Waldsberger (Emmentaler)

Der Emmentaler, einst das Synonym für Schweizer Käse leidet seit langem unter einem Image-Problem. Das ist kein Wunder, denn der meiste angebotene Emmentaler ist eher fade und von gummiartiger Konsistenz. Exportsubventionen und Marketinganstrengungen machen eben keinen guten Käse. Es gibt ihn aber noch, den guten Emmentaler, er heisst Waldsberger und wird von Walter Gerhard in Bäretswil nach eigener Erfahrung und Rezeptur und nicht nach Vorgaben von Vermarktungsorganisationen produziert. Der Waldsberger ist grosslochig, wie es sich für einen richtigen Emmentaler gehört. Der junge Waldsberger ist weich, mit einem feinwürzigen, milchigen Aroma, er schmilzt fast auf der Zunge, da erinnert nichts an Gummi. Der rezentere, gereifte Waldsberger zeichnet sich durch feine, eingelagerte Salzkristalle aus. Der Waldsberger beweist, wie gut ein Emmentaler schmecken könnte.

Walter Gerhard ist anfangs 2019 in den Ruhestand getreten.

Um die Löcher gehts!