

«Terroir» in der Käse-Destination

Die Emmentaler Schaukäserei ist die touristische Käse-Destination par excellence. Hier dreht sich (fast) alles rund um den Käse bzw. um den Emmentaler AOP. Und sie feiert dieses Jahr ihr 25jähriges Bestehen. In der Schaukäserei-Gastronomie wird derweil das Terroir-Prinzip von «Aemmitaler Ruschtig» hochgehalten. Selbst die tiefgekühlten Pommes Frites sind «Bärner Frites» von Kadi Terroir!

Von Verlagsleiter Stephan Frech, Fotos: Rolf Neeser



Sie befindet sich im Herzen des Emmentals und ist umgeben von einer intakten Naturlandschaft mit vielen grünen Hügeln, Tälern und ebenen Flächen. Sie ist unbestritten eine der bekanntesten und meistfrequentierten touristischen Destinationen im Emmental – die Emmentaler Schaukäserei an der Schaukäsereistrasse 6 in Affoltern im Emmental. Und sie feiert dieses Jahr das Jubiläum ihres 25jährigen Bestehens. Seit 1990 haben nicht weniger als sieben Millionen Gäste die Emmentaler Schaukäserei besucht und sich dabei über die Herstellung von Emmentaler Käse kundig gemacht.

Verlockende Attraktionen im Käse-Universum

Das Käserei-Dörfli lockt jedes Jahr tausende von Gästen, Familien und Gruppen an. Es bietet eine grosse Vielfalt an Natur-, Kultur- und Kulinarik-Erlebnissen zugleich. Und es weiss jedes Jahr mit neuen Attraktionen zu überraschen. Dazu sagt Mimo Caci, der stellvertretende Geschäftsführer und Marketingleiter der Emmentaler Schaukäserei, zu GOURMET: «Wie der Käse so muss auch das touristische Angebot mit viel Fingerspitzengefühl zubereitet und mit noch mehr Sorgfalt gehegt, gepflegt oder eben



Das Käserei-Dörfli als «Käse-Destination» par excellence: Die Emmentaler Schaukäserei in Affoltern im Emmental befindet sich in einer hügeligen, aber völlig intakten Naturlandschaft – Natur und Natürlichkeit pur zeichnen den Emmentaler AOP aus.



der Emmentaler AOP-Produktion konfrontiert – eine Attraktion, welche sich vor allem an Familien und Gruppen-Gäste richtet.

► Das gilt auch für die «Arena der Schweizer Traditions-Wettkämpfe» vor dem Hauptgebäude. Die Arena bietet drei verschiedene Wettkämpfe an: «Steinstossen», «Platzgen» und «Naglä» und eignet sich optimal dafür, mit der Familie, mit den Vereinsmitgliedern oder mit den Arbeitskollegen spontan oder geplant einen lustigen und abwechslungsreichen Tag in der Emmentaler Schaukäserei zu verbringen. Die Arena wird – genauso wie die neue Outdoor-Kegelbahn – stundenweise vermietet.

► Auf der Audioguide-Tour kann man erfahren, wie der berühmte Emmentaler AOP («Appellation d'Origine Protégée») hergestellt wird und wie sich das traditionsreiche Handwerk des KäSENS über die Jahrhunderte entwickelt hat. Oder man kann täglich selbst bei der Produktion von Frischkäse mitwirken.

Impressionen von der Produktion von Emmentaler AOP in der Emmentaler Schaukäserei in Affoltern im Emmental.

erweitert und angepasst werden. Wie bei unserem berühmten «Le Roi d'Emmental» können wir nach drei Jahren Reifung unsere touristischen Dienstleistungen in Form eines ausgereiften Angebots den Besucherinnen und Besuchern präsentieren.»

Tatsächlich wartet die Emmentaler Schaukäserei in ihrem Jubiläumsjahr mit vielen Neuerungen und Attraktionen auf:

► Da ist einmal der neue «Detektivweg»: Die Gäste können in die Rolle eines

Detektivs schlüpfen und so spielerisch die Produktion von Emmentaler Käse und die Räumlichkeiten der Schaukäserei erkunden. Und das funktioniert so: An der Reception erhält man für Fr. 9.90 die Ausrüstung – eine Detektiv-Box, ein Booklet mit Rätseln und Hinweisen und einen anonymen Brief eines Schlüsseldiebes. Damit beginnt eine lehrreiche Reise durch die Räumlichkeiten der Schaukäserei. Auf der Suche nach dem Schlüssel wird man gleichzeitig mit den vielfältigen Facetten

Marketingleiter Mimo Caci zu GOURMET: «Für Gruppen bietet die Schaukäserei exklusive Angebote an, wie zum Beispiel das Käsen wie anno 1741. Zusammen mit einer Käserin oder einem Käser werden innert zwei Stunden über dem offenen Feuer 16 Kilo Käse hergestellt – ein einmaliges Erlebnis, das von einer Kutschenfahrt abgerundet werden kann. Ein Highlight ist auch die Produktion von Emmentaler AOP von Hand mit entsprechendem Live-Kommentar.»

Ende Juni 2015 finden spezielle Jubiläumsfeierlichkeiten statt. Aus diesem Anlass hat die Emmentaler Schaukäserei ein 300 Gramm schweres Jubiläumsmutschli kreiert, welches im Stöckli aus dem Jahre 1741 über dem offenen Feuer und von Hand hergestellt wird.

Die Schaukäserei-Gastronomie

All die zahlreichen Erlebnisse rund um die Produktion von Emmentaler AOP und um die Emmentaler Schaukäserei wären nur halb so attraktiv, wenn sie nicht von einem vielfältigen kulinarischen Genuss begleitet wären. Aber die Emmentaler Schaukäserei ist eben auch ein höchst abwechslungsreicher und origineller Verpflegungs- und Gastronomiebetrieb – ein kulinarisches Universum, in welchem sich (fast) alles um den Käse dreht. Der Restaurationsteil umfasst 90 Sitzplätze im Innern und 90 Sitzplätze im bedienten Outdoor-Bereich. Dazu kommen eine 180 Sitzplätze um-



Die Emmentaler Schaukäserei ist auch eine kulinarische Destination, bei welcher sich (fast) alles um den Emmentaler AOP dreht.



fassende Selfservice-Gartenterrasse sowie ein Saal mit 100 Sitzplätzen. Die Emmentaler Schaukäserei ist also nicht von ungefähr eine beliebte Destination für Familienfeste wie Hochzeiten, Taufen, Konfirmationen und Jubiläen, für Firmen-Events sowie für Delegierten-, Klub- und Vereinsversammlungen. Für das kulinarische Geschehen verantwortlich ist die aus dem Kanton Uri stammende Küchenchefin Heidi Arnold. Ganz zur «Käse-Destination» in Affoltern im

Emmental passend besteht das kulinarische Angebot hauptsächlich aus Speisen und Gerichten, in welchen der Käse und insbesondere der Emmentaler AOP eine zentrale Rolle spielen.

Terroir als Philosophie

Und ganz zur Philosophie der konsequenten Nachhaltigkeit und Natürlichkeit – die zentralen Leitlinien bei der Herstellung von Emmentaler AOP – passend ist auch das Einkaufs- und Lieferantenkonzept

des Gastro-Bereichs in der Emmentaler Schaukäserei: Hier stammen die namentlich einzeln aufgeführten Lieferanten der Roh- und Ausgangsprodukte vorwiegend aus der näheren oder weiteren Region im Umkreis der Emmentaler Schaukäserei. Der Gast erhält so volle Transparenz und weiss, woher die Grund- und Rohprodukte stammen, welche in der Küche der Emmentaler Schaukäserei zu schmackhaften Gerichten verarbeitet werden.



Die Vorteile der

- ▶ Erstes Tiefkühl-Convenience-Produkt für die Gastronomie aus der Region Bern.
- ▶ Dank «home made»-Charakter und Schale unverwechselbares Produkt mit hohem Wiedererkennungswert (7 x 10 mm Schnitt).
- ▶ Erweiterung des regionalen Menuangebots um die beliebteste Beilage der Schweizer.

Die tiefgekühlten Pommes Frites stammen aus der Region: Es sind die «Bärner Frites» von Kadi Terroir. Sie werden mit der Schale an den Enden serviert und schmecken ursprünglich, natürlich und wie hausgemacht.

Die «Bärner Frites» von Kadi Terroir

Das gilt sogar seit einiger Zeit für die tiefgekühlten Pommes Frites, die zu so populären Gerichten wie zum panierten Schnitzel oder zu einem feinen Blätterteig-Pastetli serviert werden. Es handelt sich dabei nicht einfach um Pommes Frites, sondern um die Terroir-«Bärner Frites» der Tiefkühlprodukte-Spezialistin Kadi AG aus dem benachbarten Langenthal. Küchenchefin Heidi Arnold zu GOUR-

MET: «Wir haben uns für die «Bärner Frites» von Kadi Terroir vor allem aus zwei Gründen entschieden: Sie haben einen feinen vollmundigen Kartoffelgeschmack und machen den Genuss von Pommes wieder zu einem bodenständigen und authentischen Erlebnis. Zudem überraschen sie unsere Gäste, weil sie mit der Schale an den Enden serviert werden. Das macht den Genuss noch ursprünglicher. Und natürlich passen die Terroir-«Bärner Frites» ausgezeichnet zu unserer Einkaufs- und Beschaffungsphilosophie,

möglichst alle Roh- und Ausgangsprodukte aus der Region zu beziehen.» Seit über 60 Jahren stellt die Kadi AG in Langenthal Pommes Frites her. Aus dieser Erfahrung heraus sind die «Bärner Frites» von Kadi Terroir entstanden. Sarah Näf, Produkt Managerin bei der Kadi AG, zu GOURMET: «Unsere Terroir-«Bärner Frites» bestehen ausschliesslich aus Berner Kartoffeln und aus hochwertigem Schweizer Sonnenblumenöl. «Bärner Frites» werden aus ganzen Kartoffeln mit der Schale verarbeitet – einer von

Terroir-Frites

- ▶ Möglichkeit, als Spezialist für regionale Produkte wahrgenommen zu werden und sowohl neue als auch bestehende Kunden zu überzeugen.
- ▶ Gelegenheit zur Margenverbesserung.
- ▶ Umgerechnet auf die Portion nur unwesentlich teurer als Standard-Pommes-frites.



Küchenchef Heidi Arnold serviert die «Bärner Frites» von Kadi Terroir zu so populären Gerichten wie zum panierten Schnitzel oder zum feinen Blätterteig-Pastetli.



vielen Beiträgen zur Nachhaltigkeit. Die Schale macht die 'Bärner Frites' zudem zu etwas Einzigartigem – zu einem Premium-Produkt, das wie hausgemacht aussieht und einzigartig gut schmeckt.» Die «Bärner Frites» von Kadi Terroir werden von den drei Berner Bauern Michael Probst aus Koppigen, Christian Wyss aus Büttikofen und Beat Bill aus Kernenried bezogen. Sarah Näf zu GOURMET: «Lokale Nähe schafft Vertrauen. Aus diesem Grunde setzen wir vermehrt auf Produkte aus der

Region. Denn immer mehr Gästen ist es wichtig zu wissen, was sie essen und woher ein Produkt stammt. Und zunehmend mehr Gastro-Unternehmer und Küchenchefs kommen diesem Bedürfnis ihrer Gäste nach.» Das Terroir-Qualitätskonzept «von hier für hier» der Kadi AG ist ein voller Erfolg. Denn nicht nur die Terroir-«Bärner Frites» werden in der Berner Hotellerie und Gastronomie mehr und mehr serviert, sondern auch die Terroir-«Züri Frites», die Terroir-«Ostschwiizer Frites» und die

Terroir-Frites «Région Léman» – jeweils in ihren Regionen.

Minimaler Preisaufschlag

Und noch etwas: Die Differenz zwischen dem Beschaffungspreis von normalen Pommes Frites und jenem von Kadi-Terroir-Frites beläuft sich pro Portion von 120 Gramm gerade mal auf 30 Rappen! Für diese 30 Rappen gewinnt man als Gastgeber ein Mehrfaches an Vertrauen, Professionalität, an Profil und an Glaubwürdigkeit gegenüber dem Gast!