

A stylized logo featuring the word "ættis" in a red, gothic-style font with a white outline and a drop shadow. Below it, the year "1874" is written in a similar red, outlined font. The text is enclosed within a red circular border that is not fully closed, with a small red dot at the top right. The entire logo is set against a white background.

ættis
1874



Käsen ist ein uraltes, traditionelles Handwerk. So beginnt auch die Geschichte von Jumi schon vor vielen Jahrzenten, das Wissen und die Rezepturen wurde von Generation zu Generation seit 1874 weitergegeben. Diese Familiengeschichte zeigt sich im ættis - einem traditionellen Hartkäse aus Rohmilch mit einer grossen Geschichte.

Rohstoff: silofreie Kuhmilch
Herstellung: mit Rohmilch
Käserart: Hartkäse
Milch über Meer: 686-1107, Emmental
Laibgrösse: 7 Kilogramm
Alter: ca. 8 Monate

Charakter

Der klassische Hartkäse überzeugt mit einer wunderbar nussigen Note. Trotz der ausgeprägten Reifung überrascht er mit einem angenehm cremigen Teig und ausgewogenem Salzgehalt.

Spielplatz

Egal ob auf dem Apéro-Plättli oder dem Frühstücksbrot. Dieser Käse-Klassiker überzeugt einfach immer.



Heinz Wynistorf 1.Generation

Käserei im Emmental: Flüeli

(Sörenberg), später Hettiswil

Heinz startete die Käser-Dynastie

Wynistorf/Glauser im Jahre 1874.

Geboren als Sohn eines Lehrers tauchte er in die Welt des KäSENS ein und legte damit den Grundstein für den ättis.

Er verbrachte den grössten Teil seines Lebens in der Käserei in Hettiswil bis er im Herbst 1939 bei der Milchannahme frühmorgens in der Käserei verstarb.



Housi Wynistorf 2.Generation
Käserei im Emmental: Hettiswil

Aufgrund des plötzlichen Ablebens seines Vaters musste Housi die Käserei sehr spontan selbst führen. Er übernahm aus dem Nichts die ganze Käserei mit allen Rezepturen und schloss gleichzeitig auch seine Meisterprüfung ab. Er übergab im Jahre 1959 die Tradition weiter an seinen Schwiegersohn Fritz Glauser.



Fritz Glauser 3.Generation

Käserei im Emmental: Mühledorf, Noflen

Fritz lebte und käste zur Zeit der Schweizer Käseunion und war somit spezialisiert in die Emmentaler Produktion. Das Hauptprodukt war der Emmentaler, nebenbei wurden die alten Käse Rezepte aber für den eigenen Laden weiter hergestellt. In Mühledorf bewies er sich schnell als tüchtiger Käser und wechselte 1967 nach Noflen in eine grössere Käserei. Dort war er Chefkäser bis er im Jahre 1994 in den Ruhestand trat.



Urs Glauser 4.Generation

Käserei im Emmental: Hüslebach,
Oberhünigen / Zäziwil

Urs war ein innovativer Käser, der die Öffnung der Käseunion 1999 miterlebt hat und sofort angefangen hat vermehrt alte Rezepte und neue Kreationen zu produzieren. Er hat mit den Bauern zusammen seine Käserei von Oberhünigen nach Zäziwil verlegt und damit den Grundstein des Weiterbestehens dieser wunderbaren Käse gelegt.



Case



Chrigu Glauser und Mike Glauser 5.Generation Käserei im Emmental: Zäziwil

Mit der jüngsten Generation wird die Tradition weitergelebt und gleichzeitig der Weg der direkten Vermarktung eingeschlagen. Wichtigster Wert dabei ist die faire Produktion und Berücksichtigung aller Teile in der Kette - vom Bauer und den Tieren, über den Käser bis zum Käseverkäufer. Auch sieht man schon ab und zu den Nachwuchs durch den Käsekeller jagen oder in die Käsekessi gucken. Mal schauen ob es die kleinen Sprösslinge von Chrigu oder Mike auch einmal zum Käsen führt...

