich vorstellen wie beim Backen mit Sauerteig.»

### Im Reifekeller gelagert und gepflegt

Die rund 100 Kilogramm schweren Laibe dürfen mindestens zwölf Monate bei einer Luftfeuchtigkeit von über 85 Prozent und Temperaturen von rund 13 Grad Celsius reifen, bevor sie in den Verkauf kommen. «Diese Veredelung geschieht im Keller des Affineurs Gourmino in Langnau im Emmental», sagt Käser Meier. Während der Lagerung werden die Laibe einmal pro Woche mit Salzwasser gepflegt. Käsermeister Meier mag den aromatischen Käse mit dem mürben Teig gerne in kleine Möckli geschnitten und von einem Glas Rotwein begleitet.

### Tat Nr. 6

Seit 2007 arbeitet Coop mit dem Verein Slow Food Schweiz zusammen. Dadurch werden Produzent:innen unterstützt, die artisanale Herstellungsmethoden pflegen und regionale, traditionelle Lebensmittel anbieten. Dies ist auch ein nachhaltiger Beitrag zur Biodiversität. Inzwischen führt Coop ein Sortiment von rund 40 Slow-Food-Presidi-Produkten.

[www.taten-statt-worte.ch/6](http://www.taten-statt-worte.ch/6)

**TATEN**  
statt  
**WORTE**