

MARKUS BÜHLER-RASOM

DENISE SCHMID



PETER STAMM

von Höhlen, Käsern, Kühen und Bauern



DER LANGE WEG NACH KALTBACH



DIE HÖHLE

ALLES ÜBER KALTBACH UND TAUSENDE VON KÄSELAIBEN

SEITE 10

DIE KÄSER

EIN HANDWERK, DAS ZEIT BRAUCHT, GEDULD UND GESPÜR

SEITE 46

DIE BAUERN

OB ALS BAUER GEBOREN ODER BAUER GEWORDEN, DIE LEIDENSCHAFT IST ANSTECKEND

SEITE 84

Änet dem Berg

EIN REISE-ESSAY VON PETER STAMM

SEITE 36

MACH BILDER ...

ERZÄHLT VON FOTOGRAF MARKUS BÜHLER-RASOM

SEITE 118

GLOSSAR

RUND UM DEN KÄSE

SEITE 122



«DER KÄSE IST MEIN LEBEN.»

WALTER BURRI, BETRIEBSLEITER EMMI KALTBACH (KANTON LUZERN)

«Die Idee, den Käse in einer Höhle reifen zu lassen und dazu noch fast ein Jahr, war eigentlich eine Spinneridee. Wir haben daran herumprobiert, noch bevor die Höhle 1993 in den Besitz von Emmi überging. Begonnen hatte alles schon viel früher: Seit 1953 benutzt man hier in Kaltbach eine Höhle für die Käsereifung. Das feuchte Klima tut dem Käse gut, macht den «Teig» mürbe, fein und würzig. Lange Zeit liess man ihn nur zwei bis drei Monate in der Höhle. Der damalige Besitzer kam dann mit der Idee, den Käse länger in der Sandsteinhöhle zu lassen, wegen dem intensiveren Geschmack und damit die Emmentaler-rinde schwarz wird. Ich habe mich zuerst dagegen gewehrt, wollte die Idee gar nicht verstehen, aber der damalige Besitzer hat es durchgezogen. Mit allen Krämpfen, die dazu gehörten. Es gab keinen grossen Plan, wir haben es einfach ausprobiert. Die ersten Resultate waren ernüchternd. Jeden dritten Käse mussten wir wegwerfen. Bis heute ist das Wissen, wie die Reifung genau funktioniert und was es dazu braucht, nirgends aufgeschrieben. Das geht irgendwie gar nicht. Es steckt in den Köpfen der Leute und in ihrem Gespür.

Ich habe Käser gelernt, die Käser- und Molkereimeisterprüfung gemacht und mich mit Mikrobiologie befasst. Schon in der ersten Klasse wusste ich, was ich werden wollte. Ich bin auf einem Bauernhof hier in der Nähe aufgewachsen und brachte oft die Milch in die Käse-



12

rei. Manchmal gab es ein Joghurt zur Belohnung. Das war für mich das Grösste und ich wusste, dass ich später auch mit Milch und Käse arbeiten wollte. Ich esse sehr viel Käse, auch den von der Konkurrenz. Ich bin ein Fan von französischem Weichkäse. In der Schweiz wird der Käse viel zu sehr gekühlt. Gehen Sie mal in Frankreich in einen Supermarkt. Da liegen die Käse irgendwo herum, und auch zu Hause wird er nicht auf Teufel komm raus gekühlt. Das tut dem Geschmack gut. Da können wir Schweizer noch lernen.

In Kaltbach haben wir zwei Standbeine. Zum einen verarbeiten wir Kuh-, Ziegen- und Schafmilch mit moderner Technologie zu Käse. Zum anderen beziehen wir von zehn traditionellen Käsereien aus der ganzen Schweiz etwa 14 000 Laibe Emmentaler AOC und 40 000 Le Gruyère AOC, die hier in die Sandsteinhöhle kommen und mindestens acht Monate reifen. Es sind Käse, die sonst mit moderner Technik, in klimatisierten Räumen weniger lange gelagert würden. Hier bei uns werden sie zu hundert Prozent der Natur der feuchten Sandsteinhöhle ausgesetzt. Auch wir haben aber Technik, unsere sechs Pflegeroboter mit ihren 15 verschiedenen Pflegeprogrammen. Sie drehen, salzen und bürsten die Käse je nach Bedarf.

Mein Tag beginnt morgens um sechs Uhr mit einem Gang durch den Betrieb. Ich rede mit den Abteilungsleitern, höre, was die Leute beschäftigt, und vor allem sehen wir uns die Messwerte aus der Höhle an und bestimmen, mit welchen Programmen die Käse bearbeitet werden sollen. Um sieben Uhr kommen die übrigen Mitarbeiter der Höhle und werden instruiert. Ich bin zwar jeden Tag in der Höhle, aber als Betriebsleiter verbringe ich den grössten Teil des Tages im Büro. Ich habe viele Sitzungen, häufig Kontakt mit Leuten von Emmi, und natürlich hat mich der Ausbau der Höhle in den vergangenen zwei Jahren stark beschäftigt. Ich habe es gern, wenn es schnell geht, und vielleicht

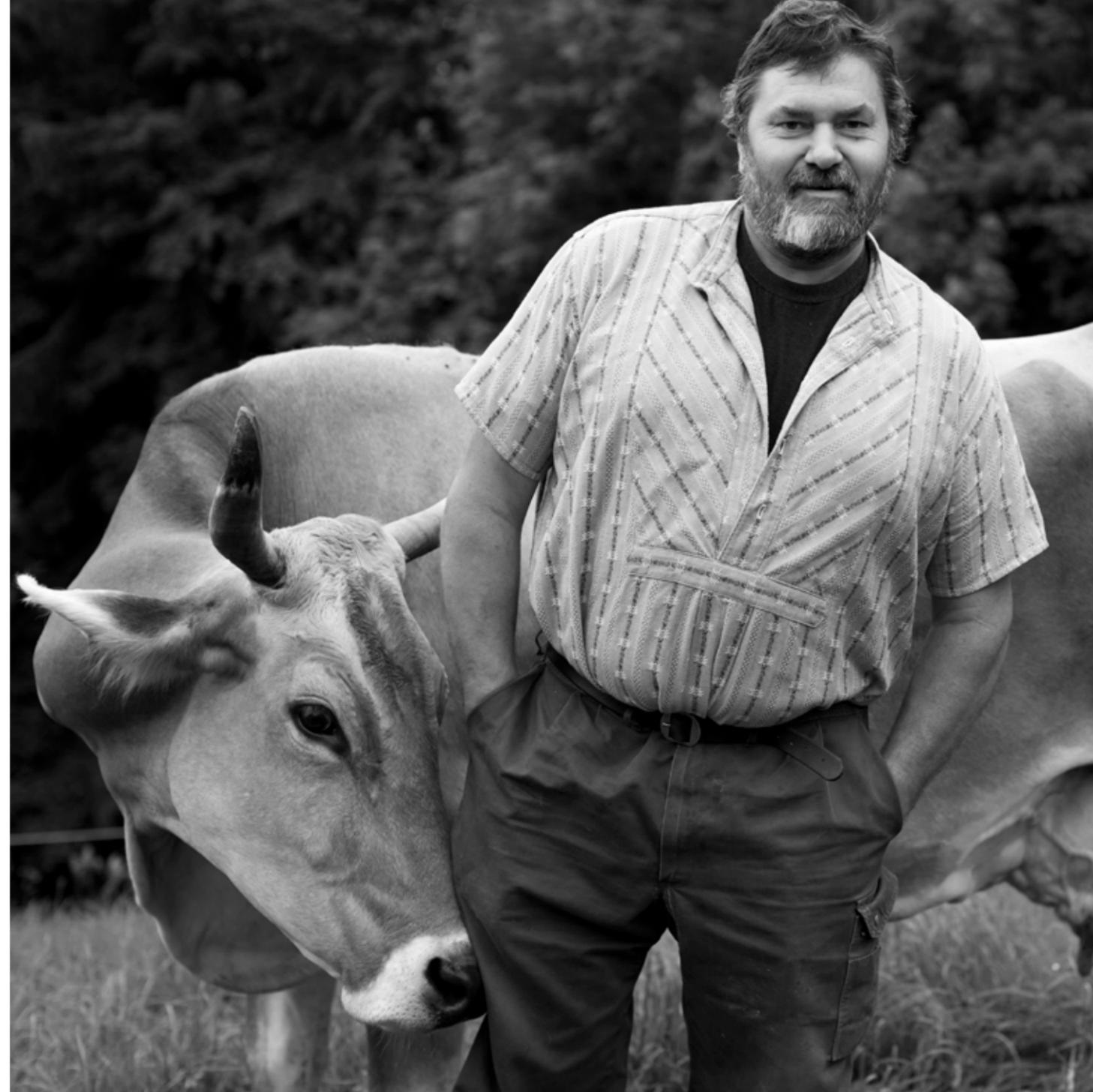
13



bin ich manchmal etwas zu rasch auf hundertachtzig, wenn etwas nicht so läuft, wie ich es mir vorstelle. Ich bin offen und direkt und erwarte das auch von meinen Leuten, kann im Gegenzug aber auch Kritik einstecken. Die Beziehung zu den Leuten und dass sie dem Betrieb treu bleiben und ihm die Stange halten ist mir sehr wichtig.

Manchmal spielt der Käse eine fast zu grosse Rolle in meinem Leben, meine Frau sagt dann: «Du bist mit dem Kopf immer noch in der Höhle.» Zum Ausgleich habe ich schon immer viel Sport gemacht, vor allem geturnt. Ich war zehn Jahre Oberturner in Schötz. Ich kaufe auch gerne ein. Nicht Kleider oder so was, das interessiert mich nicht, nein, Lebensmittel. Egal ob im Supermarkt, in einem kleinen Geschäft oder auf einem Markt, Lebensmittel haben mich seit Kindsbeinen fasziniert.

Ich arbeite seit 34 Jahren hier in Kaltbach und leite heute den Betrieb mit rund fünfzig Mitarbeitenden. Meine drei fast erwachsenen Kinder belächeln das manchmal. Wer bleibt denn heute noch so lange an derselben Stelle und im gleichen Beruf? Aber so ist es nun mal. Der Käse ist mein Leben, und wir haben hier viele langjährige Mitarbeiter, für die ist es genauso. Ohne das ginge es nicht. Persönlich etwas sehr Spezielles ist für mich der Ausbau der Höhle, mit dem wir die Kapazität mehr als verdoppeln. Er ist das Zeichen für unseren Erfolg, aber er ist in meinen Augen auch noch mehr. Wir schaffen damit etwas, das auch noch in Hunderten von Jahren – ob mit oder ohne Käse – da sein wird. Ein Produktionsgebäude wird irgendwann wieder abgerissen, aber die Höhle bleibt und hat eine Nachhaltigkeit auch für kommende Generationen. Das macht mich stolz.»



«MAN KANN MIT IHNEN REDEN.»

ERNST LENHERR, LANDWIRT IN GAMS (KANTON ST. GALLEN)

«Unsere Kühe gehören zur Familie. Wir kennen die einzelnen Charaktere und die meisten sind sehr anhänglich. Sie kommen zu einem, pütschen einen mit dem Kopf und geniessen es, wenn man sie streichelt oder krault, fast wie ein Hund oder eine Katze. Es gibt solche, die braver sind, und andere, die einen auch mal ärgern. Mir scheint, man kann mit ihnen reden.

Hier in der Ostschweiz haben wir braune Kühe. Für mich sind es die Besten. Ihre Milch ist bezüglich Eiweiss- und Fettgehalt den roten und schwarzen Rassen überlegen. Wir haben 25 Milchkühe, zirka 25 Mast-Muni für die Fleischproduktion und zirka 30 Stück Aufzuchtvieh. Einen Teil behalten wir selber zur Erhaltung unseres Kuhbestandes, der Rest wird verkauft.

Wir wohnen schon seit Generationen hier am Gamserberg. Früher waren meine Eltern zur Pacht. 1978 kauften sie diesen Hof. Wir bewirtschaften mittlerweile 32 Hektaren Grasland. Die Parzellen liegen weit verteilt; die grösste hat acht Hektaren, die kleinste eine. Ein Viertel liegt unten in der Ebene, der Rest am Hang auf verschiedenen Höhen. Das kommt uns bei der Bewirtschaftung entgegen, weil nicht alle Wiesen zur gleichen Zeit bereit sind und wir gestaffelt arbeiten können.

Im Sommer sind meine Frau und ich alleine auf dem Betrieb. Meine Eltern verbringen den Sommer auf der Alp, wo ein Teil unseres Jungviehs ist. Wir haben drei Kinder, eine Tochter und zwei Söhne. Unser jüngster Sohn ist Landwirt und zurzeit auf einer Kuhalp, wo auch

drei unserer Kühe gesömmert werden. Die Milch wird von ihm zu Alpkäse verarbeitet. Er wird später einmal den Hof weiterführen.

Die Milch für den Emmentaler wird mit 68 bis 69 Rappen pro Kilogramm bezahlt. Damit kann man leben, jedoch müssen wir nebenbei noch etwas dazuverdienen, um zukünftig investieren zu können, deshalb habe ich noch zwei Ämter. Dazu kommen die Direktzahlungen des Bundes, ohne die ginge es nicht. Man muss realistisch sein und hoffen, dass die Politik Verständnis für uns Bauern und unsere Leistungen hat. Wer würde sonst die Landschaftspflege machen?

Wichtig ist Qualität und Hygiene. Vor dem Melken wird jedes Euter mit einem separaten, desinfizierenden Feuchttüchlein gereinigt. Wenn man guten Käse erwartet, muss man gute Milch liefern. Man kann auch keine guten Söckli mit schlechter Wolle stricken.

Wie schon erwähnt, habe ich zwei Ämter. Ich bin Mitglied in der Ortsgemeinde. Dort werden die gemeinschaftlichen Güter der Gamser verwaltet. Als Alpchef bin ich auf den mir zugeteilten Alpen zuständig für das Einstellen der Alpherden sowie das Organisieren der Alpauffahrt und -abfahrt. Ausserdem bin ich als Notschlacht-Metzger tätig. Wenn es irgendwo in unserer Region einem Tier schlecht geht – Kühen, Geissen, Schafen, Schweinen –, werde ich gerufen, um es zu schlachten. Das kann auch mitten in der Nacht sein. Ich verarbeite auch Schweine und Muni vom Hof für unseren Eigengebrauch. Die Ämter bringen viele neue Bekanntschaften mit sich. Das gefällt mir.»