

## Laib und Seele

Wie eine Generation junger Käser durch die Erfindung aufregender Sorten die Schweiz von ihrem langweiligen Emmentaler-Image befreit

Von Thomas Kirchner

Wer hinter das Geheimnis guten Käses kommen möchte, dem nützt es wenig, einem Käser über die Schulter zu schauen. An dessen Arbeit hat sich über die Jahrhunderte wenig verändert: Milch in den Kessel, Bakterien dazu und Lab, das die Milch gerinnen lässt, ohne dass sie sauer wird. Leichte Erwärmung, bis eine feste Masse entsteht, die gebrochen, gerührt und in Formen gefüllt wird. Hat sie sich gesetzt, werden die Laibe geschnitten, ruhen eine Weile und enden nach einem Salzbad im Käsekeller, wo sie reifen und wiederholt mit Flüssigkeit bepinselt werden.

Nichts anderes macht Sepp Barmettler, Käser aus der schweizerischen Kleinstadt Stans bei Luzern. Sein Geheimnis liegt in unsichtbaren Details, an denen der 55-Jährige lange getüftelt hat. Sie betreffen die Milch, die er von 14 Bauern aus der Region bezieht und im Naturzustand weiterverarbeitet, die Zusammensetzung der Bakterienstämme, die nur er und seine Frau kennen, den Grad der Erwärmung, die Zeit der Reife, und das sind längst nicht alle Variablen. Jede kleine Änderung ergäbe einen anderen Käse. Barmettler jedenfalls scheint das richtige Gespür zu haben, denn seine beiden besten Produkte, der weiche „Stanser Fladen“ und der etwas härtere „Stanser Röteli“ zählen zu den besten Käsesorten der Schweiz.

### Freitagsküche

Barmettler hat sie erfunden und so beigetragen zu der Revolution, die das alte Käseland Schweiz erfasst hat. Während fast des gesamten 20. Jahrhunderts hatte eine Art Planwirtschaft geherrscht, dominiert von der Käseunion, einer halbstaatlichen Vermarktungsgesellschaft, die drei Sorten – Emmentaler, Sbrinz und Greyerzer – förderte und zu amtlich festgesetzten Preisen vertrieb. Neues wurde ausgebremst, Althergebrachtes in Nischen verbannt. Erst Ende der 90er Jahre wurde die schon lange wankende Käseunion nach einem Korruptionsskandal aufgelöst; der freie Markt kehrte zurück, junge Käser entdeckten alte Rezepte wieder oder probierten Neues aus. Es entstand Raum für Kreative wie Barmettler oder den Toggenburger Käseknitler Willi Schmid.

Das hat nicht nur die Käsetheken bereichert, es hat die Branche in dem Alpenland enorm belebt. Die Schweiz besinnt sich ihrer natürlichen Vorteile: eine vielfältige Berglandschaft, Tradition, handwerkliches Können. Und so ist es fast eine Beleidigung, bei Schweizer Käse noch immer an den faden Emmentaler zu denken, der in deutschen Supermärkten ausliegt. Nicht nur bei den reifen Hartkäsen, auch bei Weich- und Ziegenkäsen muss die Schweiz keinen Vergleich mit Käseländern wie Frankreich oder Italien scheuen.

An Barmettlers Karriere lässt sich der Schweizer Aufschwung ablesen. Als junger Käser hatte er mehr erreichen wollen als sein Vater, der Bratkäse herstellte, einen nur lokal verbreiteten Verwandten des Raclette. Doch die Regierung verweigerte Barmettler die gewünschte Sbrinz-Konzession. „Mein Betrieb sei zu klein, hieß es in Bern“, erzählt er. Stattdessen zog er eine Molkerei auf, die noch immer sein wichtigstes Standbein ist. Das Käsen aber pflegte er weiter, ließ sich vom Widerstand der Funktionäre nicht beirren und entwickelte über die Jahre – beraten von dem Käsehändler Rolf Beeler – einen Weichkäse aus Rohmilch, von dem er immer geträumt hatte: den Fladen, der in



Sepp Barmettler (links) und Willi Schmid haben viel zu einer Entwicklung beigetragen, die man als Schweizer Käsevolution bezeichnen darf – weil die neuen Sorten plötzlich spielend mit jedem Edelkäse aus Frankreich mithalten. Barmettler versucht sich nun auch an Schafmilch, die besonders schwierig zu verkaufen ist. Fotos: Fabian Scheffold

kurzer Zeit im ganzen Land bekannt wurde. 60 000 Stück stellt Barmettler jährlich her, in einer Ecke seiner Molkerei, in der noch Platz für den Kupferkessel ist. Inzwischen verkast er auch viel Schafmilch, ein Trend in der Schweizer Käseszene.

Eine Art Superstar dieser Szene ist Willi Schmid. Der Mann mit den groben, von Milchsäure geröteten Händen erkennt am Geschmack der Milch, welche Heusorte die Kühe gefressen haben, er hat die größte und wohl feinste Nase unter den Schweizer Käsern. Die Kreationen, die im Keller seiner Dorfkäserei in Lichtensteig lagern – vom Mühlstein über den schimmlichen Jersey blau bis zum grandiosen Bergmattler – werden Schmid aus der Hand gerissen. Zu nennen sind aber auch andere

große Käser wie Jean-Louis Roch, der nahe Fribourg den besten Alp-Gruyère produziert, der Engelberger Anselm Töngi mit seinem vierjährigen Sbrinz, Michel Beroud, der in Rougemont (Waadt) großartige Rohmilch-Tommes erfindet, Maria Meyer und Martin Bienerth, zwei Deutsche, die in Aander (Graubünden) mit ihrem Bio-Bergkäse Aufsehen erregen, Eddy Baillifard aus Bruson, der den wohl besten Walliser Raclette-Käse herstellt.

Alle verarbeiten sie – wie ihre Vorfahren – nichtpasteurisierte Milch, jene Rohmilch, die immer wieder mal durch Bakterienkontamine in Verruf gerät, für den Käsekonsumenten aber eigentlich keine Gefahr darstellt. Schwangere sollten ein wenig aufpassen, ansonsten ist sie geständig

und bringt weit mehr Geschmack in den Käse als behandelte. Allerdings muss extrem sauber produziert werden, die Lieferwege müssen kurz sein, das Viehfutter darf nicht aus dem Silo stammen. Spitzenkäse lässt sich kaum industriell herstellen, schon weil viel Handarbeit dazugehört. Allein das Wenden und Schmieren der Laibe im Keller dauere wöchentlich zehn Stunden, sagt Sepp Barmettler, maschinell gehe das nicht, weil die Käse unterschiedlich groß und zum Teil sehr weich seien. Barmettler steht um vier Uhr auf, verkauft nach der Produktion noch in einem Delikatessengeschäft auf dem Dorfplatz, hat wenig Urlaub. „Es ist schon hart“, sagt er, „ich bin nicht sicher, ob ich den Weg nochmal gehen würde, wenn ich

alles wüsste.“ Dass sich das ganze überhaupt lohnt für ihn, hat er den Geschäftstipps eines Ex-Managers zu verdanken, den er vor 15 Jahren engagierte – und der Beratung durch Rolf Beeler, den einzigen Maître Fromager der Schweiz.

Der gut vernetzte Käsehändler aus dem Aargau, der in seiner „Selection“ die besten Sorten des Landes vertreibt, versucht seit Jahren, begabte Käser zu fördern, vor allem indem er ihr Qualitätsbewusstsein schärft und sie vor dem aus seiner Sicht schlimmsten Fehler bewahrt: die Produktion zu stark auszuweiten, etwa indem sie sich an eine Lebensmittelkette binden. Coop und Migros, erzählt Barmettler, hätten seinen Fladen gern im Sortiment. Das würde den Absatz dauerhaft sichern, ein

nicht zu unterschätzender Vorteil, aber Beeler rät ab – und Barmettler folgt ihm. „Sonst wäre dieser Käse bald nichts Besonderes mehr“, sagt er. Mit der Nachfrage steigt zudem die Versuchung, nicht ausgereifte Ware abzugeben. „Nicht gierig werden“, mahnt Beeler. Viele Top-Produzenten, auch Willi Schmid, hätten derzeit zu wenig Käse. Die Balance ist schwierig zwischen wirtschaftlichem Erfolg und hoher Qualität, die nur kleine Strukturen und geringe Stückzahlen gewährleisten.

Besseres Marketing könnte helfen. Es gäbe tolle Geschichten, von idyllischen Höhen und knorrigen Typen, die den Kessel noch mit Holz befeuern. Man könnte erzählen, dass der Hartkäse Sbrinz dem Parmesan geschmacklich mindestens ebenbürtig ist, anders als der Italiener aber in Handarbeit und ohne Konservierungsstoffe gefertigt wird. Und dennoch wird in der Schweiz fünfmal mehr Parmesan als Sbrinz gegessen. Die Schweizer Sortenorganisationen ziehen nicht an einem Strang, manche sind intern zerstritten, eine Billigvariante aus pasteurisierter Milch auf den Markt zu bringen. „Ein Rüsseneigentor“, sagt Beeler. Bei der industriellen Käseherstellung könne die Schweiz mit anderen Ländern nicht mithalten. Für Schweizer Käser heißt das: Bestehen können sie nur auf hohem Niveau.

