



Onze zelf gemaakte bel... met hier en daar een scheef lettertje. Foto HBvL

REIZEN

Wie denkt aan Emmental, ziet meteen een 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 je zalig kunt fietsen, kaas proeven en slapen in het stro. Toch draait in het Emmental niet álles om kaas. Ook van koekjes hebben ze er verstand.

Om misverstanden te vermijden: het Emmental ligt niet tussen de typisch Zwitserse besneeuwde vierduizenders. De kaas-met-gaatjes-regio in het noordoosten van het kanton Bern bevindt zich grofweg tussen de 600 en 1.000 meter hoog, in de schaduw van de Alpen en de Jura. Dankzij zijn vlotte bereikbaarheid is het een populaire vakantiebestemming bij de Zwitsers zelf. Maar ook wij waren meteen onder de indruk van de weidse landschappen met steile heuvels, mals-groene bergweiden en met bos bedekte bergtoppen. Dat traditie in het Emmental het hoogste goed is, ontdekten we op vier manieren: met de fiets, in een koekjesparadijs, tussen de koebellen én in een heus strohôtel. Vier aanraders op een rij.

FIETS DE EMMENTALROUTE

Tenzij je een getrainde wielertoerist bent, verken je het Emmental het best met een elektrische fiets. De heuvels op de 35 kilometer lange Emmentalaroute kunnen namelijk behoorlijk venijnig zijn. Vertrek- en aankomstpunt van de tocht is Burgdorf, met zijn 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 Alpentoppen, aan de andere de Jura. En daartussenin dat typische, glooiende Emmentaler landschap. Adembenemend mooi. Stop ook zeker aan de Schaukäserei in Affoltern, waar je live kunt zien hoe Emmentalkaas gemaakt wordt. Interessant, al werden wij er vooral gecharmeerd door het winkeltje met lokale lekkernijen. Probeer er 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 KAMBLY-KOEKJES

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. 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 de toeristen. De reden? In de winkel mag je werkelijk álle Kambly-koekjes proeven voor je ze koopt. (gemiddelde prijs: 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

Het Emmental op zijn best: steile heuvels, mals-groene bergweiden en met bos bedekte bergtoppen.

Foto Emmental Tourismus

**"EEN KOE MOET
ELEGANT
WANDELEN,
ANDERS
KLINT HAAR
BEL SLECHT"**

Rene Berger
KOEBELLENGIETER



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 strohôtel o.a. munt en sleutelbloem voor kruidenbonbonproducent Ricola.

Foto HBvL



Koeien, kaas en koekjes

Emmental, een (on)bekend stukje Zwitserland

meringue; kinderen mogen aan de slag met suikerpasta en kleur. Leuk bij slecht weer.

MAAK JE 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 Glockengiesserei 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 al gauw 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 kun je overigens ook je eigen koebel maken. Of beter: versieren. Want het vullen van de mal, het gieten van het brons (1.200 graden heet!), het zandstralen, polijsten... doet de man uiteraard zelf. Wat er dan nog overblijft voor jou? De decoratie, met bergbloemmotiefjes, boerderijtaferelen, wapenschilden of tekst. Tussendoor vertelt René je met

GROTE LUXE HEB
JE IN HET STRO-
HOTEL NIET. WEL
ABSOLUTE STILTE,
ZELF GEMAAKT
APPELSAP
ÉN TWEE
MEGABEDDEN
VAN STRO



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

Foto Emmental Tourismus

pretoogjes allerhande fysica- en koe-weetjes. 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 je in het Bruffhof niet verwachten. Wel absolute stilte, zelf gemaakt 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 doorsnee hotelmatras, 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.

Julie VALLÉ

WAAROM EMMENTAL GAATJES HEEFT

- 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 je 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 jouw koelkast vandaan komt? Surf dan naar www.emmentaler.ch/mein-emmentaler, geef het nummer op de verpakking in en je 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.



Foto Dieter Deeger

PRAKTISCH

DE EMMENTALROUTE

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

www.kaeseroute.ch

www.emmentaler-schaukaeserei.ch

KAMBLY

Toegang tot de fabriekswinkel in Trubschachen (op een half uur rijden van Burgdorf) is gratis. Een workshop voor volwassenen (groep tot 14 personen) duurt 2 uur en kost 80 euro. De kidsworkshop kost 4 euro per persoon. Vanaf 6 jaar. Reserveren is een must.

www.kambly.ch

JE EIGEN KOEBEL

Bij Glockengiesserei Berger in Bärau (op een half uur van Burgdorf) kun je je eigen koebel maken. Dat duurt ongeveer vier uur en kost 400 euro voor één bel. Wil elk groepslid zijn eigen bel mee naar huis, dan ben je 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) betaal je 22 euro per overnachting (incl ontbijt). Kinderen betalen 8 tot 14 euro. Er zijn drie 'echte' bedden voor wie in het stro zijn draai niet vinden kan.

www.bruffhof.ch

HOE ERHEEN?

Afstand Hasselt-Burgdorf: 650 km. Vliegen naar Zurich kan ook. Daar neem je de trein naar Bern en Burgdorf (ca. anderhalf uur).

www.swisstravelsystem.com

MUNT?

1 Zwitserse frank = 0,8084 euro

INFO

www.emmental.ch

