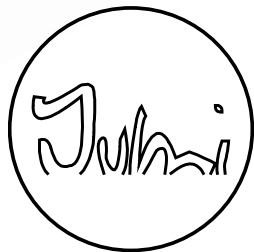


was isch  
was?



# jumi's käserezept

zutaten:

zubereitung:



## über jumi

das übergeordnete ziel der landwirtschaft ist die nachhaltige produktion von lebensmitteln. am effizientesten ist die fläche durch den anbau von gemüse, früchte und getreide genutzt, das gilt zumindest für die hügeligen talregionen im emmental. aber in den bergregionen sieht das ganze ein wenig anders aus. der anbau von gemüse, früchte und getreide ist äusserst mühselig und wenig gewinnabwerfend! daher sind die flächen am besten durch rohfaserverzehrer, wie rinder, schafe und ziegen zu nutzen. die daraus resultierenden produkte sind milch- und fleischprodukte. die schweizer landwirtschaft ist politisch sehr stark geprägt. die klein strukturierten betriebe können auf ihrer fläche nur so viele tiere halten, wie auch futter angebaut werden kann. dies lässt keine massenproduktion zu - das ist zugleich eine chance!

## von der weide bis zum käsekeller

unsere milchbauern sind alle rund um unsere käserei im emmental zuhause. ihre kühe zupfen im sommer auf der weidegras. wenn die kalten monate vorbeiziehen und die weisse pracht das land bedeckt, bekommen die wiederkäuer heu. täglich werden die kühe zweimal gemolken, danach wird die tierwarme frischmilch in die käserei gebracht und dort weiterverarbeitet. nur aus einwandfreier sauberer milch von gesunden kühen kann ein rohmilchkäse hergestellt werden. bei diesem wird die milch vor dem käsen nicht abgekocht. nur der rohmilchkäse kann länger im keller gelagert werden und entfaltet somit auch sein natürliches aroma.

## belper knolle alt



rohstoff: kuhmilch, knoblauch,  
pfeffer, himalayasalz  
herstellung: aus rohmilch  
käseart: hartkäse  
milch über meer: 521-829, gantrisch  
laibumfang: 8 cm (je nach reifezeit)  
alter: älter als 9 wochen



### geschichte

die milch für diesen käse wird direkt auf dem hof verarbeitet. was bedeutet, dass die milch nach dem melken weder aufgewärmt noch gekühlt wird. die kleinen bällchen werden von hand geformt. nach ungefähr einer woche kommen die knollen in den keller, wo sie für mindestens 9 wochen reifen, bevor sie in die weite welt geschickt werden.

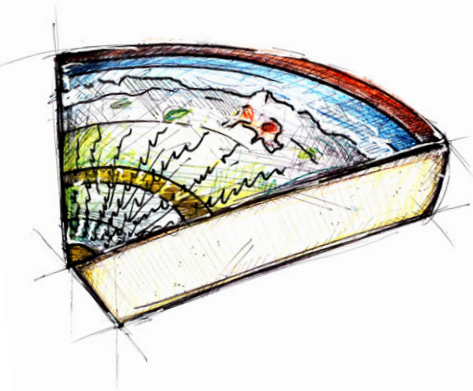
### charakter

sieht aus wie ein trüffel - ist aber keiner. viel besser. viel runder. viel-seitiger.

### spielplatz

pasta, grillfleisch, salat, tatar, risotto, raclette, carpaccio, suppe, foodü und ganz unverzichtbar auf`m z`morgen rührei... die knolle findet fast überall einen platz. einfach fein gehobelt sollte sie sein!

## schlossberger jung



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: aus rohmilch  
käseart: harkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: ca. 33 kilo  
alter: ab 5 monaten



vor langer zeit lebte eine hübsche prinzessin in einem grossen schloss am fusse eines berges. eines tages begegnete sie einem verzauberten frosch. da fackelte sie nicht lange und knutschte den frosch. «paffzackpäng», stand plötzlich ein junger, hübscher kerl vor ihr! «wow, es hat funktioniert! du bist mein prinz!» «nein ich bin urs, der verzauberte käser vom schlossberg!» prinzessin dora beschloss, nur wenig betrübt, urs trotzdem zu heiraten. urs wurde schnell zum käserkönig und füllte die speisekammern mit feinen laiben schlossberger. bald halfen auch seine söhne und töchter tatkräftig mit, und im ganzen land liebte man den harkäse aus silofreier rohmilch und weil sie nicht gestorben sind, machen sie noch heute den feinsten schlossberger...

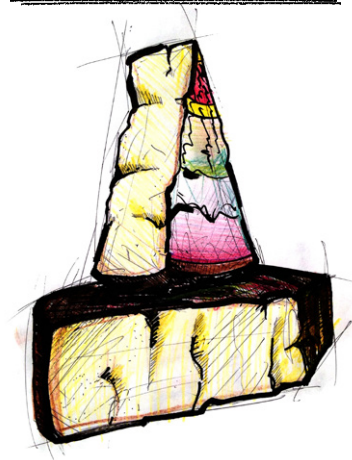
### charakter

mit seinem elastischen, milchigen teig wirkt dieser jungspund erfrischend und sämig zugleich. durch die rohmilch kommt eine freche, süss-saure note zum zuge, die jedem morgenmuffel den start in den tag verzaubert.

### spielplatz

er ist ein wichtiger bestandteil der jumi-foodümischung. perfekt fürs frühstück und immer eine freude in einem leckeren sandwich.

## schlossberger alt



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: aus rohmilch  
käseart: harkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: ca. 30 kilo  
alter: ca. 14 monate



in zäziwil reift dieser käse unter den wachsamen augen von urs. er wird gehegt und gepflegt, bis er perfekt reif ist. mit 14 monaten, im besten genussalter, verlässt er die kinderstube und begibt sich auf die reise durch die grosse weite welt der kulinarik.

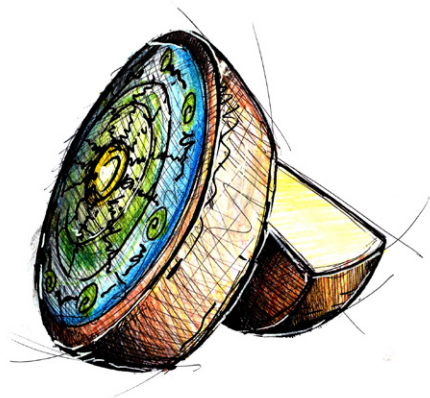
### charakter

dieses bijou von käse schafft es, mit seinem alter und seinen eiweisskristallen eine beeindruckende sämigkeit zu besitzen.

### spielplatz

bestandteil unsererer jumi foodümischung. hervorragend mit unserem sämf mit fige u öpfu. die kombination ist ein muss für ein gelungenes apéro.

## kiesentaler



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: aus rohmilch  
käseart: hartzkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: knapp 7 kilo  
alter: ca. 5 monate



### geschichte

sein name führt uns direkt zum ursprung, dem kiesental zurück. hergestellt aus milch von kühen, die reines wasser aus dem quellgebiet der kiese trinken. der kleine fluss, der sich durch das idyllische tal schlängelt, gibt dem käse zusätzlichen charakter. als 1999 die käseunion aufgelöst wurde, konnten die käser im emmental auch wieder andere sorten produzieren. bis dahin war nur die herstellung des emmentalers erlaubt. der kiesentaler war der erste neue käse, der im emmental erzeugt wurde, und zwar in der traditionskäserei in steinen. heute wird dieses juwel in unserer käserei eyweid in zäziwil produziert.

### charakter

der natürliche duft entführt dich auf saftige wiesen, an alten bauernhöfen vorbei bis hin zu plätschernden quellen. freu dich auf den süsslich, zart-cremigen käse mit einer leicht säuerlichen butternote.

### spielplatz

ob als sandwich oder belegtes brot, dieser käse passt an jeden ort.

## ættis



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: aus rohmilch  
käseart: hartzkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: 7 kilo  
alter: ca. 8 monate



### geschichte

käsen ist ein uraltes, traditionelles handwerk. so beginnt auch die geschichte von jumi schon vor vielen jahrzenten, das wissen und die rezepturen wurde von generation zu generation seit 1874 weitergegeben. diese familiengeschichte zeigt sich im ættis - einem traditionellen hartzkäse aus rohmilch mit einer grossen geschichte.

### charakter

der klassische hartzkäse überzeugt mit einer wunderbar nussigen note. trotz der ausgeprägten reifung überrascht er mit einem angenehm cremigen teig und ausgewogenem salzgehalt.

### spielplatz

egal ob auf dem apéro-plättli oder dem frühstücksbrot. dieser käse-klassiker überzeugt einfach immer.

## après-soleil



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: aus rohmilch  
käseart: hartkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: 6 kilogramm  
alter: ca. 10 monate



### geschichte

in der alten käserei in steinen liegt der ursprung des legendären après soleil. damals wurde das gute stück noch von hand geschmiert und anschliessend an der sonne hinter dem haus getrocknet. so erhielt er auch gleich seinen namen «après-soleil».

### charakter

der käse erzeugt einen unverkennbaren duft, der an geröstetes stroh erinnert. die weiche konsistenz ergänzt wunderbar den süss-nussigen geschmack. ein harmonisch abgestimmter alleskönner.

### spielplatz

als käsiger allrounder ist dieser überall beliebt und einsetzbar. egal wo, egal wann, der passt einfach immer.

## cironé



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: aus rohmilch  
käseart: hartkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: gut 5 kilo  
alter: ab 18-22 monaten



### geschichte

in zäziwil kommen landwirte aus vier kleinen seitentälern des emmentals zusammen. der käse macht drei kellergänge durch: in den ersten 12 monaten wird er geschmiert, dann kommt er in die cironé- phase. «ciron» heisst milbe auf französisch, was auch gleich die phase beschreibt: die rinde wird von milben abgefressen, dadurch kann der käse weiterreifen und erstickt nicht in seinem eigenen mantel. zum schluss kommt der käse in einen öl-keller. dort gibt es ein wellnessprogramm, er wird mit öl massiert, gewendet und ruht dann bis er seine optimale reifezeit erreicht.

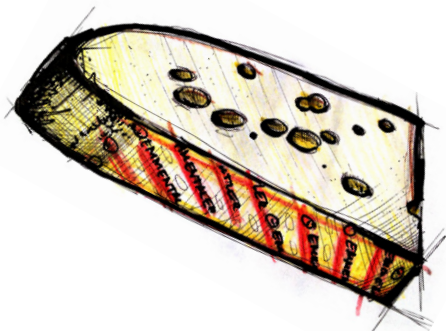
### charakter

in seinem intensiven aroma lässt sich ein zusammenspiel aus dunklem karamell und malz erkennen. trotz seines alters und salzgehalts ist er erstaunlich cremig.

### spielplatz

serviert mit einem häppchen ligu lehm, das fruchtbrot von jumi. oder wie wäre es mit einem risotto im ausgehöhlten cironélaib - ein gedicht.

## emmentaler jung



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: aus rohmilch  
käseart: hartkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: 120 kilo  
alter: 5-6 monate



### geschichte

der traditionelle käse aus dem emmental, der seit an-  
beginn der geschichtsschreibung produziert wird. der  
emmentaler wird heute grundsätzlich in laiben von 80  
kg produziert. bei uns gibt es ihn aber immer noch  
auf die gute alte art. grösse: fast 1 meter durchmes-  
ser, 30 zentimeter hoch und 120 kg schwer - genauso  
wie ihn unsere grossväter früher produziert haben.  
der ursprung dieser eher ungewöhnlichen grösse geht  
zurück in eine zeit, in der an den kantonsgrenzen der  
schweiz noch zölle erhoben wurden - für käse wurde  
dieser pro laib und nicht pro kilogramm fällig. die  
raffinierten käser aus dem emmental reagierten darauf  
mit den enormen grössen des berühmten emmentalers.

### charakter

sein geruch erinnert ein wenig an ein maiensäss an-  
fangs der saison und an frisches heu. diese sinn-  
lichen eindrücke lassen dich in gedanken einen spa-  
ziergang durch das hügelige emmental durchleben. die  
struktur ist elastisch, der geschmack leicht säuer-  
lich. das rustikale erinnert an einen stall, in dem  
gerade frisches stroh verstreut wurde - natürlicher  
geht nicht. die eigenheit des emmentalers in worte  
zu fassen, scheint schier unmöglich - man muss ihn  
letztendlich einfach probiert haben.

### spielplatz

passt bestens zum frühstück oder in ein leckeres  
sandwich.

## emmentaler alt



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: aus rohmilch  
käseart: hartkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: 105 kilogramm  
alter: ab 17 monaten



### geschichte

hergestellt nach grossvaters rezept dauert die pro-  
duktion dieses gigants fast zwei jahre. die anzeichen  
der weltbekannten löcher sind bereits nach wenigen  
monaten ersichtlich. erst nach ungefähr 13 monaten  
bilden sich dann die unverkennbaren salzkristalle  
aus. ein merkmals für die einzigartige qualität sind  
die sogenannten »emmentalertränen«. während diesen  
prozesses der fermentierung verliert der käse an ge-  
wicht und wiegt am schluss knapp über 100 kg.

### charakter

die einzigartigkeit des alten emmentalers ergibt sich  
durch das zusammenspiel seiner säure, frische und  
nussigkeit. beim verzehr entfaltet sich ein eigenwil-  
liger geschmack, der typisch für den emmentaler ist.  
der natürliche nachgeschmack von frischem heu rundet  
das geschmackserlebnis vollends ab.

### spielplatz

grossvaters held auf jedem käsebrett. klassiker am  
märit in bern.

## ausbrecher



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: aus rohmilch  
käseart: hartkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: gut 3 oder 5 kilogramm  
alter: ca. 10 monate



### geschichte

dieser gerissene gauner schaffte es von ganz unten nach ganz oben. gefangen im stinkenden verlies eines käsekellers in steinen, schmiedete er eines tages einen plan, um endlich und für immer aus diesem loch verschwinden zu können. er brach sich selbst in der mitte durch, sodass er durch die gitterstäbe passte. von da an war er der bad-boy schlechthin und begeisterte unzählige gaumen.

### charakter

dieser käse begeistert mit wunderbaren röstaromen, die an stroh erinnern. sein geschmack überrascht mit einer süss-sauren komponente. seinem alter verdankt er eine herrliche würze und sämigkeit, was das geschmackserlebnis vollendet.

### spielplatz

zum apéro käse ausbrechen, essen, danach im selben teller spaghetti mit den krümeln mischen - besser als alles, was mann oder frau so kennt.

## aarewasser



rohstoff: silofreie kuhmilch, rahm  
herstellung: aus rohmilch  
käseart: halbhartkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: 6 kilogramm  
alter: ab 2-3 monaten



### geschichte

in der käserei eyweid wird käse aus milch von zwei verschiedenen tälern hergestellt. die milch wird von bauern aus dem emmental sowie dem aaretal geliefert. lange führten die käser in der eyweid hitzige diskussionen darüber, ob die käserei denn nun zum emmental oder doch zum aaretal gehört. bevor die situation eskaliert und ein heftiger streit entstehen konnte, produzierte der käsermeister urs den «aarewasser». die aare schlängelt sich nämlich fast durch die ganze schweiz. auf ihrem weg münden mehrere flüsse, darunter auch die emme, in die aare. somit erstreckt sich das aaregebiet über mehrere regionen, womit auch die käserei zum aaregebiet gehört. die gemüter der käser beruhigten sich und ein neuer käse war geboren.

### charakter

dieser junge, wunderbar cremige rahmkäse überzeugt trotz seines jugendlichen wesens mit viel charakter. der leicht würzige geschmack erinnert an frische wiesen im frühling, unterlegt mit einer leichten butter note.

### spielplatz

everybody's darling oder jedermann's liebling. ein stammsspieler, ein alter hase und lieblings z'morgen käse.

## möndli



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: mit rohmilch  
käseart: halbhartkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: 300-400 gramm  
alter: ab 4 wochen



### geschichte

die tage in der käserei beginnen immer schon in den frühesten morgenstunden, wenn die meisten leute noch schlafen und es draussen stockdunkel ist. im tiefen emmental kann man in den klaren nächten den vollmond mit all seinen furchen und strukturen sehen. von diesem wunderschönen anblick, früh morgens auf dem weg in die käserei, bekam dieses nachtaktive käslein seinen namen.

### charakter

leicht und milchig wie ein mutschli sein sollte. der kern ist cremig und die rinde noch ganz weich.

### spielplatz

der stammplatz des möndlis ist das frühstücksbuffet. manchmal gibt es auch ein gastspiel in der sandwich-abteilung oder spielt bei der apéro-fraktion mit. nicht zu klein, nicht zu gross und ganz sicher die perfekte grösse für verschiedenste geschenk-varianten zum beglücken und begeistern

## rauch möndli



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: mit rohmilch  
käseart: halbhartkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: 300-400 gramm  
alter: ab 4 wochen



### geschichte

als grundlage dient das altbekannte kleine mutschli namens möndli. dieses dreht aber dann noch eine extrarunde in unserer räucherkammer. dort bekommt es dank den holzschnitzeln von unserem freund und kantonsförster hampi seine gold-braune rinde und das rauchige aroma.

### charakter

aussen wunderbar rauchig, innen leicht und milchig. unbedingt mit der rinde essen um das volle aroma geniessen zu können.

### spielplatz

peppt jedes sandwich auf, macht sich geschmolzen in einem burger gut, passt auf jede apéroplatte und ist sogar auf einer pizza anstelle eines scamorzas nicht fehl am platz. ein richtiger allrounder!

## hanfmutschli



rohstoff: silofreie kuhmilch,  
hanfsamen  
herstellung: mit rohmilch  
käseart: halbhartkäse (mutschli)  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: 700g  
alter: ab 4 wochen



### geschichte

eine kreative kreation von käselady dora. wer hätte gedacht, dass man hanfsamen auch so verwenden kann. es ist ein gut gehütetes geheimniss, wie die samen exakt geröstet und verarbeitet werden. nur die liebe dora kennt und beherrscht das originale rezept. nicht nur das rezept ist ein gut gehütetes geheimnis, sondern auch die bepflanzung wird unter ausschluss der öffentlichkeit durchgeführt.

### charakter

kombiniert die cremigkeit eines mutschlis perfekt mit der knusprigen textur der gerösteten hanfsamen. ein interessantes zusammenspiel!

### spielplatz

im gummiböötli auf der aare! mit seiner grünen etikette ist es regulär im handel erhältlich. hanfmutschli's mit dem gewissen extra sind aus gesetzlichen gründen noch nicht erlaubt. sobald das gesetz verabschiedet wird, entsteht vielleicht auch ein neuer käse.

## la bouse



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: mit rohmilch  
käseart: weichkäse, weisssschimmel  
milch über meer: 686-1107, emmental  
durchmesser: 9 cm  
alter: ab 3 wochen



### geschichte

«la bouse», oder auf deutsch «der kuhfladen», wird in zäziwil produziert. wie der name schon erahnen lässt, wird dieser käse aus kuhmilch hergestellt. der clou dabei ist, dass bei der fabrikation rahm vom vortag gewonnen wird. diese wird über nacht vorgereift, damit sie anschliessend der frischen rohmilch beigefügt werden kann - so entsteht dieser herrlich cremige weichkäse.

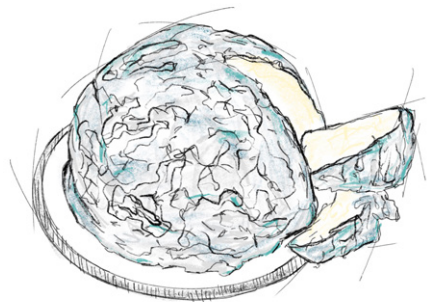
### charakter

ein kleiner prinz unter seinen weisssschimmlichen kollegen. im geschmack weckt er kindheitserinnerungen. eine sahnige essenz, die seine herrlich zarte struktur unterstützt. durch sein weisssschimmelmäntelchen ergibt sich eine leicht pelzige oberfläche, die auf der zunge ein leichtes und frisches erlebnis bietet.

### spielplatz

immer und überall und sowieso jederzeit. in der kombination mit bläcknöts, ein traum.

## blau'shirni



rohstoff: kuhmilch  
herstellung: mit rohmilch  
käseart: weichkäse, blauschimmel  
milch über meer: 521-829, gantrisch  
laibgrösse: 120 gramm  
alter: 2 wochen bis 8 monate



### geschichte

dieser ausgefallene käse entsteht direkt auf dem hof. die blau- und weiss-schimmel-kulturen erhält er von peter aus belp. dort werden die kulturen sofort der frischen milch beigemischt. der blaueschimmel kann sich erst entwickeln, wenn er mit sauerstoff in verbindung kommt. das ist auch der grund, warum das blaue hirni im inneren schön weiss bleibt. jedes hirni ist ein unikat, da zwei verschiedene schimmelarten enthalten sind. diese vereinen sich manchmal zu einer einheit, ein anderes mal gehen sie getrennte wege - wie das leben halt so spielt.

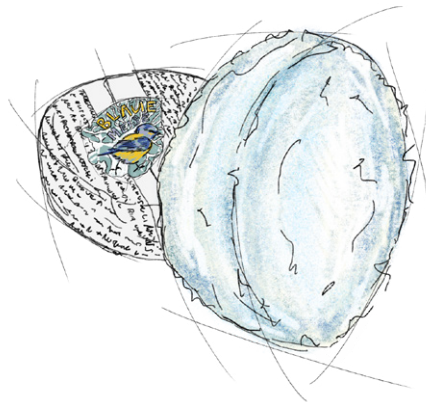
### charakter

zu anfang berührt das blaue hirni die zungenspitze noch mit samthandschuhen, erst später entfacht es sein volles bouquet. der teig zergeht förmlich auf der zunge, seine sämige beschaffenheit schmiegt sich liebevoll an den gaumen. das gewisse etwas erhält dieser käse durch seine röstaromen. abgerundet wird das ganze mit einer leichten säure, welche ein erfrischendes erlebnis bietet.

### spielplatz

weiss zum frühstück, blau zum apéro und dunkel zum dessert, für jede situation das richtige hirni. nicht nur ein geschmackserlebnis für den gaumen, die hirni-trilogie ist auch eine freude für jedes käsebuffet oder apéro platte.

## blaue meise



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: mit rohmilch  
käseart: weichkäse,  
edelblauschimmel  
milch über meer: 749, jura  
laibgrösse: ca. 1.5kg  
alter: ab 12 wochen



### geschichte

der name dieses käses entstand durch die mässigen französischen kenntnisse der jumi-crew. so wollten wir ihn ursprünglich «bleu maison» nennen und nahmen ihn so mit auf dem märit in bern. doch immer wenn finä den namen aussprach tönte es eher wie die blaue meise und so etablierte sich sehr schnell der neue name. und wir finden dieser entzückende blaue vogel mit seinem federkleid passt perfekt zu unserem weichen käse mit dem blaueschimmel mantel.

### charakter:

cremig, verspielt, zart, sanft, anmutig, feinführend, sanftmütig, zartführend, liebevoll, zärtlich, unbeschwert

### spielplatz

stell dir vor du sitzt in guter begleitung im sonnenuntergang auf einem bänkli mit ein glas wein, einem knusprigen brot und einem stück der blauen meise. viel mehr braucht es nicht zum glücklich sein. und vielleicht erspähist du am himmel oder auf dem nächsten baum sogar noch eine kleine blaue meise, die dir gesellschaft leistet...