



WALTER BIERI/PHOTOPRESS

Grosser Empfang für Käseweltmeister Cédric Vuille auf dem Flughafen Zürich-Kloten

Die Erfolgsgeschichte des Greyerzers

Der Greyerzer ist der beste Käse der Welt! Genauer gesagt: der Greyerzer von Cédric Vuille aus dem neuenburgischen La Brévine. Der Weltmeistertitel für den tüchtigen Käser aus dem Kältepol der Schweiz fügt sich bestens ein in die Erfolgsgeschichte dieses Käses, der das bisherige Aushängeschild der Schweizer Käsebranche, den Emmentaler, mittlerweile überflügelt hat. Das hängt nicht nur mit dem typischen, salzig-fruchtigen Geschmack, sondern auch mit den strengen Vorschriften für Fütterung und Herstellung sowie der Qualitätssicherung des aus unerhitzter Rohmilch und natürlichem Lab gewonnen Käses zusammen.

VON MARIANNE BOTTA DIENER

Weltmeister über alle Kategorien ist Le Gruyère AOC, hergestellt von Cédric Vuille aus La Brévine NE, Switzerland! Zwar haben am 22. April dieses Jahres nicht so viele Millionen Menschen die Preisübergabe nach der Käseweltmeisterschaft, dem «World Championship Cheese Contest» in Madison (Wisconsin, USA), verfolgt wie den Final bei der Fussball-WM, aber die Freude der Schweizer Delegation dürfte genauso gross gewesen sein. Auch über den Vizeweltmeistertitel von Maria Meyer und Martin Bienerth, die diese Auszeichnung mit ihrem «Andeerer Traum» holten. Dem Klassiker der Schweizer Käse, dem Emmentaler, reichte es diesmal in der offenen Kategorie zu keiner Medaille.

Nicht nur an den Weltmeisterschaften, auch am Markt hat der Greyerzer die Nase vorn. «Gruyère überholt Emmentaler», titelte kürzlich der Schweizer Bauer anhand der Produktionszahlen. Im Jahr 2009 wurden 28 750 Tonnen Gruyère hergestellt, der Emmentaler lag mit 26 850 Tonnen zum ersten Mal zurück.

Das Tal von Charmey ist die Heimat des Greyerzers

Käse ist ein uraltes Kulturprodukt. Die Bezeichnung «Käse» kommt vom lateinischen *caseus* und weist damit auf die Römerzeit zurück. Es war ja eine geniale Erfindung, ein Verfahren zu entwickeln, bei dem die rasch verderbliche Rohmilch in ein lange haltbares und transportfähiges festes Produkt umgewandelt wurde, das erst noch sehr gut schmeckte.

Das Tal von Charmey gilt seit je als Herstellungs- und Lage-

rungsort des Greyerzers. Wie die Chronik berichtet, lebten dort Helvetier und Römer. Gemäss einer Legende soll der römische Kaiser Titus Aurelius im Jahre 161 n. Chr. nach dem Genuss von Käse aus dieser Region an einer Verdauungsstörung gestorben sein, aber nicht etwa, weil der Käse verdorben war, sondern weil der Herrscher zu viel davon gegessen hatte.

Im Hochmittelalter durften die Bewohner der Region ihre Kuhherden auf die Alpweiden treiben und mussten dafür ein Entgelt in Form von Käse und Ziger leisten. In einer Charta aus dem Jahr 1115 erhält das neu gegründete Priorat von Rougemont verschiedene Vorrechte, unter anderen auch im Zusammenhang mit dem Käse, der in der Region hergestellt wurde. Das Kloster muss dabei Material wie Kessel, Sieb und Käseform zur Verfügung stellen, die Sennen verarbeiten dafür während der Vegetationszeit die Milch ihrer Herde zu Käse. Verschiedene Quellen aus dem 13. und 14. Jahrhundert bestätigen die Herstellung von Käse in jener Region. Im Jahr 1655 wird erstmals der Käse als «gruière» bezeichnet. Dieser Name bürgerte sich im-

Nachdem die Milchmasse durch Zugabe von Milchsäurebakterien und Lab dickflüssig geworden ist, lässt der Käser drei grosse Messer, die Käseharfe, kreisen. Dadurch wird die dicke Masse klein geschnitten. Der richtige Zeitpunkt zum Schneiden hängt wesentlich vom guten Auge des Käasers ab. Eine Minute früher oder später kann für die Qualität schon entscheidend sein.



CARY GREISCH/FICKR

mer mehr ein, und 1762 nimmt die Académie française das Wort «Gruyère» in ihr Wörterbuch auf mit der Bemerkung, es handle sich um einen Käse, der in der Gruyère-Region hergestellt werde. Zwei Jahre später erhielten Käsehändler und Exporteure von der Freiburger Regierung die Erlaubnis, ihre im Städtchen Gruyère gelagerten Käse mit dem Kranich-Siegel zu kennzeichnen. Diese Praktik wurde bis ins Jahr 1798 fortgeführt.

Gemächlicher Produktionsstart

Wir kommen nun in die Gegenwart und begeben uns in Gedanken in eine moderne Käserei im Greyerzerland. Kurz nach 8 Uhr finden wir in zwei grossen Kesseln rund 5000 Liter Milch, die am Vorabend angeliefert und bei 15 bis 18°C gelagert oder am gleichen Morgen gemolken wurde. Für ein Kilogramm Hartkäse werden zwölf Liter Milch benötigt. Jede einzelne Milchlieferung wird zuvor streng geprüft und analysiert. Bis zu ihrer Verarbeitung wird die Milch keiner thermischen Behandlung ausgesetzt, damit die von der Flora stammenden charakteristischen Duftstoffe unverändert beibehalten werden. Der Käser fügt nun die Käsereikulturen bei, das sind Milchsäurebakterien auf der Grundlage von Molke. Ist die Reife erreicht, schüttet der Käser das Lab hinzu. Beim Lab handelt es sich um ein Gemisch von Enzymen, das dem Magen von Kälbern entnommen wird. Beim Gruyère AOC (s. Kasten S. 18) ist nur Lab von Kälbern zugelassen, die mit Milch aufgezogen wurden. Das Lab bringt die Milch innerhalb von 35 bis 40 Minuten zum Gerinnen, der Inhalt des Kessels ändert sein Äusseres voll-

ständig. Ein warmer Duft durchströmt die Käserei.

Sobald die Milchmasse dickflüssig ist, lässt der Käser drei grosse Messer, die sogenannte Käseharfe, kreisen und rührt damit die die ganze Masse langsam um, damit sich die geronnene Materie in Körner (in der Grösse von Getreidekörner) scheidet. Dieses Umrühren, das Bruchmachen, dauert etwa sieben Minuten, erfolgt ohne Aufwärmen und erfordert volle Konzentration und viel Fingerspitzengefühl, denn davon hängt die Qualität des fertigen Produkts massgeblich ab. Anschliessend wird das Gemisch aus Körnern und Molke sachte auf etwa 56° bis 57°C aufgewärmt. Nach 40 bis 45 Minuten kontrolliert der Käser nochmals die Konsistenz. Danach kann mit dem Herausziehen der Käsemasse begonnen werden.

Keine Käse ohne genaue Kennzeichnung

Eine Pumpe befördert nun den Bruch durch funkelnde Metallschläuche in die bereitstehenden rostfreien Formen, die mit einem Aufsatz aus Kunststoff überdeckt sind. Darunter nimmt ein grosses Becken die Molke auf, die bei diesem Vorgang von der festen Masse getrennt wird. Die Molke wird für die Fütterung von Schweinen verwendet. Der Bruch wird in die Formen gepresst und mit den Erkennungsmarken versehen. Auf diesen Kaseinmarken sind die Nummern des Laibes und der Käserei sowie das Datum angegeben. Diese Kennzeichnung verleiht jedem Käselaiab seine Identität und garantiert die Rückverfolgbarkeit.

Nach einem Pressvorgang von wenigen Sekunden ist die

Form des Käselaiibes erkennbar. Wenige Minuten später liegen die zehn oder zwölf Laibe Gruyère AOC unter der Presse. Bis zum Mittag wird der Druck schrittweise erhöht.

Der Reifeprozess

Während 20 Stunden liegen die Laibe unter der Presse, dann kommen sie für 24 Stunden in ein Salzbad mit einer Konzentration von 22%. Sie nehmen so die Hälfte der endgültigen Salzmenge auf. Dann werden sie eingekellert und während dreier weiterer Monate gepflegt. Ein leichter Geruch von Ammoniak im Keller, der eine konstante Temperatur zwischen 13 und 15°C aufweist, ist für die Reifung des Gruyère typisch. In den ersten zehn Tagen werden die Käselaiibe täglich gewendet und mit Salzwasser gewaschen, später wird diese Prozedur noch zweimal pro Woche durchgeführt. Diese Pflege ist Voraussetzung für eine gesunde und schöne Rinde, auch Schmiere genannt, und damit für einen guten und würzigen Käse. Das langsame Reifen im Keller führt zum Abbau der Kasein-Fett-Mischung und bewirkt die Bildung von leicht verdaulichen Aminosäuren.

Nach drei Monaten werden die Laibe von einer Käsereifungsfirma übernommen und weiter in Kellern gepflegt, da es noch Monate dauern wird, bis die Käse den vollen Geschmack entwickeln.

Kontrollen

Um das begehrte Label AOC zu erhalten, werden die ausgereifen Laibe von einer Kommission, bestehend aus einem Sachverständigen der Sortenorganisation Gruyère und einem noch aktiven Käser, kontrolliert und

taxiert. Beurteilt werden die Lochbildung (der Gruyère AOC weist keine oder allenfalls kleine Löcher auf), die Teigbeschaffenheit, der Geschmack und das Äussere (Form und Konservierung der Schmiere). Erfüllt ein Käselaiib die Anforderungen nicht, wird er deklassiert und darf den Namen Gruyère nicht mehr tragen.

Der Reifeprozess wird im Keller weitergeführt. Fünf Monate

lagert ein milder Greyerzer, acht der am meisten verkaufte mittelreife, zehn Monate der rezente, und ein Gruyère surchoix AOC liegt 12 bis 18 Monate im Keller (s. Kasten Seite 19).

Der Höhlengereifte

Eine spezielle Art, den ausgewählten Käse durch perfekte Lagerung zu veredeln, gibt es in Kaltbach bei



AOC-Label für den Gruyère

Erst seit gut zehn Jahren ist es in der Schweiz möglich, landwirtschaftliche Produkte in ein AOC-Register einzutragen. Zu den ersten ausgezeichneten Produkten mit dem Label «Appellation d'Origine Contrôlée» gehörte der Greyerzer.

In der AOC-Charta des Gruyère wird die Produktionszone festgesetzt. Diese besteht aus den Kantonen Freiburg, Waadt, Neuenburg sowie aus den Bezirken von Courtlary, La Neuveville und Moutier im Kanton Bern. Dazu gibt es eine historisch begründete Ausnahmeregelung für 17 bestimmte Käsereien in der Deutschschweiz.

In der Charta wird nicht nur das Produktionsgebiet definiert, sondern auch der Käse und dessen Herstellung genau beschrieben: So wird festgehalten, dass die Rohmilch von Kühen stammen muss, «die mit natürlichem Futter ohne Hinzufügen von Konservierungsmitteln» ernährt werden (im Sommer Gras, im Winter Heu). Silofutter ist verboten.

Die Verwendung von Zusatzstoffen ist auch während der Herstellung und Reifung strengstens untersagt. Über Form und Aussehen wird vorgeschrieben, dass sie so sein müssen: «Runder Laib mit geschmierter, gleichmässig bräunlicher und gesunder Rinde. Die Aussenseite des Laibs ist leicht konvex». Die Höhe des Laibs beträgt 9,5 bis 12 cm, bei der Alpmilchvariante 9 bis 11 cm, und der Durchmesser liegt zwischen 55 und 65 cm. Das Gewicht kann 25 bis 40 kg betragen, im Mittel 35 kg; bei der Alpmilchvariante etwas weniger. Kleine Löcher dürfen (müssen aber nicht) gelegentlich vorkommen und sollten mehrheitlich einen Durchmesser von 4 bis 6 mm haben. Vereinzelt kleine Risse sind er-

laubt. Der Teig fühlt sich fein und leicht feucht an. Er ist geschmeidig, mittelfest und wenig brüchig. Seine gleichmässig elfenbeinerne Farbe ändert je nach Jahreszeit. Und schliesslich wird über den Geschmack festgehalten, dass neben dem mehr oder weniger salzigen Grundton «fruchtige Geschmacksrichtungen» dominieren. Der Geschmack könne jedoch nach dem «Terroir» variieren.

Die AOC des Gruyère wird in Europa und den USA nicht anerkannt, obwohl sich Politiker aus der Westschweiz seit Mitte des 19. Jahrhunderts immer wieder um eine geschützte Ursprungsbezeichnung bemüht haben. So wurde beispielsweise am 10. Juni 1930 in Rom eine internationale Konvention für den Bezeichnungsschutz und die Angleichung der Analyseverfahren unterschrieben. Doch schon am 14. Februar des folgenden Jahres wurde dieses wichtige Papier in Besançon von der französischen Milchbranchenorganisation widerrufen!

Im 18. und 19. Jahrhundert wanderten zahlreiche Menschen, darunter auch Käser, aus dem armen Kanton Freiburg aus und produzierten auf ihrer Suche nach Arbeit und Verdienst auch in Nachbarländern Gruyèrekopien, die zum Teil fantasievolle Namen trugen. Die von Franzosen vertretene Theorie, wonach der Name «Gruyère» aus Frankreich stamme, ist zwar falsch, aber nicht leicht zu widerlegen.

Sursee. Dort werden in einer natürlichen Sandsteinhöhle, die früher von Landwirten als Lager- und Geräteschuppen verwendet wurde, seit dem Jahr 1953 Käse-laibe eingelagert. Der Sandstein reguliert das Klima in der Höhle auf natürliche Weise so perfekt, dass ganzjährig eine Luftfeuchtigkeit von konstant 94% und eine Temperatur von 12,5°C gemessen werden. Das Höhlensystem wurde in den letzten Jahrzehnten schrittweise erweitert. Nach Abschluss der letzten Ausbautetappe, die 2008 begann, können in Höhlengängen von 2200 Metern Länge und 5 Metern Höhe bis zu 50000 Käse-laibe gelagert werden. Seit 1999 kommt aus diesem Untergrund nach einer Lagerungsdauer von insgesamt zwölf Monaten auch der höhlengereifte KALTBACH Le Gruyère AOC.

Exportserfolge

Bereits im Mittelalter wurde der Käse aus dem Greyerzerland ausgeführt. So vermeldet ein Dokument aus der Stadt Gruyère vom 21. Februar 1342, dass der Käse aus dieser Stadt auf die Märkte von Vevey und Genf exportiert werde. Später gelangte er dank besseren Verkehrswegen auch nach Lyon, Paris und Italien. Anlässlich einer Landwirtschaftsausstellung von Paris im Jahr 1856 werden zwei Freiburger Aussteller für ihren Gruyère mit der Goldmedaille geehrt. Dies förderte natürlich den Absatz ganz besonders. Ab 1860 wird der Gruyère bis in die britischen und niederländischen Kolonien in Indien exportiert.

Obschon der Gruyère zu zwei Drittel im Inland konsumiert wird, macht er dem Flaggschiff des Schweizer Käseexports, dem Emmentaler, auch im Ausland

zunehmend Konkurrenz. Zwar ist der Emmentaler trotz sinkender Tendenz mit rund 20000 Tonnen immer noch Export-Spitzenreiter, doch der Greyerzer holt Jahr für Jahr auf: gegenwärtig werden rund 10000 Tonnen ausgeführt, und er wird im Ausland immer bekannter und beliebter.

Genuss und Gesundheit

Milch und Milchprodukte gelten zu Recht als sehr gute Calciumlieferanten. Mit einem Körperbestand von etwa einem Kilogramm ist Calcium der mengenmässig am stärksten vertretene Mineralstoff im menschlichen Organismus, deshalb ist es nicht verwunderlich, dass Erwachsene etwa ein Gramm Calcium pro Tag benötigen. Calciummangel ist ein wichtiger Risikofaktor für die Entstehung von Osteoporose im Alter. In Hartkäse wie dem Greyerzer kommt Calcium in konzentrierter Form vor und wird erst noch vom Körper sehr gut verwertet. Schon eine kleine Portion von 30 Gramm deckt einen Viertel des Tagesbedarfs.

Gemäss der Ernährungsberaterin Brigitte Christen-Hess wird durch den langen Herstellungs- und Reifeprozess im Gruyère AOC der Milchzucker (Laktose) zu Milchsäure abgebaut. Deshalb lasse sich kein Milchzucker mehr nachweisen, und auch Personen mit einer Unverträglichkeit gegenüber Milchzucker vertragen Greyerzer und andere Hartkäse problemlos. Unumstritten ist auch die Fähigkeit von Käse, das saure Milieu im Mund zu neutralisieren und somit Zahnkaries vorzubeugen.

Das «Swiss alpine phenomenon»

Dass sich vor allem der Gruyère alpage, der im Sommer in den



Sortenvielfalt

Greyerzer ist in verschiedenen Reifegraden sowie als Bio- und Alpkäse erhältlich. Offiziell werden vier Sorten unterschieden, von denen es je nach Lagerungsdauer wieder verschiedene Varianten gibt: mild (doux), mittel (mi-salé), rezent (salé), surchoix (réserve) und extrareif (vieux).

- **«Le Gruyère AOC»:** In 5 bis 9 Monaten gereift.
- **«Le Gruyère AOC réserve»:** 10 Monate oder länger gereift. Zeichnet sich durch einen kräftigen Geschmack aus.
- **«Le Gruyère AOC alpage»:** Wird im Sommer in den Sennereien der Alpen oder des Jura hergestellt. «Verdankt sein aussergewöhnliches Aroma der immensen Vielfalt an saftigen Kräutern und Pflanzen aus der Schweizer Bergwelt», schreibt die Sortenorganisation «Interprofession du Gruyère».
- **«Le Gruyère AOC bio»:** Die für seine Herstellung verwendete Milch muss von Bauernhöfen stammen, die die Betriebsrichtlinien von BIO SUISSE befolgen.

Sennereien der Alpen oder des Jura produziert wird, dank der Vielfalt der Bergflora nicht nur durch ein unvergleichliches Aroma, sondern auch durch viele wertvolle Inhaltsstoffe ausgezeichnet, liegt auf der Hand. Alpkäse weist laut Untersuchungen der ETH Zürich nämlich einen besonders hohen Anteil an gesundheitlich relevanten ungesättigten Fettsäuren auf. Je grösser die Vielfalt der Alpweiden ist, umso mehr Omega-3-Fettsäuren sind im Käse nachzuweisen. □