

## Emmentaler Käsestrasse

p. A. Pro Emmental  
Schlossstrasse 3  
CH-3550 Langnau im Emmental  
Tel. 0041 (0)34 402 42 52  
Fax 0041 (0)34 402 56 67  
[www.kaesestrasse.ch](http://www.kaesestrasse.ch)  
[info@kaesestrasse.ch](mailto:info@kaesestrasse.ch)



## Eröffnungsrede Huttwil, 27. Oktober 2006

Am Ende des 17. Jahrhunderts und im 18. Jahrhundert hat die Käseproduktion im Kanton Bern massiv an Bedeutung gewonnen und ab dem 19. Jahrhundert hat der Emmentaler seinen Siegeszug um die Welt angetreten. Heute, gut 200 Jahre später erleben wir die Renaissance des Emmentals als erfolgreiche Käseregion.

Im Namen der Schweizer Käsehersteller FROMARTE freue ich mich, heute mit Ihnen das grosse Fest in Huttwil eröffnen zu können. Im Jahre 2004 haben sich Huttwil und FROMARTE zur Zusammenarbeit entschlossen. Nach dem ersten, erfolgreichen Schweizerischen Käsemarkt im letzten Jahr, ist Huttwil in den nächsten drei Tagen die „Käseküche der Schweiz“. Aus über 400 Produkten wird in diesem Augenblick von der internationalen Wettbewerbsjury der Schweizer Meister des Jahres 2006 erkoren und heute Abend steigt im Mohrensaal das Fest der Swiss Cheese Awards.

Der Erfolg des Emmentals als Käseregion und die weltweite Bekanntheit des gleichnamigen Käses, des Emmentalers, ist dem Aufschwung des „Küherwesens“ im 18. Jahrhundert zu verdanken. Es waren selbständige Unternehmer, die im Sommer mit ihren Viehherden auf die „Berge“ zogen und wesentlich dazu beitrugen, dass sich sowohl die Quantität als auch die Qualität des Käses erfreulich entwickelten. Die Küher gehörten im 19. Jahrhundert zu den angesehensten Leuten der Bernischen Landwirtschaft.

In der Zwischenzeit sind aus den „Kühern“ sesshafte Käser geworden und der Alpaufzug wird zwar immer noch gepflegt, hat aber für die Käseproduktion nicht mehr eine entscheidende Bedeutung. Die Käser haben in den letzten Jahren viel unternommen, um die Vielfalt der Schweizer Käse den Konsumentinnen und Konsumenten näher zu bringen und es hat genützt. Wohl schon lange nicht mehr war der Ruf des Schweizer Käses so gut wie heute und es kommt noch besser:

Vor rund einem Jahr hat FROMARTE die Käser und die Tourismus- und Wirtschaftsorganisation Pro Emmental an einen Tisch gebracht, mit dem Ziel im Emmental wieder an den Erfolg der Küher anzuknüpfen. Innert kürzester Zeit ist unter der Leitung von Pro Emmental, mit fachlicher Unterstützung der Hochschule Wädenswil und dank den finanziellen Zusagen aus Land- und Milchwirtschaft, Gastronomie und Tourismus ein Netzwerk entstanden, dessen Arbeit wir Ihnen heute präsentieren können:

Die Emmentaler Käsestrasse feiert heute ihre Premiere. In der Heimat des weltbekannten Emmentaler AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), entsteht der „Walk of Fame“ der Weg zum berühmten Original aus der Schweiz. Vom Schweizerischen Käsemarkt in Huttwil führt die Strasse quer durch das Emmental nach Kiesen, zur ersten Talkäserei und heutigen Milchwirtschaftlichen Museum. Dazwischen liegen Kühemelken, Selberkäsen, Emmentaler Schaukäserei und ein echtes emmentalisches Käsemenu.

Mit der Eröffnung der Emmentaler Käsestrasse ist ein erster Schritt getan. Ich bin überzeugt, dass die Bevölkerung und die Unternehmen des Emmentals die Käsestrasse ins Rollen bringen. Dabei zählen wir auf die Unterstützung der Kantonsregierung, heute vertreten durch Volkswirtschaftsdirektor Andreas Rickenbacher, der sich bereit erklärt hat, die Käsestrasse mit uns zu eröffnen. Wir enthüllen gemeinsam den ersten Wegweiser auf die Emmentaler Käsestrasse und hoffen, dass der Kanton die weitere Beschilderung unbürokratisch unterstützen wird.



Im Namen der Initianten und Träger der Emmentaler Käsestrasse möchte ich an dieser Stelle allen Beteiligten und Sponsoren herzlich danken. Speziell erwähnen möchte ich die Studenten Sabine Beer und Jonathan Sury mit ihrem Dozenten Roland Beer, die uns konzeptionell auf der Strasse führten, sowie den Organisationen Pro Emmental und Emmental Tours, ohne deren Begeisterung die Idee nie in Tat umgesetzt worden wäre. Huttwil, – Pro Regio, die Gemeinde, die Bevölkerung – hat mit dem Schweizer Käsemarkt den Grundstein für eine „chäsige Zukunft“ gelegt. Herzlichen Dank im Namen der Schweizer Käsehersteller.

Anton Schmutz, Direktor FROMARTE

