

Medienmitteilung

Glace vom «Buirähof»: Der Biohof Emmetti im Kanton Obwalden produziert hofeigene Glace mit Milch von den eigenen Kühen

Adliswil, 8. August 2024 – Trockenfleisch, Alpkäse, Frischfleisch und: Glace. Familie Eberli vom Biohof Emmetti oberhalb von Giswil im Kanton Obwalden produziert seit etwas mehr als einem Jahr die hofeigene Emmetti-Glace. Rund 20 Sorten stellen Andrea Humbel-Eberli und ihre Mutter Regina mit Milch von den eigenen Kühen her.

Jeden Donnerstag gehts eisig zu und her auf dem Biohof Emmetti oberhalb von Giswil. Dann nehmen Andrea Humbel-Eberli und ihre Mutter Regina die Glacemaschine in Betrieb. Um die 15 Sorten und bis zu 250 Kilo Glace produzieren sie zu zweit an einem Tag. Rund 20 Sorten sind es insgesamt in ihrem Sortiment, vom Klassiker Vanille über den Liebling Mocca bis zum fruchtigen Erdbeersorbet. Neben Altbewährtem finden auch immer wieder neue Variationen den Weg in ihre Glace-Palette. «Wir tüfteln immer wieder an neuen Kreationen herum. Aber an den Klassikern wie Vanille oder Mocca führt kein Weg vorbei», sagt Andrea. Angefangen mit der Produktion von Glace haben Tochter und Mutter eher zufällig vor etwas mehr als einem Jahr: «Wir wurden von einer Familie aus der Region angefragt, ob wir ihre Glaceproduktion übernehmen möchten. Da dachte ich, «das wäre tatsächlich etwas für uns» und sprach es gleich am Familientisch an», sagt Regina. Und prompt, Familie Eberli stimmte zu, und wenige Monate später wurde auf dem Biohof Emmetti die erste Glace produziert.

Glace mit Milch und Rahm direkt von der Alp

Der Biohof Emmetti liegt auf rund 700 Meter über Meer oberhalb von Giswil im Kanton Obwalden und wird von der Familie Eberli in der sechsten Generation geführt. Stefan Eberli, der Bruder von Andrea, hat den Hof zusammen mit seiner Frau Kim und den drei Kindern 2018 von seinem Vater übernommen. Andrea ist zuständig für die Vermarktung aller Hofprodukte und unterstützt ihren Mann Patrick bei der Alpkäse-Produktion. Regina, die Mutter von Stefan und Andrea, hilft mit, wo immer sie gebraucht wird. In den Sommermonaten ziehen die Eberlis mit ihren Tieren auf die nahe gelegene Alp Jänzimatt und produzieren dort ihren Jänzimatter Alpkäse. Die Alpmilch wird aber nicht mehr nur zu Alpkäse verarbeitet, sondern fliesst auch direkt in die Produktion der hofeigenen Glace. Für den Transport der Milch von der Alp zum Hof ist Andrea zuständig. «Ich bin jeden Morgen auf der Alp und helfe mit beim Käsen. Und am Donnerstag nehme ich dann jeweils die Alpmilch und die Alpnidlä mit zum Hof für die Glaceproduktion», sagt Andrea. Rund 50 Kilo Milch werden im Sommer wöchentlich von Andrea und Regina zu Glace verarbeitet, in den kühleren Monaten von Oktober bis Mai sind es dann etwa die Hälfte. Aber nicht nur die Milch für die Glace kommt im Sommer direkt von der Alp Jänzimatt, sondern auch der Rahm. «Wenn immer möglich verwenden wir Zutaten von unserem Hof», sagt Regina und fügt an, «so behalten wir möglichst viel von der Wertschöpfung bei uns».

Ein eingespieltes Team

Inzwischen sind Andrea und Regina ein eingespieltes Team bei der Produktion und Vermarktung ihrer Emmetti-Glace. «Am Anfang wussten wir noch nicht so recht, wohin uns die Reise führt. Mittlerweile haben wir mit unserer Glaceproduktion aber einen wichtigen Betriebszweig aufbauen können», sagt Andrea. An drei Restaurants aus der Region können sie regelmässig das ganze Jahr über Glace liefern. «Das ist enorm wichtig für uns, so können wir auch im Winter die Produktion aufrechterhalten», sagt Regina. Ausserdem gibt es das «Buirähof-Glace» in verschiedenen Lebensmittelläden in der Region, in der Markthalle in Luzern und natürlich auch auf Eberlis Hof in Giswil zu kaufen. Und zwischendurch sind Andrea und Regina auch mit ihrem Glacewagen an Anlässen unterwegs in den Kantonen Ob- und Nidwalden. «Das mache ich sehr gerne», sagt Andrea, «mit Glace kann man den Leuten immer ein Lachen ins Gesicht zaubern und erfährt hautnah, welche Sorten am besten ankommen».

Die Schweizer Berghilfe hat die Familie Eberli finanziell bei der Anschaffung der Glacemaschine und bei der Einrichtung der Räumlichkeiten für die Glaceproduktion unterstützt.

Mehr Informationen zum «Buirähof-Glace»: buirahofglace.ch

Seit über 80 Jahren verbessert die Stiftung Schweizer Berghilfe die Existenzgrundlagen und Lebensbedingungen der Schweizer Bergbevölkerung mit finanziellen Beiträgen an zukunftsgerichtete Investitionen. Sie wirkt so der Abwanderung entgegen. Zudem löst die Unterstützung der Schweizer Berghilfe ein Mehrfaches an Investitionen aus, die primär beim lokalen Gewerbe weitere Wertschöpfung und zusätzliche Arbeitsplätze schaffen. Die Schweizer Berghilfe ist ausschliesslich durch Spenden finanziert und trägt seit 1953 das Gütesiegel der Stiftung Zewo, das bestätigt, dass die Spenden wirksam eingesetzt werden.

➔ Medienmitteilung und Bilder als Download unter: berghilfe.ch/medien

Kontakt für weitere Informationen:

Kilian Gasser, Medienstelle Schweizer Berghilfe
Soodstrasse 55, 8134 Adliswil
Mobil: 079 443 55 21, kilian.gasser@berghilfe.ch