Der *Schweiz*export

Seinen ersten Schweizer Käse hat Andrzej Koch nur für den Eigenbedarf nach Wien importiert. Zuerst kleine Stücke, dann größere und plötzlich hatte er halbe und ganze Laibe im Gepäck. Transportiert wurden die ausgesuchten Sorten vorerst mit dem Flugzeug, später rollten sie im Bahnabteil über die Schienen, dann im Lieferwagen über die Autobahn. „Als nicht mehr nur Freunde, sondern sogar der Greißler ums Eck einen Laib haben wollte, habe ich mir gedacht, vielleicht mach' ich damit ein Geschäft." Koch zog nach Wien, mietete sich am Karmelitermarkt einen Standplatz, karrte einen urigen, zwei Meter langen Tisch von der Schweiz nach Wien und stellte sich mit zwei Sorten Käse, einem Entlebucher und einem Sbrinz an den Stand. „Ich dachte, das reicht aus. Wenn man aber in der Branche ist, fährt man herum, kostet sich durch unzählige Produkte durch und so wächst das Programm." 26 Käsesorten stapelt Koch jede Woche am Freitag und Samstag auf seinen Tisch. Dass er nur Spitzenkäse verkauft, versteht sich für ihn von selbst. Dass fast jedes seiner Produkte in dem kürzlich erschienenen Standardwerk *Schweizer Käse* von Dominik Flammer vertreten ist, hat seinen Spürsinn für Top-Qualität noch einmal bestätigt. Ein Urgestein auf seiner Einkaufsliste ist noch immer der Entlebucher, mit dem alles begann, aber auch der gerne als Schweizer Parmesan bezeichnete Sbrinz: „Den macht der Käser immer nur im Sommer, da ist also nur Sommergras drin, kein Heu, nix – er ist einer meiner Könige und sticht sogar das italienische Original aus." Weitere Geschmacks-Unikate: ein 17 Monate alter Gruyère, der sechs Monate gereifte Kuhmilch-Blauschimmel-Weichkäse Jersey Blue vom Schweizer Käsepionier Willi Schmid und die Belper Knolle, ein getrockneter Frischkäse im Kräuter-Pfeffermantel, der optisch einer weißen Trüffel ähnelt und die man auch so verwendet. Angeboten wird das innovative Schweizer Produkt nicht nur auf Kochs Stand, sondern auch in der Fromagerie Swiss. Die wurde im April im Restaurant „Chamäleon" in der Blutgasse eröffnet, in der alle Koch-Produkte gekauft werden können. Und das täglich von 11 bis 24 Uhr. CSS

ANDRZEJ KOCH
Karmelitermarkt, 1020 Wien
der Stand mit dem Schweizer Fähnchen
Verkauf: Fr., Sa. 7.30–12 Uhr.
Tel.: 0664/159 13 66