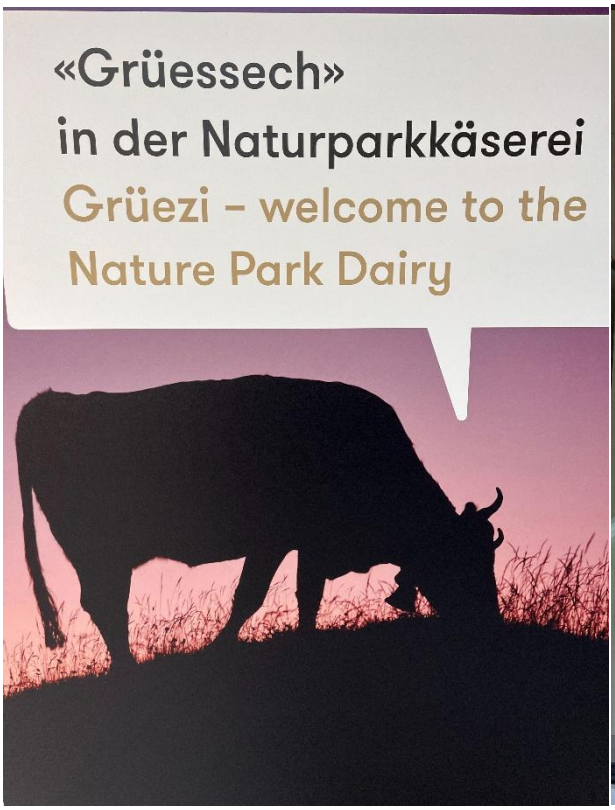
Simmentaler Käsewelt, Oey Diemtigen (Burgholz)

15. September 2026 PVBL Region Bern

Beim Bahnhof Burgholz angekommen, machten wir uns auf den Weg gleich gegenüber zur grossen, modernen Käserei «Simmental Switzerland», des Detailhandelkonzerns «Elsa». Hier tranken wir zum Start noch einen Kaffee. Nach ein paar Eingangsinformationen begingen wir den selbsterklärenden Rundgang mit u.a. auf Bildschirmen festgehaltenen Hinweisen und Angaben zur Entstehungsgeschichte dieser Käserei und zur Herstellung der beliebten Käsesorten, insbesondere des halbharten und harten «Diemtigtalerkäses» und den Salzbädern und grossen Lagerhallen.





2017 fand hier der Wechsel statt. Aus «Aaremilch» wurde für 38 Mio. Fr. eine moderne Käserei mit einem Gebäudevolumen von 56 000m³ gebaut. Elsa und damit eingebunden MIGROS machten sich zum Ziel, eine profitable Käserei mit einer besser ausgelasteten Infrastruktur, mit einer moderneren Käseproduktion am ideal gelegenen Ort Burgholz, inmitten des ringsum gelegenen Grünlandes mit dem neuen Namen «Simmental Switzerland» herzustellen. So wurde 2020 der erste, entsprechende Käse produziert. Nach etwas erschwerten Zeiten infolge Corona war die CO_2-neutrale Käserei bald ausgelastet, erzielte Gewinn und konnte zusätzliche

Arbeitsplätze schaffen. Heute verarbeitet die Käserei Tagesspitzen von über 200’000 Liter pro Tag und kann 3500 Tonnen Hart – und Halbhartkäse lagern.











Zum Abschluss genossen wir in einer gemütlichen Runde das hervorragende Raclette à discretion mit dem heimischen Bergkäse aus dem Diemtigtal.



