

# Käsen wie in alten Zeiten

**ZÄZIWI** Einmal im Monat wird in der Käseerei Eyweid Käse gemacht wie in Urgrossvaters Zeiten. Der «Füürwagechäset» zeigt, wie erfinderisch und schlau unsere Vorfahren waren.

Nach Rauch und Käse duftet es beim Eintreten. Wenn man die Augen schliesst, könnte man sich glatt auf einer idyllischen Alp im Berner Oberland wähen, wo der Alpöhi gerade den Kessel mit der Milch aufs Feuer stellt. Aber wir befinden uns nicht neben einer Bergblumenmatte in den Alpen, sondern in Zäziwil. Der Schauplatz ist kein Alpenstübli, nein, es ist eine moderne Käseerei. Der Mann mit den bärenstarken Oberarmen ist nicht der Alpöhi, sondern Urs Glauser, der Käsemeister der Käseerei Eyweid.

Wir, das sind gut 25 Schaulustige, die Glauser an diesem Nachmittag über die Schultern schauen. Es ist der erste Mittwoch des Monats. In der Käseerei Eyweid bedeutet das: «Füürwagechäset». Was hinter dem Begriff steht, wird gleich am Eingang klar. Dort steht ein Tor. Und hier drin ist er: der Feuerwagen, ein verschiebbarer Feuerkorb auf Rädern. Er hat die Milch, die im Gebäudeinnern in einem riesigen Kupferkessel bereitsteht, schon vor unserem Kommen leicht vorgewärmt. Glauser wirft einen Blick auf das Thermometer neben dem Kessel. «31,5 Grad, sehr gut», sagt er. Die Milch ist bereit für das Lab.

## Der Zoll machte erfinderisch

Lab? Wer nicht gerade vom Fach ist, dem wird der Begriff wenig sagen. Das Lab ist ein Enzym, das aus Kälbermägen gewonnen wird. Der Wirkstoff dickt die Milch ein. Den Kälbern hilft das beim Verdauen, dem Käser beim

## «Früher wurde in Tiermägen viel transportiert.»

Urs Glauser, Käser

Käsen. Aber wie kamen unsere Vorfahren überhaupt auf die Idee, Milch in einen Kalbsmagen zu pumpen? «Früher wurde in Tiermägen viel transportiert», erzählt Glauser. Ein Tiermagen war quasi der Plastiksack alter Tage. Auch ein Schweinemagen würde die Milch übrigens verdi-



Urs Glauser fischt die Käsemasse mit einem Tuch aus der Molke.

Bilder Walter Pfiffli

cken. Aber im Gegensatz zum Kälbermagen würde der Käse damit sauer schmecken.

Das Lab braucht einige Minuten, um zu wirken. Die Milch beginnt sich langsam zu verändern. Glauser stüpft mit einer Plastikschaufel leicht an die Oberfläche. Aus der warmen Milch wurde ein vanillefarbener Pudding. «Jemand kann beim Rühren helfen», sagt Glauser. Während er die Plastikschaufel an eine helfende Hand weiterreicht, nimmt er selbst die Harfe zur Hand. Beim Käsen ist die Harfe kein Musik-, sondern ein Rührinstrument. Mit den scharfen Saiten zerteilt Glauser die Masse. Die Rührassistentin schaufelt ihm die bereits zerstückelten Puddingteile mit der Schaufel immer wieder zu, sodass am Schluss unzählige Einzelteile im Kessel schwimmen. Nun kann wieder ordentlich eingehetzt werden. Der Feuerwagen wird neu entfacht und unter den Kessel geschoben. Die Käsemasse kann jetzt gut eine Stunde vor sich hinblubbern.

## Schlaue Schweizer

Zeit für eine kleine Geschichtskolonie. Der «Füürwagechäset»

kam 1848 auf. Der Grund war simpel: Auf Käseexporten wurde damals ein Zoll eingeführt. Die Abgabe wurde pro Stück berechnet. Die schlaun Schweizer Käser fanden eine Lösung, diese Handelschranken zu umgehen: Die Laibe wurden grösser werden. Ergo mussten grössere Kessel her. Aber diese schweren Kessel konnten mit Manneskraft allein nicht vom Feuer geschoben werden. Die Lösung: Das Feuer musste mobil werden. Die Idee des «Füürwagechäset» war geboren.

Zurück zur Praxis. Es ist so weit: Die Käsesaat kann geerntet werden. Glauser bindet zwei Enden eines Tuches an ein gebogenes Blechteil. Die zwei weiteren Enden werden von einer Assistentin gehalten. Glauser gleitet mit dem Blechbogen über den Kesselboden und fischt die Käsemasse aus der Molke. Über 100 Kilogramm ist der Fang schwer. Jetzt sieht man, wieso Käser so kräftige Oberarme haben. Mit Muskelkraft wird der Käse hochgehoben und auf den Holztisch neben dem Kessel verfrachtet. Er wird in ein scheinbar viel zu kleines Plastikgefäss hineingepresst. Alle können mithelfen. Mit

sauberen Händen und vollem Einsatz pressen die Schaulustigen die teigige Masse in die Form. Die noch heisse Restmolke löst sich vom frischen Käse und läuft die Tischrinnen hinab in einen Behälter. «Ihr dürft probieren», sagt Glauser und pickt gleich selbst ein teigiges Teilchen aus der Masse und legt es sich in den Mund. Der Frischkäse erinnert geschmacklich eher an Milch als an eine Emmentaler-Rezeptur.

Die Arbeit ist für heute getan. Bis der Käse auf dem Teller lan-

det, vergeht noch viel Zeit und Arbeit. Massagen im Salzbad, Nächte in der Reifekammer: Nur so erhält der Käse seinen unverwechselbaren Geschmack. Ein Jahr lang braucht ein «Füürwagechäs», bis er reif ist. Ob man geschmacklich die viele Handarbeit auch wirklich herausfiltern kann, ist noch nicht klar. Der erste «Füürwagechäset» fand letzten Oktober statt. Noch geht es vier Monate, bis der erste Käse alter Machart degustiert werden kann.

Quentin Schlapbach



Die Besucher helfen, die Masse in die Form zu pressen.

## In Kürze

### KIRCHLINDACH Eine halbe Million Franken besser

Die Rechnung 2015 der Gemeinde Kirchlintach hat deutlich besser abgeschlossen. Bei einem Ertrag von 12,28 Millionen Franken resultierte ein Gewinn von knapp 465 000 Franken. Budgetiert war ein Verlust von 55 000 Franken. Ein Hauptgrund für das bessere Ergebnis war die vorzeitige Auslagerung des Gemeindeparkhauses und der Verkauf der Maschinen und Fahrzeuge an die Schwendimann AG. hus

### TOFFEN Ausgeglichenere Rechnung

Bei einem Aufwand von 8,2 Millionen Franken schliesst die Rechnung 2015 der Gemeinde Toffen mit einem Minigerinn von 6000 Franken. Budgetiert

war ein Defizit von 700 000 Franken. Höhere Erträge bei Einkommenssteuern der natürlichen Personen und Nachsteuern sowie tiefere Aufwendungen in fast allen Bereichen führten zu diesem Ergebnis. rei

### MÜHLETHURNEN Abschreibung mit Auswirkung

Die Gemeindeversammlung von Mühlethurnen genehmigte die Rechnung 2015, die bei einem Umsatz von 4,9 Millionen Franken ein Defizit von 77 000 Franken aufweist. Budgetiert war ein Defizit von 348 000 Franken. Die Gemeindeversammlung hiess eine zusätzliche Abschreibung von 225 000 Franken auf dem Verwaltungsvermögen gut. Sie bewirkt, dass die Rechnung in den Folgejahren um jeweils 15 000 Franken verbessert wird. pd

## Alle Kindergärten am selben Ort

**STETTLEN** Der 61-jährige Kindergarten Bleiche wird durch einen Neubau ersetzt. In gut einem Jahr soll er fertig sein.

Die aktuell 35 Kindergartenplätze in Stettlen genügen nicht mehr. Das liege, erklärte der für Hochbau zuständige Gemeinderat Andreas Hostettler (FDP), zum einen an der Bautätigkeit der letzten Jahre. Andererseits daran, dass ältere Menschen ins neue Alterszentrum gezogen und so attraktiver Wohnraum frei geworden sei. Weil ausserdem der 61-jährige Bleichkindergarten saniierungsbedürftig sei, dränge sich eine Lösung durch Neubau auf.

Bisher ist der Betrieb aufgeteilt auf den alten Kindergarten und das Provisorium im Kinderhaus Harlekin. An deren Stelle tritt auf demselben Areal ein Neubau mit vorerst 48 Plätzen. Das Harlekin wird künftig für die Tagesschule

genutzt, das alte Kindergartengebäude abgebrochen. Die Gemeindeversammlung genehmigte das 1,94-Millionen-Projekt ohne Gegenstimme.

Gebaut wird ein Doppelkindergarten aus Holzmodulen, eingeschossig und bei späterem Bedarf «in der Höhe und der Länge ausbaubar», wie Gemeinderat Hostettler betonte. Dank der Bauweise mit vorgefertigten Elementen sei eine Inbetriebnahme bereits auf das Schuljahr 2017/2018 möglich. Die Diskussion an der Versammlung drehte sich um die Art des Baus respektive dessen Ausrichtung nach Westen. Die Räume würden kaum besonnt, so die Kritik. Gerade günstig sei das Vorhaben auch nicht. Der Preis der nach energetisch anspruchsvollem Standard Minergie P geplanten Bauten bewegte sich im üblichen Rahmen, entgegnete Andreas Hostettler. drm

## LED-Licht auf Strassen

**WORB** Die Gemeinde investiert 150 000 Franken in eine neue Strassenbeleuchtung. Die Lampen werden nach und nach auf LED umgerüstet, weil sie ohnehin erneuert werden müssen. Knapp die Hälfte der über 30 Jahre alten Leuchten in Worb Dorf haben ihre theoretische Lebensdauer von 25 Jahren überschritten. «Mit den neuen LED-Leuchten verringert sich der Energiebedarf massiv, insbesondere dank der Nachtabsenkung», schreibt der Gemeinderat, welcher den Kredit bewilligt hat.

In der Gemeinde Worb mit ihren sieben Aussendörfern gibt es entlang der Gemeindestrassen rund 700 nicht private Lichtpunkte. Diese werden schrittweise ersetzt, letztes Jahr waren diejenigen in Rüfenacht dran. Damit die Umrüstung effizient ist, werden jeweils ganze Strassenzüge bearbeitet. pd

## Die Fusion ist unter Dach

**ITTIGEN/KÖNIZ** Die Gemeinden Köniz und Ittigen können ihre Beschäftigungsprogramme für Sozialhilfebezügler definitiv zusammenschliessen. Nach dem Könizer Parlament im Mai hat gestern Abend auch die Ittigger Gemeindeversammlung einstimmig Ja gesagt.

Auf den 1. August gründen die beiden Trägergemeinden nun die Fachstelle Arbeitsintegration Region Bern (Farb). Die gemeinnützige Aktiengesellschaft umfasst insgesamt 70 Gemeinden, die bisher entweder dem Angebot in Köniz oder in Ittigen angeschlossen waren. Die beiden Trägergemeinden werden in der Farb AG stets die Aktien- und Stimmenmehrheit haben. Aber auch andere Gemeinden könnten Aktien kaufen, erklärt die Ittigger Gemeinderätin Brigitte Zürcher. Die neue AG wird 250 Beschäftigungsplätze bieten und 40 Mitarbeitende zählen. maz

## Verdaubarer Verlust

**ITTIGEN** Zwar schliesst die Gemeinderrechnung 2015 mit einem Defizit von 1,1 Millionen Franken. Sorgen macht sich in Ittigen deswegen aber niemand: Denn im Resultat eingerechnet sind Rückstellungen von 10,7 Millionen für die Sanierung der Pensionskasse Bolligen-Ittigen-Ostermündigen. Ohne diese hätte die Rechnung mit einem satten Gewinn abgeschlossen.

Die Gemeindeversammlung hat die Rechnung gestern Abend einstimmig genehmigt. An der Versammlung anwesend waren übrigens exakt 58 Ittiggerinnen und Ittigger, das entspricht einer Beteiligung von nicht einmal ganz 0,8 Prozent. maz

## Tausende am Start

**SEELAND** Heute starten die 58. Bieler Lauftage mit dem Kids Run. Am Freitag steht der legendäre «Hunderter» auf dem Programm.

Klein und Gross nehmen dieses Wochenende die Beine in die Hand. An den 58. Bieler Lauftagen starten heute Donnerstag in Biel die Kleinsten am Kids Run, tags darauf stehen dann je nach Lust und Leistung verschiedene Kategorien im Angebot. Königsdisziplin ist auch dieses Jahr der «Hunderter» – die 100 Kilometer von Biel nach Biel (via Aarberg, Limpach, Kirchberg, Gerlafingen, Büchen an der Aare).

Neu ist ein Nacht-Ultramarathon über 56 Kilometer von Biel nach Kirchberg im Angebot. Dafür wurde der klassische Marathon aufgrund mangelnder Nachfrage aus dem Programm gekippt. Gesamthaft für alle Kategorien haben sich nach aktuellem Stand gegen 4000 Teilnehmende angemeldet.

Dieses Jahr befindet sich das Festgelände auf dem neuen Esplanade-Platz im Stadtzentrum. Die Nacht um die Ohren schlagen können sich da auch die Unsportlichen: Im Barstreet-Zelt gibt es jeden Abend Party. pd

**Bieler Lauftage:** 9.–11. 6., Anmeldungen bis 2 Stunden vor Start nur noch vor Ort. www.100km.ch