



## *Rinderbacher Bergkäse*

**Aromatischer Halbhartkäse, hergestellt nach einem uralten Rezept. Seine vielseitige Verwendungsmöglichkeit, macht ihn zum absoluten Favorit unter den Käsesorten.**

Der Rinderbacher Bergkäse stammt aus einem Mythos. Die Geschichte erzählt von einer jungen Sennerin, die vor vielen hundert Jahren, auf dem Rinderbacher Berg, Käse hergestellt hat. Auch hatte sie ein Gasthaus, wo sie Käsegerichte vom Feinsten anbot. Sie soll von aussergewöhnlicher Schönheit und Liebreiz gewesen sein. Die Herren von Schloss Trachselwald und Burgdorf, warben um die Schönheit und bedrängten sie sehr.

Als es der jungen Frau zuviel wurde, verschwand sie über Nacht, mit ihr auch die Käserei und das Gasthaus. Zurück blieb nur noch die Scheune mit den Tieren, die von den adeligen Herren beschlagnahmt wurden.

Das Land und die Weiden verwilderten und wurden nach und nach bewaldet. Alte Leute in unserem Dorf, konnten sich noch erinnern, dass da Weiden waren.

Als das Schloss Burgdorf, anfangs dieses Jahrhunderts verkauft werden sollte, fand man im Schlossarchiv eine Schriftrolle, die Rezepte und Anleitungen zur Käseherstellung am Berg vom Rinderbach enthielten. Die Freude aber dauerte nicht lange, denn die Schriftrolle verschwand auf dubiose Art und blieb bis heute unauffindbar. Sie soll auf dem Schwarzmarkt verkauft worden sein. Die Chronisten von Burgdorf und der Stadt Bern, weigerten sich der Sache nachzugehen und verbannten die Geschichte in die Märchen und Mythen.

Unser Bergkäse gibt die einzige Möglichkeit, sich noch an etwas zu erinnern, was längst vergessen sein soll. In seinem unvergleichlichen Aroma liegt die Kraft und das Leben unserer Menschen und Landschaft.

Der **Rinderbacher Bergkäse** eignet sich auch hervorragend für die warme Küche zum Würzen und Gratiniieren. Wird er für die Pizza oder das Fondue verwendet, kommen selbst Kenner ins Schwärmen. Wer einen Bratkäse sucht, ist damit bestens bedient.

### *Spezifikation*

Fabrikation:	Halbhartkäse aus silofreier Rohmilch
Gehalt:	mind. 52 % Fett i. Tr.
Format:	Rundlaib
Gewicht:	Ca. 4.3 kg
Rinde:	Geschmiert, rot
Geschmack:	Mild aromatisch, bei zunehmendem Alter fein rezent.
Textur:	Feiner, weicher Teig
Reife:	16-50 Wochen
Verwendung:	Als Schnittkäse, zum Apéro, zum Dessert und für die warme Küche
Echtheit & Natürlichkeit:	Emmentaler Regionalprodukt

### **Käserei Vorderrinderbach**

Fam. Fankhauser  
Rinderbach 1  
CH-3418 Rüegsbach

Telefon 0041(0)34 461 10 66

Fax 0041(0)934 461 66 70

Mail [a.-fankhauser-rinderbach@bluewin.ch](mailto:a.-fankhauser-rinderbach@bluewin.ch)  
[www.kaese-vorderrinderbach](http://www.kaese-vorderrinderbach)