

Fingerfood nach Schweizer Art

Käse

Lieber Renato,

ich finde es toll, dass Du so ein frischer und frecher Autor bist! So richtig provokativ! Da dachte ich, ich drehe den Spieß mal um und stelle eine ganz und gar verrückte Frage: Immer wenn ich in den Ferien in die Schweiz fahre, sehe ich überall nur Käse! Das ist ja kaum auszuhalten! In den Läden, in den Restaurants, ständig gibt es Fondue und Raclette. Außerdem werden andauernd Emmentaler und Appenzeller Käse im deutschen Fernsehen beworben. Kommt bei euch eigentlich auch mal was anderes auf den Tisch? Oder esst ihr Schweizer wirklich so viel Käse?

Doreen, 43, aus Hannover

Liebe Doreen,

wie so viele Gerüchte, die über die Schweiz im Umlauf sind, stimmt auch dieses nicht. Wir Schweizer essen nicht so viel Käse. Wir essen nur Käse. Morgens, mittags, abends. Vor dem Zubettgehen legen wir uns ein Stück Schmelzkäse in den Mund und lassen es über Nacht auf der Zunge zergehen. Unser ganzes Essen besteht aus Käse. Es kann sein, dass Du das jetzt befremdlich findest. Das ist nicht so tragisch, denn wir Schweizer finden Deutschland an sich befremdlich. Wenn wir nach Deutschland fahren, packen wir uns ganz viel Käse ein, formen ihn zu Objekten, die aussehen wie Brötchen, Früchte oder Schnitzel, und bemalen ihn mit Lebensmittelfarben, so dass er besagten Scheußlichkeiten zum Verwechseln ähnlich sieht und bestmöglich getarnt ist. Du findest das übertrieben? Meinst Du, was Ihr macht, wäre besser? Wenn ich richtig informiert bin, nehmt Ihr Knetgummi, wallt es flach, bemalt es mit Käsefarbe, stopft es scheibchenweise in Plastikverpackungen, schreibt Edamer oder Gouda drauf und nennt es Käse. Das ist doch pervers ...

Schweizer in Deutschland

Dass wir Schweizer nach Deutschland fahren, passiert häufiger, als man gemeinhin denkt. Während der simple Geist naturgemäß der Meinung ist, dass die als zugeschnittenes

Bergvolk gebrandmarkten Schweizer sich nach dem Süden, dem Strand und dem Meer verzehren, gibt es seit einigen Jahren einen starken Trend, nach Deutschland zu reisen. Im Jahr 2011 haben Schweizer laut Statistischem Bundesamt der BRD insgesamt 4,8 Millionen Mal in Betten ihres nördlichen Nachbarn übernachtet – ein neuer Rekord!

Vielleicht überrascht dieser Drang in den Norden, gleichwohl macht er doch Sinn: Auch hier sucht der Schweizer auf Reisen das, was er zu Hause nicht hat. In diesem speziellen Fall ist damit erstens das Meer gemeint. Denn obwohl es das auch im Süden gibt, liegen Ferien an den deutschen Ost- und Nordseestränden schwer im Trend. Zweitens zieht es uns in für unsereins ungewohnte Metropolen wie München, Hamburg und Berlin. Und drittens: All das ist zu Niedrigstpreisen zu haben! Diese Faktoren und die verhältnismäßig gute, rasche Erreichbarkeit machen Deutschland zu einem veritablen Urlaubsziel für Schweizer.

Lange Zeit war für einen Ausflug nach Deutschland nur Punkt drei entscheidend, nämlich dann, wenn Schweizer aus deutschlandnahen Gebieten Discounter in Bayern und Baden-Württemberg plünderten, weil da die meisten Lebensmittel deutlich günstiger sind als in der Schweiz. Natürlich gibt es solche Einkaufsausflüge auch heute noch. Wegen des schwächelnden Euros nahmen in den letzten Jahren sogar Schweizer aus weiter entfernten Kantonen die Reise auf sich, um in Singen, Konstanz und anderen grenznahen deutschen Städten auf Schnäppchenjagd zu gehen. Aber es ist doch um einiges sympathischer, zu wis-

sen, dass viele Schweizer durchaus daran interessiert sind, mehr von Deutschland zu sehen als die Fleischkühltruhen des Aldi Süd.

Wer sich von unserer kompromisslosen Liebe zum Käse nicht abschrecken lässt, taucht ein in eine wunderbare Welt aus käsulinarischen Höhepunkten wie mit Käse überbackenem Käse, dem Swiss Cheeseburger (bestehend aus Käse zwischen Käse und Käse) oder dem sogenannten White Swiss. Wenn Du jetzt meinst, der White Swiss wäre eine rechtspopulistische Schweizer Partei, irrst Du Dich – die heißt Schweizer Volkspartei (SVP). Nicht, dass »White Swiss« bei der Namensfindung der SVP unberücksichtigt geblieben wäre, ganz im Gegenteil. Der Vorschlag schied erst ganz zum Schluss aus, als man realisierte, dass sowohl »*white*« als auch »*swiss*« englischsprachige Begriffe sind und damit eindeutig zu ausländisch.

RIGUGEGL und *Laiterie*

Die wahren »käsulinarischen« Höhepunkte der Schweiz zeichnen sich nicht primär durch eine besondere Raffinesse der Rezepte aus. Denn: Beim Fondue wird Käse geraspelt, gemischt und geschmolzen, beim Raclette in Scheiben geschnitten und geschmolzen, bei den Käseschnitten der geschnittene Käse auf Brotscheiben gelegt und geschmol-

zen, bei den *Älplermagronen* oder *Chäässchpätzli* der Käse gerieben und den Makkaroni bzw. Spätzli zugegeben. Das klingt nicht nur simpel, das ist es auch.

Viel wichtiger ist es, welchen Käse man verwendet. Auch da wird es aber nicht viel komplizierter. Je nachdem, ob Sie ein Ostschweizer, ein Zentralschweizer oder ein Appenzeller Fondue zubereiten wollen (die Liste ließe sich noch lange weiterführen), verwenden Sie den passenden Käse aus der jeweiligen Region.

Genauso kann man bei den meisten Schweizer Käsegerichten vorgehen. Beim Raclette würde ich das Original, die Walliser Art, empfehlen, sowohl was den Käse als auch was die Zubereitung angeht. Wenn man einen halben Laib Walliser Raclettekäse (natürlich aus kontrollierter Herstellung) ans offene Feuer hält, und ihn direkt auf den Teller schabt, erhält man ein ganz besonderes kulinarisches Erlebnis. Egal, welche Raclettevariante man wählt: Es kann nie schaden zu wissen, was »RIGUGEGL« heißt. Nämlich das: »*Raclette isch guet und git e gueti Luune!*« Wenn Sie das auch noch einigermaßen verständlich aussprechen können, sind Sie der Held der Racletterunde.

Eine letzte Bemerkung noch zum Fondue: Sie sollten nie fertig abgepackten Fonduekäse im Supermarkt kaufen. In Deutschland nicht, das versteht sich von selbst, aber auch nicht in der Schweiz. Viele Deutsche und auch Schweizer geben sich damit zufrieden, eine Fertigmischung im Pappkarton zu kaufen, weil das Bild auf der Packung nach Fondue aussieht und der Inhalt zumindest entfernt nach Käse

riecht. Ich lege Ihnen aber ans Herz, eine lokale Käserei aufzusuchen und nach einer frischen Käsemischung zu fragen. Diese kriegt man dann meist vakuumiert und mit einer Gebrauchsanweisung darauf, die sogar Nichtschweizer nachvollziehen können.

Mein persönlicher Favorit: Die Mischung Fondue moitié-moitié mit den Fribourger Käsesorten Vacherin und Gruyère. Bevor Sie nun aber orientierungslos durch besagtes Fribourg irren, um sich diese zu besorgen, keine Panik: Manche unserer Städte liegen teilweise oder sogar ganz in der französischen Schweiz. Achten Sie daher auf Geschäfte, die sich als »Fromagerie« oder »Laiterie« bezeichnen, bevor Sie auf der Suche nach dem lokalen Käseladen wegen Dehydrierung und Hunger in einem Schweizer Straßengraben verenden.

Also, ernsthaft: Du kennst vielleicht den White Russian, diesen Drink aus Wodka, Kahlúa und Milch. Manche mixen ihn mit Milch, andere mit Sahne, Rahm, Creme oder wie man diesen rüdüigen Käserestmüll sonst noch nennt. Wir wollen davon nichts wissen, geschweige denn trinken. Ein richtiger Schweizer tunkt einen Knollen Appenzeller Käse in das Glas, bis dieser sich mit Wodka und Kahlúa vollgesogen hat – und isst ihn dann. Das ist der White Swiss.

Der andere White Swiss – kleine Hundekunde



Dieser sympathisch lächelnde und neckisch zügelnde Herr ist ein Schäferhund der Rasse Berger Blanc Suisse oder eben auf Englisch *white swiss shepherd dog*, kurz: *white swiss*.

Was das mit Käse zu tun hat? Nichts! Aber mit Allgemeinbildung! Und in einem Social Media Workshop hab ich mal gelernt: Ein Katzen- oder Hundefoto kann nie schaden.

Aber Sie hätten eher einen Bernhardiner erwartet, wenn es um Schweizer Hunde geht, nicht wahr? So einen großen, gemütlichen, mit einem Schnapsfässchen um den Hals? Sehen Sie, dieses Bild hatten Sie also schon im Kopf. Daher fand ich es angebrachter, dem Berger Blanc Suisse eine Bühne zu bieten. Und wenn ich schon dabei bin, Sie zu enttäuschen: Dass je ein Bernhardiner ein geborgenes Lawinenopfer mit einem Schluck aus einem Schnapsfässchen wieder zu Kräften gebracht hat, stimmt höchstwahrscheinlich nicht, sondern ist der Welt der Legenden zuzuordnen. Dass bei den überlieferten Fässchen keine Öffnungen zu finden sind, lässt darauf schließen, dass diese nur zum Schmuck dienten. Außerdem ist es ebenso wenig sinnvoll, einem Suchhund ein sperriges Fässchen unter den Hals zu

klemmen, wie einem unterkühlten Menschen Alkohol einzuflößen. Und um zur letzten Enttäuschung zu kommen: Mit dem früheren Lawinenhund, der kleiner und leichter war, hat der heutige, schwerfällige Bernhardiner nicht mehr viel zu tun. Er ist nicht nur nicht mehr geeignet für die Lawinenopfersuche, sondern leidet vielmehr an Hüftgelenksbeschwerden und Magendrehung. Unter anderem deswegen fällt der heutige Bernhardiner unter die Kategorie Qualzucht.

Tja. Falls Sie jetzt tatsächlich enttäuscht oder sogar traurig sind, schauen Sie sich noch mal den süßen Hund auf dem Foto an, bevor Sie weiterlesen, das hilft vielleicht.

Du siehst, wir Schweizer lieben Käse, vergöttern Käse, wir sind Käse. Das geht zurück bis auf unser Buch Genesis – die Schweizer Genesis, die Entstehungsgeschichte des Urschweizers. Nichtschweizer meinen, Wilhelm Tell wäre der Urschweizer. Wilhelm Tell ist jedoch nur ein Schwank von Friedrich Schiller und Teil der Edamer fressenden deutschen Bildungskultur – also selbstverständlich falsch. In einer urururalten Erzählung aus der Schweizer Genesis (kurz: Geneswiss) steht geschrieben, dass der Urschweizer aus einem Laib Käse geformt worden sei. Wir, seine direkten Nachkommen, bestehen daher ebenfalls aus Käse. Wenn Du also einen Schweizer siehst, der an seinen Fingernägeln herumkauert, ist das keineswegs ein Zeichen von Nervosität, sondern von gutem Geschmack. Manche nennen das auch Fingerfood.

Von abgeschabten Mönchsköpfen, Käselöchern und der Käseunion

Der beliebteste Fingerfoodkäse der Schweiz ist der Tête de Moine (zu Deutsch: Mönchskopf) aus dem Berner Jura. Für diesen Ruf ist neben seinem würzigen Aroma auch die Art, wie er serviert wird, verantwortlich. Zuerst wird dem zylindrischen Käse die Rinde an der Oberseite weggeschnitten, wonach er von oben betrachtet an eine Tonsur erinnert (daher auch der Name). Anschließend wird er auf die sogenannte Girolle gesteckt (ein Holzteller mit einem senkrechten Stift in der Mitte und einer Kurbel mit Klinge). Damit wird der Käse dann kreisförmig in feine Rosetten geschabt, die nicht nur schön aussehen, sondern beim Verzehr gerade so auf der Zunge zergehen.

Übrigens: Dass der Rest der Welt denkt, die Schweiz bestünde eigentlich nur aus Käse, kommt nicht von ungefähr. Die Schweiz ist ein Grasland. Weil sich das bergige Gefilde weniger gut mit Äckern, aber dafür umso besser mit Kühen bestücken lässt (80 Prozent des Kulturlandes sind für den Ackerbau ungeeignet), sind Milchprodukte in der Schweiz seit jeher von großer Bedeutung. Gerade Käse wird aber nicht nur vom Schweizer selbst gegessen, sondern seit langer Zeit in rauen Mengen ins Ausland exportiert.

Am bekanntesten ist der Hartkäse Emmentaler, den Ausländer vornehmlich meinen, wenn sie von Schweizer Käse reden. Schuld daran ist die Schweizerische Käseunion, die in den 1990er-Jahren den Export des Emmentalers, Greyer-

zers und Sbrinz zentralisierte. Vielleicht ist durch die Bemühungen der Käseunion der Irrglaube entstanden, dass jeder Schweizer Käse ebenso wie der Emmentaler Löcher hat. Tatsächlich ist das bei den meisten Schweizer Käsesorten nicht der Fall. Die Löcher entstehen durch die Kohlensäure, die sich beim langsamen Reifeprozess des Emmentalers entwickelt.

Dass manche Deutsche nur einen löchrigen Käse in Menschenform sehen, wenn sie einen Schweizer erblicken, ist ebenfalls der Käseunion anzulasten: Sie war von 1992 bis 1999 Hauptsponsor der Schweizer Skinationalmannschaft und verantwortlich dafür, dass deren Anzüge aussahen wie Emmentaler. Sieben Jahren lang fuhren gestandene Schweizer Skiprofis als Käse verkleidet überall auf der Welt die Pisten hinunter. Kein Wunder, dass sich dieses Bild in die Köpfe anderer Kulturen gebrannt hat. Denn wie beschrieben bestehen wir Schweizer zwar aus Käse – aber wir haben keine Löcher. Zumindest nicht so viele wie der Emmentaler.

Tut mir leid, liebe Doreen, wenn ich mich hier ein bisschen in Rage geschrieben habe. Mit mir als Schweizer gehen natürlich die Gefühle durch, wenn ich über Käse reden darf.

Jetzt aber, wo ich wieder einigermaßen bei Sinnen bin, frage ich mich: Worauf genau hast Du mit Deiner Frage eigentlich gezielt? Willst Du mich ausspionieren? Willst Du an die supergeheimen Rezepte unserer Em-

mentaler, Appenzeller und Greyerzer Käsespezialitäten gelangen? Und Dich schlussendlich durch diese Kenntnisse in unser schönes Land einschleichen? Hmmm?

Warum sagst Du das denn nicht gleich! Sehr gerne verrate ich Dir hier ganz exklusiv, wie Du den tückischen Schweizer Einbürgerungstest bestehst. Denn auch dabei dreht es sich selbstverständlich nur um Käse. Bei diesem Test muss der Ausländer sämtliche Schweizer Käsesorten am Geschmack erkennen, ausgewählte berühmte Produktionen zudem mit Reifegrad, Herstellungsdatum sowie Vor- und Nachnamen des Produzenten. Das ist der einfache Teil der Prüfung. Der schwierigere Teil erwartet Dich am Ende des Tests: Du musst drei letzte Fragen beantworten. Wenn Du richtig liegst, bekommst Du eine Aufenthaltsbewilligung. Sie lauten folgendermaßen:

1. »Woraus besteht der Schweizer?« Du antwortest:
»Käse.«
2. »Was isst der Schweizer?« Du antwortest wiederum:
»Käse.«
3. »Was trinkt der Schweizer?«

Wenn Du meinst, an dieser Stelle eine Fangfrage erkannt zu haben, und antwortest: »Milch!«, dann wirst Du mit brennenden Fonduegabeln aus dem Dorf gejagt. Wir Schweizer trinken selbstverständlich keine Milch, sondern geschmolzenen Käse, und zwar mit Strohhalmen. Milch ist etwas für Kleinkinder, alte Menschen und EU-Mitglieder.

Nun, liebe Doreen, fragst Du Dich bestimmt, warum ich Dir das hier einfach so verrate? Ich muss gestehen: Ich gehe nicht davon aus, dass Dein Versuch, in die Schweiz einzufallen, von Erfolg gekrönt sein wird. Die deutsche Zunge ist vom übermäßigen Konsum geschmacklos-milchigen Analogkäses derart abgenutzt, dass sie nicht einmal einen rezenten St. Galler Klosterkäse von einem milden Luzerner Rahmkäse unterscheiden könnte. Auch abgesehen davon würde ich Dir vom Versuch abraten, die Schweizer Staatsbürgerschaft zu erlangen. Ich glaube nicht, dass Du Dir ein Leben in der Schweiz finanziell leisten könntest...

Trotz alledem mit herzlichen Grüßen aus dem Käse-Whirlpool a.k.a. Fonduekessel

Dein Renato

Mild, rezent oder *surchoix*?

Wenn ein Schweizer einen Käse »rezent« nennt, dann hat das mit dem ähnlich klingenden Adjektiv »dezent« nichts zu tun, ganz im Gegenteil. »Rezent« wird ein Käse dann genannt, wenn er würzig und stark im Geschmack ist. Es gibt Käsesorten, die vor allem für ihre rezente (Appenzeller) oder milde Note (Tilsiter) bekannt sind, schlussendlich sind das aber nur geschmackliche Bezeichnungen, die mit dem Reifegrad des Käses zusammenhängen. Meinen unum-

strittenen Lieblingskäse, den Greyerzer (auf Französisch: Gruyère), gibt es zum Beispiel in den Varianten mild (mindestens fünf Monate gereift), *salé*/rezept (mindestens sieben Monate), *surchoix*/erste Wahl (mindestens zehn Monate) und *vieux*/extrareif (mindestens 15 Monate).

Ich möchte jedem ans Herz legen, bei einer Verkostung in entsprechenden Käsereien selbst herauszufinden, welche Variante ihm am besten schmeckt. Im Fall des Greyerzer kann ich die Degustation in der Schaukäserei La Maison du Gruyère nur empfehlen:

1663 Pringy-Gruyères

www.lamaisondugruyere.ch