



4h **Wanderkarte/n 1:50'000 233T / 234T**
Gesamtaufstieg 719m

Länge 13.3km
Gesamtabstieg 591m



Seit die Züge von Zürich auf der schnelleren Route mit weniger Kurven nach Bern fahren, weiss kaum noch jemand, wo Burgdorf liegt. Es sei denn, er fühle sich dem Schwingsport eng verbunden. Bei Herzogenbuchsee trennt sich die neue Bahnlinie (NHT) von der alten, welche ab da einen weiten Bogen ins „abgelegene“ Burgdorf macht, um sie erst vor den Toren der Hauptstadt wieder zu treffen. Dieser Umweg kostet den immer pressanten Kunden sicher fast fünf Minuten!

Ich verlasse den Zug also in Burgdorf und steige hinauf in den alten Ortskern mit dem dominanten Schloss. Auf der Südseite senkt sich der Weg wieder hinunter an die Emme und überquert den Fluss ans steile Ufer der Gisnaufloe. Bei der Einmündung des Bachs (welch origineller Name für einen Bach!) verlasse ich das Ufer und erreiche über Bättwil und Brachacker das Gehöft von Almisberg.

Es gibt in dieser Gegend eigentlich kaum Dörfer, jeder Hof liegt allein auf dem Hügelzug bei den Feldern und Waldparzellen, die es zu bewirtschaften gilt. Dadurch sind die Zufahrten kurz, aber die Versorgung der Menschen mit Strom und Wasser verlangt eine sehr gut ausgebaute Infrastruktur.

Der Weg führt mich nun abwärts an den Rüeßbach mit dem gleichnamigen Dorf. Die schmucken Häuser mit den weit ausladenden Dächern gehören hierher und prägen das Land des Dichters Gotthelfs. Seine Erzählungen spielen exakt in dieser Kulisse. Lützelflüh, wo er als Pfarrer gewirkt hat, liegt ja auch nur 2 Kilometer entfernt.

Burkhalten und Schreibershub heissen die nächsten Höfe an meiner Route. Sie liegen wieder fast 200 Meter höher auf dem Schaufelbüel. Beim Fahrsträsschen teilt sich der Weg. Während der eine Ast nach Norden Richtung Affoltern strebt, senkt sich der andere durch den Wald hinab Richtung Sumiswald. Von hier stammt die Familie des Bundesrates Burkhalter.

Bis ins Dorf muss ich jedoch nicht, denn die noch aktuelle Bahnstation liegt im Ortsteil Grünen, etwas abseits. Die Fortsetzung der Trassen nach Wasen und nach Huttwil sind nur noch für den Güterverkehr in Betrieb.

Emmentaler Käse

Der Emmentaler ist ein typischer Hartkäse und stammt ursprünglich aus dem Emmental - logisch, oder? Schon bald wurde jedoch das Rezept auch von Käsern in der übrigen Schweiz übernommen, was dazu geführt hat, dass er in den übrigen Staaten rundherum fast durchwegs als "Schweizer Käse" bezeichnet wird.

Er wird im Emmental oft noch in genossenschaftlich organisierten Dorfkäsereien produziert und zwar aus Rohmilch in Laiben von 70 - 120 Kilogramm. Typisch für den Emmentaler ausser der schier Grösse sind seine bis pingpongball-grossen Löcher, die während der Gärung durch das eingeschlossene Kohlendioxid entstehen.

Häufig rentiert jedoch diese Herstellungsart nicht mehr, denn die grossen Detailhändler und Grossverteiler können mit dieser kleinmaschigen Bewirtschaftung nichts anfangen. Die grossen Käsefabriken bedeuteten für manchen Dorfkäser das Aus, weil dieser die Konditionen nicht einhalten konnte.

Leider gelang es nicht rechtzeitig, den Namen "Emmentaler" rechtlich schützen zu lassen, obwohl die Grundlage dazu schon 1882 im Gesetz für Markenschutz in Europa gelegt wurden. Schon damals produzierten fast alle Länder rund um die Schweiz ihren eigenen Emmentaler. Die Käseunion, welche die Interessen



Schufelbüel

der Käsereien in der Schweiz nach aussen zu vertreten hat, entstand erst 1920 und bemühte sich offensichtlich erfolglos, das Verpasste nachzuholen. Heute wird der Begriff Emmentaler für verschiedenste Käsesorten verwendet, die im besten Fall noch die Löcher mit dem Original gemeinsam haben.

Da weitere Bemühungen um den Schutz der Herkunftsbezeichnung am Widerstand der Franzosen, Finnen und Holländer scheiterten blieb als geschützte Ursprungsbezeichnung heute nur noch der Emmentaler AOC (Appellation d'origine contrôlée). Unterdessen wollen die Deutschen "ihren" Emmentaler als "Allgäuer Emmentaler" unter dem Sammelbegriff "Weltgenusserbe Bayern" vermarkten. Allgäuer Emmentaler - welcher ein galoppierender Unsinn, könnte man glauben. Aber in unseren Läden liegt auch Schweizer Tilsiter.

Immerhin verwenden sowohl die Bayern als auch die Bregenzer für den Käse ebenfalls ausschliesslich silofreie Rohmilch. Von 12 Litern dieser Milch, auch Heumilch genannt, entsteht ein Kilogramm Emmentaler durch die Fermentierung mit Propionsäurebakterien - früher verwendete man Labferment aus dem Kälbermasten - und CO₂. Sind die Löcher nicht schön rund geformt oder von sehr unterschiedlicher Grösse, kann auf eine Fehlreifung geschlossen werden. Dieser Käse ist nicht geniessbar.

