

Wie ein Italiener ins Emmental kommt

Einheimische und nachhaltig hergestellte Produkte werden immer beliebter.



Eingebettet zwischen den zwei weltberühmten Naturlandschaften «Emmental» und «UNESCO Biosphäre Entlebuch» entsteht in der Bergkäserei Marbach einheimischer Mozzarella. Im neuen Käseerlebnis erfährt man mehr zur Geschichte vom beliebtesten Käse von Frau und Herr Schweizer.

Die Tage werden wieder länger und hoffentlich auch bald wärmer! Frühling, der uns neue Energie bringt und nach draussen zieht. Das Wiedererwachen ist auch in der Küche spürbar. Tomaten, Mozzarella, Basilikumblätter, ein wenig Salz und ein gutes Olivenöl, mehr braucht es nicht. Wenn dann die Sommertomaten reif sind, wird das Gericht noch besser!

Doch wussten Sie, dass rund die Hälfte des verkauften Frischkäses importiert wird? Mit den langen Trans-

portwegen leiden nicht nur die Qualität und die Frische, sondern auch die Umwelt. Das muss nicht sein!

Einheimischer Mozzarella – nachhaltig hergestellt

Mozzarella taucht 1570 in Italien zum ersten Mal im Kochbuch von Bartolomeo Scappi, eines Kochs am päpstlichen Hof, auf. Die Herstellung von Käse aus Büffelmilch ist allerdings schon im 12. Jahrhundert bestätigt.

Die Geschichte der Bergkäserei Marbach begann vor 43 Jahren im Jahr 1981. In dieser Zeit entstanden viele neue Produkte wie der erste Schweizer Büffel- und Bergmilch-Mozzarella, aber auch die erste Schweizer Burrata. Weil ausschliesslich naturbelassene Milch (mit unverändertem Gehalt) eingesetzt wird, erhält der Mozzarella einen feinen Milchgeschmack und dank der hand-

werklichen Verarbeitung eine feine Struktur. Zudem wird er in der Bergkäserei Marbach aus 100% erneuerbarer Energie besonders umweltfreundlich hergestellt.

Nachhaltigkeit ist auch bei der Milch grossgeschrieben. Die sehr tierfreundliche Haltung der Wasserbüffel mit Freilauf und Wühlbereich hat Vorbildcharakter. Der Kuhmilchmozzarella wird aus Bergheumilch hergestellt die von Kühen stammt, welche artgerecht mit Heu und Gras gefüttert werden, regelmässig Auslauf erhalten und auf Bauernhöfen leben, die sich speziell für die Biodiversität engagieren.

Dank dem Detailhandel wie Migros und Coop, sowie regionaler Detaillisten, sind die Produkte im Emmental erhältlich.

Marbach – einen Ausflug wert

Die Bergkäserei Marbach befindet sich auf dem Weg zur Sonnenterrasse Marbachegg und dem legendären Kemmeriboden. Seit Herbst 2022 können die Besucher der Bergkäserei auch im neuen Käseerlebnis begrüsst werden. Hier erleben die Besucherinnen und Besucher die sagenhafte Tradition des Entlebachs, tauchen in die faszinierende Welt der Milchverarbeitung ein und schauen den Käserinnen und Käsern bei ihrer Arbeit über die Schul-

«Das Käseerlebnis lässt sich bestens mit einem Ausflug auf die Marbachegg und dem Kemmeriboden kombinieren.»



Regula und Michael Jaun
Bergkäserei Marbach

tern. Sie erfahren, wie aus Milch Käse und Mozzarella wird und warum die Kühe und Büffel in Marbach so glücklich sind.

Das Käseerlebnis ist sieben Tage die Woche geöffnet. Ein gemütliches Restaurant sorgt für das kulinarische Wohl und lädt zum Verweilen ein, auch weil der Kinderspielplatz in Blicknähe ist.

Aktuelles Highlight: am kommenden Samstag, 20. April 2024, findet in Zusammenarbeit mit Coop ein Tag der offenen Türen von 8.00 bis 17.00 Uhr statt.



Jetzt aktuell



Bergheumilch-Mozzarella



Büffel-Mozzarella



Kuhmilch-Mozzarella

regio.
garantie

Schweiz. Natürlich.