



«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 CO₂, 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