

EMMENTALER SWITZERLAND CONSORTIUM EMMENTALER AOP

Bern/Zollikon, Mai 2020

IDEALMASSE EINES KÄSES DER SCHWEIZER EMMENTALER AOP – DAS ORIGINAL EBEN!

Wer kennt ihn nicht, den Schweizer Emmentaler AOP! Denn mit einem Durchmesser von 80 bis 100 cm, seinen 75 bis 120 Kilogramm und der Reifung von mindestens vier Monaten in ausgesuchten Käsekellern ist das Schweizer Original alles andere als Durchschnitt. Kaum ein anderer reift so lange – und das schmeckt man auch an seinem einzigartigen mild-nussigen Geschmack. Doch dies ist nicht der einzige Grund, weshalb der Emmentaler AOP als König der Käse gilt. Er wird aus frischer unbehandelter Rohmilch und frei von jeglichen Zusatzstoffen von erfahrenen Käsemeistern produziert, die den Emmentaler immer noch traditionell-handwerklich herstellen. Ein Stück Schweiz eben!

www.emmentaler.ch

Der Emmentaler AOP ist durch seine Tradition und hervorragende Qualität ein absolutes Premium-Produkt, welches von der Sortenorganisation Emmentaler Switzerland streng und laufend kontrolliert wird. So lässt sich jeder einzelne Emmentaler AOP-Laib dank seiner Käsereimarkte bis zu seinem Ursprung und Produktionsort zurückverfolgen.

Die Produktion bis zur Perfektion.

In 111 sorgfältig ausgewählten Schweizer Käsereien entstehen jährlich ca. 17'000 Tonnen Emmentaler AOP, die national, aber auch auf der ganzen Welt verkauft werden. Produziert werden sie alle nach der alten Emmentaler Originalrezeptur, deren Ursprünge viele Jahrhunderte zurückreichen. Dabei entspricht ein Emmentaler AOP den heutigen Anforderungen bewusster Konsumentinnen und Konsumenten perfekt. Ein Emmentaler AOP wird aus frischer, unbehandelter Rohmilch aus der Region hergestellt, die von Kühen stammt, die nicht nur viel Auslauf haben, sondern auch mit frischem Gras und Heu gefüttert werden. Dabei kommen auf ein Kilogramm Käse in

etwa zwölf Liter Milch – eine ganze Menge, die den Emmentaler AOP dann auch zu einer sehr wertvollen Proteinquelle machen.

Von erfahrenen Käsern wird die Rohmilch in der Käserei, unmittelbar nach der Anlieferung, traditionell-handwerklich zu runden, schönen Käseläuben mit einem Durchmesser von 80 bis 100 cm verarbeitet. Eine körperlich anstrengende Tätigkeit im feuchtwarmen Käseklima, die meist ein paar Stunden Konzentration und Geschwindigkeit erfordert: Die Timings sind entscheidend und die Erfahrung. Dann wird's langsamer und geduldiger.

Die formschönen Laibe werden mit den aufwändig gestalteten Emmentaler AOP-Laibetiketten versehen und danach für den Reifeprozess zwischen sechs und acht Wochen in den Heizkeller der Käserei gebracht. Während dieses Reifeprozesses entsteht nicht nur die einzigartige Emmentaler AOP-Note, sondern es bilden sich auch die für den Emmentaler AOP typischen Löcher. Nach dieser ersten Phase gelangen die Laibe in den Lagerkeller der Käserei und ruhen dort während zwei bis vier Wochen. Für die restliche Reifezeit, also mindestens bis zum Alter von 120 Tagen, lagern die Emmentaler AOP-Laibe in den ausgesuchten Käsekellern der Affineure, wo sie ihren vollen Geschmack entfalten. Während des gesamten Reifeprozesses werden die Laibe regelmässig gewendet, gepflegt und kontrolliert. Erst wenn der gesamte Reifeprozess, der mindestens vier Monate dauert, abgeschlossen ist und nach etlichen Kontrollen wird der Käse taxiert. Ein emotionaler Moment.

Mild oder reif? Eine Frage des persönlichen Geschmacks.

Abhängig vom jeweiligen Reifegrad weisen Emmentaler AOP ganz verschiedene Geschmacksausprägungen auf. Als mild wird der Emmentaler AOP im Alter von mindestens vier Monaten angeboten, als angereift gilt er ab acht und als vollausgereift nach zwölf Monaten. Die Emmentaler AOP werden in trockenen Käsekellern gelagert und gepflegt. Der höhlengereifte Emmentaler AOP, der Emmentaler AOP Eidgenoss sowie das neuste Mitglied der Familie, der Emmentaler AOP URTYP® werden zusätzlich noch für die Affinage mehrere Monate in einem Feuchtkeller gelagert. Wobei der Emmentaler AOP® URTYP als einziger Emmentaler AOP auf den Punkt gereift wird. Je länger ein Emmentaler AOP gelagert ist, desto dunkler wird seine Rinde.

Dass der Emmentaler AOP der Beste ist, findet übrigens auch Schwingerkönig und Landwirt Matthias Sempach, der prominente Emmentaler-Markenbotschafter.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an:

Pressestelle: Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Seestrasse 49, 8702 Zollikon
Fon 043 488 86 00, E-Mail: pr@compresso.ch, www.compresso.ch

Luana Monopoli, Marketing & Communication Officer
Emmentaler Switzerland, Zieglerstrasse 43 B, Postfach, 3000 Bern 14
Fon 031 388 42 45, E-Mail: l.monopoli@emmentaler.ch, www.emmentaler.ch