

# Ämmitaler Schwingerkäse

# 11082

📍 Hohgant Käserei Schangnau

♥ Markus Aegerter

🕒 Hartkäse,  
mind. 45 % Fett.

📦 Laib ca. 6 kg



Es ist weit mehr als nur Käse, was aus diesem Tal kommt, es ist ein Stück Heimat aus dem tiefsten, hintersten und urtümlichsten Emmental. Wir gehen auf Spurensuche. Das Schangnau ist ein Hügel-land am Fusse des Hohgants, einem 2197 Meter hohen Berg, der wie ein Riegel das Emmental vom Berner Oberland trennt. Ganz hinten im Schangnau entspringt die Emme, die dem Emmental den Namen gegeben hat. Das Schangnau ist ein uraltes Küherland. Die Kultur der Küher entstand im 16. Jahrhundert. Ältere Bauernsöhne, die den Hof nicht wie die Jüngsten übernehmen konnten, aber ein paar Kühe bekamen, wurden Küher. Sie sömmeren das Vieh auf den Alpen. Im Winter zogen Sie mit Ihren Herden ins Unterland, wo sie von sesshaften Bauern Ställe mieteten, Heu kauften und ihre im Sommer produzierten Milchprodukte wie Käse, Butter oder Rahm geschickt verkauften. Manch einer ist dabei reich geworden. Das herumreisen und verhandeln gab ihnen schon damals einen weiten Horizont und geistige Beweglichkeit.

Küsu Aegerter, der Käsermeister der Hohgant Käserei, Schangnau war früher selber aktiver Schwinger. Zwischendurch landete er dabei auch auf dem Rücken. Für seinen Käse kriegt er aber heute die Maximalnote 10. Auch Schwingerkönig Kilian Wenger steht hinter unserem Ämmitaler Schwingerchäs und genießt auch gerne mal ein Stück davon. Der Schwingerchäs von der Hohgant Käserei Schangnau ist im Geschmack kräftig, urchig und bodenständig wie der Schwingerkönig selbst.

**Typ:** Hartkäse

**Lab:** tierisch

**Reifezeit:** ca. 5 – 8 Monate

**Form:** rund ca. 34 – 36 cm

**Gewicht:** ca. 7 kg

**Geschmack:** sehr aromatisch, charaktervoll würzig

**Fettgehalt i.Tr.:** mind. 55 %

**Verkaufseinheit:** Laib, ½ Laib, ¼ Laib