



## «Der Höhlenkäse von Kaltbach 2024»

Präsident  
Gugler Robert  
Obermatt 28  
5102 Rapperswil



Am Donnerstagnachmittag, dem 2. Mai 2024 trafen sich 30 Männer und Frauen in Kaltbach/LU zur Besichtigung der Firma Emmi KALTBACH. Die Marke steht für besten Schweizer Käse, welcher im einzigartigen Klima der Sandsteinhöhlen im Santenberg und durch sorgfältige Pflege zusätzlich veredelt wird. Peter Haselbacher führte uns, verbunden mit vielen interessanten Informationen, durch das einzigartige Höhlensystem, welches ursprünglich 1 km lang war und bis heute auf 2.3 km verlängert wurde. Die Höhle ist ein Naturwunder. Sie bietet das ideale, einzigartige natürliche Klima, dank dessen der Käse zu wahren Meisterwerken heranreift. Entstanden ist die Höhlennutzung aufgrund eines glücklichen Zufalls im Jahr 1953. Einige Käsermeister suchten ein Lager für zu viel Käse und wurden in der Kaltbach Höhle fündig.

Sie ist kühl, feucht und mineralienhaltig. Egal wie sich das Wetter zeigt, in der Höhle bleibt ein konstantes Klima über das ganze Jahr. Schnell lernten die Käsermeister mit den natürlichen Bedingungen der Höhle umzugehen, indem sie den Veredelungsprozess kontinuierlich überwachten und optimierten. So entstanden die ersten Käse-Meisterwerke Emmi KALTBACH.

Nicht jeder Käse eignet sich für die Veredelung in der Höhle. Nur die besten Käselaibe, hergestellt von verschiedenen Käsereien schweizweit, werden durch die Höhlenmeister mit viel Erfahrung und Kenntnis dafür ausgewählt. Bei der Anlieferung sind die Käselaibe noch gelb. Während des Veredelungsprozesses bekommen sie dank der Pflege mit der Höhlensulze allmählich ihre typisch schwarzbraune Farbe, welche für den KALTBACH Käse charakteristisch ist. Das Gespür für die Veredelung der Käse erlangt man nur durch jahrelange Arbeitserfahrung. Es gibt dafür kein schriftliches Rezept. Jeder Käselaiab ist einmalig und entsprechend auch dessen Geschmack. Die Höhle, entstanden über Jahrmillionen, weist eine einzigartige Mikroflora auf, die sich aufgrund des natürlichen Umfelds entwickelt hat. Das Höhlenklima lässt ein würziges Aroma entstehen. Die Textur wird weich und cremig, und die Farbe der Rinde immer dunkler, je länger die Veredelung dauert.





Wenn man von Kaltbach spricht, denken die meisten an den höhlengereiften Emmentaler. Für einen 100 kg Laib benötigt es 1'200 l silofreie Milch. Die zugefügten Bakterien beeinflussen nicht nur den Geschmack, sondern es bildet sich auch CO<sub>2</sub>, welches im Käse die berühmten Löcher entstehen lässt. Nach etwa 8 Wochen wächst Schimmel auf dem Laib, welcher alle 14 Tage maschinell gebürstet wird und aufgrund dessen sich mit der Zeit die dunkle Rinde bildet.

Während mehreren Monaten reifen die Käse hier zu wahren Meisterwerken. Der Käse besteht aus Wasser, Eiweiss und Fett. Die stets gleichbleibende kühle Temperatur (12.5°) und die hohe Luftfeuchtigkeit (94 %) in der Höhle wirkt sich positiv auf die Käseveredelung aus und bewirkt auch, dass durch den Reifeprozess vom Ursprungsgewicht nur etwa 2 kg verloren gehen.

Aktuell werden bei Emmi KALTBACH 50 Käsesorten veredelt und moderne Technologie erleichtert den Höhlenmeistern einige Aufgaben. Roboter übernehmen unter anderem das regelmässige Wenden der bis zur 100 kg schweren Laibe.

Nach der spannenden Führung und weit verzweigten Höhlensystem Käsebuffet verköstigen. Jeder und welcher auch im Fabrikladen mit Milchprodukten gekauft werden



Sichtung der vielen Käsesorten im durften wir uns am umfangreichen jede fand einen Lieblingskäse, dem grossen Angebot von diversen konnte.

Gegen 19.00 Uhr fuhren wir nach Sursee, wo wir in der „Esserei“ freundlich erwartet wurden. Nach dem Käseapéro schmeckte der Salat sowie das Rote Thai Curry mit Poulet wunderbar. Das Restaurant mitten im Gewerbegebiet darf weiterempfohlen werden. Zum weiterhin gemütlichen Zusammensitzen wurde uns der vom SSV Region Aargau spendierte Kaffee serviert – herzlichen Dank dafür.



7. Mai 2024

Elsbeth Hofmänner / Aktuarin FSVAG



## «Fussball-Europameisterschaft 2024»

Präsident  
Gugler Robert  
Obermatt 28  
5102 Rapperswil

Am 14. Juni 2024 startete die Euro 2024 im Austragungsland Deutschland. Erfreulicherweise hatte sich auch die Schweizer Nationalmannschaft für diesen Grossanlass qualifiziert. Wie üblich beim Auftaktspiel, war die Heimmannschaft Deutschland gesetzt und traf auf Schottland. Nebst Ungarn waren dies auch die Gruppeneegner unserer Nati.



Am Freitag, 5. Juli 2024 trafen sich 16 Mitglieder, von 20 angemeldeten in der Hoperia in Muhen. Eine offizielle Abmeldung hätte der Vorstand geschätzt, da das Restaurant nicht nur die Sitzplätze für uns reservierte, sondern auch für das leibliche Wohl vorgesorgt hatte. Aus der Vereinskasse durften alle Anwesenden 20.- entgegennehmen und in Trinksame und Essen investieren. Das Wetter war uns wohlgesinnt und so konnten wir bei warmen Verhältnissen mit

Abendsonne die Matches draussen geniessen.

Um 18.00 Uhr startete die Viertelfinal-Begegnung zwischen Spanien und Deutschland. Mit 0:0 ging es in die Pause. Das Spiel wurde insgesamt ruppig geführt, was sich widerspiegelte in total 14 gelben Karten, gleichmässig unter den beiden Mannschaften verteilt, sowie einer Gelb-Roten Karte. In der 51. Minute schoss Spanien das erste Tor sehr zur Freude, aber nicht nur, von Daniela im passenden Fanshirt. Das Spiel war neu lanciert und Deutschland machte Druck. Dank dem Ausgleichstreffer in der 89. Minute ging es in die Verlängerung. In der 119. Minute schoss Spanien das Siegestor! Zu reden gab der für die deutsche Mannschaft nicht gepfiffene Penalty. Da wird immer noch gehadert, aber es steht in den Sternen, ob der Penalty die Deutschen ins Penaltyschiessen geführt hätte. Die Fachleute unserer Truppe fanden: spannendes Match, Kampf und Krampf, gutes Bier. „Que viva España!“



Fussball schauen macht nicht nur durstig, sondern auch hungrig. Ob Würste vom Grill, Pommes frites, Fleischplättli etc., jeder und jede fand etwas Feines zur Stärkung. Denn um 21.00 Uhr startete das Spiel zwischen Frankreich und Portugal. Das Match war flüssig, aber ohne nennenswerte Torchancen. Die absolute Entschlossenheit fehlte bei beiden Mannschaften. Anfangs der zweiten Halbzeit fiel dem Schiedsrichter bei einem Sprint die gelbe Karte aus





der Hosentasche. Er brauchte sie nur in der 79. und 84. Minute, was auf das sportlich faire Spiel hinweist. Das von beiden Mannschaften verhaltene Spiel endete nach der Verlängerung mit 0:0. Beim nachfolgenden Penalty-schiessen zog Portugal mit einem Fehlschuss den Kürzeren und musste Frankreich den Einzug in die nächste Runde überlassen.

Zum Abschluss durften wir grosszügigerweise noch von Viktors privater Whiskysammlung degustieren. Beim Abschiednehmen spürten wir bereits die Vorfreude auf die morgige Viertelfinalbegegnung zwischen England und der Schweiz.

12. Juli 2024

Elsbeth Hofmänner / Aktuarin FSVAG



Präsident  
Gugler Robert  
Obermatt 28  
5102 Rapperswil

## «Das Bergwerk Herznach 2024»



Eine gutgelaunte Schar traf sich am Samstagnachmittag, dem 19. Oktober 2024 beim Bergwerk in Herznach. Stefan Treyer fuhr uns mit der Bergwerkbahn zum Stollen hinauf. Weder die Bahn noch die Strecke ist Original, aber die Zickzackführung mit der jeweils notwendigen Weichenumstellung machte Spass.

Während des ersten Weltkriegs verstärkte die Schweiz die Suche nach einheimischen Rohstoffen, um die Abhängigkeit vom Ausland zu mindern. 1919 stiess man oberhalb von Herznach in einem Steinbruch auf Eisenoolith. Mit der Anlegung eines Versuchsstollens und umfangreichen Untersuchungen nahm das Bergwerk 1937 seinen Betrieb auf. 1941 förderten 139 Beschäftigte im Dreischichtbetrieb 211'783 Tonnen Erz, was die grösste Abbaumenge in der Geschichte der Mine bedeutete. Anfänglich wurde das Erz mit Lastwagen zum Verladen zum Bahnhof Frick geführt. Mitte 1942 konnte ein Betonsilo - darin befinden sich heute eine Wohnung und ein Bed and Breakfast - mit einem Fassungsvermögen von 1'000 Tonnen in Betrieb genommen werden. Mit einer 4.2 km langen Seilbahn wurde das Erz nach Frick transportiert und dann mit der Bahn nach Basel und mit Schiffen ins Ruhrgebiet. Dafür erhielt die Schweiz Rohstahl und andere dringend benötigte Güter. Der Export spielte für die schweizerische Kriegswirtschaft und Landesverteidigung eine wichtige Rolle. Am Ende des Zweiten Weltkriegs kam der Abbau fast zum Erliegen. 1955 wurde der Abbau nochmals hochgefahren. Aber auf dem Weltmarkt gab es schon damals besseres und günstigeres Eisenerz, weshalb die 1941 gegründete Jura Bergwerk AG 1967 die Grube aufgab.



Mit diesem Vorwissen führte uns seinerzeitigen Stollensystem von Strecken dieses unterirdischen werden schrittweise einzelne zugänglich gemacht. So war es uns Berginnern zu entdecken. Zeitlich auf Teile des Urmeers und einen Gemäss Geologen sind die einst in und inzwischen zu Stein Millionen Jahre alt – eine Bedeutung. Viele Fotos, geologische Karten und Informationstafeln geben einen interessanten Aufschluss rund ums Bergwerk und seine Bergleute. Im kleinen, aber feinen Museum



Manfred Partl in den Stollen. Vom rund 32 km Länge sind grosse Labyrinths eingebrochen. Jetzt Abschnitte gesichert und wieder möglich, die geheimnisvolle Welt im unvorstellbar, dass man tief im Berg Ammoniten-Friedhof schauen kann. grossen Mengen angeschwemmten gewordenen Meerestiere rund 165 Einzigartigkeit von internationaler

können Fossilien aus nächster Nähe bestaunt werden. Es findet sich auch viel Wissenswertes über die Jura-Geologie, die Eisenerzgewinnung und die Geschichte des Bergwerks sowie der Bergleute. Das Bergwerk öffnet für Besucher seine Tore jeden 1. Sonntag von April bis Oktober.

Wer noch mehr erfahren möchte, der wandert am besten auf dem Eisenweg von Wöflinswil nach Herznach und weiter auf den Zeiher Homberg. Der Weg führt nicht nur an lebendiger Erdgeschichte vorbei, sondern bringt dem Wanderer auch ein Stück Industriegeschichte näher. Vorbei an Eisenerz-Schürfstellen aus dem Mittelalter und dem Herznacher Bergwerk geht es weiter zu den einstigen Bohnerz-Fundorten im Gebiet Oberzeihen. Am Ziel kann man vom Homberg aus die einzigartige Sicht aufs Fricktal genießen.



Nach der spannenden Führung und Sichtung der Bergwerkstollen und des Museums fahren wir nach Frick. Im Restaurant Frickberg, beim Golfplatz genossen wir bei einem feinen Abendessen und guter Stimmung den gemütlichen Teil des Herbstanlasses.



Anmerkung des Präsidenten: Einmal mehr hat uns Daniela einen tollen Event organisiert und Elsbeth einen super Bericht geschrieben – herzlichen Dank!

5. November 2024

Elsbeth Hofmänner / Aktuarin FSVAG