



Eine Schweiz zum Anbeißen

Ihren Ursprung hat unsere Käsekultur im Mittleren Osten und Vorderen Orient; den heute verbreiteten Labkäse verdanken wir jedoch den Römern. Und wenn die Schweizer den Käse schon nicht erfunden haben, so zeigt sich seither doch, dass sie es bestens verstehen, mit ihm umzugehen.

Die Schweiz hat so viel zu bieten, wie der Emmentaler Käse Löcher hat. Angefangen beim berühmten Käse: Rund 450 Sorten gibt es in der Schweiz. Eine kleine Auswahl soll Ihnen aber trotzdem Appetit machen.



Willi Schmid

Der Käsebotschafter

Andrzej Koch könnte man so eine Art Käsebotschafter der Schweiz in Österreich nennen. Der ehemalige Kulturmanager aus Luzern ist seit vier Jahren Käsehändler in Wien. Jeden Freitag und Samstag Vormittag macht er auf dem Karmelitenmarkt im 2. Bezirk die Wiener und auch manch einen Exilschweizer mit Käsespezialitäten glücklich. Die holt er selber alle vier Wochen direkt beim Produzenten: den Biosphärenbergkäse bei Xaver Suter oder den Stanser Fladen in der Molkerei Barmettler in Stans. Alp-Geisenkäse aus Engelberg, Gruyère und Emmentaler oder einen 4-jährigen Sbrinz vom liebevoll genannten „Sälmi“ findet man dann auch am Karmelitermarkt.

Begonnen hat eigentlich alles mit der Liebe. Und als sich das Flugzeug für die Menge an mitzunehmenden Käse aus der Schweiz nicht mehr eignete, wars zunächst der Zug und dann das Auto. Mittlerweile transportiert er 300 kg im Monat und betreibt sein eigenes Käselager in Neufeld/Bgld.

Übrigens: die besten Infos zum Thema gibt das Buch „Schweizer Käse. Ursprünge, traditionelle Sorten und neue Kreationen“ von Dominik Flammer und Fabian Scheffold (erschienen im AT Verlag, 344 Seiten, erhältlich auch bei Andrzej Koch zum Vorzugspreis!). Ein Buch, das nicht nur Geschichten erzählt, sondern die Käser und ihre Produkte in Bildwelten inszeniert. Abgerundet mit einem Lexikon sämtlicher Schweizer Käsesorten und Käsefachbegriffen ist das Buch ein Nachschlagewerk des Schweizer Käses, das jeden Käsefreund begeistert. www.derschweizer.eu

Ein Käse mit Charakter

Der Sbrinz braucht Zeit, sehr viel Zeit. Das Mindestalter für den Konsum ist 18 Monate. Der Sbrinz ist dann ideal zum Hobeln. Das volle Aroma entwickelt er aber erst ab ungefähr 22 Monaten. Je älter ein Sbrinz ist, desto aromatischer und würziger wird sein Bouquet. Es ist der einzige Schweizer Käse, der sich auf drei verschiedene Arten genießen lässt: Als Sbrinz-Möckli brechen (nicht schneiden!) Sie die Möckli mit einem Sbrinz-Stecker aus einem Stück reifen Sbrinz. Der Innerschweizer mit Ecken und Kanten kann auch ganz zart... als hauchdünne Hobelrolle. Ob zu Teigwaren, Risotto oder Gratins: sein würziges Bouquet gibt feinen Gerichten genau den richtigen Pfiff.

Dass Anselm „Sälmi“ Töngi aus Engelberg hervorragenden Käse hat, wissen regelmäßige Besucher des Luzerner Samstagmarktes. Von Frühling bis Spätherbst bietet Töngi an der Reuss seinen vorzüglichen 2-, 3- und 4-jährigen Gerschnialp-Sbrinz an. Um seinen Stand, so die Beobachtung der letzten Jahre, scharft sich mehr und mehr Volk. Gutes spricht sich herum – auch wenn dem Sbrinz in der Schweiz nach wie vor die breite Anerkennung fehlt. Und dies, obwohl italienische Spitzenköche immer wieder betonen, der extraharte Schweizer Vollfettkäse Sbrinz sei der bessere Reibkäse als der Parmesan. Der Sälmi macht seinen Käse auch nur im Sommer, auf der Alp. Im Winter ist er auf den Schipisten in Engelberg zu finden – unterwegs mit der Pistenraupe. Den Sbrinz gibt's dann auch auf dem Karmelitermarkt zu kaufen. **Sbrinz Alpkäserei Gerschnialp**, Tel. +41 / (0)637 / 39 29

www.sbrinz.at

Entlebucher Biosphärenkäse

Das Entlebuch ist die Luzerner Seite des Tales, welches von Luzern nach Bern führt. Auf der Berner Seite heißt das Tal dann Emmental und ist die Heimat des gleichnamigen weltberühmten Käses. Dieser Bergkäse wird mit originaler Milch aus dem Gebiet Entlebuch und des Hochmoors von Finsterwald hergestellt. Echt Entlebuch zertifizierte Milchprodukte bürgen dafür, dass die Produktion und deren Veredelung zu 100% auf Entlebucher Boden geschieht. Bis zum Verkauf beträgt die Lagerung etwa 10 bis 12 Monate. Hergestellt wird der Käse in einem „Ein Mann“ Betrieb in Finsterwald, die Etikette hat der Käser Xaver Suter selber gezeichnet und sie zeigt die Aussicht aus seiner Käserei.

Das Entlebuch, die einzigartig schöne Voralpenregion, besitzt eine eigene, vielfältige Käsetradition. Die UNESCO Biosphäre erfüllt eine Vorbildfunktion für nachhaltiges Leben und Wirtschaften. Inzwischen sind über 350 ausgezeichnete Regionalprodukte mit dem Qualitätszertifikat „Echt Entlebuch“ erhältlich. Wenn Sie als Feriengast im Entlebuch während 6 Tagen auf die Benützung Ihres Autos verzichten, erhalten sie im Gegenzug 6 Tage öffentliche Mobilität vom Feinsten. Tauschen Sie Ihren Autoschlüssel gegen den Entlebucher Biosphärenpass und genießen Sie das vielfältige Angebot – Entlebucher Dessertkäsegang bei einem der derzeit zehn Gastronomie-Partner inklusive. Oder Sie besuchen einfach den Xaver Suter und verzehren seinen Biosphärenkäse gleich vor Ort.

Suter Xaver, Käserei, Ob-Chile 13, CH-6162 Finsterwald, Tel. +41 / (0)480 / 33 42
UNESCO Biosphäre Entlebuch, www.biosphaere.ch

Bild: switzerland Tourism by-line: S17swissmag.ch

So ein Käse

In 18 Alpkäsereien des Naturparks Waadtänder Jura wird Gruyère Käse hergestellt. Das Produktionsgebiet des Gruyère ist genau festgelegt: Kantone Freiburg, Waadt, Neuenburg, Jura und teils Bern. Die runden, 35kg schweren Laibe haben eine unterschiedliche Reifezeit: 5 bis 8 Monate für den milden Gruyère; 9 bis 12 Monate für den mittelreifen und über 12 Monate für den rezenten Käse.

Der Gruyère-Käse mit AOC-Gütesiegel wird seit fast 1.000 Jahren nach einer unveränderten Rezeptur von Hand in kleinen Dorfkäsereien gefertigt und liebevoll gepflegt. Aus der Rohmilch von Kühen, die noch wissen, was Freiheit ist. Möchten Sie mehr über diese Spezialität erfahren, die den Namen der Region in die ganze Welt trägt? Im nahen Pringy steht „La Maison du Gruyère“ mit Schaukäserei und vielen Käse-Geschichten. Dank Zutaten wie dem Gruyère und dem Vacherin ist das Freiburgerland aber auch die Wiege des Käse-Fondues. Und noch etwas anderes dürfen Sie sich nicht entgehen lassen: die Meringues mit Doppelrahm. Sie sind absolut legendär. Zahlreiche Restaurants laden auf alten Pflastersteinen zum Verweilen ein und bieten weitere kulinarische Überraschungen an. La Gruyère, die weite Landschaft um das verkehrsfreie Städtchen mit dem 8 Jahrhunderte alten Schloss, ist ein Traum für Wanderer, Biker und Entdecker.

www.la-gruyere.ch
www.gruyere.com

Holz-Käse

„Was drin ist? Im Käse? In der Milch? Heimat ist da drin, was sonst“, sagt Willi Schmid, der ungekrönte König unter den Ostschweizer Käsern. Ihm sagen die Bauern nach, er rieche schon an der Milch, wenn ihre Herden die Weide gewechselt hätten. Gelegentlich erkenne er an der Milch sogar die Kuh. „Sicher erkenne ich an der Milch das Futter. Wenn etwa die Kühe meines Bruders auf einer Alp mehr Ruchgras fressen, riecht die Milch gleich nach Karamell“, sagt Schmid.

Käsemeister Willi Schmid hat sein Handwerk seriös von der Pike auf erlernt. Milch ist für ihn nicht gleich Milch. Seine Ideen für neue Käsekreationen entwickelt er aus der Milch der Kühe, der Ziegen und der Schafe. Das Beobachten, das Kosten und Riechen sind für ihn die drei wichtigsten Punkte bei der Herstellung von Käse.

So eine Kreation ist beispielsweise die „Bergfichte“, ein flacher, runder Käselaub von ca. 4 cm Höhe und einem Durchmesser von 13-16 cm. Das Besondere ist die frisch geschnittene Bergfichtenrinde, die den Käse umrandet. Sie gibt dem Käse mit Herbe der Tannine seinen besonderen Geschmack und auch eine leicht rötliche Färbung. Der Käse ist weich und dennoch schnittfest sowie leicht fließend. Sein Geschmack ist kräftig und leicht säuerlich. Nach vier bis acht Wochen gelangt er in den Verkauf. Die Rinde stammt von zertifizierten Bergfichten aus dem Toggenburg.

Städtlichäsi Lichtensteig, www.willischmid.ch

Bild: www.willischmid.ch

En Guete!

Luzern bereitet am Samstag, 18. September unter dem Titel „Luzern genießt“ ein großes Fest vor und kündigt ausserdem ein „Cheese-Festival“ an, mit gemeinsamen Ständen von Produzenten und Gastwirten, mit einer „Sbrinz-Strasse“ und mit Kindern, die eine große Volkssuppe kochen. www.luzern.org

Jeden Freitag vom 22.10. – 10.12.2010 gibt es den Fondue- und Raclette-Plausch auf einem Schiff auf dem Vierwaldstättersee. Mit ausgewähltem Schweizer Käse sind beide Spezialitäten ein voller Genuss und garantieren einen gemütlichen Abend. www.lakelucerne.ch

Vom 30.9. – 3.10.2010 werden die Swiss Cheese Awards in Neuenburg vergeben. Dieser Käsewettbewerb bietet Käsemarkt mit Animationen in der Altstadt-Fußgängerzone und einen Gala-Abend mit SCA-Preisverleihung. www.fromarte.ch
www.cheese-awards.ch

Die Sbrinz-Route führt als kürzeste alpenquerende Verbindung von Luzern nach Domodossola. Benannt wurde die Route nach dem berühmten Innerschweizer Sbrinz-Hartkäse, der seinen Ursprung im Engbergertal hat und auf dieser Strecke in vergangenen Zeiten in großen Mengen transportiert und gehandelt wurde. Durchqueren Sie die Alpen auf einem alten Handelsweg, den die Vorfahren jahrhundertlang als kürzeste Verbindung zwischen der Innerschweiz und Italien benutzten. www.sbrinz-route.ch

Weitere Informationen unter: www.cheese-festival.ch