

## Emmentaler: So wird der Schweizer Käse hergestellt

Emmentaler ist mehr als nur ein Käse – er ist ein Stück Schweizer Tradition. Doch **ausgerechnet** sein berühmtestes **Markenzeichen** ist in Gefahr: die Löcher.

**Käsemeister** Christoph Hofer gibt Einblicke in die Welt der traditionellen Käse-Herstellung und zeigt Schritt für Schritt, wie aus frischer Milch ein riesiger, bis zu 120 Kilogramm schwerer **Laib** Emmentaler entsteht.

### Manuskript

SPRECHER:

Nur echt mit Löchern – aber die **gerieten in Gefahr**. Emmentaler ist der Schweizer Käse **schlechthin**.

CHRISTOPH HOFER:

Ist er schön **elastisch**, hat er diesen **nussigen**, süßlichen Emmentaler-Geschmack.

SPRECHER:

Wir zeigen euch, wie dieser Käse-**Klassiker** traditionell in der Schweiz hergestellt wird und wie die Löcher hineinkommen.

CHRISTOPH HOFER (Käsemeister):

**Der Ton von diesem Klopfen** gibt mir ein Zeichen: Sind genug Löcher [da], sind die Löcher genug groß, damit ich nachher den Käse rausnehmen kann? Sonst würde der Käse **explodieren**.

SPRECHER:

Und wir klären, warum genau diese Löcher **vom Verschwinden bedroht waren**. Beim Emmentaler **AOP**, also dem Emmentaler mit **geschützter Herkunft**, gibt es strenge **Auflagen**: Der **beliefernde** Bauernhof darf höchstens 20 Kilometer von der **Käserei** entfernt sein, **Massentierhaltung** ist **tabu**, die Kühe dürfen ausschließlich frisches Gras und **Heu** fressen. Genauso wichtig: die **Bakterienkulturen**. Sie **prägen** den Geschmack und die **Konsistenz** des Käses. Käsemeister Christoph Hofer **vermehrte** die **richtige Mischung** in **Magermilch**. Jeder Käsemeister hat dafür sein eigenes Rezept. Die Bakterienkulturen und das **Enzym Lab** lassen die Milch **gerinnen**. Die dabei entstehende **Masse** wird zum sogenannten **Käsebruch** geschnitten – und dann in die riesigen Emmentaler-**Formen** gefüllt.

Fehlen noch die typischen **Etiketten**, dann werden die Laibe zwanzig Stunden lang **in Form gebracht**.

CHRISTOPH HOFER:

Die Käse werden jetzt hier **gepresst** mit einem **Anfangsdruck** von gut 100 Kilo, und der wird **sich** nachher immer ... immer **steigern**, bis auf 1200 Kilo. Damit die einzelnen **Körner** gut **zusammenwachsen** können und damit auch die Flüssigkeit, die **Molke** abfließen kann.

SPRECHER:

Die gepressten Emmentaler baden zwei Tage in einem Salzbad – wichtig nicht nur für die **Rindenbildung**, sondern auch für den Geschmack. Typisch Emmentaler: die **gigantischen** Käselaibe. In der Käserei Eyweid wiegen sie bis zu 120 Kilogramm pro Stück.

CHRISTOPH HOFER:

Das kommt ja von ganz früher, dass die Käse groß wurden. Früher hat man beim **Zoll** pro Laib bezahlt und nicht per Gewicht, dann haben sie gedacht: „Ja, dann mache ich den Käse größer.“

SPRECHER:

Sehr clever! Die Käse kommen für 60 Tage in den 22 Grad Celsius warmen **Gärkeller**. Hier entstehen die weltberühmten Löcher. Im Käselaib **bildet sich Kohlendäuregas**, das nicht **entweichen** kann und die Löcher **erzeugt**. Beim Klopfest hört Christoph, wie weit die sind. Für die Lochbildung sind winzige **Verunreinigungen** in der Milch durch **Heupartikel** aus dem **Stall** nötig. Aber weil die Ställe in den vergangenen Jahrzehnten immer sauberer wurden, gab es immer weniger Heupartikel in der Milch. Am Ende **drohte** der Emmentaler-**Supergau**.

CHRISTOPH HOFER:

Da hat man Probleme mit den Löchern im Käse, dass **es** zu wenig Löcher **hat**. Man hat nachher versucht, mit einem **Heublumenpulver** das wiederherzustellen, diesen Staub in der Milch, damit es wieder genug Löcher im Emmentaler Käse hat.

SPRECHER:

Gefahr erkannt, **Gefahr gebannt**. In Lagerkellern **reifen** die Emmentaler zwischen drei und 24 Monate lang. Je länger der Emmentaler reift, desto kräftiger sein Geschmack.

CHRISTOPH HOFER:

Wenn ich da in diesem Keller stehe, **es ist ein Stolz dahinter**: die ganze Arbeit, die dahintersteckt. Und nachher, wenn man das **Resultat** sieht, diese schönen Emmentaler Käse, das ist ein sehr gutes Gefühl, ja.

SPRECHER:

Weil kaum jemand 120 Kilogramm Käse **am Stück** braucht, werden die Laibe zum Export in alle Welt **zerteilt. Handwerklich** gemachter Emmentaler aus der Schweiz – nur echt mit Löchern. Ist euch wichtig, wo euer Käse herkommt?

## Glossar

**ausgerechnet** – hier: drückt aus, dass jemand etwas nicht erwartet hat und überrascht ist

**Markenzeichen,-** (n.) – ein Merkmal, das für etwas oder jemanden sehr typisch ist

**Käsemeister, -/Käsemeisterin, -nen** – jemand, der eine besondere Ausbildung dafür hat, Käse herzustellen

**Laib, -e** (m.) – ein rundes und ganzes Stück Käse oder Brot

**in Gefahr geraten** – in eine Situation kommen, in der etwas verloren gehen oder verschwinden kann

**schlechthin** – hier: in typischer Art und Form; an sich

**elastisch** – hier: so, dass etwas länger wird, wenn man daran zieht, und nicht schnell reißt; so, dass man etwas stark biegen kann, ohne dass es bricht

**nussig** – so, dass etwas nach Nuss schmeckt

**Klassiker, -** (m.) – hier: etwas, was auch nach langer Zeit noch sehr bekannt und beliebt ist/oft genutzt wird

**der Ton von diesem Klopfen** – hier: der Klang, der entsteht, wenn man auf etwas mit der Hand klopft

**explodieren** – mit sehr hohem Druck in viele kleine Teile springen

**vom Verschwinden bedroht sein** – hier: in Gefahr sein, dass etwas immer weniger wird und möglicherweise bald nicht mehr existiert

**AOP** (französisch) – Abkürzung für: Appellation d'Origine Protégée; eine Bezeichnung, die garantiert, dass ein Produkt aus einer bestimmten Region stammt und mit traditionellen Methoden hergestellt wird

**geschützte Herkunft** (f., nur Singular) – ein EU-Qualitätssiegel für Lebensmittel, wenn ihre Qualität mit einer bestimmten Region verbunden ist

**Auflage, -n** (f.) – hier: die Regel; die gesetzliche Bestimmung

**beliefernd** – hier: so, dass jemand (z. B. ein Bauer) etwas herstellt und es zur Weiterverarbeitung an einen anderen Betrieb weitergibt

**Käserei, -en** (f.) – ein Betrieb, der Käse herstellt

**Massentierhaltung** (f., nur Singular) – die Tatsache, dass man viele Tiere hat und sie auf engem Raum unter schlechten Bedingungen leben lässt

**tabu** – hier: verboten; nicht erlaubt

**Heu** (n., nur Singular) – trockenes Gras, das als Futter für Tiere verwendet wird

**Bakterienkultur, -en** (f.) – sehr kleine Organismen, die zur Käseherstellung verwendet werden, weil sie z. B. Milch zu Käse umwandeln

**etwas prägen** – hier: etwas bestimmen; einen Effekt auf etwas haben

**Konsistenz** (f., nur Singular) – hier: der Zustand von etwas und wie es sich anfühlt

**etwas vermehren** – die Menge von etwas größer machen

**richtige Mischung, -en** (f.) – hier: die passende Kombination aus Zutaten oder Bestandteilen, die zusammen das gewünschte Ergebnis erzeugt

**Magermilch** (f., nur Singular) – Milch, aus der der Großteil des Fettanteils entfernt wurde

**Enzym Lab** (m., hier Singular) – ein Eiweißstoff, der die Milch gerinnen lässt und so die Käsebildung startet

**gerinnen** – sich in feste und flüssige Teile trennen

**Masse, -n** (f.) – hier: eine Mischung

**Käsebruch** (m., nur Singular) – die festen Stücke, die entstehen, wenn Milch gerinnt

**Form, -en** (f.) – hier: ein Behälter, in den etwas gefüllt wird, damit es ein bestimmtes Aussehen bekommt

**Etikett, -en** (n.) – der Zettel mit einer Beschreibung, der auf Produkten klebt

**etwas in Form bringen** – hier: dafür sorgen, dass etwas fest wird und dass es am Ende so aussieht, wie man es haben möchte

**pressen** – stark (auf etwas) drücken

**Anfangsdruck** (m., nur Singular) – hier: die Kraft, die zuerst wirkt, wenn etwas in eine Form gedrückt wird

**sich steigern** – mehr werden; größer werden

**Korn, Körner** (n.) – hier: kleine Teilchen von etwas

**zusammen|wachsen** – hier: sich verbinden

**Molke** (f., nur Singular) – eine wässrige Flüssigkeit, die als Nebenprodukt bei der Käse- oder Quarkherstellung entsteht

**Rinde, -n** (f.) – hier: die äußere, dickere Schicht eines Käses

**gigantisch** – umgangssprachlich für: sehr groß

**Zoll, Zölle** (m., hier nur Singular) – hier: eine Behörde, die z. B. den Warentransport an den Grenzen überwacht

**Gärkeller, -** (m.) – ein Raum, in dem Käse bei kontrollierter Temperatur seinen Geschmack entwickelt und gelagert wird

**sich bilden** – entstehen (z. B. ein Gas)

**Kohlensäuregas, -e** (n.) – hier: ein Gas, das bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet wird

**entweichen** – aus etwas herauskommen oder ausströmen (z. B. Gas aus etwas)

**etwas erzeugen** – hier: dafür sorgen, dass etwas entsteht

**Verunreinigung, -en** (f.) – die Verschmutzung; die Tatsache, dass etwas nicht sauber ist

**Heupartikel, -** (m.) – ein sehr kleines Teilchen von getrocknetem Gras

**Stall, Ställe** (m.) – ein Gebäude, in dem Tiere (wie z. B. Schweine, Rinder) leben

**ein Supergau droht** – hier umgangssprachlich: es besteht die Gefahr eines sehr großen und schwerwiegenden Problems; es könnte zur schlimmsten möglichen Situation kommen

**es hat etwas** – Schweizerisch für: es gibt etwas

**Heublumpenpulver, - (n.)** – ein Stoff, der aus sehr vielen kleinen Teilchen von getrockneten Blüten, Blättern und Kräutern besteht

**die Gefahr bannen** – eine Bedrohung abwenden und stoppen, sodass es keine Gefahr mehr gibt

**reifen** – hier: so sein, dass ein Lebensmittel durch längere Lagerung den richtigen Geschmack bekommt

**es ist ein Stolz dahinter** – Schweizerisch für: man ist stolz auf seine eigene Leistung

**Resultat, -e (n.)** – das Ergebnis

**am Stück** – hier: komplett

**etwas zerteilen** – etwas in mehrere Teile schneiden

**handwerklich** – hier: in traditioneller Weise hergestellt

*Autoren: Jens von Larcher, Markus Hofmann*