

# Reif für Käse

Bereits in Jugendjahren spielte Curdin Janett mit dem Gedanken, einen Käseladen aufzumachen. Mit 47 Jahren und nach dem Umweg über eine beachtliche Werberkarriere hat er sich diesen Traum nun erfüllt.

Text: Claudius Wirz Fotos: Filipa Peixeiro

**E**s gibt im Leben Momente, in denen plötzlich alles zusammenspielt. Als Curdin Janett vor zwei Jahren per Zufall auf Michael Fankhauser traf und sich herausstellte, dass die beiden einen Bubentraum teilten, beschlossen sie, diesen gemeinsam zu realisieren: Eine eigene Premium-Käsemarke.

In Burgdorf BE trafen sie auf den Tierarzt und Käsefan Beat Wampfler, der einen alten Sandsteinkeller aus dem vorletzten Jahrhundert zu neuem Leben erwecken wollte. Zur Zeit des grossen Emmentaler-Käse-Booms hatten sich die Käsehändler am Fuss des Burgdorfer Burghügels Riegelhäuser mit grossen Kellern zur Käsereifung gebaut. Die halbe Welt wurde von hier aus mit Schweizer Käse beliefert. Im Zug der Zentralisierung in der Käsebranche gerieten die Keller aber wieder in Vergessenheit.

Das passte. Janett gab seine CEO-Position in der grössten Werbeagentur der Schweiz auf, Fankhauser seine Berater-tätigkeit u. a. für die Uhrenbranche. «Unser Spleen ist es, alles so zu machen wie vor 200 Jahren», sagt Janett. Also wurden massgeschneiderte Regale eingebaut und erste Käser zur Keller-Besichtigung geladen. Skepsis schlug den Neulingen entgegen. «Doch wir sagten uns, was damals funktioniert hat, wird es auch heute tun.»

Tatsächlich lagern jetzt charaktervolle Kreationen von ausgesuchten Käsern im Keller der Quereinsteiger. Die Laiber werden von Käsemeister Ruedi Klötzli gehegt und gepflegt. Das alte Gemäuer ist dafür ideal. Die dicken Sandsteinmauern und natürlichen Belüftungsschlitze halten den Raum schön feucht. Für den Verkauf der Käseraritäten wurde der Webshop [fromagemauerhofer.ch](http://fromagemauerhofer.ch) eingerichtet. Den Namen fanden Janett und Fankhauser beim Stöbern in Archiven. Die Gebrüder Mauerhofer waren einst

«DER KÄSE LEHRT UNS, GEDULDIG ZU SEIN, UND DAS IST GUT SO.»

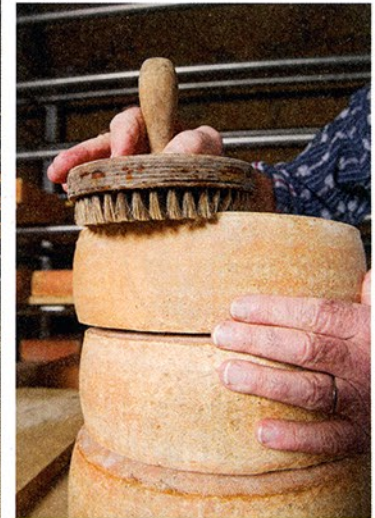


Curdin Janett (links) kann sich bei der Pflege der Käsespezialitäten ganz auf Käsemeister Ruedi Klötzli verlassen.

schweizweit bekannte Käsehändler, an die sich heute kaum jemand erinnert. Im Sommer letzten Jahres gingen die ersten Sendungen per Post an die Kundschaft. Das Zuschneiden, Verpacken und Versenden der Bestellungen übernimmt eine Sozialeinrichtung in Oberburg. «Wir sind überrascht, wie gut alles funktioniert hat», meint Janett. Im Moment seien gewisse Sorten wegen grosser Nachfrage sogar ausverkauft. Das bedeute halt, jetzt geduldig auf den neuen Jahrgang warten zu müssen.



Ursprünglich für Käser erbaut, beherbergt das Riegelhaus heute in seinem Keller nach langer Pause wieder Käse.



Vom Werbe- zum Käse-Experten: Curdin Janett weiss, wie guter Käse zu prüfen ist.