

Die Presse nennt ihn «Käsepapst»: Rolf Beeler verkauft seit 37 Jahren an seinem Stand direkt bei der Kapellbrücke feinen Käse.

Wo Luzern richtig Würze hat

Feinschmecker wissen, wo es guten Käse gibt: bei Rolf Beeler am Samstagsmarkt in Luzern. Der 59-Jährige packt nicht nur Greyerzer und Brie ins Papier ein, sondern gibt auch ausgereifte Käseweisheiten mit auf den Weg.

Text: Beat Grossrieder / Bild: Bea Weinmann

Oh, look at the cheese!», sagt die junge Chinesin, die soeben mit der Reisegruppe die Holztreppen der Kapellbrücke in Luzerns Altstadt heruntersteigt und mit dem Handy Fotos schießt. Es ist ein milder Samstag im August, die Sonne scheint, die roten Geranien leuchten – Luzern zeigt sich von seiner Postkartenseite. Doch gehört der Rathausquai an diesem Morgen nicht nur den Touristen, sondern auch den Gourmets und Feinschmeckerinnen: Sie finden auf dem Wochenmarkt von Blumen und Brot über Fisch und Fleisch bis zu Gemüse und Obst praktisch alles, was das Herz begehrt.

Was einen guten Käse ausmacht

Aarau, Wettingen und Lenzburg sind andere Orte, wo man Beelers Käse auf den Märkten findet. Daneben gibt es sie in Delikatessensläden und Restaurants zu kaufen wie etwa bei Globus und Manor, im Grand Casino Luzern, im Dolder in Zürich oder im Hotel Kulm in St. Moritz. Beeler liefert seine Erzeugnisse zudem um die halbe Welt, nach Italien, Spanien, Belgien und Skandinavien bis nach Australien und in die USA.

Dazu gehört auch eine grosse Auswahl an Käse, den der Maître Fromager Rolf Beeler seit 37 Jahren an seinem Stand direkt bei der Kapellbrücke anbietet. «In dieser Zeit habe ich mir das Vertrauen der Leute aufgebaut», sagt der 59-jährige autodidaktische Affineur mit Wohnsitz in Nesselbach AG.

Der Ansturm auf Beelers Auslagen ist so gross, dass jeder Gast eine Num-

mer ziehen und warten muss, bis er aufgerufen wird. «Ich mache das schon länger als die Post, die es mir abgesehen hat», sagt er schmunzelnd. Bis zu 250 Kundinnen und Kunden kann sein Team pro Samstag zwischen 6 und 13 Uhr bedienen, ab Weihnachten bis Mitte März ist Winterpause.

Die Presse nennt ihn den «Schweizer Käsepapst», ein Fachjournal sprach vom «Rambo des reifen Käses». Der gebürtige Wetzinger führt seit gut 15 Jahren

eine eigene Produktlinie, die Selection Rolf Beeler, die auf den Speisekarten von über 120 Restaurants im In- und Ausland zu finden ist. Beeler hat mehrere internationale Preise gewonnen, erhält auch in der Schweiz viel Anerkennung und ist als Dozent engagiert.

Was ist das Geheimnis hinter diesem Erfolg? Beeler nimmt sich abseits des Marktgetümmels Zeit, seine Käsephilosophie zu erläutern. Zwei wesentliche Faktoren würden einen guten Käse ausmachen, sagt er: «Ein guter Käse besteht aus Rohmilch; pasteurisierte Milch ergibt kein gutes Ergebnis.»

Rohmilch enthalte mehr Vitamine und Kalzium, aber weniger Cholesterin und sei aromatischer, insbesondere wenn sie aus einer schonenden Produktion oder von einer Alp stamme. Die beste Milch sei jene, bei der die Kühe nur Gras und Kräuter gefressen hätten; der Unterschied zur Milch, bei welcher die Tiere viel anderes Futter erhielten, wirke sich stark aufs Endprodukt aus und sei geradezu augenfällig. «Eine Alpmilch



Ein Urschweizer mit starkem Charakter

Sbrinz ist nicht nur der bessere Parmesan. Sondern das Original. Die Italiener haben unseren Vollfettkäse erfolgreich kopiert. Höchste Zeit für ein Comeback des extraharten Schweizers.

Denkt man an Käse fürs Kochen, kommt einem meist Parmesan in den Sinn. «Dabei haben wir eine viel bessere Alternative: den Sbrinz», sagt Käsemeister Rolf Beeler. Das habe nicht mit Patriotismus zu tun, sondern mit Qualität. «Guter, ausgereifter Sbrinz nimmt es mit jedem Parmigiano Reggiano auf, sein Aroma ist voller und weniger salzig.» Parmesan sei «einfach nicht interessant», weil die Kühe zu 80 Prozent Kraffutter erhielten und das ganze Jahr im Stall stünden; deshalb sei der Käse so farblos. Sbrinz hingegen sei schön gelblich, weil er ein Naturprodukt sei, ein extraharter Vollfettkäse mit 45 Prozent Fett in der Trockenmasse. Weil Sbrinz lange gelagert wird, enthält er zudem keine Laktose mehr, und er ist auch wegen der ungesättigten essentiellen Fettsäuren gesund.

Die Sbrinz-Produzenten arbeiten nach strengen Richtlinien: Zusatzstoffe oder gentechnisch veränderte Organismen sind verboten. Der Hartkäse wird fast ausschliesslich aus der Milch des Braunviehs gemacht, das im Sommer nur Gras und im Winter nur Heu frisst; andere Futtermittel sind tabu. Auch mag ein guter Sbrinz keine Eile: Das Mindestalter für den Konsum ist 18 Monate, sein volles Aroma entwickelt er ab ungefähr 22 Monaten. Und je älter er ist, desto aromatischer wird er; Rolf Beeler etwa verkauft Sbrinz, der vier Jahre auf den Holzplanken gelegen hat.

Beeler hat eine ehrgeizige Vision: «Es wäre toll, in der Schweiz würde gleich viel Sbrinz gegessen wie Parmesan. Die Italianità mag ja lustig sein – aber der Sbrinz ist einfach das bessere Produkt.» Leider würden heute nur mehr rund zwanzig Käsereien und vier Alpbetriebe Sbrinz produzieren; die Produktion müsse angekurbelt werden, sonst sterbe sie noch aus. Dabei ist der Sbrinz älter als der Parmesan. Beeler: «Die Italiener haben früher den Sbrinz in der Schweiz geholt und über die Alpen transportiert. Um das viele Reisen zu umgehen, haben sie eines Tages den Sbrinz kopiert – und daraus den Parmesan gemacht.»

Buchtipps: Erica Bänziger:
Sbrinz, der Extraharte.
Fona Verlag,
fona.ch



Herstellung, Pflege und Reifezeit sind entscheidend für einen guten Käse (Bildserie vom Markt in Luzern).

zum Beispiel ergibt einen Käse mit mehr Gelbtönen, weil mehr Karotin drinsteckt, wogegen Industriemilch zu farbloser, geschmacksarmer Ware führt.» Beeler bilanziert: «Käse aus Rohmilch ist besser und gesünder – ein lebendiges Landwirtschaftserzeugnis, das sich verändert und mit dem Alter gewinnt wie guter Wein.»

Damit ist ein zweiter Faktor ange-tönt: Herstellung, Pflege und Reifezeit. Die meisten Käse kämen zu jung in den Handel, sagt Beeler, ein gutes Produkt müsse Monate oder Jahre im Keller lagern und gepflegt werden. Zum Beispiel verkauft Beeler an diesem Samstag nur Alpkäse vom letzten Jahr; die Ware der Alpsaison 2013 ist ihm zu jung, sie wird nicht vor November aufgetischt.

Das Beispiel zeigt, wie sehr Rolf Beeler bestrebt ist, «von A bis Z den ganzen Produktionsprozess» zu optimieren. Vom Futter der Kühe bis zum Umgang

mit der Milch und dem Veredeln der Laibe will er stets «die Qualität im Auge behalten». Er kennt viele kleine Produzenten persönlich, die nur für ihn und nach seinen Rezepten arbeiten.

Wer sich Zeit nimmt, erhält einen Einblick in die ausgereifte Philosophie des «Käsepapstes». Auf seiner Webseite zum Beispiel schreibt Beeler, er möge «keine jungen, temperiert produzierten Kompromiss-Käse, welche weder über eine originale Herkunft noch über einen ausgereiften Charakter und Geschmack verfügen». Denn Käse sei «die manifestierte Einzigartigkeit einer Region, eines Terroirs kombiniert mit dem handwerklichen Können des Käasers, der Fertigkeit des Affineurs und der Zeit, die es braucht, den Charakter des Käses zur Völle ausreifen zu lassen». Zum Beispiel werde Emmentaler oft bereits mit sieben Monaten aus den Lagerkellern geholt, zudem würden viele Laibe nicht mehr

feucht, sondern trocken gelagert. Damit spare man zwar Handarbeit, doch gehe enorm viel Geschmack verloren. Andere Produzenten wiederum behandelten den Käse mit zu viel Salz, was dessen Eigenaroma beeinträchtigt. Beeler schwört

«Käse aus Rohmilch gewinnt mit dem Alter wie guter Wein.»

darauf, nur am Anfang des Reifeprozesses Salz einzusetzen und die Produkte später mit blossem Wasser zu reinigen, denn nur so komme die ganze Aromenvielfalt zur Geltung. So verkauft er an seinem Stand Emmentaler, der bis zu 18 Monate feucht gelagert wurde. Begehrt

ist ebenfalls der reife Greyerzer, den er von Produzenten aus dem Jura bezieht. Viele Kunden schwören auch auf den Brie, den Beeler beispielsweise mit Trüffel veredelt. Ein besonderes Anliegen aber ist ihm der Sbrinz, den er jedem Parmesan vorzieht und dessen Zukunft er sichern möchte (siehe Kasten links).

Was sagen Milchexperten zu Beelers Ansichten? «Nur aus einer guten Milch gibt es guten Käse», bestätigt Stephan Jaun, Leiter Unternehmenskommunikation bei Bio Suisse. Frassen die Kühe vorwiegend Raufutter, so weise die Milch bei wertvollen Fettsäuren wie Omega3 eine überdurchschnittliche Zusammensetzung auf. «Diese Fettsäuren finden sich auch im Käse wieder.» Die Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) weist darauf hin, dass Käse ursprünglich aus roher Milch hergestellt wurde. Nur so seien die milcheigenen Enzyme und Bakterien aus der



«Unsere Geissen haben die besten Gräser und Kräuter zu Auswahl»: Toni Odermatt verkauft am Markt im Helvetiagärtli in Luzern Produkte aus Ziegenmilch.



Nur aus einer guten Milch gibt es guten Käse. Milcheigene Enzyme und Bakterien produzieren feine Aromen.

natürlichen Umgebung noch aktiv. Bei der Käsereifung machen sich diese bemerkbar, indem sie Aromen produzieren, welche im pasteurisierten Käse nicht mehr vorhanden sind. «Rohmilchkäse wird mit dem Alter immer kräftiger im Geschmack», bilanziert die ALP.

Heinz Minder von den Schweizer Milchproduzenten (SMP) verweist auf die lange Tradition der Hartkäse. Greyerzer und Emmentaler würden seit Jahrhunderten gefertigt; der Gruyère zum Beispiel sei im Jahr 1115 erstmals urkundlich vermerkt worden. «Wie alle Hartkäsesorten werden sie aus silofreier Rohmilch hergestellt – also aus Milch von Kühen, die primär Gras und Heu gefressen haben», sagt Minder. Beide Käse könnten das Qualitätszeichen AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) erlangen, falls sie sich an die strengen Richtlinien halten. Auch Minder betont, das Futter habe einen grossen Einfluss auf die Zusammensetzung und den Geschmack

der Milch. Für Rohmilchkäse muss die Fütterung zwingend ohne Silage erfolgen. Alpmilch wiederum stammt von Weiden aus Sömmerungsgebieten, die nicht künstlich gedüngt werden. Das erhöhe die botanische Artenvielfalt der Weiden deutlich – was sich in der Milch niederschlägt und dem Alpkäse sein spezielles Aroma verleihe.

Geissenkäse von der Alp

Wer es gerne noch aromatischer mag, besucht in Luzern den Samstagsmarkt im Helvetiagärtli. Er ist «der kleine Bruder» des traditionellen Marktes beim Rathausquai; es gibt ihn erst seit rund zwanzig Jahren, die Anzahl Stände ist mit einem knappen Dutzend deutlich kleiner. Einer der Marktfahrer, der seinen Stand jeden Samstag unter den Kastanienbäumen bei den Strassencafés aufstellt, ist Toni Odermatt (32) aus Stans. Er ist der Chef der «Geissäheimet Mei-

erskählen» und führt vor allem Produkte aus Ziegenmilch. Hausspezialität ist zum Beispiel ein geräucherter Geissenricotta, dazu kommen Geissenfleisch und Gitzi sowie saisonale Spezialitäten wie Alpkäse, Konfi und Obst.

«Seit 1990 widmen wir uns ausschliesslich der Ziegenhaltung», erzählt Odermatt. Das steile Heimet, das schon seine Eltern bewirtschaftet haben, eigne sich gut für die Arbeit mit den Ziegen. Heute hält Odermatt, der gelernter Käser ist und die Milch direkt auf dem Hof verarbeitet, 120 Tiere. Auf den Weiden mit den Waldrändern und Hecken können die Ziegen ihre artspezifische Verhaltensweise ausleben. «Und sie haben die besten Gräser und Kräuter zur Auswahl – was man ihrer Milch anmerkt», sagt Bauer Odermatt bestimmt.