

Region

Selbst bei Sawiris gibt es Fromage Mauerhofer

Nobler Käse aus dem Emmentaler Ein Marketing- und ein Werbeprofi geben Käse aus Milch von bedrohten Rassen neuen Pep. Dafür hatte ihnen Trubschachen das traditionelle Käsehaus nicht verkaufen wollen.

Susanne Graf

Die grossen Tonnagen sind es nicht, die Michael Fankhauser und Curdin Janett verkaufen. Aber als die Gründer der Fromage Mauerhofer AG letzthin lasen, dass das Massenprodukt Emmentaler Switzerland AOP seine Verkäufe 2020 gegenüber dem Vorjahr um fünf Tonnen (knapp 0,3 Prozent) steigern konnte, staunten sie ob dem bescheidenen Zuwachs. «Wir verkaufen unseren Emmentaler sehr gut», sagt Fankhauser.

Zahlen nennt er allerdings keine. Fankhauser und Janett geben nicht bekannt, wie viel Umsatz sie in den ersten bald fünf Jahren ihrer Geschäftstätigkeit erzielt haben. Nur so viel: «Wir sind jedes Jahr zweistellig gewachsen», sagt Michael Fankhauser.

Dabei waren die beiden Firmengründer 2017 ohne jede Erfahrung in Sachen Käsehandel gestartet. Michael Fankhauser, der lange Jahre als Marketingfachmann in den USA gearbeitet hatte, machte seine Idee im Emmentaler erstmals publik, als er der Gemeinde Trubschachen das einstige Käsehandelshaus Mauerhofer abkaufen wollte. Ein Käsemekka wolle er daraus machen, versprach er.

Werbeprofi beisst an

Doch der Handel mit der Gemeinde kam nicht zustande. Die Marke Fromage Mauerhofer aber hatte Fankhauser bereits für sich reserviert. Dann fand er in Langnau Aufgewachsene in Curdin Janett einen Partner, der nicht nur seine Leidenschaft für gut gereiften Käse teilt, sondern auch weiss, wie man Qualitätsware in Wert setzt. Janett, der als Werbeprofi Orange zu Salt gemacht hat und 2015 zum Schweizer Werber des Jahres ernannt wurde, ist ebenso beseelt von der Idee, der industriellen Käseherstellung etwas entgegenzusetzen, wie Fankhauser.

«Es gibt keine Branche in der Schweiz, die mit Massenproduktion international Erfolg hat», sagt Curdin Janett. Daher sei es wichtig, die kleinen Dorfkäserei-Strukturen zu erhalten. Er ist überzeugt: «Traditionelles Handwerk und die Geschichte hinter den Produkten sind das, was rentiert.»

Wenn Fromage Mauerhofer trotzdem auch Emmentaler anbietet, dann nur solchen, der auch tatsächlich im Emmentaler produziert wird. Und nur zwei Sorten: den Bio-Emmentaler vom zweifachen Käserweltmeister Fritz Baumgartner aus Trub und den Slow-Food-Emmentaler von Bernhard Meier in der Käserei Hüpfenboden ob Trubschachen.

Daneben nehmen sie Käse in ihr Sortiment auf, der gar nicht in rauen Mengen produziert werden könnte. «Limited by nature», kommentiert Fankhauser. So fanden sie im Maggiatal einen Ziegenbauern, der aus der Milch alter Tessiner Rassen Bio-Ziegenkäse herstellt und seine ganze Produktion der Firma aus dem Emmentaler verkauft. Ziel der Firmengründer ist es, mit hand-



Michael Fankhauser und Curdin Janett (rechts) verkaufen nur, was in Dorfkäsereien nach traditioneller Art produziert wurde. Foto: Beat Mathys

werklich produziertem Käse nicht nur traditionelle Käser zu unterstützen, sondern auch alte Tierrassen zu erhalten. Etwa Rätisches Grauvieh, Original Simmentaler oder die Nera-Verzasca-Ziege. Und die Milch müsse «ökologisch-achtsam» produziert werden.

Bei Spitzenköchen gefragt

Der erste Meilenstein in der Geschichte der jungen Firma war, als ihre Produkte, die im höheren Preissegment angesiedelt sind, ins nationale Sortiment des Warenhauses Globus aufgenommen wurden. Als Corona dann die Lockdown forderte, waren Fankhauser und Janett froh um den Onlinehandel. In diesem Kanal hätten sie die Verkäufe verdoppeln können. «Sonst wäre es eng geworden», sagt Fankhauser.

Inzwischen gebe es Käsefachhändler und Spitzenköche, die von sich aus nach Fromage Mauerhofer fragten. So wird ihr Käse laut Fankhauser in Sawiris' Edelhotel The Chedi in Andermatt ebenso angeboten wie im Victoria-Jungfrau in Interlaken, im

Mandarin Oriental in Genf und im Gourmetrestaurant Zur Gault in Burgdorf.

Stolz auf die Geschichte

Als die zwei Käseliebhaber mit dem Onlinehandel starteten, mieteten sie Büroräume in einem alten Burgdorfer Geschäftshaus: Im Alpina-Gebäude, in dem traditionelle Emmentaler Käsehandelsfirmen einst Emmentaler-Laibe exportierten und Schmelzkäse herstellten – die Chalet-Käslä aus Burgdorf.

«In Burgdorf entstand 1860 auch das Käsehandelshaus Mauerhofer Frères, das sich vom Trubschacher Stammhaus abgespalten hatte», weiss Michael Fankhauser. Er ist stolz darauf, wieder unter jenem Namen mit Käse zu handeln, unter dem schon im 19. Jahrhundert Laibe aus dem Emmentaler exportiert wurden. 20 Jahre nachdem der Handelsname gelöscht worden war, hat er ihn wieder aktiviert.

Ist er immer noch traurig, dass es damals mit dem Kauf des Mauerhoferhauses nicht geklappt hat? «Heute bin ich ein-

fach nur froh darüber», sagt er. Viel zu viel Geld hätte er in Sanierung und Unterhalt des Gebäudes investieren müssen.

Anfänglich lagerten und reiften die Käse von Fromage Mauerhofer im Keller des Käsehauses K3 in Burgdorf. Also dort, wo Beat Wampfler und Studierende 2019 mit Käsebeschaffung für Furore sorgten. Als ihnen dort zu viel Betrieb herrschte, zügelten Fankhauser und Janett ihre Produkte nach Biglen, wo sie aktuell in der ehemaligen Käserei von zwei pensionierten Käsern gepflegt werden und die gewünschten Reifegrade erreichen. Aber nicht mehr lange.

Ab April werden die Laibe im Keller eines Hauses mit Käsehandelstradition heranreifen: im Stettlerhaus in Sumiswald. Wo die Gemeinde einst ihren Jugendraum betrieb, lasse der neue Besitzer Ulrich Kühni den Sandsteinkeller gemäss seinem ursprünglichen Zweck renovieren, sagt Fankhauser. Fromage Mauerhofer hat für die Nutzung einen langjährigen Mietvertrag abgeschlossen. «Dort haben fünf-

mal mehr Käse Platz», sagt Fankhauser.

Ihre Produkte in eigenen Läden zu verkaufen, ist für Janett und Fankhauser noch Zukunftsmusik. Um wirtschaftlich erfolgreich zu werden, müssten sie «Laibe im grossen Stil exportieren» können, sagt Fankhauser. Erste Bio-Emmentaler aus Trub hätten den Weg nach Amerika bereits gefunden.

Von Kunst zu Käse

Und ab und zu erreicht Fromage Mauerhofer eine Bestellung aus Prag. Ein tschechischer Kunsthändler habe einst bei einem Besuch im Restaurant Schöngrün des Zentrums Paul Klee in Bern von ihrem Käse vorgesetzt bekommen, erzählt Janett. Noch am gleichen Tag sei er nach Burgdorf gereist, um seither immer wieder Produkte aus ihrem Sortiment in die Tschechische Republik zu importieren.

Aber Michael Fankhauser weiss: «Die grossen Händler werden nie merken, dass es uns gibt.» Immerhin: «Wir konnten die Verlustzone verlassen.»



Vom Aussterben bedrohte Schafe und etwa auch reine Simmentaler Kühe liefern die Milch für den Mauerhofer-Käse. Foto: Beat Mathys



Im Sandsteinkeller des Stettlerhauses wurde schon vor rund 100 Jahren Käse gepflegt und gelagert. Foto: Susanne Keller

Nachrichten

Clientis-Bank spendet für den Schlossumbau

Aarwangen Die Stiftung Schloss Aarwangen wird das mehr als 800 Jahre alte Baudenkmal von nationaler Bedeutung umbauen und einer neuen, öffentlichen Nutzung zuführen. Das Schloss soll mit Leben gefüllt werden und wird voraussichtlich ab Herbst 2023 für die Öffentlichkeit zugänglich sein. Die Clientis-Bank Oberaargau unterstützt den Umbau mit 50'000 Franken. Die Stiftung rechnet mit Investitionen von knapp zehn Millionen Franken. Davon seien vier Millionen Franken zugesichert, schreibt die Stiftung Schloss Aarwangen in einer Mitteilung. Weitere Beiträge erwartet sie von verschiedenen öffentlichen und privaten Stellen. Die Planung und Ausführung der Umbauarbeiten wird vom Archäologischen Dienst und der Denkmalpflege des Kantons Bern begleitet. (tg)

Die Renet AG hat sich neu aufgestellt

Langenthal Die Renet AG hat ihre Struktur vereinfacht und stellt sich neu auf. Die Anbieterin von Kommunikationsdienstleistungen im Oberaargau will dadurch die Entscheidungswege verkürzen und an Schlagkraft zulegen, wie sie in einer Medienmitteilung schreibt. Die Neustrukturierung sei in mehreren Schritten erfolgt. Bereits per Anfang 2021 habe Renet die Kommunikationsnetze der lokalen Netzpartner in Reisiswil und Rohrbachgraben übernommen, am 1. Juli 2021 das Ortsnetz in St. Urban. Zu Beginn des Jahres 2022 übernahm die Renet AG nun auch noch die Netze in Bleienbach, Kleindietwil, Melchnau, Rohrbach und Ursenbach aus der Hand der industriellen Betriebe Langenthal. Für die Kundinnen und Kunden der Renet AG löse die Neustrukturierung keine spürbaren Änderungen aus. (tg)

Wir gratulieren

Farnern Am Gässli 8 feiert heute **Edwin Felber-Stampfli** seinen 93. Geburtstag. (pd)

Madiswil An der Zielackerstrasse 9 feiert heute **Hansueli Jordi** seinen 75. Geburtstag. (vfm)

Wir gratulieren den Jubilaren ganz herzlich und wünschen alles Gute.

BZ BERNER ZEITUNG

BZ LANGENTHALER TAGBLATT
 Berner Zeitung
 Zeitung im Espace Mittelland
 HERAUSGEBERIN Tamedia Espace AG, Dammweg 9,
 Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 330 31 11
 VERLEGER Pietro Supino
 REDAKTION
 Chefredaktion: Simon Bärtschi (smb), Chefredaktor
 Gesamtdirektion und «Berner Zeitung»: Regula Fuchs
 (reg), Leiterin Kultur & Gesellschaft, Wolf Röcken (wrs),
 Leiter Tagesleitung.

Ressortleiter: Bern: Chantal Desbiolles (cd), Marcello Odermatt (mob), Stefan Schnyder (sny), Region:
 Stephan Kunzi (skk), Sandra Rutschli (sar), Kultur &
 Gesellschaft: Regula Fuchs (reg), Michael Feller (mfe)
 Stv., Desk/Interaktion: Florine Schönmann (flo),
 Christian Zellweger (zcc), Stv.

Verlagsleiter: Robin Tanner
 ADRESSE UND TELEFONNUMMER Hauptredaktion
 3001 Bern, Dammweg 9/Postfach, Tel. 031 330 33 33
 E-Mail: redaktion@bernerzeitung.ch
 Zentrale: 031 330 31 11

Gesamtauflage Berner Zeitung/Bund: Ges. verbreitete
 Auflage 111'014 (WEMF 2021)

Copyright-Regelung: Vergleiche grosses Impressum in
 der Montagsausgabe.

Das vollständige Impressum finden Sie auf
 bernezzeitung.ch/impressum

Ein Mitglied des



Ein Angebot von Tamedia