



SUISSE TOURISME
SUISSE TOURISME
574



Weekend Plus (Gazet van Antwerpen)

27.07.2013
Page: 2+3

Circulation: 123900

6d4b87
1675

REIZEN

Emmental, een (on)bekend stukje
Zwitserland

**Koeien, kaas
en koekjes**





Onze zelfgemaakte bel...
met hier en daar een
scheef lettertje. FOTO GVA



Wie denkt aan Emmental,
ziet meteen kaas met
gaatjes voor zich. Dat die
kaas uit een gelijknamige
regio in Zwitserland
komt, dreigen we al eens
te vergeten. Een regio vol glooiende heuvels,
authentieke boerderijen en koeien met een
bel om de nek. Een regio ook waar u zalig

kunt nansen, kaas proeven en slapen in het
stro. Toch draait in Emmental niet álles om
kaas. Ook van koekjes hebben ze verstand.

Om misverstanden te vermijden: het Emmental ligt
niet tussen de typisch Zwitserse besneeuwde vierdui-
zenders. De kaas-met-gaatjesregio in het noordoos-
ten van het kanton Bern bevindt zich grofweg tussen
de 600 en 1000 meter hoog, in de schaduw van de
Alpen en de Jura. Dankzij z'n vlotte bereikbaarheid
is het een populaire vakantiebestemming bij de Zwi-
tserers zelf. Maar ook wij waren meteen onder de in-
druk van de weidse landschappen met steile heuvels,
malsgroene bergweiden en met bos bedekte bergtop-
pen. Dat traditie in Emmental het hoogste goed is,
ontdekten we op vier manieren: met de fiets, in een
koekjesparadijs, tussen de koebellen én in een heus
strohotel. Vier aanraders op een rij.



TEKST: JULIE VALLÉ

“Een koe
moet elegant
wandelen,
anders
klinkt haar
bel slecht.”

RENE BERGER
KOEELLENGIETER



FIETS DE EMMENTALROUTE

Tenzij u een getrainde wielertoerist bent, verkent u het Emmental het beste met een elektrische fiets. De heuvels op de 35 kilometer lange Emmentalroute kunnen namelijk behoorlijk venijnig zijn. Vertrek- en aankomstpunt van de tocht is Burgdorf, met z'n 15.000 inwoners de officieuze hoofdstad van de streek. Gids van dienst is de gratis app 'Emmentaler Käseroute', die niet alleen vertelt hoe je moet rijden, maar ook uitleg geeft bij een vijftiental stoppunten onderweg.

Vanuit Burgdorf gaat het vrijwel meteen al bergop en schakelen we onze e-bike stiekem van 'eco' naar 'high'. Kwestie van voldoende energie te hebben om te genieten van de prachtige vergezichten en typische boerderijen met kleurrijke geraniums en overstekende daken. In Lueg houden we een eerste keer halt. Een supersteil klimmetje op een smal pad brengt ons op een plateau (887 m) met een panorama om u tegen te zeggen: aan de ene kant de besneeuwde Alpen-toppen, aan de andere de Jura. En daartussenin dat typische, glooiende Emmentaler landschap. Adembenemend mooi.

Stop ook zeker aan de Schaukäserei in Affoltern, waar u live kunt zien hoe Emmentalkaas gemaakt wordt. Interessant, al werden wij er vooral gecharmeerd door het winkeltje met lokale lekkernijen. Probeer zeker de Belper Knolle (7 euro), een klein rond kaasje met look en peper dat ook wel eens 'de truffel onder de kazen' genoemd wordt. Overheerlijk als je hem raspt op een toast met geitenkaas en tomaat!

PROEF DE KOEKJES VAN KAMBLY

De Emmentalers hebben hun eigen Jules Destroopere: Oscar Kambly. Die bracht in 1910 met de Bretzeli zijn eerste koekje op de markt: een krokant, fris en rond wafeltje naar het recept van zijn grootmoeder.



Naast de Emmentalfietsroute liggen tientallen typische boerderijen. FOTO EMMENTAL TOURISMUS



Kinderen kunnen bij Kambly hun eigen koekjes bakken en versieren. FOTO REMY STEINEGGER



Franz en Rita verbouwen naast hun strohotel onder meer munt en sleutelbloem voor kruidenbonbonproducent Ricola. FOTO GVA



Ondertussen is Kambly met zijn meer dan honderd verschillende variëteiten de grootste koekjesbakker van Zwitserland. Kambly gebruikt nagenoeg enkel grondstoffen uit het Emmental en de fabriekswinkel in Trubschachen is een publiekstrekker van formaat, zowel bij de locals als bij de toeristen. De reden? In de winkel mag u werkelijk alle Kamblykoekjes proeven voor u ze koopt, tegen gemiddeld 7 à 8 euro per zakje van 500 gram.

Echte Cookie Monsters kunnen bij Kambly een workshop koekjesbakken volgen. Volwassenen gaan de verfijnde toer op met florentines, caprices en meringue; kinderen mogen aan de slag met suikerpasta en kleur. Leuk bij slecht weer.

MAAK UW EIGEN KOEBEL

Als er in Zwitserland al knelpuntberoepen zijn, dan is koebelgieter er alvast een van. "In Duitstalig Zwitserland zijn er nog welgeteld twee. Ik ben een van hen", vertelt René Berger van Glockengiesser Berger in Bärau ons. Berger voorziet honderden Emmentaler koeien van een bel. Een hele verantwoordelijkheid, zo blijkt. "Elke koe die naar de bergweide gaat, draagt een bel opdat de boer bij slecht zicht kan horen waar ze is." Of die arme beesten wel zo blij zijn met dat tingelende stuk brons van algaauw twee kilo rond de nek? "Koeien dragen hun bel graag", aldus Berger. "Een boer is me ooit een kleinere bel komen vragen omdat hij dacht dat zijn koe last had van haar grote bel. Maar met haar nieuwe exemplaar wilde het dier geen stap meer zetten! Zodra ze haar oude bel opnieuw om had, was alles weer in orde. Een andere koe wilde ooit niet meer eten omdat haar nieuwe bel niet klonk zoals de oude. Zo zie je maar: koeien zijn niet zo dom als mensen denken."

Bij Berger kunt u overigens ook uw eigen koe-

Grote luxe heeft u in het strohotel niet. Wel absolute stilte, zelfgemaakt appelsap én twee megabedden van stro.



Ons strobed lag beter dan verwacht. En we hoefden maar twee keer te niezen. FOTO EMMENTAL TOURISMUS

bel maken. Of beter: versieren. Het vullen van de mal, het gieten van het brons (1200 graden heet!), het zandstralen, polijsten... doet de man uiteraard zelf. Wat er dan nog overblijft voor u? De decoratie, met bergbloemmotiefjes, boerderijaferelen, wapenschilden of tekst. Tussendoor vertelt René met pretoogjes allerhande fysica- en koeweetjes. Zoals: "Een koe-met-bel moet elegant en heupwiegend wandelen, alleen dan maakt de bel haar mooiste geluid."

SLAAP IN EEN STROHOTEL

Ondanks de vele overheidssubsidies houden heel wat Emmentaler boeren amper het hoofd boven water. Daarom zoeken velen hun toevlucht tot hoefvetoerisme. Zo ook Franz en Rita Schwarz uit Obergoldbach. Hun Bruffhof - een boerderij annex strohotel - ligt kilometers ver van de bewoonde wereld en huisvest niet alleen koeien, maar ook geiten, kippen, konijnen en golden retriever Kiara. Maken het boerenbuitenplaatje helemaal compleet: de moestuin, bloementuin én de kruidentuin voor Ricola, de bekende producent van kruidenbonbons.

Grote luxe moet u in het Bruffhof niet verwachten. Wel absolute stilte, zelfgemaakt appelsap én een zolder met twee megabedden van stro (7x3 meter). Waarin wij - toegegeven - met een klein hartje in onze slaapzak kruipen. Er moest maar eens een spin, kever of - erger nog - muis de weg naar onze voetjes vinden... Maar niets daarvan: het stro blijkt beter te liggen dan de doorsneehotelmatras, en van gezoem, geritsel of ander gespuis hebben we hoe dan ook geen last. Meer nog: de nacht in het stro is onze beste in het Emmental. Al kan dat ook aan de goede wijn van de avond voordien gelegen hebben.



WAAROM EMMENTAL GAATJES HEEFT



FOTO DIETER SEEGER

- > Zwitserse Emmental wordt gemaakt met **verse, rauwe melk** van koeien die enkel gras en hooi gegeten hebben. Kunstmatige toevoegingen zijn verboden.
- > Voor één kilogram Emmental is er twaalf liter melk nodig. De toevoeging van **natuurlijke bacteriën en stremsel** doet de kaas rijpen en geeft hem zijn authentieke smaak (en gaatjes!).
- > Emmental moet **minstens 120 dagen rijpen** voor hij op het bord belandt.
- > Zwitserland telt **150 kaasmakerijen** waar Emmental bereid wordt. Ongeveer negentig daarvan liggen in het Emmental zelf.
- > Benieuwd naar waar de (Zwitserse) Emmental in uw koelkast vandaan komt? Surf dan naar www.emmentaler.ch/mein-emmentaler, geef het nummer op de verpakking in en u kent zijn **oorsprong**. Met een beetje geluk staat er zelfs een foto van de boer bij.
- > Ook **buiten Zwitserland** wordt Emmental gemaakt, maar daar gebruiken ze veelal gepasteuriseerde melk en laten ze de kaas minder lang rijpen, wat resulteert in een andere smaak.

PRAKTISCH

DE EMMENTALROUTE

Er is een eendaagse (35km) en tweedaagse fietsroute (78km), telkens met vertrek en aankomst in Burgdorf. Daar kunt u iPhones en e-bikes (vanaf 14 jaar, 40 euro per dag) huren. Toegang tot de Schaukäseriei is gratis.

WWW.KAESERROUTE.CH

WWW.EMMENTALER-SCHAUKAESEREI.CH

KAMBLY

Toegang tot de fabriekswinkel in Trubschachen (op een halfuur rijden van Burgdorf) is gratis. Een workshop voor volwassenen (groep tot 14 personen) duurt twee uur en kost 80 euro. De kidsworkshop kost 4 euro per persoon. Vanaf 6 jaar. Reserveren is een must.

WWW.KAMBLY.CH

UW EIGEN KOEBEL

Bij Glockengiesserei Berger in Bärau (op een halfuur van Burgdorf) kunt u uw eigen koebel maken. Dat duurt ongeveer vier uur en kost 400 euro voor één bel. Wil elk groepslid z'n eigen bel mee naar huis, dan bent u met een groep van vier 250 euro per persoon kwijt. Enkel na reservatie.

WWW.SWISSBELLS.COM

STROHOTEL BRUFFHOF

In het Bruffhof in Obergoldbach (op 20 minuten



van Burgdorf) betaalt u 22 euro per overnachting (inclusief ontbijt). Kinderen betalen 8 tot 14 euro. Er zijn drie 'echte' bedden voor wie in het stro z'n draai niet kan vinden.

WWW.BRUFFHOF.CH

HOE ERHEEN?

Afstand Antwerpen-Burgdorf: 690km. Vliegen naar Zurich kan ook. Daar neemt u de trein naar Bern en Burgdorf (+/- anderhalf uur).

WWW.SWISSTRAVELSYSTEM.COM

MUNT?

1 Zwitserse frank = 0,8084 euro

INFO

WWW.EMMENTAL.CH

