

Ausfahrt vom 21. Mai 2005 ins Emmental

und Besichtigung der Schaukäserei in Affoltern i.E.

07.45 h Besammlung Flugplatz Birrfeld: 38 Personen mit 19 Fahrzeugen waren anwesend. Die fröhlichen Gesichter sprechen für die Stimmung, nicht aber für Petrus, der den ganzen Tag nicht wusste, ob er weinen oder sich freuen sollte. Klartext: Dach auf, Dach zu, Dach auf und gleich wieder zu

und es konnte programmgemäss um 08.00 h gestartet werden, nach dem ein MG etwas Strom vom Nachbar hatte.

Route: Querfeldein Richtung Emmental. Nun, die Ausschreibung hat alle Erwartungen übertroffen. Von 240 Routenkilometer waren deren 100 von mir noch nie gefahren worden, obschon ich immer mal wieder unterwegs bin. Ja Franz, Du hast Dich wieder einmal übertroffen.

Ziel: 09.30 h Kaffeehalt auf der Fritzenfluh ( 880 M ü.M.), Es wurde deutlich später, als angenommen. Mal da etwas verfahren, mal dort am Rotlicht die Gruppe langgezogen. Die Routine, auf den Hintermann und den Hinterhintermann zu achten, hat noch nicht überall gleich gut geklappt. Dafür en guete Kafi, zwei Gipfeli, in zwei Anläufen.

10.30 h Weiterfahrt über die Lüdernalp (1144 M ü.M.)

12.30 h Mittagessen Hotel Moosegg ( 969 M ü.M.) pünktliches Eintreffen nach einer wunderbaren Fahrt. Die reservierten Parkplätze vor dem Haus zeigten nach dem Besetzen durch unsere Autos eine Artenvielfalt, die eigentlich geschützt werden sollte.

Menu:

Mischsalat an Hausdressing

Emmentaler Kalbsoressen an Weissweinsauce mit Kartoffelmousslin mit Petersilie und glasierte Karotten

Gebrannte Creme

Bemerkung eines den Gaumenfreuden zugetanen Menschen, herausragende Küche!

14.30 h Weiterfahrt, über sensationelle Wege, bis dass der Alfa seinen roten Geist aufgab. Auch ihm ist es zu heiss geworden. Und wenn der Moscht blöterlet, dänn chöntscht mit Gasatriib fahre. Einer hat angehalten, dann ein zweiter, die vorderen sind weitergefahren, vorne dra hät wieder keine in Rückspiegel gluegt. Drei haben dann in den Motorraum geschaut, einer hat wieder gestartet, und der Alfa hat es sich nochmals anders überlegt und toni konnte weiter fahren.

15.30 h Besichtigung Schaukäserei Affoltern i.E. mit Führung.

Sogar die Sonne mag Emmentaler. Ja, auch Frauen können käsen! Die Besichtigung startete mit einer Käserei wie zu Gotthelfs Zeiten, mit offenem Feuer und Würsten im Dachgebälk. Dann folgte das Mittelalter, Teilmechanisierung mit Rollfeuer. Der Laden eine Bäckerei mit den echten Emmentaler Meringues und Nideltorte ect. die Dritte Käserei war bereits elektrifiziert mit zwei Becken und eingerichtet für eine grössere Produktion. Jetzt vor allem ein Heimatwerkladen. Dann konnten wir den Produktionsprozess im neuen Hauptgebäude sehen. Da wird grösstenteils maschinell unterstützt Käse gemacht. 4500 lt teilentrahmte Milch für einen Leib Käse, Die Molke wird dann ebenfalls noch geschleudert und so den Fettanteil ausgesondert. Im Verhältnis 2 Teil Milchanken und 1 Teil Molekenanken zugefägt, ergibt den echten Käsereibutter, eigentlich ein Restprodukt der Käseherstellung. Warme Milch, Lab, und Bakterienstämme zugeben, dann warten bis die Milch fest wird. Anschliessend wird diese Masse wieder geschnitten und zerkleinert, und in eine Form gepresst. Nach einige Stunden in der Kälte gelagert kommt der Käse in eine 22% Salzbrühe. Danach wird der Laib in einem kalten Lager etwa eine Woche gehalten, und anschliessend in die Wärme gebracht. Da entwickeln sich die Bakterienstämme, produzieren Gas und entsprechend entstehen Blasen im Käse, die Löcher. Dann wird der Emmentaler noch etwas beim Hersteller gereift, wo er im alter von drei Monaten dann zum Käsehändler geht. Dieser besorgt dann das Weiterlagern. Je älter umso eher tränen die Löchern oder es entsteht gar Salzausfällung, weisse Körnchen im Loch.

16.30 h Kaffee und evtl. Meringue, eine normale Portion ist für mich eine Dinosaurusportion. Habe nur zugesehen

17.30 h Rückfahrt

19.00 h ca. Ankunft in Au b. Wildegg und Tschüss. Franz, nochmals ein herzliches Danke schön. Und Deiner Bitte demissionieren zu dürfen an der nächsten Generalversammlung wird nicht stattgegeben, sonst führen wir nie mehr eine GV durch! Verstanden.

Preis: Fr. 50.-- pro Person, wahrlich gschänkt! Merci Toni für de Aperitiv. Wo hämer de jetzt au nume gha?

inbegriffen: 1 Kaffee, 2 Gipfeli, Mittagessen, Führung Schaukäserei ( ohne Apero!)