

# Elefantenkäse aus der Dorfkäserei

**GONDISWIL.** Eine Degustation der anderen Art: Auf dem Schabenehnlidt die Käseereignissenschaft am Sonntag zum Elefantenbruch. Präsentiert wird ein Novum aus der Dorfkäserei, produziert aus Elefantenmilch.

Das Bild mutet seltsam an: Auf dem Gondiswiler Schabenehnlidt, wo Kühe melken und Hühner gackern, kommt Bauer Hans Jordi mit einem Elefanten aus dem Stall. «Zeit für den Freigang», sagt der Präsident der Gondiswiler Käseereignissenschaft trocken und hängt beiläufig an: «Ich hab ja gesagt, wir würden jetzt Elefanten melken in Gondiswil.»

Erst vor zwei Tagen ist Elefantenkuh Thigoma auf dem Schabenehnlidt eingetroffen. Das Tier war zuvor in einem deutschen Zirkus dabei, hatte sich für die Dompur aber als ungeeignet erwiesen. Mit seiner ungewöhnlichen Anfrage, einem Elefanten auf seinem Hof in Gondiswil ein neues Zuhause zu geben, stiess Jordi bei den Zirkusverantwortlichen auf offene Ohren. Sehr zur Freude von Dorfkäser Thomas Thierstein: Denn der will sich in seiner Käserei mit der Produktion von Elefantenkäse ein zweites Standbein aufbauen.

**Vom Mammuto zum Elefanten**  
Mammutokäse heisst das Produkt, mit dessen Herstellung aus bislang importierter Elefantenmilch sich Thierstein bereits seit einem halben Jahr beschäftigt – und das er nun bald im grossen Stil produzieren will. Vor sieben Jahren hat der 37-Jährige die Dorfkäserei übernommen. Allein mit dem Hauptprodukt Emmentaler könne er, wie so viele seiner Berufskollegen, aber nicht mehr überleben. Zu übersättigt sei der freie Markt, zu tief dabei die Preise. Thierstein will den Emmentaler deshalb durch ein neues Produkt ersetzen.

An Ideen mangelte es ihm nicht. Der gebürtige Brenzkofer war schon in Käsereien von Wallis bis in den Jura tätig und ist mit den jeweiligen Käsespezialitäten bestens vertraut. Auch in seiner Dorfkäserei stehen nebst dem Emmentaler längst weitere Eigenmarken im Sortiment. Diese kleineren Sorten würden allerdings lediglich im Dorf und in der näheren Umgebung Abnehmer finden, erklärt der Käser. Also such-



**Einzug im Schabenehnlidt:** Elefantenkuh Thigoma hat bei Landwirt Hans Jordi ein neues Daheim gefunden.



**Der Dorfkäser am Werk:** Thomas Thierstein beim Wägen der Elefantenmilch. Bald soll diese in rauen Mengen gemolken werden in Gondiswil.



**Volle Konzentration:** Der Käser bei der Produktion seines Mammutokäses, mit dem er sich ein zweites Standbein aufbauen will.

te er weiter. «Man kann innovativ sein – wenn man muss», ist Thierstein überzeugt. In Büchern über Gondiswil las er schliesslich, dass beim Kohleabbau um 1920 in der Umgebung der Haltestelle Mammutozähne gefunden worden – und dass dieser Fund im 700-Seelen-Dorf schon in den 1970er-Jahren eine wahre «Mammutoomania» ausgelöst haben soll. Das Mammuto ging ihm nicht mehr aus dem Kopf. Nicht zuletzt die Grösse ihrer Rohmilchprodukte – sei es schliesslich, welche die kleinen Schweizer Käseproduzenten auszeichnen.

**Die Genossen überzeugt**  
Selbst die 25 Landwirte der Käseereignissenschaft hatte Thierstein bald einmal überzeugt – allen voran Präsident Hans Jordi.

Dies nicht zuletzt, weil sich Elefantenkühe mit ihrer erweislich guten Milch für die heutigen Ansprüche an die Käseproduktion als geradezu ideal erwiesen.

Fehlte den ländigen Gondiswilern nur noch die Infrastruktur. Modelle für das Melken von Ziegen, die wie Elefanten nur zwei Zitzen haben, waren wegen ihrer geringen Grösse nicht anwendbar, und bei einem angepassten Prototyp versuchte der eingesezte Tostelefant, das Melkschirr mit dem Rüssel abzurufen. Letzten Herbst hat der Melkschirrhändler Westfalia dann aber ein auf das Gesäuge von Elefantenkühen abgestimmtes Modell entwickelt. Dieses kommt seit zwei Tagen jetzt in Stall von Hans Jordi zum Einsatz. Denn gemiest Thigoma tagsüber freien Auslauf auf der We-

de, so verbringt sie die Nacht wie die Kühe im Stall. «Der Elefant entspricht in seiner Dimension gerade einer eines Traktors», erklärt Jordi. Nur ein paar wenige der 25 Höfe im Dorf müssten, und ebenfalls in die Elefantenmilchwirtschaft einsteigen zu können, noch umgebaut werden.

**«Ein Abenteuer»**  
Dass dies seine Zeit beanspruchen kann, nimmt Dorfkäser Thierstein gelassen. «Wir wollen langsam starten mit der Elefantenhaltung.» Denn noch ist auch der Entscheid hängt, welcher Grosviehhof das Bundesamt für Landwirtschaft die Elefanten zuordnen will. «Für viele Bauern wird dies mitentscheidend sein, ob sie in die Elefantenhaltung einsteigen wollen oder nicht», sagt Thierstein. Lange wird Ele-

fantenkuh Thigoma jedoch nicht die Einzige ihrer Art sein in Gondiswil. Nach Jordi wagen nun zwei weitere Bauern den Einstieg in die Elefantenhaltung. Ihre insgesamt drei Tiere werden Ende April im Dorf erwartet.

Für Käseereignisschaftspräsident Jordi ganz klar «ein Abenteuer». Aber eines, dem er durchaus Erfolgswahrscheinlichkeit verleiht. Denn ob der Mammutokäse den Emmentaler wirklich ersetzen kann, wird sich erst noch zeigen. *Kathrin Halzer*

**Das Mammuto lebt – Elefantenbruch.** Besichtigung des Elefanten, Degustation Mammutokäse und Elefanten-Bräue morgen Sonntag, ab 11 Uhr, Schabenehnlidt Gondiswil (Weg ist signalisiert).

Auf der Suche nach dem Elefanten | Berner Zeitung

<https://www.bernerzeitung.ch/auf-der-suche-nach-dem-elefanten-1174...>

BZ

🔍 📄 🗨

## Auf der Suche nach dem Elefanten

Käseliebhaber und Tierfreunde trafen sich am Sonntagmittag auf dem Hof von Hans und Annetarie Jordi in Gondiswil zum «Elefantenbräu». Nur der Stargast fehlte: der Elefant.

Hanspeter Flückiger  
Publiziert: 02.04.2012, 08:36  
Aktualisiert: 02.04.2012, 08:37



Elefantenbräu auf dem Schabenehnlidt: Nach Elefantenkuh Thigoma suchten die Schaulustigen am Sonntag vergeblich. Dafür stellte Dorfkäser Thomas Thierstein (Mitte) den Gästen seinen Mammutokäse vor.  
Hans Wüthrich

Betriebsamkeit herrschte am Sonntag um 11 Uhr auf dem Hof von Hans und Annetarie Jordi. Das Kaffeewasser war heiss, der Weisswein kühl gestellt und die Helfer von Thomas Thierstein – dem Inhaber der Dorfkäserei und Erfinder des Mammutokäses – an der Arbeit, die ersten Brot-schnitten für den «Elefantenbräu» mit Käsemasse zu streichen. Es war höchste Zeit. Eine stattliche Schar Besucher war bereits das steile Schabenehnlidt hochgestiegen, wo an diesem Sonntag Elefantenkuh Thigoma der Öffentlichkeit vorgestellt werden sollte.

### Ausreden über Ausreden

Schon standen die ersten Ankömmlinge um einen Strohhalm und begutachteten den darauf ausgestellten Mammutokäse. Ein rechter Laib war das, vom Kaliber eines Emmentalers. Etwas weniger dick zwar, aber doch gute 50 Kilogramm schwer. Ganz so, wie es sich gehört, wenn ein Elefantenuh bei der Namensvergabe Pate stand. Nur eine fehlte im Geschehen auf dem Schabenehnlidt: Thigoma, die Elefantendame, die seit kurzer Zeit auf Jordis Hof leben und von der die Milch für den Mammutokäse stammen soll.

«Das sei halt so eine Sache», erklärte Annetarie Jordi, wenn sie nach dem Verbleib von Thigoma gefragt wurde. Elefanten seien witterungsempfindliche Tiere. Als der Wind letzte Nacht so heftig über die Egg gestrichen sei, da habe sie das Tier in die Wohnung nehmen müssen. Aber wenn die Sonne länger scheine, werde sie Thigoma bald rausholen können.

Nun äusserte allerdings Hans Jordi Bedenken. Er befürchte, dass zu viele Leute da seien und Thigoma dadurch verschreckt werden könnte. Schon an der Hauptprobe vom Vortag seien deswegen zwei Tische in die Brüche gegangen, mahnte der Präsident der Gondiswiler Käseereignissenschaft. Er wolle daher lieber nichts riskieren.

### Dämmerstunde beim Rechnen

Allmählich dämmerte es nun auch den letzten Gutgläubigen, dass etwas so nicht stimmen konnte. Las man die Namensschilder im Stall, stand da Wolga, Esther, Blümi. Selbst unter dem Namensschild Quimba lag wiederkündend eine braun-weiss gescheckte Kuh. Ein Schild mit dem Namen Thigoma fehlte im Stall. Und überhaupt: Wie hätte die Bäuerin Thigoma den überhaupt in die Stube bringen können? Die Haustüre war definitiv zu schmal und zu wenig hoch, als dass sie ein Elefant einfach hätte passieren können.

Dass die ganze Geschichte nur Lug und Trug ist, kam endgültig aus, als Thierstein über seine Geschäftspläne informierte. 2,4 Millionen Tonnen Milch verarbeitet er jährlich. Eine Rechnung, die so nicht aufgehen konnte, haben Elefantenkühe doch eine Milchleistung von jährlich «nur» etwa 9000 Kilogramm.

Thierstein bekannte schliesslich: Es war an diesem 1. April nur der Mammutokäse, mit dem sich der Dorfkäser neben dem Emmentaler jetzt ein zweites Standbein aufbauen will (Siehe Box). Der einzige Elefant auf dem Schabenehnlidt wird an diesem Tag aus Pflüsch und trug rote Stiefel.

## Den Mammutokäse gibt es tatsächlich

Dass in Gondiswil Elefanten gemolken werden, wie die BZ am Samstag berichtete, war natürlich ein Aprilscherz. Wahrlich ein Novum aus der Dorfkäserei, produziert aus Elefantenmilch.

Auf die Idee mit dem Mammutokäse ist Dorfkäser Thomas Thierstein nicht von ungefähr gekommen. Tatsächlich sind in Gondiswil beim Kohleabbau vor bald 100 Jahren in der Nähe der Haltestelle Mammutozähne gefunden worden. Und ebenso wahr ist, dass der Dorfkäser als Produzent des Emmentalers wie viele seiner Berufskollegen unter einem übersättigten Markt mit tiefen Preisen leidet. Mit einem neuen Rohmilchkäse will sich der 37-jährige Familienvater deshalb nach und nach ein zweites Standbein aufbauen: mit einem Käse aus Kuhmilch, versteht sich, der mit dem Namen Mammutokäse aber zugleich auch ein Stück

Dorfgeschichte aufleben lassen soll.

**30 000 Kilo Käse eingelagert**  
Erhältlich ist der Mammutokäse in der Dorfkäserei bereits seit ein paar Monaten und ab sofort auch in den Käsereien Aarwangen, Koppigen und Dürrenroth. Insgesamt 30 000 Kilogramm des neuen Käses reifen derzeit im Käselager der Fromac AG in Kirchberg heran.

Produziert wurden die 55 Kilogramm schweren Laibe von Thierstein in Gondiswil. Weil die Lager von dessen Dorfkäserei aber auf die Lagerung von Emmentaler eingerichtet sind, dem einzig warm gelagerten Käse



Thomas Thierstein in der Fromac, wo derzeit 30 000 Kilogramm des neuen Käses heranreifen. *Thomas Flückiger*

überhaupt, musste der Käser mit seinem neuen Produkt erst einmal auf ein anderes Lager ausweichen. Erst wenn der Mammutokäse den Emmentaler aufgrund grosser Nachfrage eines Tages tatsächlich ersetzen könnte, würde Thierstein sein Lager entsprechend umbauen.

**Plattform bei Mammuto Sports**  
Im Moment ist es so weit noch nicht. Zumindest hoffen darf der Dorfkäser allerdings durchaus: Die Mammuto Sports Group hat ihm anlässlich ihres 150-jährigen Bestehens ihre Zusammenarbeit zugesichert. Bereits Mitte März ist der Mammutokäse auf der Lenzerheide getauft worden, während des ganzen Jubiläumsjahres läuft nun zugleich ein gemeinsames lanciertes Wettbewerbs. Auch mit verschiedenen Verteilern ist Thierstein im Ge-

spräch. Denn um den Käse an den Mann zu bringen, ist er auf einen solchen Kanal angewiesen. Von den rund 2,5 Millionen Kilogramm Milch, die er in Gondiswil jährlich verarbeitet, geht nur gerade 1 Prozent in seiner Dorfkäserei über den Ladentisch.

Ob und über welchen Verteiler er seinen Mammutokäse letztlich an ein grosses Kundensegment bringen kann, ist derzeit aber offen. Bis zu 16 Monate kann er den Käse lagern. «Natürlich bin ich damit auch ein Risiko eingegangen», sagt Thierstein, «aber man muss einfach etwas wagen heute.» Letztlich mache das auch den Beruf spannender. *kh*

**Mehr zum Gondiswiler Mammutokäse und dem gemeinsam mit der Mammuto Sports Group lancierten Wettbewerbs im Internet unter [www.mammutokaese.ch](http://www.mammutokaese.ch).**