

Schon der frühe Morgen beginnt in der schwülen Hitze. Um tagein, tagaus im tropischen Arbeitsklima der Käseerei Emmentaler AOP von höchster Qualität herzustellen, braucht es das gewisse Etwas: pure Leidenschaft. Ruedi Studerus ist seit 20 Jahren Milchkäufer der Dorfkäserei Thundorf. Schon als Schüler wusste er, dass er sein Leben dem Käse widmen möchte. Heute ist seine Liebe zu dem Naturprodukt in jedem Raum seines Thundorfer Betriebs zu spüren, ob in der Herstellung, im Salzbadraum oder im eigenen Laden. Selbst an seinen seltenen freien Tagen dreht sich alles um Käse – beim Taxieren oder in seiner Ausbildung zum Käsesommelier. Im persönlichen Gespräch beim Besuch seiner Dorfkäserei gibt Ruedi Studerus einen Einblick in seine Philosophie als prämierter Emmentaler AOP-Käsermeister.

TEXT: MARIETTA MÜGGE, FOTOS: RAMON ALDER

**Emmentaler Switzerland: Herr Studerus, warum begeistern Sie sich seit Jahrzehnten für Emmentaler AOP?**  
Ruedi Studerus: Das ist das Schweizer Original – der König der Käse! Sicher auch ein Grund ist die Faszination für die Bekanntheit, das gute Produkt und die Leidenschaft für Lebensmittel. Ich sage immer: Der Emmentaler AOP ist der Käse, der am schwierigsten herzustellen ist, weil er keine Zusatzstoffe enthält, die Milch nicht erhitzt werden darf und er naturbelassen ist.

**Was genau ist das Geheimnis Ihres Emmentaler AOP?**  
Selbstverständlich zuerst die Milchqualität. Nur aus guter Milch gelingt mit meinem individuellen Kulturenmix und der Wenigkeit von uns Käsern ein einwandfreier Emmentaler AOP. Aber um ein Rohmilchprodukt mit solch einer Finesse herzustellen, braucht es sicher auch noch die Freude des Bauern, der Käser und der Angestellten – erst all das zusammen gibt schlussendlich ein gutes Endprodukt.

**Wie viel Emmentaler AOP produzieren Sie täglich in Ihrem Betrieb?**  
Jeden Tag verarbeiten wir bis zu 12'000 Liter Rohmilch von 13 Milchlieferanten aus unserer Region zu rund zwölf Emmentaler AOP.

**Dafür braucht es sicher gutes Teamwork. Wie viele Mitarbeiter beschäftigen Sie in Ihrer Dorfkäserei?**  
Aktuell arbeiten in meinem Betrieb fünf Angestellte. Ein Käseimitarbeiter ist ein Flüchtling aus Afghanistan.

Er strahlt immer Positivität und Dankbarkeit aus – ein perfekter Mann. Und ich finde, es ist ja auch irgendwie die Aufgabe von einem Chef den sozialen Gedanken vorzuleben.

**Als Chef bilden Sie die nächste Generation von Käsern aus. Was sehen Sie, wenn Sie in die Zukunft blicken?**  
Ich denke, es wird schwierig werden, den Personalbestand für die Zukunft zu sichern. Ich würde gerne Lehrlinge ausbilden, aber es ist nicht so einfach,

gute Lehrlinge zu finden. Dann haben wir auch noch zu wenig Berufsleute, also Leute, die sich nach der Lehre in ihrem Job als Käser weiterentwickeln wollen. Ein anderes Problem ist die finanzielle Situation. Wer will schon so viel Geld in die Hand nehmen, um einen Betrieb zu führen

und eventuell noch privat zu kaufen!

**Woran liegt das?**

Für einen solchen Gewerbebetrieb muss man geboren sein. Das muss man wollen! Schon einer meiner Aufsätze während der Schulzeit hatte das Thema «Ich will einmal eine eigene Käseerei führen». Für diesen Beruf muss die Leidenschaft früh anfangen. Man muss ständig aktiv mit dabei sein. Schliesslich habe ich pro Charge nur einmal die Chance, ein Topprodukt herzustellen.

*«Das macht mich glücklich in meinem Beruf: immer nach dem Besten zu streben.»*

ICH BIN EMMENTALER AOP-KÄSER  
**UND DAS MIT VOLLEM STOLZ.**

*Ein Besuch in der Dorfkäserei von Ruedi Studerus.*

**Wie vereinen sich in Ihrer Dorfkäserei Tradition mit der Moderne?**

Wir sind ein sehr modern aufgestellter Betrieb: zum Beispiel mit unserem «Kopf», einer Computersteuerung, die gewisse Prozesse optimiert. Das Traditionelle verlieren wir aber nicht, weil wir eine überschaubare Grösse haben. Wir haben Fachkräfte angestellt und pflegen den direkten Kontakt zu den Milchlieferanten in unserer Nähe. Denn das braucht es sicher, um die traditionelle Zusammenarbeit aufrechtzuerhalten.

**Was tun Sie, um den ökologischen Fussabdruck Ihres Betriebs zu verringern?**

Das ist klar: Die Käseproduktion verbraucht viel Energie. Daher will ich der nächsten Generation auch etwas zurückgeben. Bereits seit elf Jahren betreiben wir eine Solaranlage auf dem Dach. Heute produzieren wir damit 50 Prozent des benötigten Stroms selbst.

**Der Käserberuf ist sehr vielseitig. Aus welchen Teilen besteht Ihre tägliche Arbeit?**

Auf der einen Seite verantworte ich den Einkauf bei den Milchlieferanten. Wir sind dann die Zwischenstation, die die Milch zu Emmentaler AOP veredelt, den wir an den Handel oder im Laden direkt weiterverkaufen. Unsere Kunden kann ich dank meiner neuen Ausbildung als Käsesommelier jetzt noch besser beraten. Die Schweiz hat es schliesslich verdient, ihren Käse noch effektiver und mit einer Geschichte dahinter zu vermarkten. Wir müssen noch mehr das Gute, das Regionale dahinter zeigen. Der Konsument ist uns dankbar für eine fachgerechte Beratung.



**Mit jahrelanger Erfahrung als Käser, was lernen Sie in Ihrer Ausbildung als Käsesommelier noch dazu?**

In der Zusatzqualifikation vom Verein Diplom Käsesommelier Schweiz wird die Sensorik für das Zusammenspiel von Käse und anderen Lebensmitteln vertieft – was passt wann, wieso, warum (Food Pairing). Es geht darum, ein Gefühl für die feinen Sachen zu entwickeln. Auch geniesse ich es, in der Ausbildung neue Ideen und Anregungen zu erhalten.

**Sie pflegen täglichen Kundenkontakt in Ihrem Chäsi-Laden. Welche Vorzüge sehen Sie im Direktverkauf?**

Etwas vom Wichtigsten ist die Pflege sozialer Kontakte im Dorf. Ausserdem kann ich dort meine Vielfältigkeit als Käser und mein Fachwissen direkt platzieren. Es bereitet mir grosse Freude, wenn jemand kommt und sagt: «Ich hätte gerne 10 Kilo Emmentaler.» Am liebsten würde ich ihm den Käse schenken, aber das kann ich ja nicht. Ich lebe davon (lacht). Es ist wie eine Woche Ferien, wenn meine Frau sagt: «Du, hol noch Emmentaler für die Theke.» Das ist doch schön! Und der Laden lebt. Die Leute kommen aus weiterem Umkreis, um einzukaufen, weil sie das Einkaufserlebnis wollen. Sie suchen den persönlichen Kontakt und die frischen Produkte direkt in ihrer Dorfkäserei. Ohne meine Frau, die mit grosser Freude den Laden führt, wäre dies allerdings in dieser Art nicht möglich.

**Welcher Emmentaler AOP ist der Bestseller Ihrer Dorf-Chäsi?**

Der milde Thundorfer Emmentaler AOP Classic. Neben unserem absoluten Verkaufsschlager bieten wir auch den zwölf Monate feucht gelagerten, kräftig-würzigen Thundorfer Emmentaler AOP Extra an.

**Was denken Sie, warum ist der Thundorfer Emmentaler AOP Classic so beliebt?**

Weil er hier hergestellt wird – er ist das Produkt vom Dorf. Und wer ein echter Emmentaler AOP-Kenner ist, kauft ihn direkt ab Laib von der Dorfkäserei Thundorf.

**Zu guter Letzt, was bedeutet Emmentaler AOP für Sie in wenigen Worten?**

Typisch schweizerisch, Käsegenuss hoch zehn, Leidenschaft, Naturprodukt. Empfehlenswert!





AUS LIEBE  
ZUM  
EMMENTALER  
AOP.

*Wie die Gourmino AG entstand.*



Bernhard Meier

Gesunde Kühe grasen zufrieden auf saftigen Blumenwiesen im Emmental. Ihr Bauer ruft sie bei ihren Namen und bringt ihre gehaltvolle Rohmilch nach dem Melken auf kurzem Weg direkt in die familienbetriebene Dorfkäserei. Was nach einem Traum aus vergangenen Zeiten klingt, ist bei der Gourmino AG heute weiterhin lebendige Realität. Die Handelsfirma der Käser erhält und fördert sorgfältige, lokale Verarbeitung und das traditionelle Handwerk – auch, indem sie neue Wege in der Vermarktung ihrer wertvollen Produkte geht.

TEXT: MARIETTA MÜGGE, FOTOS: TOM TRACHSEL

Die Geschichte des Emmentaler AOP begann vor vielen Jahrhunderten. Die Geschichte der Gourmino AG begann im Jahr 2001. Damals beschlossen fünf Käsermeister, ihr Handwerk ab sofort selbst zu vermarkten, und gründeten eine Handelsfirma, um die langjährige Tradition der ursprünglichen Käseherstellung im Emmental zu bewahren.

#### Dem Erbe der Käser zu Ehren

Heute gehört die Gourmino AG noch immer den Käsern und ist weit über die Grenzen des Emmentals für die Verfeinerung von lang gereiftem Emmentaler AOP bekannt. Auf der ganzen Welt schätzen Geniesser den

Emmentaler AOP, der durch die Naturreifung über Monate hinweg sein typisches Aroma und seinen einzigartigen Geschmack erlangt. Neun Käser stellen für die Gourmino AG mit der Erfahrung von Generationen Emmentaler AOP her und führen damit das Erbe der Käser weiter, die das Naturprodukt schon vor ihnen mit grösster Sorgfalt und Leidenschaft entstehen liessen.

#### Affinage im Herzen des Emmentals

Die Gourmino AG verfeinert an ihren zwei Standorten jedoch nicht nur Emmentaler AOP, sondern auch weitere Käsesorten aus eigener Herstellung sowie Trouvailen aus kleinen Dorfkäsereien. Diese werden ebenso

handwerklich hergestellt und verdienen somit auch das Gourmino-Label «selected & proved». Die Affinage passiert am Standort Langnau im Herzen des Emmentals, wo Gourmino als einzige Handelsfirma einen Affinagekeller betreibt.

Die besten Käse, die sich für eine längere Affinage eignen, kommen an einen anderen, besonderen Ort: in die Tiefe des Bergmassivs am Fusse der Blüemlisalp im Berner Oberland. Das 2017 in Betrieb genommene Käselager in Reichenbach bei Frutigen umfasst vier Militärstollen, die mit über 150'000 Holzbrettern aus Kandertaler Rottannen speziell für die Käselagerung um- und ausgebaut wurden. Im so liebevoll genannten «Käsebunker» herrscht ein natürliches Klima, das sich perfekt für die Käseverfeinerung eignet: hohe Luftfeuchtigkeit und kühle Temperaturen. Hier, 150 Meter tief im Inneren des Berges, pflegen die Kellerchefs seit 2017 mit Liebe und Fachwissen auch den Emmentaler AOP URTYP®. Im Feuchtlager im Innern des Berges reifen die Laibe des Emmentaler AOP URTYP® mindestens sieben Monate, damit sie ihren urgewaltigen, kräftigen Charakter entwickeln können. Die gesamte Affinage des Emmentaler AOP URTYP® übernimmt Gourmino exklusiv für Emmentaler Switzerland. Durchschnittlich lagern 1'800 Laibe in Reichenbach.

Gourmino ist stets darauf bedacht, ihren Käse so nachhaltig wie möglich zu affinieren. Durch das natürliche Klima im Berg bietet die Natur Gourmino die perfekten Voraussetzungen für die Käse-Affinage und ist somit auch für den perfekten Geschmack verantwortlich.

#### Spezialitäten exklusiv bei Gourmino

Einige Käse-Highlights sind ausschliesslich beim Han-

delspartner Gourmino erhältlich – wie zum Beispiel der Emmentaler AOP Gotthelf (Slow Food). Der traditionelle Emmentaler AOP wird weltweit nur von Marlies Zaugg und ihrem Mann Bernhard Meier in der Bergkäserei Hüpfenboden auf rund 1'000 m ü. M. von Hand hergestellt. Die Milch dafür geben die Kühe von zwölf umliegenden Bauern, deren Futter zu 95 Prozent vom eigenen Bauernhof kommt. Marlies Zaugg und Bernhard Meier stellen lediglich zwei Laibe zu je 100 Kilogramm pro Tag mit betriebseigenen Molkekulturen her. Mit viel Bedacht erhält der Käse so den ursprünglichen, unverwechselbaren Charakter der Region – den sogenannten «goût du terroir».

#### «Save the Emmentaler»

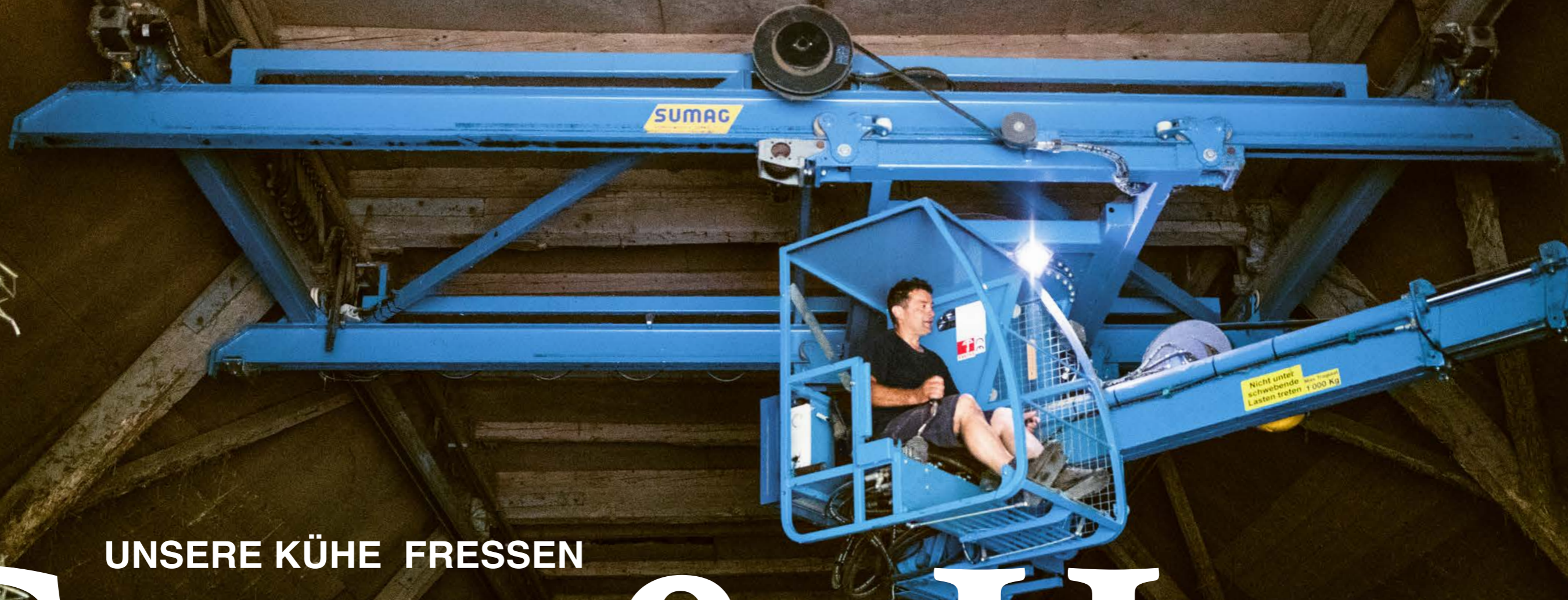
Emmentaler AOP ist der wohl bekannteste, aber wahrscheinlich auch meistkopierte Käse der Welt. Mit der Kampagne «Save the Emmentaler» weist Gourmino auf die geschützte traditionelle Herstellungsweise im Herkunftsgebiet hin. Denn nur ein Emmentalerlaib, der nach den strengen Richtlinien des Pflichtenheftes hergestellt und verfeinert wurde, erhält das AOP-Label und wird erst damit zum original Emmentaler AOP. Um höchste Qualität ebenfalls beim Kunden zu gewährleisten, veranschaulicht die Kampagne beispielsweise auch, wie ein 100 Kilogramm schwerer Laib richtig geschnitten und für den Offenverkauf vorbereitet wird.

Emmentaler Switzerland ist stolz darauf, die Gourmino AG zu ihrem langjährigen Handelspartner zu zählen. Die Firma leistet einen grossen Beitrag dazu, dass kleine Käsereien und Familienbetriebe die lokale Verarbeitung und die traditionelle Herstellungsweise des Emmentaler AOP nach uraltem Rezept für höchste Käsequalität weiterführen können.



Marlies Zaugg

*Ein Besuch beim Familienbetrieb Stalder.*



UNSERE KÜHE FRESSEN

# Gras & Heu

NICHT MEHR. UND NICHT WENIGER.

Der idyllische Hof von Armin und Susanne Stalder ist ein überschaubarer, 15 Hektar grosser Familienbetrieb in Grosswangen, auf dem sie mit rund 30 Kühen auf natürliche Weise Milch für Emmentaler AOP produzieren.

Neben dem Tierwohl wird bei den Stalders auch die Liebe für ihre Mitmenschen grossgeschrieben: Das Ehepaar, das sechs eigene Kinder hat, betreut bereits seit über zwölf Jahren benachteiligte Menschen. Im Haus der Milchbauern erhalten beeinträchtigte Personen sowie Flüchtlings- oder Pflegekinder ein Dach über dem Kopf und eine Zukunftsperspektive. «Unser langjähriger Hofmitarbeiter und unsere Pflegekinder sind für die ganze Familie eine Bereicherung. Es ist einfach schön, die unterschiedlichsten Menschen auf ihrem Weg in ein eigenständiges Leben zu unterstützen», kommentiert Susanne Stalder ihre Motivation für ihr langjähriges soziales Engagement. Das Ehepaar schätzt neben der vorwiegend körperlichen Hofarbeit die geistig-pädagogischen Herausforderungen in ihrer Zusammenarbeit mit der Stiftung LuB – Landwirtschaft und Behinderte und der Organisation via familia.

TEXT: MARIETTA MÜGGE, FOTOS: RAMON ALDER



## 6.03 Uhr

### Melkstall

Zweimal pro Tag im Abstand von zwölf Stunden kommen die 30 Milchkühe zum Melken in den Stall. Armin Stalder achtet aus Überzeugung darauf, dass die Kühe nur Raufutter fressen, und nimmt in Kauf, dass sie weniger Milch geben.

## 8.23 Uhr



### Auf der Weide

Kleinere Milchkühe sind für Armin Stalder die Grössten, denn sie haben ausreichend Bewegungsfreiraum im Stall und sind generell die besseren Weidekühe. Deshalb setzt er bereits seit Jahren auf die zierliche Mischung von Jersey-, Montbéliard- und Simmental-Vieh. Für die Nachzucht sorgt momentan der Bulle mit dem Namen Armin.

## 11.18 Uhr



### Beim Milchtank

Täglich holt ein Transportverantwortlicher der Rottal-Chäsi die Milch direkt von Armin Stalders Hof ab. Nach der obligatorischen Qualitätsprobe wird ein grosser Teil der im Schnitt 400 Liter Frischmilch auf kürzestem Weg in die nahegelegene Käserei gebracht und noch am selben Tag zu Emmentaler AOP verarbeitet.

## 14.44 Uhr

### Im Heulager

«Die Kühe sollen das veredeln, was hier wächst» – das ist die Philosophie von Armin Stalder. Auf dem Speiseplan seines Viehs stehen feinste Wiesengräser sowie gutes Heu, das der Milchbauer eigens dafür auf seinem Hof trocknet und lagert.



## 16.23 Uhr

**Im Garten**

Die Stalders sind leidenschaftlich sozial engagiert. Seit 2008 beschäftigen sie einen von der Stiftung LuB – Landwirtschaft und Behinderte vermittelten Hofmitarbeiter, der ihnen bei den alltäglichen Tätigkeiten hilft. Zur Familie gehört auch ein achtjähriger Junge, der wie die vielen vorherigen Pflegekinder dank der Organisation via familia auf ihrem Hof ein liebevolles Zuhause fand.

## 17.12 Uhr

**Auf dem Hof**

«Der Familienbetrieb ist auch in Zukunft der richtige Betrieb», sinniert Armin Stalder über seinen Berufsstand. Für die junge Generation ist es aber nicht so einfach, 365 Tage präsent zu sein. Sie wird sich Gedanken machen, ob sie diesen Lebensstil zu ihrem Lebensstil machen will oder ob neue Lösungen wie zum Beispiel Betriebsgemeinschaften eine Alternative sein könnten.

Für Emmentaler AOP Milch zu produzieren, bedeutet für die Stalders, eine Tradition am Leben zu erhalten. Ebenso stolz sind sie darauf, dass dank Emmentaler Switzerland ihre ressourcenschonend erzeugte Milch ausserhalb der Massenproduktion zu einem hochwertigen, gesunden und weltweit bekannten Naturprodukt verarbeitet wird.

BERECHTIGTER  
STOLZ.

Paula Moser schloss diesen Sommer ihre Lehre als Milchtechnologin mit Auszeichnung ab. Die sehr guten Noten öffnen ihr die Türen zu einem Studium.

Die Berufswahl begann für die mittlerweile 19-jährige Paula Moser damit, dass sie sich selbst reflektierte. Fragen wie «Wer bin ich?» und «Was ist mir im Leben wichtig?» machten deutlich, dass sie ein Handwerk einer rein schulischen Laufbahn vorzieht.

**Beim Schnuppern überzeugt**

Eine Lehre als Fotografin schied aus, weil diese Leidenschaft doch lieber ein Hobby bleiben sollte. Beim Schnuppern als Bäckerin gelangte Paula Moser zur Erkenntnis, dass auch die Arbeitszeiten ein wichtiges Argument darstellen. Sie schaute sich weiter in der Region um. Das im wahrsten Sinne des Wortes Nächstliegende war die Emmentaler Schaukäserei, die sich in unmittelbarer Nachbarschaft der Familie befindet. Doch während der rund zwei Jahre, in denen die Mosers dort mittlerweile wohnhaft waren, tauchte der Beruf Milchtechnologin nicht auf Paula Mosers Radar auf. Erst eine Schnupperlehre mit vielen kleinen Aufgaben ermöglichte ihr die nötigen Einblicke und brachte sie schliesslich zur Überzeugung, dass dies ihr Lehrberuf werden sollte. Heute, drei Jahre später, bedeutet der Beruf Milchtechnologe/-in für sie, «dass man eine Tradition ständig verbessert und modernisiert hat und nun am Ende des Tages stolz auf seine Arbeit und seine Produkte sein kann».

**Verständnis statt «nur» Wissen**

Am Anfang ihrer Lehre sei sie mit

Informationen überschüttet worden, erinnert sich Paula Moser. Erst als immer mehr Wissen aus der Berufsschule und noch mehr Erklärungen von Kollegen zusammenkamen, konnte sie das Wissen verknüpfen. Die vielen «Aha-Momente», in denen sie realisierte, dass sie etwas nun vollständig verstanden hatte, gaben ihr «ein cooles Gefühl».



Die Nervosität sei spät gekommen, aber natürlich sei sie vor der praktischen Prüfung angespannt gewesen, sagt Paula Moser. «Ich kann es schon, denn immerhin stelle ich täglich Emmentaler AOP her», beruhigte sich die junge Milchtechnologin selbst, aber es sei insgesamt schon relativ viel Wissen, das verlangt werde. Vom Betrieb erhielt sie zusätzliche freie Tage, um sich auf die Prüfung vorzubereiten. Und mit ihrer Berufsbildnerin absolvierte sie eine Prüfungssimulation: Sechs Stunden lang wurde geprüft, wie

auch die Experten hätten prüfen können. «Das gab Sicherheit.» Am Tag X sei die Zeit dann schneller vergangen als gedacht. Mit erfreulichem Ausgang: Paula Moser schloss ihre Lehre mit dem Notenschnitt von 5,5 ab.

**Alle Türen offen**

«Wenn ich etwas mache, dann gebe ich mein Bestes», formuliert Paula Moser ihren Anspruch. Berufsleute mit dieser Einstellung sind gefragt. Géline Oeschger würde ihre Absolventin am liebsten in der Emmentaler Schaukäserei behalten. Dieser Wunsch wird teilweise erfüllt: Paula Moser bleibt nach dem Ende des Lehrvertrags in einem Kleinstpensum angestellt und wird an den Wochenenden im Betrieb arbeiten. Die Woche über wird sie die Berufsmaturitätsschule besuchen, um ihrem Fernziel, einem Studium, näherzukommen. «Wissen ist der wertvollste Besitz. Ich wollte seit jeher studieren, aber nicht via Gymnasium», gibt Paula Moser Einblick in ihre Karrierepläne.

Diese Weiterbildung öffne ihr als eine der Besten ihres Jahrgangs viele Türen, erklärt sie. Die Milchwirtschaft biete etliche Optionen, auch im Ausland, und man sei in der gesamten Lebensmittelbranche gefragt. Gerade die Coronapandemie habe zudem gezeigt, wie krisensicher die Branche sei. Vielleicht führt ihr Weg sie dereinst zurück zur Schaukäserei – zu diesem speziellen Betrieb, der so viel Kontakt zu Besuchern ermöglicht. Es wäre ja naheliegend.

# VIER MILCHBAUERN UNTER EINEM DACH



TEXT: MARIETTA MÜGGE, FOTOS: RAMON ALDER

*Obwohl sich in der Fehraltorfer Tierhaltungsgemeinschaft über 140 Kühe von vier verschiedenen Milchbauern den hellen, luftigen Laufstall teilen, erkennt Thomas Bachmann seine eigenen Red Holstein sofort und ruft sie bei ihren Namen herbei. Zum einen mag die Farbe der Tiere bei der Unterscheidung helfen – denn die vier Partner der Stallgemeinschaft haben jeweils eine andere «Kuhfarbe». Zum anderen liegt es auch daran, dass Bachmann seine wertvollsten Mitarbeiterinnen einfach spürt, weil er durch die tägliche Stallarbeit, die selbstverständlich bei einer gemeinsamen Kuhhaltung ebenso anfällt wie in einem eigenen Stall, viel und gerne Zeit mit ihnen verbringt.*



*Ein Besuch in der Stallgemeinschaft Ehrenbüel bei Familie Bachmann.*





1889	Der Urgrossvater von Thomas Bachmann kauft die Liegenschaft.
1983	Die Eltern von Thomas Bachmann übersiedeln in den Ehrenbüel.
2002	Thomas und Maya Bachmann übernehmen den elterlichen Betrieb.
2009	Thomas Bachmann gründet mit drei Partnern die Stallgemeinschaft.
2015	Die Familie investiert in die erste Solarstromanlage (245 MWh im Jahr).
2021	Eine neue Heuhalle für 2'600 m <sup>3</sup> belüftetes Heu und Emd wird gebaut.

Bachmann ist Milchbauer in fünfter Generation. Vor 132 Jahren legte sein Urgrossvater den Grundstein für den Familienbetrieb. Natürlich hat sich seit dem Gründungsjahr 1889 vieles auf dem Hof verändert. Was trotz allen technischen Fortschritts und einer neuen Art der Arbeitsteilung gleich geblieben ist, ist die Leidenschaft für das Leben als Milchbauer. «Dass man Kühe schätzen muss und die Natur den Takt für unsere Arbeit vorgibt, das hat sich in den Jahren nicht geändert. Man muss Sorge tragen zum Boden, zu den Tieren, zu allem, was wir haben. Das ist schliesslich unsere Lebensgrundlage», sagt Bachmann über die Philosophie auf seinem 40 Hektar grossen Hof.

Der Milchproduzent lebt mit seiner Frau und drei Kindern, von denen ein Sohn eine Lehre als Landmaschinenmechaniker macht und der jüngste Sohn im Sommer eine Lehre als Landwirt beginnt, auf seinem Betrieb im Zürcher Oberland. Er ist Mitgründer und Eigentümer einer innovativen Stallgemeinschaft, in deren Rahmen seine drei Partner Ernst Brandenberger, Walter Bamert und Martin Keller die Stallplätze für ihre Kühe anmieten. Sie alle arbeiten zusammen.

#### Alles fing am Stammtisch an

Die Idee, eine Stallgemeinschaft zu gründen, kam den vier Milchbauern 2005 bei einem geselligen Abend unter Berufskollegen. Nachdem sich alle für die Vorteile dieser Zusammenarbeit begeistert hatten, besichtigten sie einen ähnlichen Betrieb in der Westschweiz, was sie vollends vom Konzept überzeugte. Bachmann finanzierte den Bau des neuen Stalls, weil sich die Realisierung unter einem alleinigen Eigentümer für alle flexibler gestaltete. Vier Jahre nach den anfänglichen Gesprächen zogen im Jahr 2009 die ersten Kühe in den neuen lichtdurchfluteten Stall ein.

#### Für die Zukunft gerüstet

Im Jahr 2021 Milchbauer zu sein, heisst immer noch, um 5 Uhr die Kühe zu melken und danach die üblichen Stallarbeiten zu verrichten. Doch bevor die Melkmaschinen anspringen, wird zuerst ein Blick auf den Computer geworfen. Dort lässt sich der Status jeder Kuh im Detail ablesen: Fressmenge, Gesundheit, Milchabgabe, Stierigkeit usw. Dank eines Transponders am Halsband wird alles exakt erfasst. Die Erfassung dieser «Cow data» bedeutet eine weitere enorme Zeitersparnis für die vier Partner und zwei Lernenden des hochmodernen Betriebs.

Die Dächer der grosszügigen Stallanlagen bedeckt eine Fotovoltaikanlage, die Bachmann privat finanziert hat. Tatsächlich kann sie viel mehr Strom produzieren, als die Stallgemeinschaft verbraucht. Das einzige Problem ist noch die Speichermöglichkeit. «Mein Ziel wäre schon, mit dem Strom unabhängig zu werden, damit ich ihn selbst speichern und brauchen kann», meint der vorausdenkende Milchbauer.

#### Emmentaler Switzerland: War Nachhaltigkeit schon immer wichtig für Sie?

Thomas Bachmann: Ja, das ist für uns immer schon ein Thema gewesen. Aber ich denke, dass man da in Zukunft noch einiges mehr machen kann.

#### Wie kann sich die Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft noch verbessern?

Elektroautos und -fahrzeuge sind natürlich ein wichtiger Punkt. Und dass man auf den Wiesen ökologische Projekte hat, zum Beispiel Hochstammbäume und Nutzgärten.

Trotz seiner Zukunftsvisionen will Bachmann der nächsten Generation die Freiheit lassen, den Hof so zu gestalten, wie sie es möchte und für richtig hält. Wichtig ist für ihn, dass seine Kinder eine Chance haben, etwas Eigenes zu machen. Vor allem will er ihnen die Freude am Beruf weitergeben.

#### Emmentaler AOP aus Fehraltorfer Gräsern

Das aktuelle Projekt, das gerade auf dem Hof in die Höhe strebt, ist eine Heuhalle, die genug Platz bietet, damit die vier Partner das frische Futter für ihre Kühe geschützt und einfach zugänglich lagern können. Der Neubau ist auch eine Investition in die Qualitätssicherung des Emmentalers AOP. Schliesslich trägt bestes Futter einen grossen Teil zur hervorragenden Milch bei. Die Kühe der Stallgemeinschaft fressen zum richtigen Zeitpunkt geschnittenes englisches und italienisches Raygras sowie Wiesenrispengras aus der Region. Dazu kommen Weizen, Gerste, Körnermais und Zuckerrübenwürfel. Die Mischung basiert auf langjähriger Erfahrung und eingehender Prüfung durch den Futterberater, und sie bietet die ideale Nährstoffkombination für die Gesundheit der Kühe.

Schon seit vielen Jahren fliesst die Milch von Bachmanns Hof in die Emmentaler AOP-Produktion. Täglich holt die nur einen Kilometer entfernt gelegene Käserei Camenzind die Milch der vier Gemeinschaftsbauern ab: eine Gesamt-



menge von 1,2 Millionen kg im Jahr. Rund die Hälfte davon wird zu Emmentaler AOP verkäst. «Das macht einen sicher stolz, wenn man von der eigenen Milch Käse hat und probiert. Aber herausschmecken tue ich meine Milch nicht», meint Bachmann mit einem Augenzwinkern und sieht zu, wie zwei seiner Red-Holstein-Kühe sich genüsslich ihr Znüni aus den Ballen Fehraltorfer Gräser rupfen. ◀

#### Vorteile der Stallgemeinschaft

- Wirtschaftlichere Produktion
- Mehr Freizeit
- Flexiblere Alltagsgestaltung
- Höherer Komfort für die Kühe





*«Ich glaube, dass Käsen sein Hobby ist.»*

*Silvio Schöpfer über seinen Vater Albert*

Hoch oberhalb der Kleinen Emme, die sich durch das Dorf Werthenstein mit seinem imposanten Kloster auf dem Felsen schlängelt, liegt die Käserei Kleinstein. Das allein stehende Haus ist umgeben von saftigen Wiesen, hinter denen ein paar hundert Meter weiter der Waldrand beginnt. Seit 2009 produzieren hier Vater und Sohn Emmentaler AOP und ihre eigenen Käsespezialitäten «vom Schöpfer» in familiärer Teamarbeit.



TEXT: MARIETTA MÜGGE  
FOTOS: RAMON ALDER

Das Brummen der Kessel, Schläuche und Maschinen in der Käserei wird von herzlichem Lachen übertönt, als sich Albert und Silvio Schöpfer zum gemeinsamen Foto aufstellen. Man spürt sofort, dass Vater und Sohn ein eingespieltes Team sind. Ihre Käseproduktion läuft ohne viele Worte. Beim Vorkäsen schiebt Albert Schöpfer die auf 31 °C erwärmte und zu einer Gallerte geronnene Milch im Rhythmus der Harfen mit viel Gefühl zur Mitte des Kupferkessels, während Silvio Schöpfer vorausschauend die nächsten Arbeitsschritte vorbereitet. Beide sind Käser aus Leidenschaft, die viel lieber schaffen als reden.

### Bewegte Käsereigeschichte

Die Käsereigenossenschaft Kleinstein besteht seit 1916 und ist damit eher eine der jüngeren Unternehmen dieser Art. Trotzdem ist das mehr als ein Jahrhundert lange Bestehen geprägt vom Wandel, wie die Chronik zum 100-Jahr-Jubiläum belegt: Die vergilbten Protokollbücher zeugen von Schwierigkeiten mit der Maul- und Klauenseuche, dem Auf und Ab des Milchpreises, Anschaffungen wie einer Zentrifuge, einem tragischen Unfall bei der Lieferung einer neuen Dampfanlage Ende der 1930er-Jahre und vielen unterschiedlichen Käsestandorten, bis schliesslich 1946 der Bau der neuen Käserei Kleinstein beschlossen wird, die man dann in den 1990er-Jahren technisch modernisiert.

Die Ära der Schöpfers beginnt 2009, als Albert Schöpfer sich seinen Traum von der Selbstständigkeit erfüllt und die Käserei Kleinstein übernimmt. Die Grösse des Betriebs war perfekt für ihn, da er vorerst allein arbeitete. «Die Käserei war wie für mich gemacht», sagt Albert Schöpfer. «Ich arbeite zwar mehr, als wenn ich angestellt wäre, aber es ist schön!»

### Wie der Vater, so später auch der Sohn

Silvio Schöpfer wollte als Kind eigentlich Bauer werden, begann jedoch 2006 trotzdem seine Lehre als Milchtechnologe. Danach sammelte er Einblicke in andere Jobs, worauf ihn sein Weg im Jahr 2016 aber doch wieder zu seinem Lehrberuf und in den Familienbetrieb zurückführte. Seit fünf Jahren arbeiten Vater und Sohn nun Seite an Seite und werden von ihren beiden Frauen in der Administration unterstützt. Und das mit Erfolg. 2019 zählten sie beispielsweise schweizweit zu den zehn besten Emmentaler AOP-Produzenten und erhielten ein Diplom für die Spitzenqualität ihres Käses. «Aber wir arbeiten nicht auf Preise hin.



«Weil wir lieben, was wir tun.»

Albert Schöpfer

Wir geben einfach immer unser Bestes», erklärt Albert Schöpfer bescheiden. «Genau, gleichbleibende Topqualität sichert schliesslich die Zukunft», fügt Silvio Schöpfer gewissenhaft hinzu.

### Emmentaler Switzerland: Was ist die Stärke deines Vaters, Silvio?

Silvio Schöpfer: Seine Ausdauer, er arbeitet immer. Das Schlimmste für ihn ist, wenn er einmal nicht schaffen kann. Und seine Leidenschaft. Ich glaube, dass Käsen sein Hobby ist. Ich muss mich jeweils richtig durchsetzen, um auch einmal an einem Sonntag arbeiten zu können. Ach ja, und sein Optimismus – er zweifelt nicht und macht einfach.

### Und die Stärke deines Sohns, Albert?

Albert Schöpfer, schmunzelnd: Weichkäse machen! Also damit meine ich seine Experimentierfreude. Er hat den Mut, Zeugs auszuprobieren und neue Sachen zu testen. Aber er sagt auch ehrlich, wenns nicht gut gekommen ist oder nicht so schmeckt, wie er es sich vorgestellt hat. Er macht sich sehr viele Gedanken rund um die Käseproduktion und überlegt sich immer wieder, wie wir die Qualität unserer Käse noch weiter verbessern können.

### Emmentaler AOP «vom Schöpfer»

Heute, mit gemeinsam 58 Jahren Erfahrung als Käser, verarbeiten Vater und Sohn in ihrer «Chäsi» die Milch von ihren neun Lieferanten – rund 1'100'000 kg Milch im Jahr. Ca. 60% davon werden zu Emmentaler AOP verarbeitet. Rund 700 stattliche Laibe verlassen die Käserei jährlich,

ein paar davon über den Direktverkauf ab Käserei und die meisten über ihren Handelspartner Gourmino. Die restlichen 40% werden zu Spezialitäten verarbeitet.

Das Geheimnis, das ihren Emmentaler AOP so besonders macht, verraten die beiden Käsemeister gleich in mehreren Antworten: Zum einen sei es sicher das Know-how von Schöpfer Senior, der schon immer Emmentaler gekäst hat – seit seiner Lehre 1978. Dass sie auf Qualität statt auf hohe Absatzmengen setzen, sei sicher auch ausschlaggebend für den gleichbleibend herausragenden Geschmack. Die Käserei Kleinstein gehört zu den kleinsten Emmentaler AOP-Produzenten der Schweiz und pflegt mit ihren Milchlieferanten der Käsereigenossenschaft einen regelmässigen persönlichen Austausch. Aber die wichtigsten Zutaten für ihren ausgezeichneten Emmentaler AOP seien sicher die Ruhe im kleinen Team und die täglich gleichbleibenden Arbeitsabläufe.

Trotz aller Routine darf es am Chlistei 5 aber auch mal was anderes sein. Denn neben ihrem Emmentaler AOP stellen die Schöpfers auch andere feine Käsespezialitäten und Eigenkreationen her. Zum Beispiel den in Rotwein eingelegten Vollmondkäse oder Weichkäse, unter anderem verfeinert mit Bärlauch oder Chili.

Auf die Frage, wie er den Geschmack ihres Chlistei-Emmentaler AOP in nur einem Wort beschreiben würde, sagt Albert Schöpfer ohne nachzudenken: «Sehr guet!» «Das sind aber zwei Wörter», kommentiert sein Sohn grinsend. Sein Vater kontert lachend: «Nein, die hängt man aneinander.»





**Cremo** 

DIE AOP-EXPERTEN IM  
**«KÄSEDREIECK»**

*Was die Cremo SA auszeichnet.*

Beat Hostettler, Käsermeister und Betriebsleiter des zur Cremo gehörenden Affinagezentrums in Düdingen, steht im Reifungskeller zwischen etwa 3'500 mächtigen Laiben Emmentaler AOP und sieht auf den ersten Blick, welche davon den Italienern oder den Deutschen schmecken werden und welche nicht. Hier an der Grenze zwischen Deutsch- und Westschweiz wird der Käse unter Anwendung von 160 Jahren Erfahrung auf die Vorlieben der verschiedenen Nationalitäten veredelt und dann unter dem Markennamen von Mühlenen in die ganze Welt exportiert.



TEXT: MARIETTA MÜGGE, FOTOS: RAMON ALDER

Die Cremo ist das zweitgrösste Milchverarbeitungsunternehmen der Schweiz mit über 750 Mitarbeitenden und veredelt seit 1927 Milch von rund 3'500 Produzenten aus dem Bernbiet und der Westschweiz. Der Standort des Affinagezentrums ist einzigartig – denn es ist in einer Region zu Hause, welche sich für die Ursprungsbezeichnung «Appellation d'Origine Protégée» von drei Käsesorten qualifiziert: Emmentaler AOP, Le Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP. Die Cremo befindet sich also nicht nur im Röstigraben, sondern auch im «Käsedreieck». Wer so lange in der Herstellung und im Vertrieb gleich dreier traditionsreicher Käsesorten arbeitet, weiss also genau, worauf es bei Qualitätsprodukten mit der Sortendeklaration ankommt. Dies zeigen auch die Auszeichnungen, die das Sideboard des Sitzungszimmers zieren: Die Cremo holte an den World Cheese Awards bereits mehrmals den Weltmeistertitel in die Schweiz.

#### Handelspartner mit eigener Käse-Nummer

Die Cremo veredelt und vertreibt Emmentaler AOP und stellt einen Teil davon gleich selbst her. Seit der Übernahme der Käse-eigenossenschaft Waldegg produziert das Unternehmen etwa 25% seines Gesamtvolumens an Emmentaler AOP in Eigenfabrikation in Kriechenwil (BE). Der Rest wird von sieben anderen Käsereien in der Umgebung eingekauft. Das Besondere daran ist, dass sich die meisten davon noch im traditionellen Ursprungsgebiet befinden.

#### 160 Jahre Affinageerfahrung

Um der Affinage des Originals das gewisse Etwas zu verleihen, wurde vor 15 Jahren das traditionsreiche Käse-reifungsunternehmen von Mühlenen in Düdingen (FR) Teil von Cremo. Ein strategischer Vorteil, denn dank dieses Standorts ist es dem Unternehmen überhaupt erst möglich, Emmentaler AOP in seiner Herkunfts-region zu veredeln. Und das mit dem Know-how, das von Mühlenen seit 1861 im Bereich Käse-reifung pflügt.



Betriebsleiter Beat Hostettler prüft das Lager

Das Unternehmen von Mühlenen hat heute noch etwa die gleiche Grösse wie damals. An der langjährigen, persönlichen Zusammenarbeit mit seinen Käseproduzenten und Kunden hat sich durch die Übernahme der Cremo nicht viel verändert. Mit Hostettler arbeiten in der Reifung-zentrale insgesamt neun Mitarbeitende und zwei Spezialisten für Käseveredelung. Sie pflegen den Emmentaler AOP, der von jeder Käserei einmal

im Monat zur Affinage geliefert wird. Die meisten Laibe werden zu Emmentaler AOP Classic.

#### Käsereifung im Laufe der Zeit

Mit Thomas Zwald (Generalsekretär Cremo), Andreas Wegmüller (Einkauf Rohstoffe Cremo) und Beat Hostettler (Betriebsleiter von Mühlenen) kommen drei Experten aus der Milchverarbeitung zu Wort:

**Emmentaler Switzerland:** Hat sich die Emmentaler AOP-Affinage mit der Zeit verändert?

**Andreas Wegmüller:** Nein, da kann man nicht viel anders machen. Es ist ein Traditionsprodukt.

**Beat Hostettler:** Das Grundprinzip der Pflege ist gleich geblieben. Die Produktion von Emmentaler AOP ist sehr aufwendig, aber bei der Affinage ist er recht «pflegeleicht»: einmal in der Woche wenden, abwaschen und wieder im richtigen Klima lagern.

**Thomas Zwald:** Was sich geändert hat, liegt mehr im Bereich der Automatisierung und der strikten Orientierung an den Kunden- und Konsumentenbedürfnissen.

**Beat Hostettler:** Die Anlage für die Pflege ist von 1967 und funktioniert einwandfrei. Investiert wurde 2010 in eine Vorverpackungsmaschine, mit der wir Super Cuts bis zu 8 kg und King-Cuts von etwa 4 kg machen können. Rund 95% unseres Emmentaler AOP gehen vorgeschnitten an unsere Kunden.

**Andreas Wegmüller:** Potenzial sehen wir bei der längeren Lagerung. Je länger Emmentaler AOP lagert, umso teuer wird er, gewinnt aber an Gout. Wir brauchen nur mehr Kunden, die das schätzen. Die finden wir eher in der Schweiz. Hier hat es mehr, die rezenten Käse mögen.

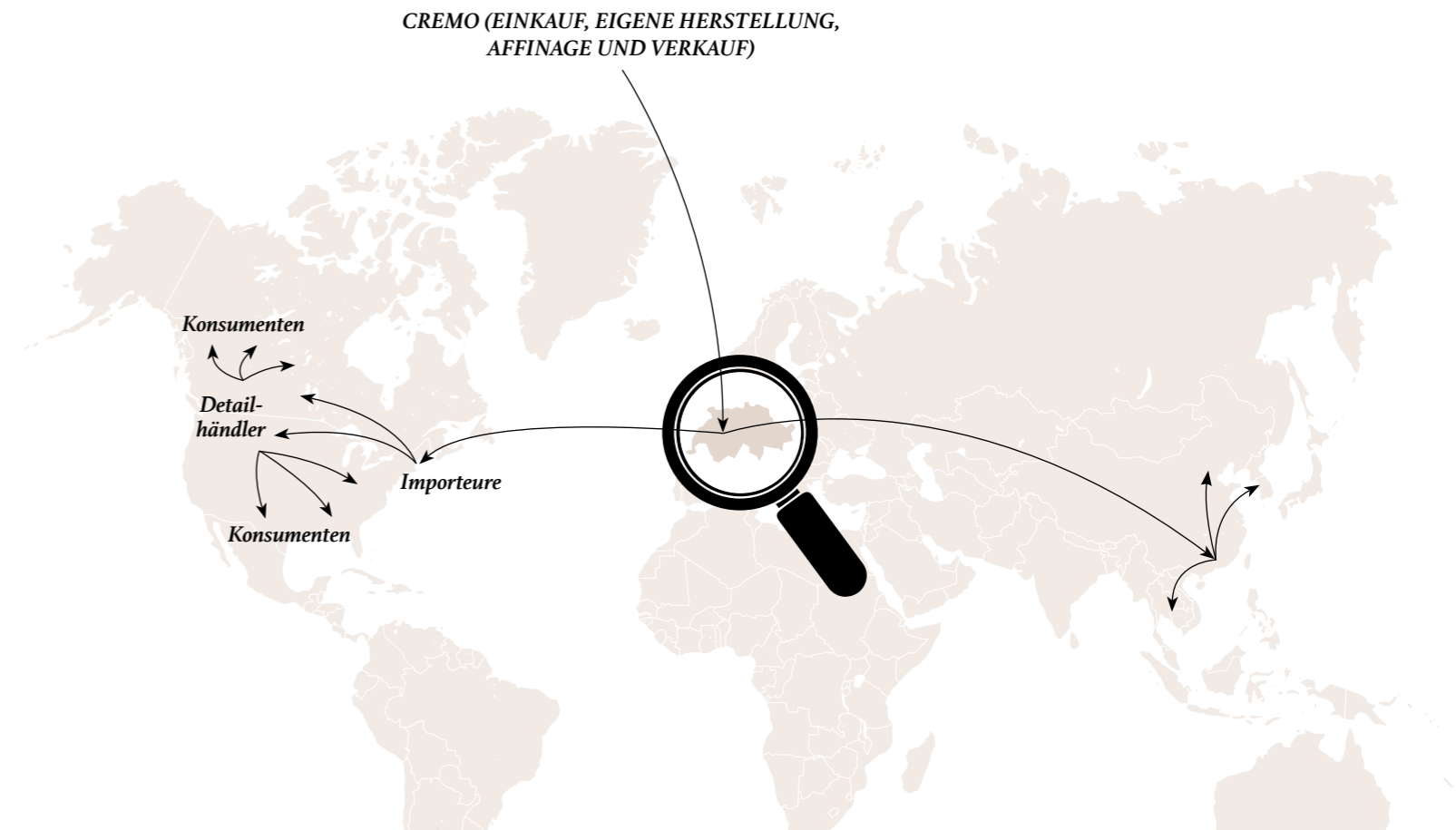
#### Andere Länder, andere Löcher

Obwohl jeder Emmentaler AOP Classic vom Geschmack her gleich gut ist, haben die internationalen Kunden unterschiedliche Vorlieben. Es geht vor allem um die Optik. «Im Traditionsmarkt Italien muss ein Laib höher sein und vor allem grössere Löcher haben, sonst geht er schon mal als Reklamation zurück», erklärt Hostettler im Käselager. In Deutschland hingegen kommen eher flachere Laibe mit kleineren Löchern an.

#### Vom Emmentaler bis nach Hongkong

Die Cremo liefert ihren Emmentaler AOP in die kleinen Dorfläden in der Region ebenso wie nach Übersee. Innerhalb Europas legt der Käse seine Reise zu den Emmentaler AOP-Fans in England oder Belgien mit dem LKW zurück. Geht eine Bestellung von ausserhalb der EU ein, kommt der Käse aufs Schiff. Um seine Reise übers Meer anzutreten, wird der gekühlte Container direkt vor der Halle in Düdingen mit 20 bis 23 Tonnen Emmentaler AOP beladen und plombiert. In Basel wird der mit Käse im Wert von etwa CHF 300'000 beladene Container verschifft, und der perfekt gereifte Emmentaler AOP fährt auf dem Rhein bis nach Holland, von wo aus er die Ozeane überquert. So gelangt er schliesslich zu den Grossverteilern in Kanada, in den USA oder auch einmal im fernen Hongkong. ◀

#### AUS DER KLEINEN SCHWEIZ IN DIE GROSSE WELT



SEIT  
**120**  
Jahren  
IN MODE

KERAMIK DER TÖPFEREI AEBI

Als Urgrossvater Aebi im Jahr 1901 mit der Produktion von Blumentöpfen begann und den Grundstein für sein Töpferunternehmen legte, hätte er wohl nicht zu träumen gewagt, dass irgendwann einmal ein Computer den elektrischen Brennofen von Aebi Keramik steuern wird. 2012 übernahm die junge Geschäftsführerin Martina Zurbrügg den vorab in vierter Generation geführten Familienbetrieb und lenkt seitdem das Traditionsunternehmen mit Leidenschaft für ihr Handwerk und mit Innovationsgeist in die Zukunft.



TEXT: MARIETTA MÜGGE  
FOTOS: RAMON ALDER

Im Büro der Töpferei Aebi in Trubschachen, etwa eine Stunde östlich von Bern, herrschen auch im Winter tropische 36 °C. Wenn der Brennofen auf Hochtouren läuft, heizt die Abwärme den vier Mitarbeitenden ordentlich ein, während sie in der Töpferwerkstatt mit viel Liebe zum Detail ihre Kunstwerke aus Ton formen und von Hand bemalen. Das Markenzeichen von Aebi Keramik ist seit jeher das Tüpfelmuster, inspiriert von den Blumenwiesen im Emmental. Beim Besuch in der Schautöpferei erlebt man, wie hier jedes Unikat noch fast genau so wie vor über hundert Jahren in traditioneller Handarbeit hergestellt wird. Lediglich die Töpferscheiben werden heute elektrisch betrieben, und der Ofen wird mit Strom anstatt mit Holz beheizt. Wirklich neu zum Entstehungsprozess hinzugekommen ist nur das Computerprogramm, das die Brennkurve des Ofens überwacht und unter den erfahrenen Augen der Keramikermeisterin Martina Zurbrügg einen wertvollen Beitrag zur Qualität der Produkte aus 100% Naturmaterial leistet.

#### Frischer Wind fürs Traditionshandwerk

«Es ist schon auch ein Kunstwerk, heutzutage eine traditionelle Töpferei weiterzuführen und weiterzuentwickeln», sagt Zurbrügg, die mit 24 Jahren das Emmentaler Handwerksunternehmen übernommen hat. Abgesehen davon, dass sie seit ihrer Kindheit für ihren Beruf brennt, war sicher auch ihr frischer Blick auf die Branche einer der Gründe, warum Aebi Senior sie vor fast zehn Jahren fragte, ob sie ihren ehemaligen Ausbildungsbetrieb kaufen möchte. Dank der jungen Geschäftsführerin hat Aebi Keramik heute einen Online-Shop. Sie zeigt alle sechs Monate ihre neueste Keramikkollektion in einer öffentlichen Ausstellung und generiert stets neue Ideen, um im 21. Jahrhundert hochwertige Keramik herzustellen, die auch in Zukunft noch in den Haushalt passt. Ab und zu gehen auch ausgefallene Kundenwünsche ein. Beispielsweise bestellte ein junges Paar seine eigenen Urnen mit ägyptischem Skarabäus-Design. Aus Ton kann man schliesslich alles formen.

#### Die Natur bestimmt den Rhythmus

Trotz aller moderner Voraussicht: Eine Tasse herzustellen, dauert heute noch gleich lang wie 1901 – und zwar zwei



bis vier Wochen. «Neben einem guten Gespür für Formen und Farben braucht man beim Töpfeln vor allem eins: Geduld», kommentiert Zurbrügg gelassen. Wie viel Zeit bei der Herstellung am Ende ins Land geht, hängt nämlich vom Emmentaler Wetter ab. Genauer gesagt: von der Luftfeuchtigkeit, welche die Länge der Trocknungsphasen für die Rohstücke bestimmt.

#### Fünf Unikate für den Geschäftsbericht

Der ehrenwerte Handwerksbetrieb hat den Geschäftsbericht 2020 von Emmentaler Switzerland kunstvoll mitgestaltet. Die Töpferei Aebi kreierte fünf liebevoll bemalte Teller – inspiriert von fünf Sorten Emmentaler AOP. Im bebilderten Jahresrückblick auf unsere Geschäftszahlen wurden die Käsespezialitäten nebst Rezeptideen jeweils auf einem handgemachten Einzelstück serviert.

*«Aus einem Stück Erde etwas für die Ewigkeit zu schaffen, fasziniert.»*

Dass die Töpferkunst tief mit dem Emmental verwurzelt ist, liegt auch daran, dass die Region ein grosses natürliches Tonvorkommen besitzt. So wurden hier während der Entwicklungsgeschichte der Esskultur in der Schweiz schon vor vielen hundert Jahren

Tonwaren hergestellt. «Und zum Chäs braucht's schliesslich Geschirr», meint Zurbrügg mit einem Schmunzeln und empfiehlt für alle Emmentaler AOP-Geniesser/-innen ihre vielseitig einsetzbaren Fondueteller. ◀



So entsteht ein Stück Keramik in der Töpferei Aebi:

- 1 Drehen**  
Die Grundform entsteht auf der Töpferscheibe.
- 2 Vortrocknen**  
Der Ton muss eine lederartige Textur erreichen.
- 3 Formen**  
Die Details werden auf der Töpferscheibe angebracht, z. B. Henkel.
- 4 Trocknen**  
Die Tasse trocknet ein weiteres Mal.
- 5 Färben**  
Die Tasse erhält ihren Grundton.
- 6 Bemalen**  
Die Tasse wird von Hand verziert.
- 7 Trocknen**  
Die Farben trocknen an der Luft.
- 8 Brennen**  
Beim ersten Brand (950 °C) verbinden sich Ton und Farbe und härten aus.
- 9 Glasieren**  
Die Tasse erhält eine Schutzschicht aus Glaspulver und Wasser.
- 10 Brennen**  
Beim zweiten Brand (1'000 °C) härtet nun die Glasur aus.

Die Keramikmanufaktur ist für Besucher/-innen von Dienstag bis Freitag von 8.30 bis 18.00 Uhr, am Samstag von 8.30 bis 17.00 Uhr und am Sonntag von 10.00 bis 17.00 Uhr geöffnet. Grössere Gruppen gerne auf Anmeldung: [www.aebi-keramik.ch](http://www.aebi-keramik.ch)



Martina Zurbrügg, Geschäftsführerin Aebi Keramik, und Daniel Stricker, Töpfer.

# LAND- WIRTE, GASTGEBER

UND VIELES MEHR

*Einblick in das vielfältige Leben der Milchproduzenten  
Carmen und Hansruedi Müller*

Auf dem idyllisch gelegenen Hof der tierliebenden und sozial engagierten Familie Müller kann es sein, dass man erst ausländischen Touristen und dann einer Schildkröte begegnet. Denn hier verbringen internationale Gäste ihre Ferientage umgeben von unzähligen Klein- und Nutztieren.

Das offenherzige, vieltalentierte Paar produziert seit 21 Jahren Rohmilch für Emmentaler AOP und hat das Kunststück geschafft, Haus und Hof mit diversen Einnahmequellen zu managen.



TEXT: MARIETTA MÜGGE, FOTOS: RAMON ALDER





Hinter der Emmentaler Schaukäserei in Affoltern schlängelt sich eine schmale Strasse die sanften, saftig grünen Hügel zum Bühl 3 hinauf. Da steht ein historisches Bauernhaus aus dem Jahr 1899, dessen Holzkerben die Geschichten aus über einem Jahrhundert Landwirtschaft erzählen. Im Heulager schlummern historische Schätze im Schneewittchen-Schlaf: Kutsche und Heuanhänger von anno dazumal bilden einen Kontrast zu neusten Maschinen. Weiter hinten steht der denkmalgeschützte Speicher neben dem frisch von Hansruedi Müller gezimmerten Dachanbau, um Holz und Geräte unterzustellen. Nach dem Rundgang beim modernen Wohnhaus angekommen, spürt man, dass hier Tradition und Gegenwart harmonisch ineinandergreifen.

#### Von Teilzeit- zu Vollzeitbauern

Die persönliche Geschichte des Familienbetriebs beginnt in den Vierzigerjahren, als Hansruedis Grosi mütterlicherseits den Hof übernommen hat. 1962 wurden dann Hansruedis Mutter und Vater durch ihre Heirat Bewirtschafter vom Bühl, wo der heutige Milchbauer geboren und zusammen mit drei Brüdern gross geworden ist. Mit der Zeit folgten einige Renovationen, Um- und Neubauten. Im Jahr 2001 übernahmen Carmen und Hansruedi schliesslich den Hof. Die Eltern von vier erwachsenen Kindern haben auf Reisen viel von der Welt gesehen, aber auch im Privat- wie im Berufsleben einiges erlebt. Die Versicherungskauffrau und der gelernte Zimmermann arbeiteten jahrelang zusätzlich zu ihrem Einsatz im Stall als Angestellte, bevor sie 2012 zu 100 Prozent auf die Karte Landwirtschaft setzten.

#### Realismus statt Romantik

Bereits in dritter Generation produziert der IP-SUISSE-Betrieb Rohmilch exklusiv für Emmentaler AOP. Sie sind stolz darauf, dass ihre Arbeit dazu beiträgt, ein naturnahes, regional so tief verwurzeltes Produkt herzustellen. Die 13 fleissigen Red Holstein-Kühe der Müllers geben rund 80'000 Liter Rohmilch pro Jahr, die bis auf den letzten Tropfen in der nur einen Steinwurf entfernten Emmentaler Schaukäserei zu Emmentaler AOP verkäst wird. Doch diese vermeintliche Bauernidylle muss sich einem harten Reality Check stellen: «Es wäre erfreulich, wenn aus der Wertschöpfungskette heraus der Emmentaler AOP – oder die gesamte Milchproduktion – auch von Konsumentenseite wieder etwas mehr Wertschätzung erfahren würde. Wir produzieren unser Produkt mit Leib und Seele und es wäre schön, wenn wir wieder davon leben könnten», sagt Hansruedi Müller. Der Präsident der Milchgenossenschaft Affoltern und der lokalen Alpgenossenschaft setzt sich leidenschaftlich dafür ein, dass sein Berufsstand in der Öffentlichkeit mehr Anerkennung erhält und auch in Zukunft von seinem Handwerk leben kann.

*Hansruedi Müller über seinen Wunschberuf:*

*«Es gibt nichts  
Vielfältigeres und  
Schöneres, als Bauer zu  
sein. Ganz klar. Es hat  
so viele Facetten und  
Möglichkeiten.»*

Auf 5,5 Hektar hügeliger Weidefläche grasen 13 Milchkühe inmitten der typischen Emmentaler Landschaft.



Mit dem Oldtimer-Traktor von 1958 wird die Rohmilch jeden Morgen in die nur einen Kilometer entfernte Emmentaler Schaukäserei gebracht.



### Stimme der neuen Generation

Aus eigenem Antrieb heraus möchte die jüngste Tochter von Carmen und Hansruedi Müller in ein paar Jahren mit ihrem Partner den elterlichen Hof übernehmen. Die 22-jährige Lena kann sich vorstellen, zwei Betriebe zusammenzuschliessen, um so dank Arbeitsteilung etwas mehr Freizeit zu haben. Ihre Vision ist es, den Hof so weiterzuführen, dass er rentiert. Sie möchte selbstständig draussen bei den Tieren für den eigenen Traum arbeiten, statt angestellt zu sein. Der Gemeindeschreiberin ist bewusst, was diese Unabhängigkeit bedeutet: «Der Bauernberuf wird mega unterschätzt. Früher hatte es den Touch: Ist man in der Schule schwach, macht man halt die Bauernlehre. Aber das kann man heute nicht mehr so sagen. Man muss enorm viel leisten! Es ist überhaupt nicht mehr so, dass es ein einfacher Beruf ist. Das sehen die Leute nicht.»

#### Emmentaler Switzerland: Was muss passieren, damit die Arbeit der Milchbauern mehr wertgeschätzt wird?

Hansruedi Müller: Man müsste den Bauern die Möglichkeit geben, informativ tätig zu sein. Was wir tun, muss wieder ein Erlebnis sein. Ich möchte, dass wir in der Öffentlichkeit aktiv werden. Ich will, dass wir mal an einem Käsemarkt mitmachen. Ich wünsche mir, dass wir mal an einem Wochenende bei der Schaukäserei unseren Emmentaler AOP verkaufen helfen und im Sennenhemd für den schönen Beruf Bauer eintreten.

#### Woran scheitern diese Ideen?

An der Zeit. Und das ist eben auch Tatsache. Viele Bauern sind heute allein auf ihrem Betrieb und dieser hat eine Grösse, die sie fast nicht bewältigen. Ein Betriebshelfer liegt finanziell nicht drin. Über das Produkt kann man das nicht mehr abgelten.

#### Gäste aus aller Welt

Die Müllers sind dank breit gefächter Einkommensquellen so aufgestellt, dass sie ihrem Beruf mehr Sichtbarkeit verschaffen können. Und zwar ganz persönlich von Milchbauer zu Hofbesucher. Nebst der Milchproduktion mit Jungtieraufzucht, Schweinezucht, Futtermaisbau, Forstwirtschaft und Teilzeitarbeit bei einem Elektrovélohersteller führen sie seit 2014 ein gefragtes Bed and Breakfast, das auf der Buchungsplattform booking.com als «Bühl 3» zu finden ist. Im 123 Jahre alten Bauernhaus kann in zwei Zimmern mit Nostalgie-Charme übernachtet werden – Emmentaler AOP aus der eigenen Rohmilch zum Frühstück inklusive.

Weil die Müllers nicht mehr wie früher reisen können, kommt jetzt die Welt zu ihnen: Urlauber aus Finnland, Japan, China, Singapur oder den Vereinigten Arabischen Emiraten fanden bereits auf den Hof. Anziehungspunkte sind auch die nahe E-Bike-Herzroute, der Jakobsweg und die Grand Tour of Switzerland, jedoch suchen die Gäste

hauptsächlich das natürliche, authentische Bauernhof-Erlebnis. Die Besucher sind jederzeit eingeladen, beim Melken, im Stall oder bei anderer Hofarbeit mitzuhelfen.

Die Müllers nehmen sich gerne Zeit, ihren internationalen Gästen, Spaziergängern oder Schulklassen, die zum Übernachten kommen, zu zeigen, was es heisst, Rohmilch zu produzieren, und ihnen die Landwirtschaft näherzubringen. Damit leisten sie einen wertvollen Beitrag, dass die Endverbraucher das Produkt Emmentaler AOP und alles, was dahinter steckt, wieder mehr wertschätzen lernen. ◀



# «*Es ist ein Naturprodukt, das man mit Gefühl herstellen muss.*»

Bevor man in die Käsestrasse 11 abbiegt, sieht man in nächster Nähe den Bodensee einladend glitzern. Doch wer nur in einem Radius von maximal 20 Kilometern Rohmilch beziehen darf, sieht das Seeufer mit ganz anderen Augen. Emmentaler AOP im Thurgau herzustellen, hat andere landschaftliche Herausforderungen als in seinem Ursprungskanton, sodass man hier auf neue Ideen kommen muss. Die Familie Neuschwander hat diese Ideen und führt heute die zweitgrösste Emmentaler AOP Produktion der Schweiz – und das in nur 1'500 Metern Luftlinie zum Bodensee. Von dort aus vertreiben sie ihren Käse direkt in die Schweiz und die Welt. Die Käseerei Neuschwander AG ist traditionelle Käseerei und dynamische Handelsfirma zugleich.



TEXT: MARIETTA MÜGGE, FOTOS: RAMON ALDER

Ein Besuch in der  
Käseerei Neuschwander AG  
in Güttingen (TG)



Als der aus einer Bauernfamilie stammende Ernst Neuenchwander seine Ausbildung machte, begann nicht nur seine Liebesgeschichte zum Käse: In seiner Ausbildung lernte er auch seine heutige Frau kennen – die Tochter seines Lehrmeisters. Aus ihrer Ehe gingen ihre Tochter und ihre beiden Söhne hervor. Die beiden Söhne leiten heute mit der gleichen Begeisterung wie ihr Vater den eigenen Familienbetrieb.

#### «Thurgauer Emmentaler» seit 162 Jahren

Die Käserei Güttingen gibt es schon seit 1860. Der historische Betrieb wurde aber erst 2005 von den Neuenchwandern übernommen – mit viel Erfahrung: Ernst Neuenchwander arbeitete ab 1974 als Betriebsleiter einer Käserei im Kanton Bern und übernahm 1984 die Käserei Müllheim im Thurgau, die er 22 Jahre lang selbstständig führte. Dann zog es die Familie an den Bodensee, wo sie die Käserei Güttingen kauften – in ihrer langjährigen Geschichte schon immer eine der grössten Emmentaler-AOP Herstellerinnen der Schweiz. Mit der produktionsstarken Käserei in Familienhand stieg nun auch der erste Sohn mit ein. Thomas Neuenchwander, gelernter Käser und Lebensmittelingenieur, ist heute hauptsächlich für das Qualitätsmanagement und die Produktion zuständig.

Der vier Jahre jüngere Betriebsökonom Marc Neuenchwander ist seit 2017 mit an Bord. Als die zweite Produktionsstätte in Wigoltingen dazu kam, sagte er seinem Bankerjob Adieu und legte seinen Hauptfokus auf den Handel, die Buchhaltung, Administration sowie das Personalwesen der 25 Mitarbeiter starken Käserei Neuenchwander AG. Die beiden Brüder haben im eigenen Unternehmen ihre Rollen gefunden und ergänzen sich zu einem jung-dynamischen Geschäftsführer-Duo.

Der mittlerweile pensionierte Vater bezeichnet sich selbst als «Auslaufmodell» und hat zufrieden die meiste Verantwortung bereits weitervererbt. «Wie auch seinen harten Kopf», stellen die Söhne liebevoll fest. Dies sei eine der wichtigsten Eigenschaften, die ihnen ihr Vater mitgeben hätte, meinen sie. Denn in ihrem Business braucht es schon mal Hartnäckigkeit – beispielsweise gegenüber preissensitiven Kunden. Die Käserei Neuenchwander AG ist schliesslich nicht nur eine höchst produktive IFS-zertifizierte Käserei, sondern auch Direktvermarkterin ihrer eigenen Spezialitäten.

*«Denn schliesslich ist es das Handwerk, was wirklich zählt.»*

#### Käserei und Vertrieb in einem

Jeden Tag wird die Rohmilch von rund 80 regionalen Bauernhöfen per LKW abgeholt. 20 Millionen Kilogramm Rohmilch kommen so pro Jahr zusammen. Acht bis neun Millionen Kilogramm davon werden zu Emmentaler AOP verarbeitet. Mit einer Produktion von 600 Laiben pro Monat sind die Neuenchwandern die zweitgrössten Emmentaler AOP Hersteller der Schweiz und führen damit die Erfolgsgeschichte der Güttinger Käserei fort. Nach sieben Tagen zügelnd die Laibe nach Weinfeldern ins Reifungslager. Die Affinage ist komplett ausgelagert. Doch danach nehmen die Brüder Neuenchwander das Ruder wieder selbst in die Hand: Als Händler verkaufen sie zirka 2'000 Tonnen Käse aus eigener Herstellung pro Jahr direkt an rund 30 nationale und internationale Grossabnehmer. Ein Grossteil ihres Betriebs-Bestsellers Emmentaler AOP Mild/Classic verbleibt in der Heimat.

Doch geht auch schon mal ein Schiffscontainer nach Übersee. In den USA haben die Brüder bereits in Florida und New York City Emmentaler AOP mit ihrer eigenen Käse-Nummer auf der Rinde im Supermarkt entdeckt. Beide möchten aber gerne weitere Exportmärkte erschliessen.

#### Topqualität ist Gefühlssache

Dass sich der Emmentaler AOP vom Bodensee im In- wie im Ausland sehen lassen kann, beweisen die Neuenchwandern mit zahlreichen Auszeichnungen und einer konstant hohen Geschmacksnote von fünf Punkten. In den letzten Jahren gab es bei den Swiss Cheese Awards den dritten Platz und an der Käse-Weltmeisterschaft Gold- und Bronze-Medaillen. Doch was ist das Geheimnis der überzeugenden Qualität? «Das Gefühl», verrät der Käser Thomas Neuenchwander. «Es ist ein Naturprodukt, das man mit Gefühl herstellen muss.» Der richtige Griff beim Vorkäsen, der exakte Zeitpunkt zum Schneiden, mit wie viel Einfühlungsvermögen das Handwerk beherrscht wird, macht den Charakter des Käses aus. Vor allem bei Emmentaler AOP, der laut den Neuenchwandern in der nachhaltig guten Herstellung einer der anspruchvollsten Käse ist. Für die markanten Löcher muss von Anfang an alles stimmen, da man bei der Reifung – im Gegensatz zu geschmiertem Käse – nicht mehr eingreifen kann.

#### Gut überlegt in die Zukunft

Nicht nur beim Käsen haben die Neuenchwandern das richtige Gespür. Getreu ihrer Firmenphilosophie «Tradition und Innovation» sind sie offen für Neues, ohne ihre Werte zu verlieren. Denn schliesslich ist es das Handwerk, was wirklich zählt. Geht es um Innovationen, sind die Brüder vor allem daran, bald noch effizienter und umweltfreundlicher zu produzieren. Blind in Nachhaltigkeits-Trends investieren sie aber nicht. Mit Bedacht prüfen sie, was für ihren Betrieb die richtige Antwort auf die Energiefrage ist. Es braucht zuerst ein gutes Konzept. Am Puls der Zeit ist die Käserei Neuenchwander AG auch mit ihrem Sortiment: Stets entwickeln sie neue Produkte, um ihr Käseangebot zu erweitern.

Die Brüder Neuenchwander fühlen sich wohl in ihrem dynamischen, hoch komplexen, international wirkenden Job, in dem sie jeden Tag etwas dazulernen. Sie lieben es, dass durch die Vielfältigkeit kein Tag dem anderen gleicht und sie in ihrem Unternehmen eigene Gestaltungsmöglichkeiten haben. Und die Krönung für sie: ein echtes weltbekanntes Produkt herzustellen, das den Endkunden ein handgemachtes Geschmackserlebnis beschert. «Es ist eine Ehre, in dieser Sorte zu sein. Für uns ist es das wichtigste Produkt, das wir haben», sagt Marc Neuenchwander achtungsvoll auf die Frage, was es für ihn heisse, den Traditionskäse zu vermarkten. «Und ja, auch im Thurgau kann man Emmentaler AOP herstellen», fügt Thomas Neuenchwander schmunzelnd hinzu. ◀



#### Nachgefragt bei den Neuenchwandern



#### Emmentaler Switzerland: Wie ist es, im Thurgau Emmentaler AOP herzustellen?

Marc Neuenchwander: Wir haben auf der einen Seite den See, das sieht man ja. Deshalb ist der 20-Kilometer-Umkreis für uns schon etwas schwieriger umzusetzen als für andere. Das ist ein bisschen der Nachteil, aber dafür haben wir den schönen See.

#### Wie kam es, dass der Thurgau zum Produktionsstandort wurde?

Thomas Neuenchwander: Viele Käser sind historisch bedingt aus Bern in die Ostschweiz gekommen, haben dann hier Betriebe übernommen und weiter ihren Emmentaler AOP hergestellt.

#### Gibt es Vorurteile gegenüber «Thurgauer Emmentaler» AOP?

Thomas Neuenchwander: Von sehr traditionellen Emmentaler AOP Käsern gibt es schon Vorurteile. Schlussendlich zählt aber die Qualität. Wenn man schaut, sind unter den Top 10 einige Ostschweizer Käsereien dabei. Und auch wir haben eine sehr gute Qualität. Die Vorurteile versickern dann irgendwann.

Die Käserei Neuenchwander AG befindet sich in nächster Nähe zum Bodensee.

# AUS DEM KÄSEKELLER BIS NACH NEUSEELAND



TEXT: MARIETTA MÜGGE, FOTOS: LUSTENBERGER & DÜRST SA

*Toni Thalmann, Leiter Affinage, ist ein Emmentaler-Kind seit Geburt und hat noch immer den jüngsten Emmentaler AOP am liebsten. Er wurde in einer Emmentaler AOP Käserei gross und hatte selbst einmal einen Käseherstellungsbetrieb, bevor er in die Ausreifung der geschichtsträchtigen Exportfirma wechselte. Dunja Königsrainer Pelican, Head Marketing & Communication, schmeckt das würzige Aroma des einzigartigen LeSuperbe Berg-Emmentaler AOP am allerbesten. Im Gespräch mit den beiden langjährigen Mitarbeitern der Lustenberger & Dürst SA gibt es Spannendes über einen der traditionsreichsten Käseausreifer der Schweiz zu erfahren.*

Dunja Königsrainer Pelican  
(Head Marketing & Communication)  
und Toni Thalmann (Leiter Affinage)  
von Lustenberger & Dürst SA



Dieses Jahr feiert das rund hundert Personen starke Team in Hünenberg See (ZG) und Heitenried (FR) das 160-Jahr-Jubiläum: 1868 gründete Maurice Lustenberger, Sohn eines leidenschaftlichen Entlebucher Käasers, das Unternehmen. 1920 stiessen die Zürcher Gebrüder Dürst dazu, deren Unternehmen im Jahr 1862 gegründet worden war. 1908 startete Josef A. Gander mit dem internationalen Käsehandel. Lustenberger & Dürst SA fusionierte dann 1999 mit der Josef Gander Söhne AG. Beide Weltkriege, Transformation zur Aktiengesellschaft, Beginn und Ende der Käseunion waren historische Bausteine für ein starkes Fundament, das die Familien Lustenberger, Gander und Dürst gemeinsam festigten. Noch heute ist die vertraute Atmosphäre im Unternehmen zu spüren, das sich in siebter Generation in Familienhand befindet. Flache Hierarchien, enger Austausch und eigenständiges Handeln prägen die Firmenphilosophie, sodass die Mitarbeiter gerne und lange bei Lustenberger & Dürst SA arbeiten.

#### Hand in Hand mit den Käsern

Seit zwölf Jahren ist Affineur Toni Thalmann bereits in den Käsekellern von Langruti unterwegs. Der Grund, warum der Standort am Zuger See Ende des 19. Jahrhunderts zur Ausreifung von Käse gewählt wurde, waren die Sandsteinhügel, in denen eine konstante Temperatur und Feuchtigkeit herrschten. Damals ideal, den Käse auf natürliche Weise zu lagern. Heute sind die modernen Reifungslager vollständig klimatisiert. Doch die Käsekatakomben sind nicht der einzige Arbeitsplatz des Chef-Affineurs. Oft ist er direkt bei den zehn auserlesenen Dorfkäsereien vor Ort, die exklusiv für die Marke produzieren, um die Käser zu begleiten, wenn es um Lochgrösse oder Laibhöhe geht. Sie kaufen ihnen nämlich nicht nur den Käse ab, sondern arbeiten mit ihnen zum perfekten Endprodukt hin. Länderspezifische Wünsche beim Emmentaler AOP sind eine spezielle Herausforderung für die Käser. Sie müssen die Milchmenge pro Laib anpassen, noch genauer beobachten und den exakten Zeit-

punkt abpassen, wann der Laib aus dem Heizkeller muss. Nur so kann Emmentaler AOP den Kundenvorlieben auf der ganzen Welt entsprechen. Toni Thalmann weiss meist schon im Voraus, welchen Laib er bei welchem Abnehmer platziert. Italiener wollen schliesslich grössere Löcher als die Schweizer und Deutschen. «Die US-Amerikaner seien da nicht so heikel», sagt der Affineur, sie wären mit einem Mittelmass zwischen Gross- und Kleinlochung zufrieden. Diese Zusammenarbeit ist zeitaufwendiger, als sich allein auf die Ausreifung zu konzentrieren, aber sie lohnt sich.

Auch im Reifungskeller hat konstante Güte höchste Priorität. So kann es sein, dass ein Laib mal einen Monat länger reift als ein anderer. Im Lager geht es nicht um «first in, first out» – jeder Laib wird individuell gepflegt, bis die Qualität genau passt. Die aktuellen Gewinne einer Gold-Medaille für den LeSuperbe Emmentaler AOP Antique Langruti 1862 bei den International Cheese Awards 2022 und Gold für den LeSuperbe Emmentaler AOP Mild am DLG Award 2022 bestätigen aufs Neue das Erfolgsrezept des Ausreifers.

Die Topqualität wird von den internationalen Kunden mit langjährigen Beziehungen zur Handelsfirma sehr geschätzt. Ab und an dürfen sie sogar persönlich durch die Reihen voller Laibe schlendern und sich ihre Favoriten aussuchen, sodass meist immer ein Viertel des Lagerbestands reserviert ist.

Das Lager fasst aktuell 4'000 Laibe Emmentaler AOP, die von zehn Affineuren individuell auf die ausländischen Kundenwünsche ausgereift werden. 1'500 Tonnen Emmentaler AOP exportiert Lustenberger & Dürst SA pro Jahr in rund 40 Länder weltweit.



Mit 160 Jahren Unternehmensgeschichte ist Lustenberger & Dürst SA einer der ältesten Käseausreifer der Schweiz.

#### Erhältlich in 40 Ländern

Lustenberger & Dürst SA exportiert ihr breites Käsevollsortiment in die ganze Welt. Im Angebot haben sie die bekanntesten traditionellen Schweizer Sortenkäse nach altüberlieferten Rezepten wie auch eigene Spezialitäten. Dabei ist von Weich- bis Extrahartkäse alles, was das Geniesserherz begehrt. Bis nach Mexiko, Brasilien, Australien und Neuseeland verschifft die Handelsfirma über 8'100 Tonnen ihres sorgfältig ausgereiften Käses pro Jahr – davon rund 1'500 Tonnen LeSuperbe Emmentaler AOP in verschiedenen Schnittgrössen: Es gibt ihn in Kleinportionen von 150 Gramm bis zum 25-Kilogramm-Viertelstück. Alles verpackt in den hauseigenen, hochmodernen Anlagen in der Schweiz.

Auch wenn Emmentaler AOP von Lustenberger & Dürst SA in den entferntesten Ländern zu finden ist, liegt für Toni Thalmann der schönste Ort, an dem «sein Käse» verkauft wird, nur drei Autostunden entfernt. Und zwar direkt hinter dem Mailänder Dom im Delikatessengeschäft Peck.

#### Grossinvestitionen in Nachhaltigkeit

Dunja Königsrainer Pelican ist seit drei Jahren für die Werbung und Kommunikation bei Lustenberger & Dürst SA verantwortlich. Sie schätzt besonders das Miteinander sowie das starke Nachhaltigkeitsengagement des Käsehändlers.

Mehrere Millionen Franken wurden bereits in effektive Schritte zur Einsparung von Energie und Ressourcen investiert. Mit einer Photovoltaikanlage, einem umfassenden Energiekonzept, der energetischen Sanierung der Gebäude, der innovativen Erneuerung der Klimatechnik und der Eliminierung fossiler Brennstoffe ist der Betrieb bereit, auch in Zukunft den Ansprüchen der Kunden in Sachen Umweltfreundlichkeit gerecht zu werden. Weitere Innovationen liegen auch schon in der Pipeline: Neue Produkte und Verpackungen stehen kurz vor der Lancierung. Mehr Details verrät die Head Marketing & Communication dazu nicht. Aber sie gibt preis, dass alle Anstrengungen immer auf ein Ziel ausgerichtet sind: hundert Prozent zufriedene Kunden.

Dass der Exporthändler Kundenzufriedenheit lebt und im Marketing mit der Zeit geht, beweist auch der Viral-Hit ihres Käseautomaten: Auf dem US-Portal Insider posteten sie ein Video ihrer «Cheese Vending Machine», das mit zwölf Millionen Views in nur einer Woche durch die Decke des Internets ging. Die Online-Community war begeistert – aber erst recht die Bewohner der Gemeinde Hünenberg See, die tatsächlich rund um die Uhr ihren liebsten LeSuperbe Emmentaler AOP direkt vom Ausreifer beziehen können. ◀



## FUN FACT

### Über die Dachmarke LeSuperbe der Firma Lustenberger & Dürst SA

Der Ursprung des Markennamens LeSuperbe, unter dem auch Emmentaler AOP verkauft wird, geht zurück auf den Landwirt und Richter Niklaus Dürst. Im Jahr 1845 reiste er im Auftrag der Glarner Regierung in die USA, um dort Land für auswanderungswillige Glarner zu suchen. In Wisconsin gründet er New Glarus, was heute als «America's Little Switzerland» bekannt ist. Fast 200 Glarner segelten damals mit dem Schiff «Superb» über den Atlantik und fanden in New Glarus eine neue Heimat. Niklaus Dürst gründete 1862 seinen Käsehandel in Zürich. 1923, drei Jahre nach der Fusion mit Lustenberger, wurde der historische Moment mit der Einführung der Marke «LeSuperbe» verewigt.



«Die Freude am Beruf» sei das Wichtigste, was ihm sein Vater mitgegeben hat, sagt der Spezialist für antike Zeitmesser. Aktuell ist das älteste Stück in seinem Atelier aus dem 19. Jahrhundert.

IM TAKT DER REGION:

# SUMIS- WALDER PENDULEN

*aus dem Uhrenatelier Zürcher*

*Alle Viertelstunden erklingt eine zarte Melodie im Hintergrund. Im Gespräch mit Ueli Zürcher in der Gemeinde Sumiswald ist sofort zu spüren, mit welcher Leidenschaft der Uhrmacher seinen Beruf seit 50 Jahren ausübt: Detailverliebt spricht er über die Einzelteile der verschiedenen Komplikationen im Uhrwerk und verrät das Geheimnis, woran nur das geschulte Auge eine echte antike Sumiswalder Pendule erkennt, die er und sein Vater bis in die neunziger Jahre noch komplett von Hand herstellten.*



TEXT: MARIETTA MÜGGE, FOTOS: RAMON ALDER

Seitdem er gross genug war, um seinem Vater über die Schulter zu blicken, hat sich Ueli Zürcher das Wissen angeeignet, das er für seine Berufung braucht: Feinmechanik für antike Grossuhren. Von Kindesbeinen an ist er Schritt für Schritt in sein Metier hineingewachsen. So durfte er nach Schulschluss in der Oberstufe seinem Vater ab und an schon einmal bei der Reparatur eines mechanischen Weckers helfen und verdiente sich damit sein Taschengeld.

### Seit 72 Jahren in Wasen

Der gelernte Turmuhrmacher Hans Zürcher eröffnete, nachdem er in einigen Manufakturen gearbeitet hatte, am 1. Mai 1950 sein eigenes Uhrenfachgeschäft in Wasen im Emmental. Dort steckte er seinen Sohn ganz natürlich mit seiner Faszination für perfekt ineinandergreifende Zahnräder an. Der junge Ueli Zürcher absolvierte in den Siebzigern die Uhrmacherschule in Solothurn und kehrte dann 1979 mit einigen Jahren Berufserfahrung aus Nyon und Langenthal ins elterliche Atelier zurück. Dort arbeitete er erst angestellt Seite an Seite mit seinem Vater, bis er am 1. Januar 1985 das Geschäft dann selbst weiterführte, wo er sich bis heute jeden Tag begeistert seinem Handwerk widmet.

### Vom französischen Königshaus ins Emmental

Doch wie fand die Uhrmacherschule ihren Weg nach Sumiswald? Der Ursprung des Uhrmacherhandwerks liegt bei den Schmieden. Sie stellten die groben Metallteile für grosse Kirchturmuhren her, die zu Beginn oftmals nur mit einem Stundenzeiger auskamen. Erste einfache Wanduhren für Wohnräume wurden um 1600 in Frankreich hergestellt. Mit den Jahren erhielten sie immer mehr Dekor, bis unter König Louis XIV. ein wahrer Trend um filigran bemalte, goldverzierte Steh-, Pendel und Wanduhren aus



Zeitmesser, die nicht mehr richtig ticken, werden vom «Uhrendoktor» mit diversen Werkzeugen bearbeitet, die an einen Arztbesuch erinnern.

Edelhölzern aufkam. Mit der Flucht der Hugenotten kam ihr Wissen der Uhrmacherei zuerst in die West- und von dort aus langsam auch in die Deutschschweiz – vor allem in die Region um Bern. Die erste Sumiswalder Pendule stellte Jakob Zaugg Ende des 18. Jahrhunderts mit einem Neuenburger Uhrwerk und einem in Sumiswald gebauten, bemalten und charakteristisch geschwungenen Gehäuse her. «Von dieser Form leitet sich der Name Pendule aus dem Französischen ab», verrät Ueli Zürcher. Nach Zaugg waren es Leuenberger Senior und Junior, die bis 1891 die regionaltypische Uhr in ihrer Werkstatt in Sumiswald bauten und sie mit einem eigenen Schlagwerk versahen. Nach ihrem plötzlichen Tod gab es verschiedene Besitzerwechsel. Ab 1936 wurden die Sumiswalder Pendulen nur noch ohne Schlagwerk hergestellt – bis Hans Zürcher es der Pendule wieder zurückgab.

### 98 handgemachte Sumiswalder Pendulen

Im 20. Jahrhundert gehörte es zum guten Ton, eine handgefertigte Uhr in der Stube zu haben. Die Sumiswalder Pendule war damals daher ein beliebtes Hochzeitsgeschenk. Ab 1950 baute Hans Zürcher den edlen Zeitmesser in seinem Atelier von Hand wieder mit dem ursprünglichen Dreiviertel- und Stundenschlagwerk auf Tonfedern. Die Sammlerstücke fertigte er nur auf Bestellung nach Originalvorlage – denn es brauchte rund einen Monat, bis lediglich das Uhrwerk – komplett von Hand gefertigt – genauso lief, wie es sollte. Die benötigten Kleinteile aus Messing und Stahl für die Spezialwünsche der Kunden stellten die Zürchers in ihrem Atelier eigenhändig her. Je nach Feinheiten, mit denen das Uhrwerk ausgestattet werden sollte, konnte so ein präzise tickendes Kunstwerk 20'000 bis 25'000 Franken kosten. Die Aufträge kamen meist aus der Schweiz. Doch in den Neunzigern wurde ein deutscher Bahnreisender über eine Reportage von Emmental Tourismus im SBB-Magazin auf das Uhrenatelier aufmerksam. Er fuhr mit seinem VW Käfer extra aus Bremen 900 Kilometer bis nach Sumiswald, um dort bei den Zürchers persönlich eine handgefertigte Pendule in Auftrag zu geben.

Insgesamt stellten Vater und Sohn 98 Einzelstücke nach Originalvorlage komplett in Handarbeit her. Heute ist Ueli Zürcher auf die Restauration und Reparatur dieser oder anderer Grossuhren spezialisiert. Nur der Kenner sieht, ob es sich bei den in die Jahre gekommenen Schmuckstücken um eine Neuenburger oder tatsächlich um eine echte Sumiswalder Pendule handelt: man muss wissen, auf welcher Seite sich Gang- und Schlagwerk befindet. Denn je nach Herkunft ist das System des Uhrwerks anders. Nur wenn sich das Schlagwerk im linken Aufzugsloch und das Gangwerk im rechten Aufzugsloch befinden, handelt es sich nämlich um eine Original Sumiswalder Pendule.

*«Bis zum 71. Lebensjahr meines Vaters haben wir noch zusammengearbeitet. Solange mir die Arbeit gefällt und ich gesund bleibe, denke ich nicht ans Aufhören.»*

*Ueli Zürcher, Besitzer des Uhrenateliers Zürcher in Wasen*



### Ungewisse Zukunft

Doch die Zeit der traditionellen Grossuhren ist längst passé. Sie sind heute nur noch von Sammlern und Liebhabern gefragt. Mit überall verfügbaren digitalen Zeitmessern steht die Zukunft des Uhrmacherberufs in den Sternen. Wenn Ueli Zürcher einmal ans Aufhören denken sollte, ginge mit ihm eine Ära der Uhrmacherei in Pension. Es gibt keinen Nachfolger, dem er seinen Wissensschatz vererben könnte. Er und seine Frau haben zwei Kinder, die laut Ueli Zürcher jedoch andere Interessen haben: «Beide machen nichts mit Uhrmacherei. Irgendjemanden zwingen zu einem Beruf, das bringt gar nichts. Das würde ich nie machen. Man muss etwas mit Freude tun, sonst kommt's nicht gut.»

Generell nimmt der Nachwuchs in der Branche ab. So kann es bald sein, dass man Ersatzteile für antike Uhren nicht mehr bekommt, wenn keiner mehr weiss, wie sie von Hand hergestellt werden. Daher betreibt Ueli Zürcher in seinem Atelier liebevolle «Profilaxe», sodass gewisse Schäden bestenfalls gar nicht erst passieren. Ihm liegt es mit persönlichem Stolz für die Sumiswalder Pendulen am Herzen, das Kulturgut aus dem Emmental – so lange er kann – bestmöglich zu erhalten und die eigenhändig gebauten Originaluhren aus seiner Heimat auch noch für die nächsten Generationen am Laufen zu halten. ◀

### Besuchen Sie das Uhrenatelier

Nach vorheriger Vereinbarung ist es möglich, auf dem «Handwerkerweg» in Wasen einen Einblick in selten gewordene Traditionsberufe zu erhalten. Das Atelier des Uhrmachers ist von Dienstag bis Freitag von 08:00 bis 12:00 und von 13:30 bis 18:00 Uhr geöffnet, Montag und Samstag geschlossen.

#### Anfragen können gestellt werden an:

Ueli Zürcher, Uhrengeschäft, Gmündenstrasse 4, 3457 Wasen i.E., +41 (0)34 437 13 38, [www.zuercher-uhren.ch](http://www.zuercher-uhren.ch)