

# 2009 VDB Herbst-Event

vom 11. September 2009  
Bericht von Željko Blazinić



**Emmentaler AOC – Ein Stück Schweiz**, so preist die Werbung der "Emmentaler Switzerland" ihren weltberühmten Käse an. Da fragt man sich: "Was steckt dahinter?" Die "Emmentaler Schaukäserei" in Affoltern im Emmental hat uns diese Antwort anschaulich nähergebracht. Wie schon in den letzten Jahren hatte uns auch dieser VDB-Herbst-Event einen einmaligen oder besser gesagt "ur-chigen" Einblick in die Produktion, den Vertrieb sowie das Marketing eines grossartigen Schweizer Käses verschafft.

Wir trafen uns in der Eingangshalle des Hauptgebäudes der Emmentaler Schaukäserei. Unser Event-Manager Werner Bühler begrüßte die VDB-Mitglieder und stellte Herrn Fritz Rutschi, der uns durch den Betrieb führte, sowie Herrn Christoph Stadelmann, Marketingleiter der Emmentaler Switzerland, Sortenorganisation Emmentaler vor.



Herr Stadelmann brachte uns in seinem interessanten Referat den "Emmentaler" näher. So erfuhren wir, dass der original "Emmentaler" 10% des Emmentaler-Käse Weltmarktes beherrscht und dass  $\frac{1}{3}$  der Produktion nach Italien exportiert wird. Er zeigte auf wie sich die Marke "Emmentaler" im hart umkämpften Käse-Markt behauptet und wie die "Emmentaler Switzerland" zukünftig ihre Markenstrategie ausrichten wird. Wir erhielten exklusiv die Chance, die neusten Werbe-Spots der "Emmentaler Switzerland", die in den nächsten Tagen auf allen Kanälen ausgestrahlt werden zu sehen. Zum Schluss des anregenden Referats hatten die VDB-Mitglieder die Gelegenheit, Herrn Stadelmann Fragen zu stellen. Nachdem uns

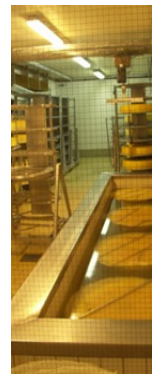


Herr Stadelmann alle Vorteile des original "Emmentaler" aufgezeigt hatte, war es an Herrn Rutschi, uns von der Richtigkeit zu



überzeugen. Der Betriebsrundgang der "Emmentaler Schaukäserei" begann im Untergeschoss des Hauptgebäudes. Täglich werden hier 16 Laibe Emmentaler, die zwischen 92-95kg wiegen, in Handarbeit produziert. Der "Emmentaler" wird in einem aufwändigen Verfahren weiterverarbeitet. Er kommt

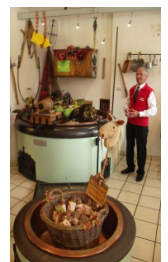
zuerst in ein Salzbad, wird anschliessend für min. 120 Tage zum Reifen gelagert, täglich von Hand gewendet und die Oberfläche gereinigt, bevor er dann schlussendlich in die Verkaufshalle kommt und auf dem Tisch der Konsumenten landet. Die Lagerdauer bestimmt den



Reifegrad des "Emmentalers".

Ein junger Käse, der  $\frac{1}{2}$  Jahr gereift ist, ist milde im Geschmack. Je länger der "Emmentaler" reift, desto reifer wird er im Geschmack. Wir hatten das Vergnügen, drei Reifegrade ( $\frac{1}{2}$  Jahr, 1 Jahr sowie  $1\frac{1}{2}$  Jahre Reifung) zu testen und konnten uns so selber ein Bild machen.

Anschliessend führte uns Herr Rutschi durch die Epochen der Emmentaler Käsereigeschichte. Zu der ersten Käse-Manufaktur, in der heute ein Bäcker-Konditor Emmentaler Spezialitäten anbietet, wie den Emmentaler Riesen-Nussgipfel (der wirklich riesig war uns so schmeckte).



Und weiter ging es zum "Vorgänger" der heutigen "Emmentaler Schaukäserei", in der vor rund 20 Jahren der "Emmentaler" produziert wurde und die heute als Souvenir-Shop dient.



Da die Kapazität nicht mehr ausreichte, um die Konsumbedürfnisse zu decken, ging man an die Planung des Neubaus und dies mit einem durchschlagenden Erfolg. Heute besuchen die "Emmentaler Schaukäserei" jährlich rund 300'000 Personen aus aller Welt.

Nun wurden wir von Herrn Rutschi in die Vergangenheit zurückgeführt, wo uns Herr Walter Dreier im "Küherstöckli", das 1741 erbaut wurde, erwartete.



Herr Dreier zeigte uns mit Herzblut die einzelnen Schritte der Käseherstellung in diesem über 300 jährigen Ambiente auf. Er brachte uns Käse-Begriffe wie den "Wiggifisch" oder "Wiggivogel" (je nach Region) näher. Dies ist das erste Stadium, nachdem die Milch durch Zugabe von Laab (das heute noch aus dem Kalbsmagen gewonnen wird) geronnen

ist. Die gallertartige Masse wird mit der Harfe zerschnitten und nach einem kurzen Erhitzen des Kessels über dem offenen Feuer kamen wir schon zu den nächsten Stadien wie dem "Schluck" sowie dem "Nidel", von denen wir jeweils "Müsterli" zur Degustation erhielten. Während dem Rühren, das Herr Dreier unserem Even-Manager überlies, erzählte er uns, wie das "Küherstöckli" im Jahr



1989 von Lützelflüh nach Affoltern im Emmental kam. Zum Schluss sind zwei original "Emmentaler Küherstöckli Käse" entstanden, die im Stöckli-Keller reifen und nur vor Ort gekauft werden können.

Den informativen Nachmittag konnten wir mit einigen Einkäufen im eigenen Hofladen ausklingen lassen. Der Abend ging im Hofeigenen Gasthof Löwen weiter. Wie könnte man einen Nachmittag der von der Geschichte so geprägt war, ohne ein "urchiges" Essen abschliessen? So erstaunte es nicht, dass uns "Älplermakronen mit Öpfelmues" serviert



wurde. Wie könnte es anders sein, die Gespräche kamen schnell auf die neue Marketingstrategie der "Emmentaler Switzerland" und wie diese bei den Konsumenten ankommen wird, was wiederum zu einem regen Austausch unter den VDB-Mitgliedern führte.

+++++

**VORSCHAU**

**26. März 2010 9. VDB-Hauptversammlung in der Umgebung von Gösgen**

**Referat von Dr. Daniele Ganser zum Thema "Peak Oil"**

*Schweizer Historiker und Friedensforscher*

*Dozent am Historischen Seminar, Universität Basel*

[www.danieleganser.ch](http://www.danieleganser.ch)

Der Vorstand freut sich auf zahlreiche Anmeldungen zu diesem interessanten Referat mit dem hoch aktuellen Thema und anschliessender Diskussionsrunde mit Dr. Daniele Ganser.

**« Termin gleich im Kalender reservieren, besten Dank »**

