



Glücklich: Der 14-jährige Xavier, Sohn des Milchbauern Jean-Jacques Gremaud, hilft im Betrieb seiner Eltern mit. Auch wenn es an manchen Tagen nur das ausgelassene Spiel mit den Kühen ist



Geschmackvoll: Eine Auswahl der Käsesorten, die Marc-Henri Horner in seinem Betrieb in Marsens-Vuippens Tag für Tag herstellt. Darunter die berühmten Gruyère und Vacherin sowie Weich- und Ziegenkäse

Die Milch macht's

Im Kanton Fribourg entsteht der Lieblingskäse der Schweizer. Der Gruyère AOP ist nicht nur eine weltweit begehrte Spezialität, er prägt auch nachhaltig die Landschaft, die er letztlich in sich trägt

TEXT: Ole Zimmer
FOTOS: François Wavre

Irgendwie will Jean-Jacques Gremaud nicht so recht ins Bild passen. Sanfter Stallgeruch umweht den kräftigen Mann in seiner dunklen Jacke. Es ist, als wolle er besonders gut gesehen werden, denn um ihn herum ist alles weiß: die gekachelten Wände, der blitzsaubere Boden, die Hosen, Stiefel und Gummischürzen der anderen Männer im Raum. Weiß auch der Dampf, der die Sonnenstrahlen bricht. Das Licht fällt auf Geräte aus Edelstahl, armdicke Rohre und Schläuche. Die Luft ist drückend schwül. Gremaud schwitzt.

Dabei ist Jean-Jacques hier genau richtig. Es ist kurz nach sieben. Wie jeden Mor-

gen liefert der Milchbauer aus Marsens im Kanton Fribourg frische Milch in die Käseerei von Marc-Henri Horner. Rund 400 Liter pumpt er aus einem kleinen Stahltank auf seinem Autoanhänger in die Milchwaage, notiert sich die Menge, scherzt mit den Männern in Weiß. Routine. Am späten Nachmittag wird er ein zweites Mal liefern, dann wieder am kommenden Morgen. Seine Kühe geben 365 Tage im Jahr Milch. Also liefert Gremaud immer zu gleichen Zeiten. Und wie jeden Tag wird hier aus der frischen Rohmilch ein einzigartiger Käse: Le Gruyère AOP, der Lieblingskäse der Schweizer.

Fast 30 000 Tonnen werden jedes Jahr produziert, gut die Hälfte davon bleibt im Land. Gremauds 400 Liter reichen für einen 35-Kilo-Laib. Der aromatische Käse entsteht bis heute in Handarbeit, wie bei Marc-Henri Horner. Seine Fromagerie de Marsens-Vuippens in der Nähe von Bulle ist eine von etwa 170 Käseereien, die Gruyère herstellen. Von Mitte Mai bis September kommen noch rund 50 Alpbetriebe dazu, in denen die frische Milch von den Bergweiden direkt verarbeitet wird.

So vielfältig wie die Produzenten ist auch der Käse: Jede Fromagerie hat ihren eigenen Charakter. Wie fein der →



Kraftvoll: Käser Marc-Henri Horner hat in seinem Backsteinkeller unzählige Laibe gelagert. Die müssen regelmäßig gewendet und mit einer Salzlake eingerieben werden



Idyllisch: Bauer Guillaume Vioget liefert neben Kuh- auch Ziegenmilch zur Verarbeitung in die Käserei Horner. Alle seine Tiere grasen nur auf ausgesuchten Weiden

Käsebruch geschnitten wird, die Eigenschaften der Milch, die Eigenarten des Lagerkellers – alles beeinflusst den fertigen Gruyère. Handarbeit eben.

Ein starker Elektromotor zieht drei sogenannte Harfen in einem riesigen Kupferkessel durch die geronnene Milch. Lehrling Maxime Pittet schöpft und schiebt die Masse zusätzlich vom Rand in die Mitte. Wann er fertig ist, sagt ihm nur sein Gespür: Mit bloßem Arm greift er bis zum Bizeps in die stückige Masse und erfühlt mit den Händen die Konsistenz.

Der junge Gruyère lagert die ersten drei Monate im Backsteinkeller neben der Kä-

serei. Nackte Glühbirnen werfen schummriges Licht auf lange Holzregale voller Käse, in der feuchten Luft der beißende Geruch von Ammoniak. Fast täglich wird der Käse gewendet und mit Salzwasser eingerieben. So entsteht die Schmiere, die schützende Rinde. Käser Horner hebt die schweren Laibe aus den Regalfächern, lässt sie mit einem Schwung auf seine Hüfte rutschen und wuchtet sie auf eine abgenutzte Arbeitsplatte.

Später kommen die noch jungen Laibe in einen Reifungskeller, wo sie weitere 5 bis 18 Monate gepflegt werden, manche sogar länger. Bei Horner sieht das fast spiele-

risch aus, wenn er den Gruyère wendet, dabei ist es eine Wissenschaft für sich.

Der Gruyère stehe für den „Geschmack der Schweiz seit 1115“, wirbt der Branchenverband, die Interprofession du Gruyère. Zwar gab es damals noch keine Schweiz, aber das sei erst mal Nebensache, findet Direktor Philippe Bardet. Denn Käse, den habe es hier schon immer gegeben. „Der Gruyère ist ein Kind der Berge“, erklärt Bardet. Hartkäse herzustellen sei früher lediglich eine Möglichkeit gewesen, überschüssige Milch auf der Alp zu konservieren. Über die Jahrhunderte ist daraus ein besonders aromatischer Käse geworden.

Die Interprofession wacht über den Gruyère, prüft Qualität und Herkunft, legt sogar den Preis für den fertigen, jungen Käse fest – wenn es einen Preiskampf gibt, findet der im Handel statt, nicht unter den Erzeugern. „Wir müssen in der Nische stark sein, etwas Besonderes bieten“, erklärt Bardet. Denn selbst eine größere Käserei im Gebiet des Gruyère verarbeite pro Jahr nicht mehr als vier Millionen Liter Milch. Das reicht bei manchen internationalen Großbetrieben nicht einmal für eine Tagesproduktion. Seinen Gruyère kann der Kunde von der Käsetheke bis zum einzelnen Erzeuger zurückverfolgen.

Was ein Gruyère ist und wie er zu sein hat, definiert der fingerdicke „Leitfaden der guten Herstellungspraxis“. Das Kürzel AOP steht für „geschützte Ursprungsbezeichnung“ – im Falle des Gruyère ganz grob die Westschweiz. Aber längst nicht jeder darf Milch für den Gruyère liefern. Vor allem kleine Höfe werden bevorzugt, von ihnen wird aber auch höchste Qualität erwartet. Sie dürfen nur hochwertiges Futter verwenden und müssen auf Medikamente weitgehend verzichten. Antibiotika etwa würden schlicht verhindern, dass die Milch gerinnt – ein Gruyère ließe sich damit nicht herstellen. All das bedeutet für

die Landwirte mehr Arbeit, aber die lohnt sich. 85 Rappen zahlen die Gruyère-Käser für den Liter Milch, weit mehr als üblich. Und so sind am Ende auch kleine Höfe mit 20 bis 25 Tieren rentabel.

In Marsens etwa haben 15 Milchbauern aus der Nachbarschaft Lieferverträge mit der Käserei, 5000 Liter Milch werden jeden Tag in den großen Kesseln zu Käse verarbeitet. Die einen kommen mit kleinen Tankwagen, wer weniger Kühe hat, trägt klappernde Milchkannen herein. „Der Gruyère hat etwas Bewahrendes“, erklärt Käsermeister Horner. „So wie wir hier arbeiten, hat jeder sein Auskom- →



Durstig: Bauer Guillaume Vioget gibt einem Kälbchen die Flasche. Der 18-jährige Maxime Pittet ist im dritten Lehrjahr als Käser. Zufriedene Kühe auf der Weide. Die Fromagerie de Marsens (im Uhrzeigersinn v. l. o.)



Herzhaft: Florentin, neunjähriger Sohn von Bauer Gremaud beißt genussvoll in ein Käsebrod. Die Kinder der Region dürften Gruyère oder Vacherin eher kennen als Schokoladenaufstriche oder Putenwurst

men.“ Auch das Pflichtenheft fordert ausdrücklich „Ausgewogenheit und Angemessenheit“ – keiner soll sich auf Kosten der anderen entwickeln.

Wie eng die Beziehungen sind, ist auf dem Hof von Guillaume Vioget zu beobachten. Der 30 Jahre alte Agrarwirt bewirtschaftet gemeinsam mit seinem zehn Jahre älteren Partner Denis Fragnière etwa 50 Hektar Land, umgeben von Wasser, Wiesen, Wald. Die Landwirtschaft für den Gruyère ist kleinteilig, vielfältig. Die beiden Bauern haben ein wenig Weizen, Streuobstwiesen, hin und wieder schlach-

ten sie einen Bullen. Die saftigen Wiesen geben dem Gruyère seinen Charakter – genau diese Art der Landwirtschaft prägt das Bild der Schweiz.

Die Kühe auf dem Hof machen mehr oder weniger, was sie wollen: Die Stalltür ist immer offen. Nur zweimal am Tag, wenn gemolken wird, trotten die Holsteiner in Richtung Stall, stehen geduldig in einer Reihe und warten, bis sie, je zu viert, an der Reihe sind. Landwirt wurde Guillaume erst im zweiten Anlauf. Davor hat er die Ausbildung zum Käsermeister abgeschlossen – in Marsens. Jetzt liefern er und

Denis jeden Tag rund 800 Liter Milch in die Käserei, in der er einst gelernt hat. Das Wissen hilft ihm: „Auch die Milchbauern denken schon an den fertigen Käse, das ist gut für die Qualität.“ Und letztlich sei es auch gut für die Tiere. Denn „nur glückliche Kühe geben gute Milch“.

Umgekehrt macht sich auch Käser Horner Gedanken über die Kühe. Kommen sie zu früh auf die Alp, fressen sie die noch jungen Kräuter kahl. Davon erholen sich die Pflanzen nur schwer. Wenn zu spät aufgetrieben wird, bekommen die Käser weniger von der guten Sommermilch. Die

ist begehrt, weil sie den Käse noch kräftiger macht, der Teig wird gelb und aromatisch. Der hellere Winterkäse sei hervorragend, aber „du musst den Weißen akzeptieren, um den Gelben zu bekommen“, sagt Horner und lächelt.

Wenn es sich ergibt, treffen sich Horner und seine Käser dienstags und donnerstags zum Mittagessen im Gewölbe der alten Käserei. Auf dem schweren Holztisch stehen Brot und Speck aus der Nachbarschaft, natürlich Käse. Oder eine Spezialität des Hauses: Käsefondue aus unterschiedlich alten Vacherin und Gruyère, das

mit Brotstücken auf langen Gabeln aus einem schweren, gusseisernen Topf getunkt wird. Dazu gibt es Tee, einen leichten Schweizer Weißwein und geselliges Schweigen. Für seine Fonduemischungen ist Horner berühmt. Ein- bis zweimal pro Woche kommt beispielsweise der Wirt des Restaurants Le Gruyérien aus Genf, um einzukaufen. Selbst in Singapur bietet ein Restaurant das Fondue aus Marsens.

Mit seinem Weißwein in der Hand lehnt sich Horner zurück und sinniert über seine Arbeit. Oder vielmehr: sein Leben. „Unser Trumpf ist, dass wir ein einzig-

artiges Produkt haben. Das Kilo Käse zu fünf Franken? Sei ohne Ausbeutung auf allen Ebenen nicht machbar, „das wollen wir nicht“. In Horners Laden kostet ein Kilo Gruyère etwa 28 Franken. Der Käse hat eine Nische geschaffen, in der sich alle wohlfühlen. Die Kunden, die genauer hinschauen, die Bauern und natürlich auch Käser wie Marc-Henri Horner. Aber das ganze Jahr über Käse – wann macht er denn je Urlaub? Horner nippt an seinem Glas, blickt auf und sagt fröhlich: „Jeden Tag ein wenig.“

—
—> Info Gruyère ab Seite 138