

## Alumni-Ausflug vom 27. August 2015 nach Bellelay (Berner-Jura)

In kleinen Gruppen mit Privatautos führten uns die GPS nach Bellelay, wo wir uns auf der Terrasse des Hotel de l'Ours (mit grossem Bernerwappen) zu einem kleinen Mittagessen oder Drink trafen. Ein sehr starker Wind blies unsere Frisuren in alle Richtungen und die Sonnenschirme hielten den Böen knapp stand. Pierre Berthold erklärte solch einen Wind als nicht üblich hier.

Warmes Sommerwetter überstrahlte denn auch den Gesamteindruck der Juraweiten und Juraweiden.



Um 14 Uhr legten wir die kleine Distanz über die Wiese in die Schaukäserei „Tete de Moine“ zurück. Hier begrüßten uns die beiden Organisatoren dieses Ausflugs, Jörg Münster als Vorstandsmitglied und Pierre Berthold als Kundiger der Örtlichkeiten und der Pferdezucht.



Für die Führung durch die Käserei kam Herr Neuenschwander zu unserer Gruppe. Von ihm erhielten wir in französischer Sprache einen ausführlichen Auszug über die Geschichte der Gegend und der Herstellung des Tete de Moine:



Schon vor der Gründung der Schweiz und der Stadt Bern entstand im zwölften Jahrhundert im Jura in Verbindung mit dem Kloster Bellelay diese Käsespezialität. Dazumal wurde sie als Tauschmittel anstelle von Bezahlungen eingesetzt. Heute wird die gesamte Produktion in weniger als zehn Käsereien hergestellt, eingeschlossen der gesamte Käse-Export in 36 Länder. Aus 10 Litern Milch aus der Region verarbeitet, lagern und reifen die 700 bis 900 Gramm schweren zylindrischen Käseläiber mit 10 bis 12 cm Durchmesser während 3 bis 6 Monaten auf Tannenbrettern. Der Fettgehalt ist mit 51 % der Trockenmasse sehr hoch, was die feine und geschmeidige Konsistenz ausmacht. Zudem ist er lactose- und glutenfrei!

Uns allen bekannt sind die Rosetten des Tete de Moine, die man mit dem Drehmesser mit etwas Übung und richtigem Druck auf den Käselaiab bald bestens selber herstellen kann.



Es folgte ein Rundgang durch den nach Rauch riechenden alten Raum mit Kupferkessi im steinernen typischen alten Juragebäude, welches als Scheune des Klosters Bellelay erbaut wurde. Anschliessend führte uns Herr Neuenschwander mit viel Erklärungen durch das Museum, wo nebst Utensilien und Bildern der Region auch immer wieder die Mönche beim Schlemmen des Käses gezeigt wurden.



Wir waren so richtig hungrig geworden und durften jetzt im Degustationsraum an drei Tischen Platz nehmen, wo man uns die verschiedenen Sorten Tete de Moine Reserve, Normal und BIO servierte. Verschiedene Käseleiber auf den Platten mit den Drehmessern wurden herumgereicht, dazu ein köstlicher Weisswein. Nachdem einige von uns im Laden Käseleiber in Aluminiumfolien erworben hatten, begaben wir uns zum hinteren Ausgang der Scheune, wo zwei Pferdeplanwagen mit einem Paar vorgespannten Freibergern auf uns warteten.

Die Fahrt ging über die Juraweiden, vorbei an einer sehr grossen Weide, wo 25 Freiberg-Junghengste in einer Gruppe gemeinsam aufwachsen bis zum dritten Lebensjahr. Sie freuten sich über die Abwechslung und sprangen der Umzäunung entlang mit den Pferdewagen mit, bis sie bald ungestüm voran gallopierten und in einer Staubwolke in einem kleinen Wald verschwanden.



Unsere Route führte uns auf den Hof von Herrn H. Pierre Koller. Wir verliessen die Pferdewagen und Herr Koller führte uns drei Stuten mit Fohlen, sowie seine zwei wunderschönen Zuchthengste vor. Er erzählte auch über die Freibergerrasse und deren Zucht, die nur mehr Liebhaber betreiben.



Die Rundfahrt fand ihr Ende beim Hotel de L'Ours.

Im Garten genossen wir einen Apéro, den unser Präsident Andreas Luginbühl spendete. Das lokale helle und dunkle Bier wurde gepriesen und degustiert.



Das Nachtessen wurde uns im Inneren des alten historischen Gebäudes serviert.



Kurz nach 21 Uhr verteilten wir uns wieder in die Autos und fuhren mit vielen Eindrücken aus einer Region nach Hause, die uns nicht sehr bekannt war.

Annelis Streun, Alumna