



Beat Kipfer beim Einlagern der reifenden Thunerseemutschli. Für ihn sind Nischenprodukte existenziell.

Leicht cremig und mild

Amsoldingen In der für den Emmentalerkäse bekannten Käserei im Thuner Westamt reifen die beliebten Thunerseemutschli als Spezialität der Region heran.

Mutschli sind sehr beliebt», freut sich Käser Beat Kipfer, und zieht im Feuchtkeller ein Brett mit zwölf halbreifen Thunerseemutschli aus der Bankung hervor. Damit sie gut reifen, ist das Klima kühl, 14 Grad, mit sehr hoher Luftfeuchtigkeit. Nach rund zwei Monaten und täglicher Pflege mit einer halbautomatischen Schmiermaschine sind die Mutschli verkaufsbereit, werden geviertelt, verpackt und in den Coop-Verkaufsstellen im Berner Oberland als regionales Produkt angeboten. «Ein milder, cremiger Halbhartkäse, der auf keinem Frühstückstisch fehlen darf», liefert

der Käser den Werbespot gleich nach.

In der Käserei Amsoldingen, welche in diesem Jahr ihr hundertjähriges Bestehen feiert, wurden früher ausschliesslich Emmentalerkäse produziert. Wegen den Schwierigkeiten um die Vermarktung dieser Käsesorte drohte der traditionellen Käserei im Thuner Westamt, wie vielen anderen, das Aus. «Dank der Produktion von Spezialitäten, wie jener der Mutschli, könnte die Käserei erhalten bleiben», erklärt Kipfer. Heute trägt diese Nische im Vergleich zum Emmentaler immerhin schon ein Drittel der Gesamtproduktion. Dazu wurden

in den letzten Jahren in den grosszügig gebauten Mauern kleinere Anpassungen nötig. Dreibis viermal pro Woche, je nach Bestellungseingängen, werden Chargen zu drei- bis vierhundert Mutschli produziert. Jedes hat ein Gewicht von rund 800 Gramm. Das regionale Produkt wird zwar im riesigen, 6500 Liter fassenden Kessi verkäst, danach aber von Hand gefertigt, was sich an den leicht unterschiedlichen Formen zeigt.

Seit 1998 führt Beat Kipfer in der Käserei Amsoldingen Regie. Sie gehört den Bauern, deren Vieh auf den wunderschönen Wiesen rund ums Dorf Amsoldingen und dessen See

weiden. Zurzeit liefern elf Betriebe ihre Milch ab. Sie stehen voll hinter dem Entscheid ihres Käfers, zusätzlich zum Emmentaler auch regionale Produkte zu produzieren. Und auch der Entschluss, nur Milch aus silofreiem Futter zu verkäsen, wird akzeptiert. «Die silofreie Milchproduktion unserer Bauern soll sich für sie auszahlen. Wir versuchen ihnen einen Mehrpreis zu vergüten – drei bis fünf Rappen pro Liter wären schön», erklärt Beat Kipfer. Sein Team umfasst zehn Mitarbeitende, sieben von ihnen stehen in der Produktion, unter ihnen zwei Lernende. Dem Chefkäser ist die Lehrlingsausbildung ein sehr grosses Anliegen. *stb*