



ættis  
1874



Faire du fromage est un art ancestral et traditionnel. C'est ainsi que l'histoire a commencé chez Jumi et ceci remonte à plusieurs décennies, le savoir et les recettes ont été transmises de générations en générations depuis 1874. Cette histoire familiale se reflète dans l'ættis - un fromage traditionnel à pâte dure au lait cru de l'emmental avec une grande histoire.

matière première: lait de vache sans ensilage

production: lait cru

type de fromage: fromage à pâte dure

laititude: 686-1107, emmental

poids de la meule: 7 kilos

maturité: aprox. 8 mois

## **Caractère**

Ce fromage à pâte dure classique séduit par sa merveilleuse note de noisette. Malgré son affinage prononcé, il surprend par sa pâte agréablement crémeuse et sa teneur en sel équilibré.

## **Terrain de jeux**

Que ce soit sur une tartine pour l'apéro ou sur le pain du petit déjeuner. Ce classique du fromage convainc toujours.



**Heinz Wynistorf** 1ère génération  
Fromagerie dans l'Emmental : Flüeli  
(Sörenberg), plus tard Hettiswil

Heinz a commencé la dynastie de fromagers Wynistorf/Glauser en 1874. Né d'un père instituteur, il se plongea dans le monde du fromage et a posé les bases. Il posa ainsi la première pierre de l'attis. Il a passé la plus grande partie de sa vie dans la fromagerie de Hettiswil jusqu'à ce qu'à l'automne 1939, lors de la réception du lait tôt le matin de son décès à la fromagerie.



**Housi Wynistorf** 2ème génération

Fromagerie dans l'Emmental : Hettiswil

En raison du décès soudain de son père, Housi a dû gérer la fromagerie de façon très spontané et diriger lui-même la fromagerie. Il a repris la fromagerie à partir de rien. De la fromagerie ses activités et les recettes. Puis a obtenu en même temps son diplôme, son examen de maîtrise. Il a transmis en 1959, la tradition à son successeur son gendre Fritz Glauser.



**Fritz Glauser** 3ème génération

Fromagerie dans l'Emmental : Mühledorf, Noflen

Fritz a vécu et fait du fromage à l'époque de l'Union suisse du fromage et était donc spécialisé dans la production d'emmental. Le produit principal était l'emmental, mais en parallèle on continuait à fabriquer les anciennes recettes de fromage pour son propre magasin. A Mühledorf, il s'est rapidement révélé être un bon fromager. Et en 1967, il a déménagé à Noflen. Noflen dans une fromagerie plus grande. Il y était jusqu'à son départ à la retraite en 1994.



**Urs Glauser** 4ème génération

Fromagerie dans l'Emmental : Hüslebach,  
Oberhünigen / Zäziwil

Urs était un fromager innovant qui a participé à l'ouverture du marché. Il a assisté à l'ouverture de l'Union fromagère en 1999 et a immédiatement commencé à produire de plus en plus et à produire d'anciennes recettes et de nouvelles créations. Il a créé avec les paysans sa fromagerie d'Oberhünigen à Zäziwil. et a ainsi posé la première Pierre de la pérennité de ce merveilleux fromages.



Case



**Chrigu Glauser et Mike Glauser** 5ème gén.  
Fromagerie dans l'Emmental : Zäziwil

Avec la dernière génération, la tradition se poursuit tout en s'engageant dans la voie de la commercialisation directe. La valeur la plus importante est la production équitable et la prise en compte de tous les éléments de la chaîne - du paysan et des animaux, en passant par le fromager, Du fromager au vendeur de fromage. On peut aussi y voir de temp en temp les jeunes qui se poursuivent et cours dans les caves de la fromagerie ou regardent les fromages. Nous verrons bien si les petits rejetons de Chrigu ou Mike dirigerons la fromagerie...

