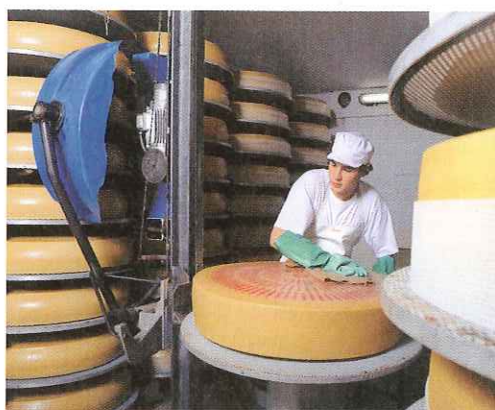
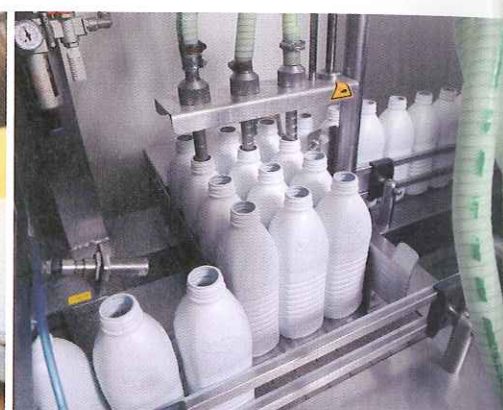




Der rezente Emmentaler ist das Prunkstück im kleinen Verkaufsladen der Chrüzwäg-Chäsi.



Benjamin Schäfer, Lernender im 3. Lehrjahr, sorgt für die nötige Pflege der Käselaike.



Ein beachtlicher Prozentsatz der Milch wird zu Pastmilch für Coop verarbeitet.

**W**er sich von Steffisburg her zur Chrüzwäg-Chäsi von Jakob Siegenthaler aufmacht, der landet häufig erst nach einem Zwischenstopp am richtigen Ort. Oftmals macht der Besucher bereits in der Chrüzwäg-Chäsi Unterlangenegg halt – anstatt erst in der Chrüzwäg-Chäsi Oberlangenegg. Doch Jakob Siegenthaler hat sich daran gewöhnt: «Verwechslungen hat es seit jeher gegeben.» In der Jubiläumsschrift «100 Jahre Käseigenossenschaft Kreuzweg-Oberlangenegg 1908–2008» steht beispielsweise: «So wurde 1948 der Bauernverbandsbeitrag von unserer Käseerei der Käseerei Kreuzweg Unterlangenegg gutgeschrieben. Der aufmerksame Kassier, Rudolf Gerber, bemerkte bei dem per Nachnahme zum zweiten Mal geforderten Betrag den Fehler. Der Bauernverband entschuldigte sich für den Vorfall, versuchte aber den Fehler der Post zuzuschreiben.»

#### «Der König der Käse»

Nur von kurzer Dauer war der Versuch, die Chäsi in Käseerei Siegenthaler umzubenennen, um dadurch Verwechslungen zu vermeiden. «Chrüzwäg-Chäsi passte letztlich einfach zu gut», sagt Jakob Siegenthaler, der am 30. April 1992 die Stelle als Milchkäufer und Käser antrat. «Denn die Käseerei ist keine One-Man-Show», sagt der 43-Jährige bestimmt. Vom Knecht über den Melker, den Bauern, die Bäuerin, den Fuhrmann bis zum Lehrling, Käser und Genossenschafter – es braucht jede Einzelne und jeden Einzelnen.»

Inzwischen hat Jakob Siegenthaler eine wirkungsvolle Art gefunden, den Besucher auf die Käseerei aufmerksam zu machen: Vor dem Gebäude steht neu ein Twike im Emmentaler-Look. Den wohl schnellsten «Emmentaler-Bitz» der Welt nutzt Siegenthaler auch für kleinere Lieferungen. «Für mich hat das Twike drei Funktionen: Es ist ein günstiges Fortbewegungsmittel, Fitnessgerät und ein guter Werbeträger», sagt Siegenthaler. «Wenn ich unterwegs bin, sehe ich viele fröhliche Gesichter.» Er betont, wie wichtig dies sei. Der Emmentaler habe schwere Zeiten durchgemacht und brauche neue Impulse. «Schliesslich ist und bleibt der Emmentaler der König der Käse.» Daran hegt Siegenthaler nicht den geringsten Zweifel: «Der Emmentaler ist unter den Schweizer Käsesorten der Exportschlagere Nummer 1. Er vereint Tradition, Gegenwart und Zukunft. Jedes Kind kennt den Käse mit den Löchern. Welcher andere Käse kann das von sich behaupten?»

Der «Emmentaler-Bitz» auf Rädern erzählt aber nur die halbe Wahrheit über die Chrüzwäg-Chäsi. Wohl werden am Kreuzweg Oberlangenegg und in der seit 1998 dazugehörenden Käseerei Brauchern jährlich 220 Tonnen Emmentaler hergestellt und hat Jakob Siegenthaler 2004 an der Bergkäse-Olympiade für den Heidi-Berg-Emmentaler die Silbermedaille erhalten. Aber rund die Hälfte der von 58 Bauern angelieferten 3,8 Mio. Kilo Milch pro Jahr wird zu Spezialitäten verarbeitet – beispielsweise zu Pastmilch für Coop, zu

Quark, Bio-Anke, Bio-Nidle oder zu bis zu 30 saisonal variierenden Joghurt. Die Produkte werden im kleinen Verkaufsladen der Käseerei, in den Verkaufsstellen in den Maxi-Läden Steffisburg, Thun und Oberdiessbach sowie neu im Chäs-Egge Uetendorf, wo über 100 verschiedene Käse angeboten werden, verkauft. «Diese Verkaufsstellen sind sehr wichtig», sagt Jakob Siegenthaler. «Wir müssen mit unseren Produkten zu den Kundinnen und Kunden.» Darüberhinaus werden über 60 Wiederverkäufer und mehrere Spitäler beliefert – wöchentlich fahren die Kühlfahrzeuge der Chrüzwäg-Chäsi elf Touren.

#### Wertschöpfung für die Region

Die Diversifikation auf Spezialitäten hat zum steten Wachstum der Chrüzwäg-Chäsi beigetragen. «Dadurch haben wir nebst der Käseproduktion ein wichtiges zweites Standbein, das es uns erlaubt, sämtliche Milch zu verarbeiten», sagt Jakob Siegenthaler. «Wir mussten noch nie Milch an die Industrie abgeben und können somit die gesamte Wertschöpfung in der Region behalten. Das ist für mich ein zentraler Punkt.» Der Erfolg spricht für sich. Mit 34 Mitarbeitenden, viele davon Teilzeit, ist Jakob Siegenthaler der grösste Arbeitgeber der Gemeinde, für die er obendrein mit dem Twike Werbung macht: Der «Emmentaler-Bitz» trägt einerseits den Schriftzug «regional – genial» und ist andererseits mit dem Nummernschild «BE 3616» unterwegs – der Postleitzahl Schwarzeneggs. ■