



MEDIENINFORMATION.

Bern, 31. März 2011.

Emmentaler wie zu Gotthelfs Zeiten: Neu im Schweizer Detailhandel.

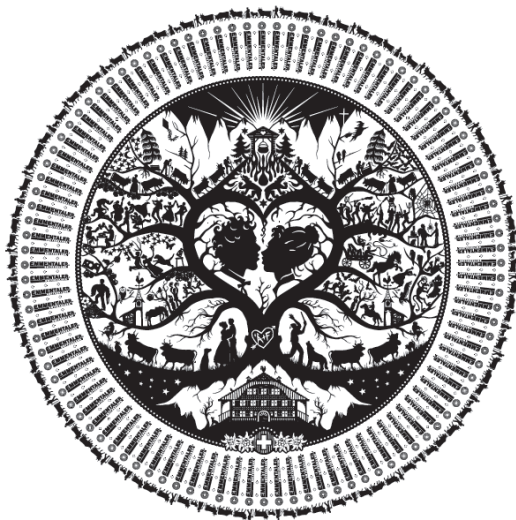
Am 12. Juli 2011 wird auf der Seebühne in Thun das Stück «Käserei in der Vehfreude» von Jeremias Gotthelf als Musical uraufgeführt. Pünktlich dazu bringt Emmentaler Switzerland einen neuen Käse in den Schweizer Detailhandel: den Gotthelf-Emmentaler, produziert wie zu Gotthelfs Zeiten. Mit einer Laibetikette, welche die Geschichte über die Bauern des Dorfes Vehfreude liebevoll bis ins kleinste Detail erzählt.

Der Gotthelf-Emmentaler wird in der kleinen Bergkäserei Hüpfenboden von Bernhard Meier produziert – auf über 1'000 m ü. M., im Herzen des Emmentals. Nur zwei Emmentaler-Laibe entstehen pro Tag in der kleinen Bergkäserei. Der Gotthelf-Emmentaler wird mit Milch produziert von Kühen, die ebenfalls auf 1'000 m ü. M. grasen. Das saftige Weidegras, das mit typischen Bergkräutern und -blumen ergänzt wird, sowie die 12-monatige Reifezeit geben dem Gotthelf-Emmentaler seinen besonders würzigen Geschmack. Dazu kommt eine weitere Besonderheit: Für das Gerinnen der Milch werden Kulturen verwendet, die selbst gezüchtet sind – eben ganz wie zu Gotthelfs Zeiten. Diese Ursprünglichkeit gepaart mit seiner Herkunft führt dazu, dass der Käse das «Slow Food Label» tragen kann, welches Produkte beschreibt, die nach althergebrachter Tradition gekäst werden.

Einzigartige Laibetikette entwickelt.

Der Gotthelf-Emmentaler bekommt nach der Reifung eine einzigartige Laibetikette. Sie erzählt die Geschichte der Käserei in der Vehfreude (siehe folgende Seite). Ab April 2011 gibts den Käse zum Musical in allen Coop-Filialen der Region Bern sowie den Coop Slow-Food-Filialen in der ganzen Schweiz.

Die Laibetikette des Gotthelf-Emmentalers.



Die Laibetikette des Gotthelf-Emmentalers, die den 100 kg-Käselaib zierte, erzählt die Geschichte des weltbekannten Theaterstücks «Käserei in der Vehfreude».

Beginnen wir oben: Die Käserei steht an der Spitze vor den Bergen. Unter dem lodernden Feuer sind zwei Berner Bären. Links und rechts davon ist der Alpaufzug dargestellt. Die kleinen Details machen den Unterschied: Links der Drachen und die Sterne, rechts die Raben und die Hexe. Etwas weiter unten tanzen die Vehfreuder und freuen sich ab einem guten Geschäft. Detail: Felix nimmt sich beim Tanzen den Eglihanes vor und schlägt ihm den Takt der Musik auf den Po.

Rechts befindet sich ebenfalls eine versammelte Schar, nur geht es hier nicht ganz so fröhlich zu und her, ja, man schlägt sich sogar die Köpfe ein.

In der kleinen Kammer stossen auf der rechten Seite zwei Herren auf eine lukrative Zukunft an, auf der linken Seite werden krumme Geschäfte gemacht.

Etwas weiter unten folgt die Geschichte zu Änneli: Links ist sie zu Hause und wird von Felix besucht, der an ihr Fenster klopft und einen Kuss will. Wir sehen Änneli, wie sie von Felix gerettet und nach Hause getragen wird und Felix, der böse Schulbuben in die Flucht schlägt.

Auf der rechten Seite ist der Unfall zu erkennen, bei dem Änneli über den Haufen gefahren wird. Schlange, Teufel und Raben sind allgegenwärtig. Auch hier machen die bösen Schulbuben Änneli zu schaffen, nur kommt Felix dieses Mal leider zu spät. Ganz unten auf der Etikette sieht man den Hof.

Alle Details zur Laibetikette sind unter www.gotthelf-emmentaler.ch nachzulesen.

Weitere Auskünfte zum Produkt und zur Käsereimarkte finden Sie unter: www.gotthelf-emmentaler.ch.

Bilder zum Gotthelf-Emmentaler finden Sie unter: www.emmentaler.ch Rubrik Media -> Medienmitteilungen.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an:

Emmentaler Switzerland

Christoph Stadelmann

031 / 388 42 45

c.stadelmann@emmentaler.ch

www.emmentaler.ch