

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung

Herausgeber: Pro Senectute Schweiz

Band: 73 (1995)

Heft: 9

Artikel: Emmentaler Freuden

Autor: Nydegger, Eva

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-724811>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Emmentaler Freuden

Nicht umsonst heisst es in dem auf den wohlhabenden Küherstand gemünzten Liedtext «Niene geit's so schön u luschtig, wie bi üs im Ämmatal ...». Mit seinen Hügeln oder Högern, wie die Einheimischen sagen, den Gräben und Eggen, den Dörfern und heimeligen Einzelhöfen ist das Tal entlang der Emme ein ideales Ausflugs- und Wandergebiet. In der Emmentaler Schaukäserei in Affoltern können Interessierte bei der Entstehung eines Käselaibes selber Hand anlegen.

Vor etwas mehr als 200 Jahren wurde nicht nur das Emmental, sondern das ganze Bernbiet von zwei neuen Produkten erobert: von der aus Amerika stammenden Kartoffel, die viel weniger empfindlich war als Korn und die in wenigen Jahren zum Hauptnahrungsmittel der gesamten Bevölkerung aufstieg, und vom Emmentaler Käse, der zuvor nur auf den Alpen produziert worden war. Der lange haltbare und gut zu transportierende Hartkäse trat im Hügelland einen Siegeszug ohnegleichen an, bald einmal wurde er bis nach Deutschland verkauft, und heute ist Emmentaler weltweit ein Begriff.

Um den guten Ruf des Emmentalers auch touristisch umzusetzen, wurde vor zehn Jahren die Schaukäserei Affoltern gegründet. Die einst etwas umstrittene Institution – jetzt grösster Arbeitgeber der Region – ist zum Publikumsmagneten geworden: 1994 wurde sie von über 300 000 Personen aus dem In- und Ausland besucht.

Selber käsen

Neben dem eigentlichen Schaukäserei-Neubau im Bauernhausstil gehört ein wiederaufgebauter Küherstock zur An-



Schatzkammer des Hofes ist immer der Speicher, wo die Kornvorräte, Saatgut, Stoffe, Trachten und Schmuck aufbewahrt werden.

Foto: Verkehrsverband Emmental

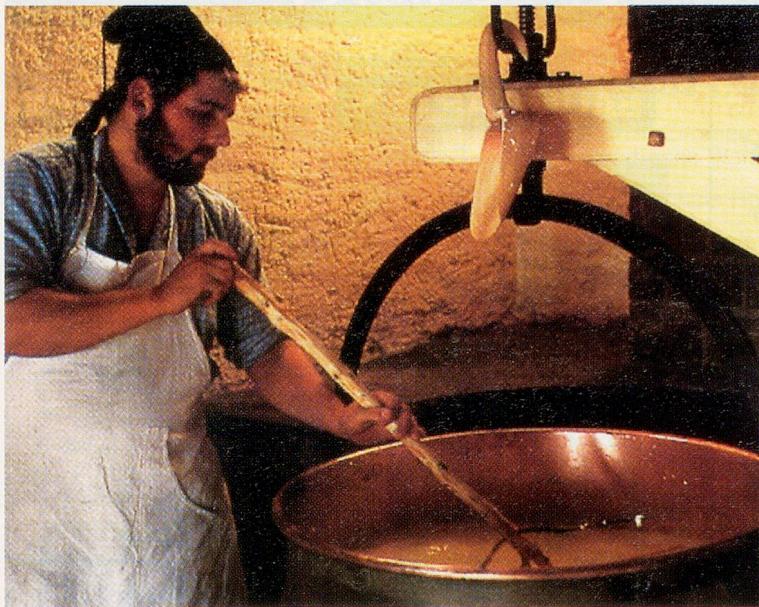
lage. In diesem über 250jährigen Gebäude können Besucherinnen und Besucher unter Anleitung selber käsen.

Ein munterer Käser im Sennentschopen erwartete die zu diesem Zweck zusammengekommene Gruppe, die ich begleiten durfte. Das Lab war schon vorbereitet; die für die Käseherstellung so wichtige Substanz aus Kalbsmagen-Enzym muss im richtigen Moment in die im Kupferkessi vorgewärmte Milch geschüttet werden. Wenn die Masse gallertartig ist, wird sie mit der Käseharfe zu Körnern zerschnitten. Danach wird das Kessi über das offene Feuer gehängt, und es muss mit dem Rühren begonnen werden, und zwar immer schön in die gleiche Richtung. Daran hielten wir uns, schliesslich wollte niemand das heikle Gelingen des Käseprozesses gefährden.

Während des Rührens beantwortete Käser Andreas Kummer Fragen zu seiner Tätigkeit. Natürlich wurde auch nach den Löchern im Emmentaler gefragt. Nach einem einführenden Spässchen, das etwas mit emsigen Mäusen zu tun hatte, erfuhren wir, dass Propion-

säure-Bakterienkulturen, die im Gärraum Kohlensäure bilden, zu den auch vom Schweizer Skiverband vermarkten Käselöchern führen. Wem das über eine Stunde dauernde Rühren zu eintönig wurde, verliess den rauchgeschwängerten Küherstock, um sich im Hauptgebäude die industrielle Käseproduktion anzusehen. Was wann wie geschieht mit der von riesigen Rührarmen bewegten Milch, erfährt man dort mittels Kopfhörern, auch dass letztes Jahr in Affoltern 3,7 Tonnen Milch zu etwa 3400 Laiben Emmentaler verarbeitet wurden.

Im Küherstock war unterdessen der wichtigste Moment herangerückt, es galt, die entstandene weiche Käsemasse mit Hilfe eines Tuches vom Kessi in die verstellbare Holzform, das Järb, hineinzubefördern. Dank den Anweisungen des Käisers klappte alles bestens. Auch die hübsche Etikette «unseres» Stöcklikäses wurde vorbereitet. Nach viermonatiger Lagerung und Pflege wird der Käse dann geteilt und verschickt – jedes Stück wird Erinnerungen wecken an die Erlebnisse um das offene Feuer.



Damit der Käseprozess gelingt, muss sorgfältig gerührt werden.

Foto:
Schaukäserei
Affoltern

Währschafte Kost

Nirgendwo ist die legendäre Berner Platte üppiger garniert und nirgendwo gibt es so schöne «Merängge» wie im Emmental. Klar, dass auf unserem Ausflug auch ein Mittagessen eingeplant war. In Affoltern kann man nicht nur in der Schaukäserei, sondern auch im Gasthof Sonne oder im Löwen essen. Die Wirtsleute der alteingesessenen Lokale, die anfangs skeptisch auf die Schaukäserei und ihr Restaurant reagiert hatten, profitieren heute alle vom grossen Besucherandrang im Dorf.

Nach einem währschaften Mahl steht der Sinn nach Bewegung. Man kann von Affoltern aus zum beliebten Aussichtspunkt «Lueg» spazieren oder Richtung Lützelflüh.

Sanftes Hügelland

Die Route von der Schaukäserei nach Lützelflüh ist für ältere Menschen und ungeübte Wanderer ideal. Dem hügeligen Gelände entsprechend geht es abwechselungsweise leicht auf- und abwärts, vorbei an Bauernhäusern mit leuchtenden Geranien auf den Fensterbänken und prächtigen Gärten. Das tief hinunterreichende Walmdach mit der «Ründi» auf der Fassadenseite gibt jedem Emmentaler Bauernhaus diese besondere, heimelige Ausstrahlung. Bald einmal bietet der Weg auch Ausblicke auf die immer wieder begeisternde Silhouette der Berner Alpen.

Auf halber Strecke ein beschaulicher Rastplatz: «Auf der Egg» heisst die Stelle, wo der Schriftsteller Simon Gfeller (1868 bis 1943) im alten Schulhaus 33 Jahre lang als Lehrer gewirkt und seine Werke geschrieben hat.

Auf Gotthelfs Spuren

In ungefähr zwei Stunden ist das Wanderziel Lützelflüh erreicht. Das Dorf ist vielen bekannt als Wirkungsort des grossen Dichters, Pfarrers und Sozialkritikers Jeremias Gotthelf (1797 bis 1854). Fast auf Schritt und Tritt wird an ihn erinnert. Neben einer Gotthelfstrasse gibt es Gedenksteine, einen Brunnen, der Ueli den Knecht darstellt, ein kleines Museum neben dem Pfarrhaus, und auf dem Friedhof befindet sich das Grab von Albert Bitzius, wie Gotthelf mit bürgerlichem Namen hiess.

Anhänger/innen des Dichters können im Emmental weitere interessante Gotthelf-Schauplätze besuchen. Ein Gotthelf-Verein in Utzenstorf bietet Fahrten an, die zeigen, wo Anne-Bäbi Jowäger haushaltete, wo Dursli, der Branntweinsäufer, lebte und wo Elsi, die seltsame Magd, Unterschlupf fand.

Landleben

Ich liebe das Emmental nicht nur wegen der sanften Hügellandschaft, sondern auch wegen seiner urchig klingenden Ortsnamen. Wo sonst kann vom Mutzbachgraben auf den Oberbühl-

knobel gewandert werden? Solche Routen schlägt mir die in Emmenmatt aufgewachsene Margrith Lüthi vor. Ihr Bruder Kurt bewirtschaftet mit Hilfe der Eltern ein «Heimetli», ein kleines Bauern-
gut. Wie bei den meisten Betrieben dieser Grössenordnung ist der erwirtschaftete Ertrag zu klein, um ganz davon leben zu können. Deshalb arbeitet der junge Bauer nebenbei für eine Versicherung und freut sich, wenn die aufs Landleben erpichten Freundinnen Margriths hin und wieder beim Heuen mithelfen. Und was Mutter Lüthi anschliessend an solche Einsätze auf den grossen Küchentisch bringt – davon kann man auch in den besten Emmentaler Restaurants nur träumen.

Eva Nydegger

Zum Emmental

Die Emmentaler Schaukäserei in Affoltern ist täglich geöffnet von 8.30 bis 18.30 Uhr.

Zentrum des Emmentals ist das Dorf Langnau, bekannt durch viele stattliche Wirtshäuser. Ein neuer Treffpunkt ist das Buchantiquariat mit Café «Libretto».

In Burgdorf hat das 1770 erbaute und 1991 renovierte «Kornhaus» viel von sich reden gemacht. Es beherbergt das Schweiz. Zentrum für Volksmusik, Trachten und Brauchtum, auch Wechselausstellungen und Konzerte werden organisiert.

Auch in der «Kulturmühle» Lützelflüh – einer der schönsten Mühlen des Emmentals – finden Ausstellungen, Konzerte und Lesungen statt.

Das Emmental ist über Strassen und Schienen gut erreichbar. Einmal angekommen, kann man dort abseits des Verkehrs im Pferdewagen durch die Gegend kutschieren oder neu zu Fuss an einem Lama-Trekking teilnehmen. Die langhalsigen Vierbeiner tragen das Gepäck und kleine Kinder.

Auskünfte, auch über die beliebten Wochenend- und Ferienangebote auf Bauernhöfen, erteilt Pro Emmental, Schlossstrasse 3, 3550 Langnau, Telefon 035/2 42 52.