

■ **BURGDORF/REGION: Spezialkäse zu «Käserei in der Vehfreude»**

Jeremias Gotthelf bekommt eigenen Käse

Kick-off zum gemeinsamen Projekt: Gotthelf Zentrum Lützelflüh, Emmentaler Schaukäserei Affoltern und Käsehaus K3 Burgdorf

Das Gotthelf Zentrum Lützelflüh zeigt aktuell und bis Ende 2021 eine Sonderausstellung zu Gotthelfs grossem Roman «Käserei in der Vehfreude». In diesem Zusammenhang ist die Idee entstanden, eine echte «Ämmitaler Chäs-Fuer» durchzuführen, wie Gotthelf sie eindrücklich in seinem Roman beschreibt – und wie sie Franz Schnyder in seinem gleichnamigen Film so grossartig zeigt. Zusammen mit der Emmentaler Schaukäserei Affoltern i.E. und dem Käsehaus K3 in Burgdorf wurde die Idee weiterentwickelt. Die drei Partner haben sich entschieden, einen Emmentaler AOP mit dem Zusatz «Vehfreudiger» zu kreieren.

Beschallung mit einem Beromünster Hörspiel

Als besonderer Clou werden die Laibe während des Reifeprozesses im K3 beschallt, dort, wo schon Käse mit klassischer Musik oder Rock und Rap beschallt wurde. Allerdings werden die «Vehfreudiger» nicht mit Musik zur Reife gebracht – sondern mit einer Folge des gleichnamigen Beromünster Hörspiels aus dem Jahr 1952.

Kürzlich haben die Vertreter der drei am Projekt beteiligten Partner in der



Die Übergabe des ersten Emmentaler AOP Laibs, welcher schon vorgereift ist. Bild: zvg

Schaukäsi den Herstellungsprozess ihres «Vehfreudigers» begleitet: anfangen mit dem Transport der Milch vom Bauern in die Käserei bis hin zum Auflegen der Strahlenmarke. Nun werden die Käse einstweilen im Käse-lager ruhen – und später im Reifeprozess im Käsehaus K3 klanglich durch das Beromünster Hörspiel begleitet.

Am 1. August des kommenden Jahres soll dann die «Chäs-Fuer» stattfinden: Die Käseläibe werden mit Ross und Wagen von der Schaukäserei über die Emmentaler Höhen nach Lützelflüh ins Gotthelf Zentrum gebracht, wo der «Vehfreudiger» angeschnitten wird und probiert werden kann.

zvg