

Die Welt von Emmentaler AOC

Erscheint sechsmal jährlich. Gratis-Abo unter www.emmentaler.ch

März 2012



Interview

Der Emmentaler AOC in fernen Ländern

Frau Wei Zhang über China,
Milch und Käse.

Story

Der Gecko-Emmentaler AOC

Die Käse-Technologie im Wandel.

Rezept

Spargel-Frittata mit Gecko-Emmentaler AOC

Dieses Menü macht Lust
auf den Frühling.



Amüsantes aus Emmas Käseloden

Alter vor Schönheit

Ich weiss ja nicht, wie es Ihnen geht, aber für mich ist gerade ein Käse mit einem etwas höheren Alter ein besonderer Genuss. Das gilt natürlich auch beim Emmentaler AOC: Je länger er reift, desto intensiver wird sein Geschmack. Einen richtig reifen Emmentaler AOC erkennt man übrigens an den Salzkristallen in den Löchern, auch getrocknete Salztränen genannt. Diese entstehen nämlich erst nach einer Reifezeit von etwa zwölf Monaten und geben dem Käse ein besonders kräftiges und würziges Aroma. Als neulich ein junges Pärchen bei uns im Laden war, um eine Käseplatte für ein Festessen abzuholen, gab ich den beiden auch ein Stück von einem 18 Monate gereiften Emmentaler AOC zum Probieren mit. Ein paar Tage später standen die zwei wieder bei mir vor der Theke und schauten mich finster an. Die junge Frau holte den verpackten Käse aus der Tasche, legte ihn vor mir auf den Tresen und meinte: «Es war ja bestimmt nett gemeint von Ihnen, aber einen kranken Käse sollte man besser nicht verschenken!» Ich verstand die Welt nicht mehr: «Wie bitte?» Ihr Freund riss die Verpackung auf, zeigte auf die Salzkristalle in den Löchern und wetterte: «Da, lueged Sie sälber: Dä het die Spitzäblattärä!»

In diesem Sinne wünsche ich allen meinen Lesern: mehr Mut bei der nächsten Käsedegustation!

Eure Emma Locher

Wieso es ein Käse in China nicht ganz einfach hat



Wei Zhang stammt aus Chongqing, China, und lebt seit über 20 Jahren in der Schweiz. Als Autorin und Publizistin verfasst sie Bücher und Zeitungsartikel rund um die kulturellen Unterschiede zwischen Europa und China.

Seit wann werden in China Milchprodukte konsumiert?

Bis zu den Opiumkriegen im 19. Jahrhundert kannte man in China praktisch keine Milchprodukte. Erst durch die Niederlage gegen die Europäer wurde man auf die weisse Flüssigkeit aufmerksam, weil man glaubte, sie wäre für die physische Überlegenheit der Gegner verantwortlich. So kam man zum Schluss, dass auch in China Milch konsumiert werden müsse. Bis es dann so weit war, dauerte es aber noch eine ganze Weile: Wir hatten ja weder Milchkühe noch Erfahrungen in der Produktion. Erst im Zuge der Öffnungspolitik in den achtziger Jahren kam das nötige Know-how für die Milch- und Joghurtherstellung langsam nach China. Von diesem Moment an ging dann alles ziemlich schnell, und heutzutage ist es für viele chinesische Familien schon ganz normal: Milch und Joghurt gehören bei einem guten Frühstück einfach dazu.

Welche Milchprodukte kennt man in China?

Zu den bekanntesten zählen sicher Milch, Joghurt und Rahm. Käse hingegen ist eher weniger bekannt. Ein Grossteil der Bevölkerung kennt bisher gerade einmal knapp die zwei Zeichen, aus denen das chinesische Wort für Käse (siehe Kasten) besteht. Nur die wenigsten wissen aber, wofür dieses Wort steht, geschweige denn was Käse genau ist.

Ist Käse in China ein Luxusgut?

Ob man Käse konsumiert oder nicht, hängt in China weniger mit dem Preis, als vielmehr mit der Einstellung gegenüber fremdem Essen zusammen. Während die jüngeren Generationen neugierig sind und etwas Neues ausprobieren wollen, gilt bei den älteren eher: «Was der Bauer nicht kennt, das isst er nicht.» Jemand, der in China Käse isst, gilt als weltoffener und stilbewusster Mensch, der auf seine Proteinaufnahme achtet. Gerade für diese Leute spielt der Preis nur eine Nebenrolle.

Käse auf Chinesisch

Das chinesische Wort für Käse heisst «nailao 奶酪» und besteht aus zwei zusammengesetzten Schriftzeichen: «nai 奶» für Milch und «lao 酪», ein eher seltener Begriff, der für etwas Teigiges steht. Wörtlich übersetzt also: «Milchteig».

Exporte in alle Welt

In diese fernen Länder wurde der Emmentaler AOC im Jahr 2011 exportiert:

Land	Menge in kg
China	6 000
Japan	147 000
Thailand	16 000
Vietnam	36
Saudi-Arabien	14 000
Israel	3 500
Russland	7 500
Brasilien	10 700

(Quelle: TSM)



Weltpremiere: Der neue Emmentaler AOC mit der Gecko-Technologie



H.-P. Bachmann, Leiter Forschungsbereich Milchverarbeitung Agroscope Liebefeld-Posieux

Emmentaler Switzerland ist ständig bemüht, die Qualität des Emmentaler AOC zu verbessern. Auf Stufe der Produktion gibt es kaum mehr Verbesserungsmöglichkeiten, wohl aber beim Rohstoff. Die Qualität der Milch spielt eine wichtige Rolle – und genau die wird mit der Gecko-Technologie entscheidend verbessert: für einen noch harmonischeren Emmentaler AOC.

Hans-Peter Bachmann, als Experte in Sachen Milchverarbeitung haben Sie bei den Forschungsarbeiten rund um die Gecko-Technologie mitgewirkt. Aus welchem Grund wurde sie überhaupt entwickelt?

Bei verschiedenen Untersuchungen wurde festgestellt, dass die Fliegen, die unseren Kühen ständig um den Kopf herumfliegen, erheblichen Stress bei ihnen auslösen. Die Kühe reagieren mit nervösem Zucken und Abwehrbewegungen. Dies beeinträchtigt die Milch auf zwei Arten: Einerseits führt die zusätzliche Stressbelastung zu einer Verminderung der Milchqualität. Andererseits

wird die Milch durch die Abwehrbewegungen im Euter stärker bewegt. Die Folge: Mikrostrukturen werden verändert – eine Qualitätseinbusse für unseren Emmentaler AOC.



Ein Grosser Madagaskar-Taggecko frisst 20 Fliegen im Tag

Wie genau funktioniert die Gecko-Technologie?

Wir haben nach einem Weg gesucht, die Kühe von den lästigen Schmeissfliegen zu befreien. Die Lösung: die Gecko-Technologie. Sie funktioniert ganz einfach: Wir setzen auf jede Kuh einen Gecko und dieser frisst die Fliegen weg.



Auf einem Bauernhof wurde die Gecko-Technologie erstmals getestet: mit dem Grossen Madagaskar-Taggecko, da dieser tagaktiv ist. Diese Testphase hat uns gezeigt, dass es besser ist, die Kühe bereits in jungen Jahren an die exotischen Tiere zu gewöhnen, damit sie später als Milchkühe nicht fremdeln.

Weiter konnte geklärt werden, wie die Geckos die kühleren Schweizer Temperaturen ertragen können: Da sich die Kühe im Winter im Stall befinden und genug Körperwärme abgeben, stellt dies für die Geckos keine Bedrohung dar.

Schmeckt der Gecko-Emmentaler AOC anders?

Der Gecko-Emmentaler AOC ist eindeutig harmonischer und geschmackvoller. Wir sind zuversichtlich, dass er auch an internationalen Käse-Wettbewerben gewinnen wird.

Wann kommt der erste Gecko-Emmentaler AOC auf den Markt?

Am ersten Sonntag im April feiern wir die grosse Weltpremiere des Gecko-Emmentaler AOC auf dem Bärenplatz in Bern. Von 14 bis 16 Uhr kann man den noch harmonischeren Emmentaler AOC gleich selbst probieren. Anschliessend beginnen die Verhandlungen mit dem Detailhandel.

Grosser Madagaskar-Taggecko
(Phelsuma grandis)

- 21 – 27 cm gross
- Kommt ursprünglich aus dem Norden Madagaskars sowie von der Insel Nosy Be
- Ernährt sich von Insekten (ca. 20 Fliegen pro Tag) und Früchten



Rezept

Spargel-Frittata mit Gecko-Emmentaler AOC



Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g grüne Spargeln
- 4 geschwollte Kartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 8 Eier
- 1 dl Milch
- 125 g Gecko-Emmentaler AOC, gerieben
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL weisser Balsamico-Essig
- 1 Bund Radiesli
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Spargelenden schälen, in 5 cm lange Stücke schneiden, über Dampf ca. 5 Minuten knackig garen. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden. Im heissen Öl hellbraun braten. Zwiebel fein hacken, kurz mitbraten. Alles in eine ausgefettete Gratinform geben. Eier mit Milch verquirlen. Gecko-Emmentaler AOC zufügen, würzen und über das Gemüse giessen. Im 180 Grad heissen Ofen ca. 25 Minuten backen. Öl, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Radiesli und Schnittlauch fein schneiden, unter die Sauce mischen. Frittata in Stücke schneiden, mit der Vinaigrette servieren.

Weitere Rezepte unter www.emmentaler.ch, Rubrik «Rezepte».

Zu gewinnen: 15 Portionen à 300 g vom neuen Gecko-Emmentaler AOC

Welcher Gecko wird für die Gecko-Technologie eingesetzt?

a) Schwerer Bündner Hausgecko b) Grosser Madagaskar Taggecko c) Kleiner Emmentaler Stallgecko

Lösung per E-Mail mit Name und Anschrift an: wettbewerb@emmentaler.ch

Einsendeschluss: Freitag, 13. April 2012.

Die GewinnerInnen werden schriftlich benachrichtigt.

Die GewinnerInnen des letzten Wettbewerbs stehen fest. Die richtige Antwort lautete: «20».

Wir gratulieren Alfred Stulz (Tägerschen), Ly Bich (Onex), Susanne Cornelia Moser (Teufen).