

Alles Käse!

Die britische Gastrojournalistin Sue Style widmet ihr neues Buch einem urschweizerischen Produkt

Von Andrea Bollinger

Käse in allen Variationen gehört mindestens so eng zur schweizerischen Lebensart wie Schokolade. Die Exportschlager sind Emmentaler und Gruyère. Die meisten Nicht-Schweizer kennen denn auch diese beiden «golden Oldies», wie sie die britische Gastrojournalistin Sue Style bezeichnet. «Dabei gibt es eine fast unüberschaubare Menge an weniger bekannten Köstlichkeiten zu entdecken», sagt Sue Style. «Die Schweizer Käseszene ist quicklebendig.»

Die explosionsartige Vermehrung der Käsesorten in jüngerer Zeit führt sie unter anderem auf die Auflösung der Käseunion Ende der Neunzigerjahre zurück, die jahrzehntelange Produktion, Preispolitik und Export der grossen Käsesorten bestimmte. Das Ende der Schweizerischen Käseunion bezeichnete ein von Sue Style befragter Käser aus der Romandie als «la libération», die den Weg frei machte für mehr Kreativität. Auch dass manche Käse nun das Label «Appellation d'origine contrôlée» tragen dürfen, habe geholfen, ihren Status zu erhöhen.

Neues Buch, alter Brauch

Schweizer Käse wird – ein markanter Unterschied zur Produktion in anderen industrialisierten Ländern – grösstenteils aus unpasteurisierter Milch hergestellt, was eine rasche Verarbeitung bedingt. Daher befinden sich die meisten Käsereien entweder direkt auf der Alp oder unweit davon in Dörfern.

Sue Style hat nun ein Buch veröffentlicht über dieses uralte Produkt aus geronnener Milch. «Cheese – slices of Swiss culture» heisst das Werk, das auf Englisch im Basler Kleinverlag Bergli Books erschienen ist. Eine deutsche Übersetzung ist geplant, aber wer des



Spurensuche. Sue Style hat Käsekünstlern in der ganzen Schweiz über die Schulter geschaut. Foto Nikos Kapellis



Des Käasers Stolz. Willi Schmid aus Lichtensteig schwört auf seine Blauschimmel- und Bergfichte-Käse. Fotos Nikos Kapellis

Englischen einigermaßen mächtig ist, kann sich mit Gewinn in das Buch vertiefen, das nicht nur durch spannenden, gut recherchierten Inhalt besticht, sondern auch durch eine Vielzahl wunderbarer Illustrationen, seien es fotografische Zeugnisse von Sue Styles Käsereien, oder Reproduktionen von Bauernmalereien und Scherenschnitten zum Thema Käseherstellung.

Ihr erstes Gastrobuch schrieb Sue Style während eines mehrjährigen Mexiko-Aufenthaltes. «Ich wollte etwas über die authentische Küche schreiben, nicht über das weichgespülte Zeug, das gemeinhin als «mexikanisch» verkauft wird», sagt die Gattin eines ehemaligen Ciba-Mitarbeiters. Das war der Beginn einer Karriere im Reise- und Gastrojournalismus, in der sie es immerhin zur Kolumnistin der angesehenen «Financial Times» brachte.

Geliebtes Dreiland

Sue Style lebt seit fast 30 Jahren in der Region Basel, nach Ettingen und Therwil nun im elsässischen Bettlach. Sie habe jedoch eine sehr enge Beziehung zu Basel, sagt sie, überhaupt zum Dreiland: Am Vormittag in Deutschland einen Bioladen besuchen, kurz an den heimischen Herd nach Frankreich zurückkehren, um am Nachmittag dann in Basel ein Interview für die Basler Zeitung zu geben, so etwas schätze sie. Das mache Basel zu einer ganz besonderen Stadt – mit einem offenen, neugierigen Blick «nach aussen», einer kosmopolitischen Mentalität. Und natürlich mit originellen Verlagen wie Dianne Dicks «Bergli Books», spezialisiert auf englischsprachige Bücher über schweizerische Themen.

Bei Dicks hat Style denn auch ihr erstes Buch über Schweizer Koch- und Essgewohnheiten, «A Taste of Switzerland» (1996), herausgegeben, das zum Bestseller wurde. Darin war selbstverständlich einiges über Käse zu erfahren, aber als eines unter vielen Themen. Dann kam die Idee auf, dem Schweizer

Birnenkürbis mit Pastinaken, Kartoffelschnitzen mit Salbei und Raclettekäse

Zutaten. Für 4 Personen als vegetarische Hauptspeise; für 6 Personen als Beilage zu Fleisch oder Fisch: 500 g Birnenkürbis, 500 g Pastinaken, 500 g festkochende Kartoffeln, 2 Esslöffel pflanzliches Öl, grobkörniges Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 6–8 Salbeiblätter, 150 g grob geriebener oder fein gewürfelter Raclettekäse.

Zubereitung. Kürbiskerne entfernen und (ungeschältes) Kürbisfleisch in Schnitze schneiden. Pastinaken schälen und in ähnliche Stücke schneiden. Ungeschälte Kartoffeln längs vierteln. Grosse Bratpfanne mit Backtrennpapier auslegen, Gemüse verteilen, Öl, Salz, Pfeffer dazugeben und von Hand gut durchmischen. Salbeiblätter darauf



verteilen und bei 200° 40 bis 45 Minuten im Ofen backen, bis das Gemüse hellgolden und die Ecken leicht knusprig sind. Aus dem Ofen nehmen, mit dem geriebenen oder gewürfelten Käse bestreuen und für weitere 10 Minuten in den Ofen, bis der Käse geschmolzen ist. Aufgezeichnet: Andrea Bollinger

Käse ein eigenes Werk zu widmen. Wobei die Autorin ihrem Schreibstil treu blieb: Wie «A Taste of Switzerland», ist «Cheese» nicht einfach eine trockene Ansammlung von Fakten und einigen Rezepten, sondern der Versuch, Land, Leute und Lebensart zu erforschen, Traditionen und neue Entwicklungen nachzuzeichnen.

Zu Gast beim Käser

Sue Style hat für ihr «Cheese»-Buch fast ein Jahr recherchiert, ist mit ihrem Begleiter, dem hier ansässigen, griechischstämmigen Fotografen Nikos Kapellis kreuz und quer durch die Schweiz gereist, hat mehr oder weniger entlegene Alpkäsereien besucht, in den meist kleinen Familienbetrieben den Käsekünstlern über die Schultern geschaut und keine Mühe gescheut, ein möglichst realistisches Bild des Käsemachens wiederzugeben.

Mit Humor und ungebremstem Entdeckerdrang schildert sie ihre Erlebnisse, ihre Besuche bei den Käsereien, ihre schwindelerregenden Fahrten in Self-

made-Gondeln auf sonst unzugängliche Alpen. Im Interview schwärmt sie von der Gastfreundschaft und Hilfsbereitschaft der Käser («nicht selbstverständlich, wenn da plötzlich eine Britin und ein Grieche auftauchen...»), von den Menschen in der Region des Gruyère d'Alpage über l'Etivaz im Waadtland bis ins entlegene Val Piora im Tessin oder einer kleinen, feinen Bioschafmilchkäserei in Tschlin im Engadin namens «Che Chaschöl» – übersetzt etwa «Wow, was für ein Käse!»

Hinter allen Beschreibungen spürt man Styles Begeisterung darüber, wie wacker die uralte Tradition des Käsemachens sich gehalten hat, wie auch junge Leute sich dieser recht harten Arbeit widmen, mit Sinn für das Alte und Offenheit für Neues, mit Hilfsmitteln – das «Chessi», die «Käseharfe», das grobe Tuch für den Käsebruch –, die sich im Lauf der Jahrhunderte kaum geändert haben.

«Wo auch immer man sich aufhält, ein Stück lokal produzierten Käses zu kaufen und zu geniessen, das ist dann

Teil des besonderen Ambientes dieses Ortes, das spiegelt so viel an Tradition wider», sagt Sue Style. Man merkt: Die Autorin ist mit Leib und Seele in diese «wundervolle Welt des Käses» eingetaucht, eine Welt, die, wie sie aus ihrer jüngsten Sennenhüttenenerfahrung sagt, «aus einer anderen Zeit zu stammen scheint», und die gleichzeitig «so aktuell» ist.

Chästeilet und mehr

Das Buch bietet eine überwältigende Fülle an Informationen. Auf einer Karte der Schweiz sind sämtliche besuchten Käsereien eingezeichnet, dazu Orte, an denen traditionelle «Chästeilet» und ähnliche Anlässe stattfinden sowie einige Museen, die in irgendeiner Form mit Käse zu tun haben. Sodann werden Produzenten von Hart- und Weichkäsesorten porträtiert, auch Ziegen- und Schafmilchprodukte kommen nicht zu kurz. Natürlich dürfen dann die Rezepte nicht fehlen – vom einfachen Wurst-Käse-Salat bis zum gewagten kulinarischen Cross-Over von nordafrikanischen Crêpes mit Tilsiter- und Rohschinken-Füllung. (Siehe auch nebenstehendes Rezept.)

Sue Style hofft, mit ihrem Buch Lesern die Vielfalt der hiesigen Käseproduktion näher zu bringen – und vielleicht manche zu animieren, selber einmal eine Käserie zu besuchen. Denn wie ihr eine Inhaberin einer Käsehandlung einmal so treffend sagte: «Käse zu machen, ist nicht schwer. Wirklich guten Käse zu machen, dagegen sehr.»



«Cheese – slices of Swiss culture.» Bergli Books, Basel 2011, 256 Seiten, ca. Fr. 43.–. Weitere Infos auf: www.suestyle.com

Cookies

Wegweiser Kulinarischer Streifzug durch die Schweiz

Der Gastrojournalist Martin Jenni stellt in seinem soeben erschienenen Guide «Eine Runde Schweiz» 52 Beizen aus 26 Kantonen vor. Pro Kanton zwei Gasthäuser, Wirtschaften, Gourmettempel. Gute Beizen eben. «Es sind keine Trendsetter, sondern Patrons mit Bodenhaftung, die Gastfreundschaft aus Freude am Beruf und nicht als Konzept vorleben», so der Autor. Martin Jenni lebt im Jura nahe der französischen Grenze. Seit mehr als 30 Jahren durchstreift der Basler die Schweiz und den französischen und Schweizer Jura, über den er ein Buch geschrieben hat. Selbst zuhinterst hinter den sieben Bergen kennt der Gourmet einen Küchenmeister, der sich seines Engagements und seiner Spezialitäten wegen vom Mehr der Gastronomen abhebt. Jenni weiss, welche Speisen man bestellen muss, um die Küche in Bestform zu erleben, und welche guten Tropfen im Keller liegen.



Eine Runde Schweiz. Von Martin Jenni. Werd-Verlag, ca. Fr. 38.–.

Saisunküche Frische Fische aus dem Bodensee

Vreni Giger gehört zu den besten Köchinnen der Schweiz, nun legt sie ihr erstes Kochbuch vor. Mit dem «Jägerhof» in St. Gallen führt sie das höchstdotierte Bio-Restaurant im Land. Aber auch mit 17 Gault-Millau-Punkten ist die Bauerntochter auf dem Boden geblieben. Ihr kürzest denkbare Credo: «Die Gerichte müssen einfach gut sein.» In ihrem Buch nimmt sie Leserinnen und Leser mit in ihre Jahreszeitenküche, mit Rezepten vom Artischockenboden mit Eierschwämmchen über Lammrücken mit Schwarzwurzelragout bis Löwenzahnblütenhonig-Parfait. Gigers Vorliebe für regionale Produkte wird durch die Nähe zum Bodensee unterstützt, der mit einer Vielfalt an Fischen aus Wildfang, Seeforelle, Felchen, Saibling, Hecht, eine geschmackvolle Alternative zu Meeresfischen bietet. Die Bilder von Clara Tuma aus Feld, Wald und vom See unterstreichen das Bekenntnis zur Region.



Meine Frischmarktküche. Von Vreni Giger. AT-Verlag, ca. Fr. 109.–.