



Medienrohstoff **Sperrfrist: Samstag, 1. September 2012, 10.00 Uhr**

## **Emmentaler Switzerland bringt den Emmentaler «Eidgenoss» in die Migros**

**Als Kranzpartner des Eidgenössischen Schwing- und Äplerfests (ESAF) 2013 in Burgdorf im Emmental produziert Emmentaler Switzerland derzeit speziell zur Feier des «Eidgenössischen» 2013 den kräftigen, ursprünglichen Emmentaler «Eidgenoss». Diese nach alter Väter Sitte hergestellte, äusserst würzige Spezialität mit der speziellen ESAF-Laibetikette kommt im März 2013 in der Migros in den Verkauf.**

Vor genau einem Jahr haben sich Spitzenschwinger Matthias Sempach (67 Kränze, davon 2 Eidgenössische) und ESAF-OK-Präsident Andreas Aebi in der Schaukäserei in Affoltern getroffen, um zusammen mit dem Emmentaler-Käsermeister Johannes Sommer einen Emmentaler AOC zu käsen, der in genau einem Jahr – vom 30. August bis zum 1. September 2013 – auf dem Gabentisch des Eidgenössischen Schwing- und Äplerfests 2013 Burgdorf im Emmental stehen wird. Dieser Emmentaler AOC wird zu jenem Zeitpunkt zwei Jahre gereift und so richtig kräftig im Geschmack sein.

Am Anlass «1 Jahr vorher» vom 1. September 2012 in Burgdorf – seit der Produktion des besagten Käselais ist inzwischen also genau ein Jahr vergangen – haben Matthias Sempach und Andreas Aebi unter der fachkundigen Anleitung von Fritz Sommer, Qualitätsverantwortlicher von Emmentaler Switzerland, den Käse angestochen, ein erstes Mal gekostet und den Laib anschliessend mit der speziell kreierten ESAF-Laibetikette (siehe [www.emmentaler.ch/ch\\_de/sponsoring/eidg-schwingfest.html](http://www.emmentaler.ch/ch_de/sponsoring/eidg-schwingfest.html)) versehen.

Wie die Testdegustation vom 1. September 2012 in Burgdorf ergeben hat, ist der Käselaub «auf dem richtigen Weg». Man darf sich entsprechend auf einen geschmacklich richtig kräftigen Emmentaler AOC auf dem Gabentisch freuen.

Zwar wird dieser von Andreas Aebi und Matthias Sempach gekäste Emmentaler AOC nicht im Detailhandel käuflich zu erwerben sein. Hingegen wird Emmentaler Switzerland in Zusammenarbeit mit der Migros im März 2013 einen ganz besonderen Emmentaler AOC in den Verkauf bringen: den Emmentaler «Eidgenoss». Dieser wird wie früher – wie zu Zeiten der Alten Eidgenossenschaft eben – nach ursprünglichen Methoden hergestellt. Konkret heisst dies: Die eingedickte Milch wird von Hand mit der Käseharfe zerschnitten, in einem Leinentuch aus einem kleinen Kupferkessel gezogen und mit der Handpresse durch Festzurren gepresst. Anschliessend reift der «Eidgenoss» acht Monate lang in einem sogenannten Feuchtkeller, wo er täglich mit Salzwasser gepflegt wird. Diese Reifemethode verleiht dem «Eidgenoss» einen ganz besonderen, urtümlichen Geschmack und macht ihn deshalb zum «Gekränzten», zum «Eidgenoss» eben. Die Produktion dieser Käsespezialität kann täglich um 11.00 Uhr in der Emmentaler Schaukäserei in Affoltern im Emmental hautnah mitverfolgt werden.

Für weitere Auskünfte:

Christoph Stadelmann, Marketing-Kommunikation Emmentaler Switzerland, 079 215 90 13

Bilder der Produktion des Emmentalers «Eidgenoss» finden Sie unter:

[http://www.emmentaler.ch/ch\\_de/ma/switzerland/media/medienmitteilungen-und-downloads.html](http://www.emmentaler.ch/ch_de/ma/switzerland/media/medienmitteilungen-und-downloads.html)

Burgdorf, 1. September 2012