

Goldmedaille bei Käse-Olympiade

Wettbewerb Auszeichnung für Bremenrieder Genossenschaft – 120 Tonnen Käse im Jahr

Weiler-Simmerberg | pem | Auszeichnungen sind für die Sennereigenossenschaft Bremenried nichts Besonders mehr, diese aber doch: Bei der Käse-Olympiade in der französischen Schweiz hat die Käserei die Goldmedaille für den Allgäuer Emmentaler erhalten. „Ein Grund stolz zu sein“, befindet nicht nur Käsermeister Helmut Berkmann.

1,2 Millionen Kilogramm Milch werden in der kleinen Sennerei verarbeitet, 3500 Liter jeden Tag. 120 Tonnen Käse macht Berkmann zusammen mit seinen beiden Kollegen daraus im Jahr. Rund ein Drittel davon ist Emmentaler. „Ein schöner nussiger Geschmack, würzig, feiner Stoff“, beschreibt Berkmann selber seinen Käse. Vor einigen Jahren ist der Emmentaler schon als bester seiner Art in Deutschland ausgezeichnet worden.

Überzeugt hat er jetzt auch die Jury bei der Käse-Olympiade, die im Schweizer Jura über die Bühne ging. Weil dort nur Käse zugelassen sind, die aus Rohmilch und in über 600 Metern Höhe entstehen, kommen die Teilnehmer vor allem aus der Schweiz, Österreich, Deutschland, Frankreich und Italien.

625 Proben sind heuer in 18 Kategorien eingereicht worden. Die Sennerei Bremenried hat Gold bei den Allgäuer Emmentalern gewonnen. Hergestellt wird der Käse in der 1897 gegründeten Käserei nach alter Tradition. Sie gehört zu den wenigen Betrieben, in denen der Käsebruch nach dem Schneiden und Erhitzen noch mit dem Leinentuch aus dem Kupferkessel gefischt wird. Danach werden die Laibe in Form gepresst und dürfen dann einige Tage in Salzwasser baden, bevor sie



Zahlreiche Auszeichnungen hat Käsermeister Helmut Berkmann bereits gewonnen. Jetzt erstmals eine Goldmedaille bei der Käseolympiade: Ausgezeichnet worden ist der Allgäuer Emmentaler.

Foto: Matthias Becker

einige Wochen gären und schließlich drei Monate (oder mehr) reifen müssen. Berkmann verwendet auch noch eigene Kulturen, heute eine Ausnahme. Die meisten Sennereien setzen auf Bakterienkulturen der milchwirtschaftlichen Untersuchungs- und Versuchsanstalt

(MUVA) in Kempten oder der Molkereschule in Tirol. Erfahrung ist gerade im Umgang mit Rohmilch gefragt: Je nach Jahreszeit und Standort der Tiere kommen andere Bakterien mit der Milch mit. Die wiederum müssen mit den Kulturen der Sennerei zusammenpassen.

Wie die anderen kleineren Sennereien besetzt die nach wie vor selbstständige Käserei in Bremenried eine „Marktnische“ (Berkmann). Bestehen kann das Unternehmen vor allem dank des eigenen Sennereilands. 40 Prozent der Produktion gehen dort über die Theke.