



Einmal im Jahr reist die Käserin in ihr Heimatland: **Gérine Oeschger** (ganz links) 2024 mit ihrer Familie in Madagaskar.

MIT LAIB UND SEELE

Sie floh vor dem Bürgerkrieg aus Madagaskar und entdeckte in der Schweiz ihre Passion für ein typisch hiesiges Handwerk: das Käsen. Heute leitet **Gérine Oeschger** die Produktion der Schaukäserei in Affoltern BE und gewinnt mit ihrem Emmentaler internationale Preise.

— Text **Daniel Röthlisberger** Fotos **Rob Lewis** und **Dres Hubacher**

Sie hat das absolute Gehör. Nicht für Musik, sondern für Käse. Sorgsam klopft **Gérine Oeschger** mit einem Gummihammer den 92 Kilo schweren Brocken ab und lächelt zufrieden. «Das ist genau der Ton, den ich hören will.» Präzise sticht sie mit dem kleinen Bohrer in den Laib. Ein Jauchzer geht durch den Keller, und die Käserin präsentiert ihre Probe wie eine Trophäe. «Die Löcher haben die perfekte Grösse. Sie sind sauber geschaffen und schön glatt. Wunderbar.»

So schwärmt **Gérine Oeschger**, 46, über ihr Produkt. Tag für Tag beschäftigt sie sich mit der Qualität der über berühmten Löcher und mit dem, was diese umgibt. Mit ihrem Team stellt sie in der Emmentaler Schaukäserei in Affoltern pro Jahr 2800 Emmentaler Käse und verschiedene andere Sorten her. Dabei hatte **Oeschger** als Kind kaum gewusst, was Käse ist. Denn sie wuchs in Madagaskar auf. Mit 23 musste sie vor dem Bürgerkrieg fliehen und kam in die Schweiz. Hier lernte sie als zweifache Mutter ihr Handwerk. Seit sieben Jahren leitet sie die Produktion der Schaukäserei. «**Gérine** ist einen steinigen Weg gegangen und hat ihn mit Bravour gemeistert», sagt Geschäftsführer **Frank Jantschik**. «Heute ist sie eine ausgezeichnete Botschafterin ihres Berufsstandes.»

Es ist acht Uhr dreissig. **Gérine Oeschger** steht am Kupferkessel. Seit

bald vier Stunden ist sie auf den Beinen. Sie hat die Milch in Empfang genommen, hat sie mit Bakterienkulturen und Lab angereichert und aufgewärmt. Nun führt sie das Messinstrument in die 3200-Liter-Masse. Prüft mit der Kelle die Festigkeit nach. «Das ist noch zu flüssig», stellt sie fest und startet Minuten später erst den Motor. Dann drehen die Harfen im Kessi, schneiden die Masse in kleine Stücke. «Als Käserin bin ich immer auf Zack», sagt sie. «Tack, tack, tack. Das gefällt mir.»

Als Produktionsleiterin führt **Gérine Oeschger** ein achtköpfiges Team. Sie bildet Lernende aus, macht Abrechnungen, analysiert Milch- und Käseproben. «Am liebsten entwickle ich neue Sorten», sagt sie. So hat sie einen grünen Käse mit Pistazien erfunden, einen gelben mit Kurkuma. «Beim Tüfteln kann ich aus der Routine ausbrechen und kreativ sein.»

DER EMMENTALER

2023 wurden in der Schweiz in 95 Käsereien 13 220 Tonnen Emmentaler AOP-Käse produziert. Der Käse wird in über 30 Länder exportiert. Für eine erstklassige Qualität braucht es hochwertige Rohmilch, eine hygienisch saubere Verarbeitung und handwerkliches Können. Der Emmentaler wurde im Jahr 1557 erstmals schriftlich erwähnt. Seit 1989 gibt es in Affoltern BE eine Schaukäserei, die als Schaufenster für die Marke und die Herstellung dieses Käses dient. emmentaler.ch

Das Glück ist zu hören

Dass sie in der Schaukäserei von Besucherinnen und Besuchern beobachtet wird, stört sie schon lange nicht mehr. Sie vergisst es oft, weil sie in ihr Handwerk vertieft ist. «Ich liebe meinen Beruf», sagt sie. In all den Jahren sei sie noch nie zu spät zur Arbeit gekommen. «Ich darf ein Naturprodukt haltbar machen, von dem man monatelang essen kann. Das macht mich glücklich.» Zuweilen ist dieses Glück zu hören. Dann pfeift sie

→



«Das ist der Ton, den ich hören will»: **Gérine Oeschger** prüft im Keller der Schaukäserei in Affoltern BE mit dem Gummihammer Qualität und Reifegrad eines Emmentalers.

Über 90 Kilo wiegen die runden Brocken. Gérine Oeschger beim Wenden der Käselaike.



So sahen Alpkäsereien früher aus: Gérine Oeschger am Kupferkessel im «Stöckli», einem Gebäude aus dem Jahr 1741, das zur Schaukäserei gehört.



Wie eine Käsemeisterin Pause macht? Mit einem guten Stück Emmentaler natürlich!

Gérine Oeschger hat den frischen Käse in den Formen festgedrückt und montiert nun die Presse (l.). Mit der Harfe (r.) wird die eingedickte Milch in kleine Stücke zerteilt.



beim Käsen oder stimmt ein Lied an. Es sind Lieder, die sie ihr Leben lang nicht vergessen hat. Die Lieder ihrer Kindheit.

Diese Kindheit verbrachte Gérine auf Madagaskar. Als Zweitjüngste wuchs sie mit fünf Geschwistern und ihren Eltern in der Stadt Antsiranana im Norden des afrikanischen Inselstaates auf. Es sei eine unbeschwerte Zeit gewesen. «Wir waren privilegiert. Wir mussten nicht wie Erwachsene schuften und durften Kinder sein.» Sie hatten ein Haus, fließendes Wasser und Strom. Ihr Vater war Direktor der örtlichen Schule. Und Gérine seine beste Schülerin. Jahr für Jahr stand sie bei der Abschlussprüfung auf dem Podest, bekam von ihrem Vater ein Geschenk überreicht. Gérine absolvierte die Sekundarschule und das Gymnasium. «Ich träumte davon, Ärztin zu werden. Denn ich wollte kranken Menschen helfen.» Doch der Traum platzte, weil das Geld dafür fehlte. «Das war bitter», sagt sie. «Aber ich mochte nicht mit meinem Schicksal hadern.»

Stattdessen orientierte sich Gérine Oeschger neu. Sie wechselte in die Tourismusbranche, arbeitete in einem Reisebüro. Dort lernte sie ihren späteren Mann kennen, der aus der Schweiz eingewandert und in derselben Branche tätig war. Die beiden spannten nicht nur beruflich zusammen. Sie wurden ein Paar, heirateten, und bald kam ihr erster Sohn zur Welt. «Wir waren angekommen», sagt Oeschger. «Unser Glück schien perfekt.»

Ein schwerer Abschied

Doch dann brach 2001 der Bürgerkrieg aus. Die Touristen blieben weg. In den Strassen wurde gekämpft. Es

gab Tote. Um ihr eigenes Leben habe sie nicht gebangt. «Aber ich hatte Angst, dass mein Mann oder unser Sohn entführt werden könnten», erinnert sich Gérine Oeschger. Schweren Herzens fasste die junge Familie einen Entschluss. Zu dritt packten sie ihre Habseligkeiten und bereiteten ihre Flucht vor. Am 26. August 2002 standen sie am Flughafen in Antsiranana und nahmen Abschied von ihren Liebsten. «Es war der schwerste Tag meines Lebens», sagt Oeschger. «Wir weinten alle, und die Tränen wollten nicht versiegen.»

Doch irgendwann waren ihre Tränen getrocknet. Gérine Oeschger fasste in der neuen Heimat Fuss. Sie gewöhnte sich an die Kälte, und das Heimweh verschwand. Dabei spielte Käse eine wichtige Rolle. Zwei Jahre nach ihrer Flucht und nach der Geburt ihres zweiten Sohnes absolvierte Oeschger einen Schnupperkurs in einer Käserei. Und kam nicht mehr vom Handwerk los. «Ich war fasziniert, was man aus Milch machen kann», erinnert sie sich. Also bewarb sie sich in der Schaukäserei in Affoltern um eine Lehrstelle und bekam den Zuschlag. Im Frühling 2004 begann sie mit 25 ihre Ausbildung. Sie konnte auf die Hilfe ihrer Schwiegermutter und ihres Mannes zählen.

«Gérine ist einen steinigen Weg gegangen und hat ihn mit Bravour gemeistert.»

Frank Jantschik,
Leiter Schaukäserei

len, die sie bei der Betreuung der Kinder unterstützten. Die Hürden in der Lehre schienen unüberwindlich. Sie war die Älteste. Sie konnte zwar Französisch und Englisch, sprach jedoch kaum Deutsch. «Aber ich war dankbar, dass ich diese Chance bekam. Also wollte ich sie packen.» Und wie sie das tat! Gérine Oeschger übersetzte, fragte nach, lernte. Drei Jahre später schloss sie ihre Lehre mit der Note 5,7 als Beste ab. Auf Anraten ihres Lehrers machte sie die Berufsmatura und bildete sich an der Fachhochschule zur Lebensmitteltechnologie weiter. Dann war sie 37 Jahre alt.

Stolz auf ein beliebtes Produkt

Es ist kurz nach zehn an diesem Morgen im Oktober. Gérine Oeschger startet die Pumpe. Käsestücke und Molke fließen durch eine Rohrleitung aus dem Kessi in die Formen. Nachdem die Flüssigkeit abgetropft ist, drückt sie den frischen Käse mit einer Platte fest, schreibt ihn mit Nummer und Datum an, fixiert die Folie mit dem Logo. Dann führt sie die Besucher ins Lager. Über 200 Emmentaler reifen hier mehrere Monate lang. «Dann werden sie auf die Reise geschickt», sagt Gérine Oeschger. «Unser Käse wird auf der ganzen Welt gegessen.»



Hier
sind
wir.

Wo beim Essen nicht nur
der Tisch vier Beine hat.

Volg
frisch und fründlich



Ein Hoch auf den Käse: Gérine Oeschger mit ihrem Emmentaler «La Reine», der 24 Monate lang gereift ist.

Stolz schwingt in diesem Satz mit. Sie stellt ein beliebtes Produkt her und behauptet sich in einer Männerdomäne. Dass sie als Frau und Einwanderin in ihrem Metier eine Exotin ist, bekomme sie kaum zu spüren. Einmal nur wurde sie negativ angegangen. Da wünschte ein Kunde im Laden Beratung, und als Oeschger auftauchte, fragte er, ob sie Käserin sei oder zur Putzequipe gehöre. Das sei ein Schock gewesen. «Aber sonst werde ich von Berufskollegen und Bauern respektiert.» Und in der Schaukäserei geschätzt.

Von ansteckender Fröhlichkeit

«Gérine ist fachlich top. Sie ist rücksichtsvoll und packt überall mit an», lobt Kollege Andy Wüthrich. Und Geschäftsleiter Frank Jantschik ergänzt: «Gérine ist akribisch. Sie hat eine ansteckende Fröhlichkeit und kann ihr Team zu Höchstleistungen motivieren.» Im Dezember 2023 wurde ihr Emmentaler bei der Qualitätskontrolle mit der Maximalpunktzahl 20 taxiert. Und im selben Jahr gewann ihr Käse an den World Cheese Awards Bronze. Zum Dank feierte Gérine Oeschger mit Mitarbeitenden und Bauern den Erfolg in der Schaukäserei bei einem

«Gérine ist fachlich top. Sie ist rücksichtsvoll und packt überall mit an.»

Andy Wüthrich,
Teamkollege

Umtrunk. «Für solche Auszeichnungen braucht es alle.»

Ihr beruflicher Erfolg verschafft Gérine Oeschger nicht nur Anerkennung. Er hat ihr auch über schmerzliche Erlebnisse im Privatleben hinweggeholfen. Ihre Ehe zerbrach, und ihr Vater starb mit 67 Jahren an Krebs. Seither achtet sie noch stärker auf den Zusammenhalt in ihrer Familie. Sie trifft sich mit ihren erwachsenen Söhnen in ihrer Wohnung in der Schaukäserei zum Essen. Jeden Tag ruft sie ihre Mutter an. Und einmal im Jahr reist sie mit ihrem neuen Partner in die alte Heimat. Eine Rückkehr kann sich Gérine Oeschger jedoch nicht

vorstellen. «Ich bin Schweizerin und bin hier daheim», sagt sie. Aber sie unterstützt ihre Verwandten in Madagaskar. Sie bezahlt Arztrechnungen und Medikamente. Übernimmt Schulgelder. Deshalb kann ihre Nichte Maria bald das tun, was ihr seinerzeit verwehrt blieb. Sie hat sich fürs Medizinstudium eingeschrieben. «Maria wird den Traum erfüllen, den ich einst hatte.» Gérine Oeschger sagt das ohne Bitterkeit. Denn sie, die aus Madagaskar fliehen musste, hat ihr Glück längst gefunden. Als Käserin im Emmentaler. ■