

«Königsklasse der Käse»

Gondiswil Der Mammutkäse ist eine Kreation von Käsermeister Thomas Thierstein – aromatisch und nussig im Geschmack.

Links zeigt der Wegweiser Richtung Huttwil, rechts nach Langenthal. Der Ort heisst Gondiswil, im nordöstlichsten Teil des Kantons Bern, an der Grenze zum Kanton Luzern gelegen. Im Dorfzentrum steht die Käserei, seit mehr als 150 Jahren. Der kleine Vorplatz als Milchannahmestelle lässt nicht erahnen, dass hier in der Blütezeit der Emmentaler-Produktion 96 Bauern zweimal täglich ihre Milch abliefern. Käsermeister Thomas Thierstein findet den engen Platz direkt an der besagten Kreuzung ideal: «Das bringt Leben ins Dorf, das Warten verstärkt den Kontakt untereinander.» Heute sind es noch 26 Bauern, die auf die Fütterung ihrer Kühe mit Silage verzichten und pro Jahr insgesamt drei Millionen Liter Milch anliefern. Dar-



Thomas Thierstein zeigt im Käselager Koppigen stolz seine Neukreation.

aus fertigt Thierstein, zusammen mit einem Käser und einer Auszubildenden, pro Monat 20 Tonnen Käse, vorwiegend Emmentaler.

In seinen Lehr- und Wanderjahren hat der 38-Jäh-

rige verschiedenste Käseproduktionen kennen gelernt. Mit diesem Wissen machte er sich vor gut einem Jahr an eine Neukreation. «Das können wir nur in der Schweiz, aus Rohmilch so grosse Käse herstellen», meint er. Aber das sei eben das Spezielle, grosse Käselaike würden saftiger bleiben. Auf der Suche nach einem passenden Namen erinnerte er sich an die in den 1920er-Jahren gefundenen Mammut-Fossilien der Region und seither heisst der vollfette Hartkäse Mammutkäse. «Wir finden uns in der Königs-

klasse der Käse», meint Thomas Thierstein zu den 60-Kilo-Laiben.

Es wird heiss rund ums grosse Kupferkessi. Bald ist die Brenntemperatur von 57,5 Grad erreicht. Der Chef reibt das Käsekorn zwischen den Händen, macht den Bruchtest und drückt auf den Knopf – automatisch entleert sich das riesige Kessi. Auf der Pressbank fliesst der Käsebruch in Formen von 85 Zentimetern Durchmesser. Danach werden die jungen Käse einen Tag lang gepresst, bevor sie weitere 48 Stunden im



FOTOS: ANDREAS VON GÜNTEN, ZVG

Salzbad verbringen. Um das unternehmerische Risiko etwas zu verteilen und am Markt flexibler auftreten zu können, suchte Thomas Thierstein drei Käserkollegen, die sich nun in Dürrenroth, Aarwangen und Koppigen mit ihm die Produktion teilen. Im Käselager in Koppigen reifen die Laike mindestens acht Monate, im Gegensatz zum Emmentaler von aussen nach innen. Der aromatische Käse mit leicht nussigem Geschmack ist seit Kurzem in den bedienten Verkaufsstellen der Coop Bern erhältlich. *stb*

[link](http://www.mammutkaese.ch)
www.mammutkaese.ch

In der kleinen Dorfkäserei wird grosses Handwerk gepflegt.



Thun Zu Besuch bei der «alten Dame» – noch bis am 5. September 2013 an den Thunerseespielen

Liebe, Macht, Gier, Enttäuschung und ein unmoralisches Angebot: Mit «Der Besuch der alten Dame – das Musical» zeigen die Thunerseespiele aktuell ihre dritte Eigenproduktion auf der wohl schönsten Seebühne Europas. Für die Vorstellungen jeweils von

Mittwoch- bis Samstagabend gibt es noch Tickets. Lassen Sie sich verzaubern von Dürrenmatts Klassiker in einer modernen, musikalischen Variante.

[link](http://www.thunerseespiele.ch)
www.thunerseespiele.ch



AKTION

WEINKARTONVERKAUF mit Degustation

BIS 17. AUGUST IN DEN COOP MEGASTORES BERN WANKDORF, BIEL BAHNHOF, BIEL BOUJEAN, HEIMBERG, SCHÖNBÜHL SOWIE IN DEN COOP VERKAUFSTELLEN DÜDINGEN* UND GRENCHEN*

*AUSGENOMMEN MARIA HIMMELFAHRT AM DONNERSTAG, 15. AUGUST.



Angebote gültig solange Vorrat. Coop verkauft keinen Wein an Jugendliche unter 18 Jahren.



Für mich und dich.