

Einwohnerverein, 8356 Ettenhausen

### **Man besucht ja schliesslich nicht jeden Tag einen Weltmeister**

Am Morgen noch dichter Nebel, aber bald schon setzt sich die Sonne durch: Ideales Wetter für die Einwohner von Ettenhausen für den diesjährigen 1. Mai Dorf-Träff. Am frühen Nachmittag versammeln sich über 60 Personen beim Schützenhaus Ettenhausen – darunter sehr erfreulich auch viele Kinder und auch manche neu zugezogene Einwohner von Ettenhausen. Ein kurzer Spaziergang am idyllischen Täniker-Weiher vorbei führt die illustre Gruppe zur Dorfkäserei Guntershausen. Käsermeister Bernhard Näf – eigentlich nennen ihn alle ganz einfach Beni – stellt dort zusammen mit seinen Mitarbeitern und Lernenden täglich 8 Laibe Emmentaler AOP her.

Bevor die Räume der Dorfkäserei betreten werden dürfen, müssen alle Besucher Plastik-Überschuhe und fast ein wenig lustig aussehende Haarschutzhauben anziehen. Gruppenweise werden dann alle in die grosse und arbeitsintensive Kunst des KäSENS eingeweiht. Für einen rund hundert Kilogramm schweren Emmentaler-Laib benötigt es mehr als tausend Liter speziell kontrollierte Milch. Viele Arbeitsgänge und auch kurze Lager-Pausen sind notwendig, bevor die eindrucksvoll grossen Laibe für vier, fünf oder mehr Monate eingelagert werden.

Ein kleinerer Teil von Beni Näf's Käse reift am Fusse der Blüemlisalp in den Höhlen einer ehemaligen Militäreinrichtung. Tief im Innern des Berges schenkt dort die Natur ein perfektes Klima für die KäSereifung. Ein Teil gelangt nach der Reifung an Grossverteiler, Läden und Händler. Und ein grösserer Teil der hergestellten Emmentaler Laibe wird in verschiedenste Länder exportiert, darunter auch in den mittleren Osten und nach Asien, aber auch nach Nordamerika. An den Weltmeisterschaften dort in Madison, USA gewann Beni Näf bereits zweimal die Bronze-Medaille und einmal sogar Gold und wurde damit Weltmeister mit seinem Emmentaler AOP.

Natürlich darf nach so vielen neuen Eindrücken eine kleine Stärkung nicht fehlen. Beim vom Einwohnerverein Ettenhausen offerierten Apéro konnten verschiedene Käsesorten und Reifegrade getestet werden – zusammen mit wunderbarem hausgemachtem Brot und einem Glas Wein, Süssmost oder Mineralwasser. Nach der herzlichen Begrüssung der Neuzuzüger und weiteren Informationen des Einwohnervereins und bei herrlich wärmenden Sonnenstrahlen machten sich die Teilnehmer dann wieder langsam auf den Heimweg ...

(Bruno Schmid)