



Der Winter riecht nach geschmolzenem Käse. Nach Holz, Wein und diesem warmen Versprechen, das aus dem Topf aufsteigt und alle an einen Tisch zieht. Fonduzezeit. Und mitten in diesem dampfenden Ritual sitzt ein alter Bekannter, der in Frankreich längst ein Star des Alltags ist: der Emmentaler. Kein Luxusprodukt, kein Snobkäse – sondern der meistgegessene Käse des Landes. Wie kommt das eigentlich?

Ein Blick hinter die Theke, hinter die Stalltüren und tief hinein in eine Branche, die erstaunlich gut gelaunt wirkt, während anderswo Traktoren protestierend durch die Städte rollen.

Käseglück in unruhigen Zeiten

Frankreich diskutiert über das Mercosur Abkommen, Landwirte blockieren Straßen, der Ton wird rauer. Und doch existiert diese andere Realität. Still, fast unauffällig. Eine Branche, die läuft. Die Emmentaler Branche.

Das berichtete jüngst das **France 2** im Journal Télévisé. Während viele Agrarsektoren kämpfen, lächeln hier manche Bauern vorsichtig. Nicht aus Übermut – eher aus Erleichterung.

Warum? Weil Emmentaler auf nahezu jedem Tisch landet.

Fondue, bitte. Und zwar richtig.

Im Restaurant „Le Chalet de l’Esplanade“ in **Bourgoin-Jallieu**, irgendwo zwischen Alpenvorland und Alltag, steht Küchenchef Maxence Alcaraz am Herd. Seine Fondue Rezeptur wirkt wie ein Glaubensbekenntnis:

Ein Drittel Emmentaler.

Ein Drittel Beaufort.

Ein Drittel Comté.

Keine Diskussion.

„Man erkennt ihn sofort“, sagt er. „Die großen Löcher, die Farbe. Und wenn er schmilzt –



Emmental – warum Frankreichs meistgegessener Käse mehr als nur Löcher hat

supercremig.“

Er grinst. Man merkt: Das hier meint er ernst.

Der Emmentaler bringt die Balance. Er verbindet. Ohne ihn wird das Fondue entweder zu streng oder zu brav. So einfach.

Die Löcher – Zufall oder Kunst?

Viele denken: Löcher entstehen einfach so. Ein bisschen Luft, ein bisschen Reife, fertig. Pustekuchen.

In einer Käserei der Savoie erklärt Samuel Moutault geduldig den Prozess. Kupferkessel. Rohmilch. Natürliche Fermente. Dann Ruhe. Und Zeit.

Die Laibe reifen 75 Tage. Erst kühl, dann temperiert, dann warm. Drei Höhlen, drei Klimata. Die Bakterien entwickeln Gase, diese drücken kleine Hohlräume in die Masse. Zu viele Löcher gelten als Fehler. Zu wenige auch.

Ein Tanz auf Messers Schneide.

Savoie, Kühe und ein Roboter

Romain Bachet lebt in den Alpen. Hochsavoyen. Grün. Steil. Kühe mit Aussicht.

Er produziert Milch für Emmentaler mit geschützter Herkunft – IGP Savoie. Mindestens 150 Tage Weidegang. Futter aus der Region. Strenge Regeln. Mehr Aufwand.

Doch der Preis stimmt. 65 Cent pro Liter. Rund ein Viertel mehr als im konventionellen Markt.

„Wir zahlen uns 2.000 Euro im Monat aus“, sagt er. Kein Jammern. Kein Prahlen. Nur ein nüchternes Lächeln. In diesen Zeiten fast schon ein Luxus.

Und ja, da steht auch ein Melkroboter im Stall. Hightech trifft Heugeruch. Klingt komisch –



Emmentaler – warum Frankreichs meistgegessener Käse mehr als nur Löcher hat

funktioniert aber.

Nur ein Prozent – und trotzdem prägend

Der IGP Emmentaler aus der Savoie kostet rund 19 Euro pro Kilo. Qualität, Handwerk, Regionalität.

Doch er bildet nur etwa ein Prozent des gesamten Emmentaler Marktes in Frankreich.

Der Rest? Industrie. Gerieben. In Beuteln. In Aufläufen, Gratins, Quiches. Schnell. Praktisch. Allgegenwärtig.

Eine Kundin im Supermarkt sagt: „Ich kaufe ihn für die Kinder. Mit Käse essen sie sogar Brokkoli.“

Eltern wissen, wovon sie spricht.

Ist das schlecht? Oder einfach realistisch?

Käse als Alltagsheld

Emmentaler polarisiert kaum. Genau darin liegt seine Stärke. Er drängt sich nicht auf. Er passt sich an.

Pizza? Klar.

Pasta? Immer.

Croque Monsieur? Ohne Diskussion.

Er begleitet. Er trägt. Er verbindet Zutaten, Generationen, Geschmäcker.

Vielleicht lieben ihn deshalb so viele.



Die Macht der Genossenschaft

Ein großer Teil des industriellen Emmentaler stammt aus genossenschaftlicher Hand. Ein Name fällt immer wieder: **Sodiaal**.

9.000 Mitarbeiter. Tausende Landwirte. Und ein besonderes Modell: Die Bauern besitzen die Marke.

Jean Michel Javelle, Milchbauer und Präsident der Genossenschaft, bringt es auf den Punkt: „Wir arbeiten für uns selbst. Wir tragen Entscheidungen gemeinsam – inklusive der Risiken.“

Wer diese Produkte kauft, so sagt er, unterstützt ein solidarisches System. Ein stiller Akt des Engagements. Kein Transparent. Kein Slogan. Einfach Käse im Einkaufswagen.

Importmilch – eine wachsende Sorge

Der Markt wächst. Plus drei Prozent in zwei Jahren. Klingt gut.

Doch mit dem Wachstum steigt der Druck. Importierte Milch aus dem Ausland droht, die Preise zu drücken. Herkunft verschwimmt. Verpackungen erzählen nicht immer die ganze Geschichte.

Viele Akteure fordern deshalb ein klares Label: 100 Prozent Frankreich. Von der Kuh bis zur Folie.

Transparenz statt Tarnung.

Zwischen Protest und Produkt

Während andernorts Landwirte gegen Handelsabkommen wie **Mercosur** protestieren, bleibt die Emmentaler Welt vergleichsweise ruhig. Noch.

Doch auch hier gilt: Nichts bleibt ewig stabil. Der Erfolg bringt neue Begehrlichkeiten. Neue



Emmentaler – warum Frankreichs meistgegessener Käse mehr als nur Löcher hat

Abhängigkeiten.

Die Frage lautet nicht, ob sich die Branche verändert – sondern wie.

Ein Käse, viele Geschichten

Emmentaler erzählt keine laute Geschichte. Er schreit nicht nach Aufmerksamkeit. Er liegt da. Im Kühlregal. Im Topf. Auf dem Teller.

Und genau das macht ihn stark.

Ist er sexy? Vielleicht nicht.

Ist er ehrlich? Ziemlich sicher.

Muss jeder Käse ein Charakterdarsteller sein – oder reicht manchmal ein verlässlicher Nebenheld?

Sonntagabend, Fondue dampft

Man sitzt zusammen. Brot. Wein. Lachen. Jemand verliert sein Stück im Topf. Gelächter. Ein Strafschluck.

Der Emmentaler zieht Fäden. Im wörtlichen wie im übertragenen Sinn.

Er verbindet Regionen, Menschen, Interessen. Vom Almbauern bis zur Supermarktkasse. Vom Kupferkessel bis zur Tiefkühlpizza.

Und plötzlich wirkt dieser Käse gar nicht mehr banal.

Eher wie ein stiller Erfolg – mit Löchern, aber Substanz.

Ein Artikel von M. Legrand