

Bericht: Führung der VP ABB durch die Emmi Höhle-Käsekeller in Kaltbach vom 17.10.2019

An diesem sonnigen, herbstlichen Tag wollten 30 Mitglieder unserer Vereinigung die Führung durch die Emmi Käsekeller in Kaltbach miterleben. Die Teilnehmer die in Lauffohr einstiegen konnten neben dem Parkplatz sehen wie Reis im Wasser angepflanzt war. Mittlerweile wurde das Wasser abgelassen und der Reis geerntet. Es gab 4 t Reis, der jetzt noch weiterbearbeitet wird.

Wir fuhren mit dem Car von Siegrist mit dem uns von der Herbstausfahrt schon bekannten Chauffeur Kurt Dannenberger auf der Autobahn bis Aarau West und via Schöffland – Triengen nach Kaltbach. Pünktlich kamen wir dort an.

Kaltbach liegt in den Hügeln des Wauwilermoos südlich vom Sempacher See. Wasser und Eis formten sie vor 20 Millionen Jahren.

Im Sommer wie im Winter ist es im Inneren der Höhle 12.5°C und die Luftfeuchtigkeit liegt bei 94%. 1953 entdeckten Käser aus der Region durch Zufall, dass dieses Klima eine besondere Wirkung auf den Käse hat. Heute ist die Höhle ein einzigartiger Ort der Käseveredelung.

Daher sollte man sich entsprechend kleiden und geschlossene Schuhe tragen.

Am Eingang konnten wir zuerst einen Film über Kaltbach-Käse anschauen.

Fotografieren in der Höhle war übrigens verboten.

Danach erhielten wir vom Käsemeister Schutzbekleidung, welche für die Hygiene in der Höhle sorgt. Die Höhle liegt ca. 15 m unter der Oberfläche des Santenberg. Sie beeindruckt durch ihre mehr als zwei Kilometer langen Stollen.



Hier reifen mehr als 100 000 Käseleibe. Auf dem Rundgang mit



dem Käsemeister durch das Höhlenlabyrinth bekamen wir seltene Einblicke in die Welt der Käseveredelung. Mit seiner Erfahrung und seinem Gespür entscheidet der Käsemeister, wie viel Pflege ein Käse braucht und wann er perfekt gereift ist. Am Ende unserer Führung durch die

faszinierende Sandsteinhöhle konnten wir den Kaltbach Käse auch degustieren.

Zuvor konnte ich unserem Führer und Käsemeister eine kleine Freude machen und ihm danken für seine vorbildlichen Ausführungen, mit einem Päckchen Badener Steine.

Am Gourmet-Käseapéro mit reichhaltiger Käseauswahl, begleitet von diversen saisonalen Garnituren und diversen Pasten. Als Getränk gab es Knutwiler Mineralwasser und saisonal Orangensaft oder frisch gepresster Most. Am Ende des Käseapéro konnten wir uns am Käseshop mit verschiedenen Käse, etc. eindecken.

Weiter ging unsere Fahrt via Sursee – Beromünster – Reinach – Unterkulm nach Gränichen zum Restaurant Rütihof. Hier war alles für uns vorbereitet und so konnten wir unseren Trinkhalt gemütlich einlegen. Ich kannte das Restaurant von früher her. Waren wir doch schon 4-mal dort. Auch den Seilgarten in der Nähe. Die Rückfahrt erfolgte via Hunzenschwil zu den Einsteigeorten.

Heiri dankte allen Fahrgästen fürs Mitkommen und vor allem unseren Chauffeur Kurt Dannenberger für die pünktliche, sichere und angenehme Fahrt. Zum Dank erhielt er von Heiri das wohlverdiente Trinkgeld. / hsch