

Das Warten hat ein Ende – Er ist da! EMMENSPITZ – der Spitzenkäse!

Die Hoffnung im Käsemarkt ist wieder zu haben. Ein solch spezieller Käse hat eine besondere und ausgereifte Geschichte. Hier ist sie:

Es war einmal ein Mann im Bundesamt für Landwirtschaft, dem diese Landwirtschaft, die Wirtschaft als solche, dem die Zukunft im allgemeinen am Herzen lag. Er befasste sich ausführlich mit dem Emmentaler-Käse. Er ging hin und studierte die Situation der Produktion und des Marktes. Er sah, dass manches im Argen lag, sah, dass Käsereien geschlossen wurden, sah, dass der Emmentaler mehr und mehr im Ausland produziert wurde und entdeckte die Probleme und Chancen bei den Exportaussichten. Der Mann widmete von dem Moment an die ganze Freizeit seiner neuen Vision. Seine Idee, die ihm während der Analyse gekommen war, ein visionärer Traum, war aber auch nicht einfach umzusetzen.

Höhen und Tiefen folgten, Erfolge und Hindernisse lösten sich ab. Ihn zeichnete aus, dass er hartnäckig und ausdauernd seine Ziele verfolgte und dabei viel riskierte. Denn er gab schliesslich seine sichere Stellung auf und setzte all seine Kräfte bei der Entwicklung eines neuen und speziellen Käses ein. Der Käse sollte von besonderer Qualität sein, in der Schweiz und im Export nach Europa Anklang finden.

Kommen wir bei der Geschichte zum Punkt:

EMMENSPITZ ist da?

Anfang Januar 2001 erfolgte der erste Start, im Rückblick wie eine Art Testverkauf. Der Käse führte sich sehr erfolgreich ein. Er wurde schnell zu einer Delikatesse. Konsumenten und Konsumentinnen liebten ihn.

Übergeordnete Weiterentwicklungen bei der Produktion und die daraus notwendig gewordene Suche nach einer anderen Käserei zwangen zu einem Lieferunterbruch. Nun ist die Lösung gefunden und es kann wie geplant weitergehen. Neustart in der Käserei Tiefenbach / Trubschachen.

Das „käsige Matterhorn“ (wie in einem Brief von Frau Elisabeth Zölch-Balmer, Berner Volkswirtschaftsdirektorin, liebevoll genannt) wird nun wahrhaftig aus dem Emmental stammen.

Ein weiteres Zitat aus diesem Brief: „... Besonders pikant finde ich an Ihrem Produkt die Etikette: Sie verbinden in ihr das unvergängliche Matterhorn als Wahrzeichen der Schweizer Alpen mit dem schmelzenden Zahn der Berner Toblerone und fügen das im emmentalischen Grosslochkäse neu gegorene Symbol geschickt in die Kette der Berner Alpen ein. (...) Es wird Werbung für den Kanton Bern als Wirtschaftsstandort und Tourismusgebiet sein – im In- und Ausland. Es wird auf die Stärken von ländlichen Regionen aufmerksam machen und eine Brücke schlagen von Land zu Stadt. EMMENSPITZ ist volksnah und doch modern, so wie es die Gegend ist, in der er neu produziert wird.“

Das Emmental

Eine Region, die weit über unsere Landesgrenzen hinaus bekannt ist, die es lohnt zu entdecken und die vor allem vielseitiger ist, als oft angenommen wird. Nicht nur Hügel, Eggen, Chrächen – mit Eiger, Mönch und Jungfrau als Kulisse, nicht nur Bauerngärten, Blütenpracht, idyllische Bauernhäuser mit Spycher und Stöckli, nicht nur Ährenfelder, Wiesen, Bäche, Wälder und Kühe, aber auch. Hier kann der Besucher noch Ruhe finden, wenn er es will. Aber auch Action und Erlebnisse vielerlei Art. Das Emmental ist ein Gebiet, in dem sanfter Tourismus betrieben wird. Und so entstehen auf den Grundlagen von Traditionen in modernen Arbeitsprozessen Produkte, die auf dem Markt Erfolg haben. Das richtige Gebiet für dieses Projekt. Und die richtige Gemeinde.

Trubschachen

Eine Gemeinde im Oberemmental, wo die Trub in die Ilfis mündet, im Herzen der Schweiz, mit einer Fläche von 15,64 km², auf 713 bis 1250 m.ü.M. gelegen. Die Bevölkerung ist zu 30 % in der Landwirtschaft, zu 40 % im Gewerbe/in der Industrie und zu rund 30 % im Dienstleistungssektor tätig. Als bekannte Firma des Ortes ist die Kambly SA bestimmt den meisten ein Begriff. Zu entdecken gibt es ein spannendes Wandergebiet, aber auch Kultur: Die Kunstaussstellungen, die organisiert werden, sind weit herum bekannt. Im Heimatmuseum kann in der häuslichen, bäuerlichen und gewerblichen Vergangenheit des Emmentals gestöbert werden. Doch auch die Gegenwart wird lebendig dargestellt, zum Beispiel in der Schautöpferei. Trubschachen zeichnet sich weiter durch sein pulsierende Vereinsleben aus.

Die Käserei

In der Käserei Tiefenbach, bei der Familie Fankhauser, im Trubschachen, wird der EMMENSPITZ aufleben. Es ist eine Käserei mit Tradition. Die ersten Statuten der Käsereigesellschaft (damals noch Wingei) gehen auf das Jahr 1878 zurück. 1906 erfolgte der Baubeschluss für eine neue Käserei am Standort Tiefenbach. 1926 wurde schliesslich am gleichen Standort die heutige Käserei gebaut. Es wird inzwischen eine jährliche Milchmenge von 920'000 kg Milch verarbeitet.

Der Präsident der Käsereigenossenschaft, Res Wegmüller sagt es so: „Emmenspitz ist für uns eine einmalige Chance, denn mit den laufenden Einschränkungen für die Produktion von Emmentaler Käse wird der Lebensnerv vieler Familien als Milchlieferanten hart getroffen. All das wirkt bei uns noch härter, weil wir in unseren Hanglagen (ein Grossteil der Flächen liegt über 800 m.ü.M.) keine Produktionsalternativen zur Milchwirtschaft haben. Nebenerwerbsmöglichkeiten im Oberemmental sind zudem weitgehend ausgeschöpft und nur noch in Einzelfällen neu verfügbar. Nochmals, Emmenspitz ist unsere Chance!“

Der Käse

EMMENSPITZ ist ein Halbhartkäse, viel kleiner als der Emmentaler - ein Laib wiegt noch gerade 5 kg. Dadurch können formschöne Portionen angeboten werden. Eine angenehme Optik regt zur Konsumation mit an. Die Basis ist Rohmilch in Spitzenqualität. Es ist ein Produkt aus einer intakten Umwelt. Die Grundlage für das kräftige, urchig-volle Aroma ist die schonende Pflege der Kräuter-, Blumen- und Klee graswiesen durch die Bauern. Ausserdem wird er mit Sorgfalt in der klassisch ländlichen Käserei hergestellt, in der handwerkliche Tradition und modernes Qualitätsbewusstsein gleich viel gelten. Gute Voraussetzungen, um Käseliebhaber und Gourmets zu überzeugen. Nach einer sorgfältigen Entwicklungs- und Testzeit erfolgte der erste Start mit Erfolg. Doch damit gab man sich nicht zufrieden. Es wurde weiterentwickelt, verbessert und eine neue Produktionsstätte gesucht und gefunden. Testen Sie selbst. Es lohnt sich.

Der Erfinder

Fritz Studer, Ingenieur-Agronom, Jahrgang 1944, von einem grossen Familien- und Freundeskreis inspiriert und gestützt, verheiratet, 3 Kinder, viel Erfahrung im Bereich der Landwirtschaft und im Marketing, der Forschung und der Umwelt, die ihm beruflich und privat am Herzen liegt, Mitarbeit in Projekten, in Vereinigungen, in Verbänden und Vereinen, die sich mit diesen Themen befassen, voller Engagement für die Lancierung des neuen Käses, ein Garant für die Qualität und die Seriosität des Projektes. Der Mann, der viel Mut bewies, indem er seine sichere Stellung aufgab und sich dem EMMENSPITZ verschrieb.

Die Ziele

Es geht um die Ankurbelung des Marktes im Bereich des Käse-Verkaufs, der Produktion und des Exportes. Dies kann mit diesem neuen attraktiven Käse erfolgreich geschehen.

Es soll ein Beitrag an die längerfristige Wertschöpfung der Landwirtschaft in der Region Emmental geleistet werden, durch Innovation im Bereich Käse.

Auf der Etiketle ist der EMMENSPITZ als Matterhorn in unsere touristisch interessante Hügel- und Bergwelt eingebaut. Eine witzige und auffällige Idee. Als Idee wird das Projekt vielseitig unterstützt, vor allem auch durch die Vereinigung AEMMITALER RUSCHTIG und viele Emmentaler Käsereien. Anerkennung findet es wie bereits erwähnt in der Volkswirtschaftsdirektion des Kantons Bern und bei den Käseliebhabern.

EMMENSPITZ („Emmen“ = Emmental / „spitz“ = vielseitig positiv assoziierbar) wird bestimmt erfolgreich durchstarten.

Fragen Sie in den Käsereien oder Käsespezialitäten-Läden nach diesem speziellen Käse. Sie kennen nun einen Teil seiner Geschichte.

Mehr Informationen direkt bei: Fritz Studer, dipl.Ing.Agr.ETH, Staffelweg 50,
CH-3302 Moosseedorf, Telefon +41 (0)31 859 59 77, Fax +41 (0)31 859 59 76,
E-Mail: fritz.studer@bluewin.ch