

Hier spielt
die Musik: Eine
Käseharfe
zerkleinert die
Gallerte.

EINE GLÜCKLICHE HAND FÜRS KÄSEN

Chüe und Chäs sind seine Leidenschaft. Markus Reichmuth und seine Familie werken auf ihrem Bauernhof bei Le Fuet im Berner Jura. Aus eigener Milch entstehen verschiedene Fromages du Jura, die auch Spitzenköche begeistern.

— Text Paul Imhof Fotos Christine Benz

Die Käserei
als Labor:
Markus Reich-
muth in seinem
Element.



Festigkeit und Griff: Der Käser begutachtet die Grösse der Körner.



Formgebung: Michel Reichmuth füllt die geronnene Masse ab.

Fürs Buffet:
Schafkäse Le Fuet (1),
Vallée de Tavannes (2),
Pierre Pertuis (3),
Tomme (4), Rahm-
käse (5), Mutschli (6),
Ziegenkäse Le Fuet (7).



ESSEN

Markus Reichmuth ist eine beeindruckende Figur. Wie er dasteht am Salzbad, den mächtigen Körper in Gummistiefeln, T-Shirt und kurzen Hosen. Wie er gelassen den Blick auf die hellen Laibe richtet, die in der Lake dümpeln, sie etwas beiseitedrückt und Platz schafft für die nächsten. Da wirken Routine, Erfahrung und die Sicherheit des Meisterkäasers, dass die Arbeit zu Resultaten führt, die sich schmecken lassen.

«Heute bin ich glücklich», sagt der 62-jährige Bauernsohn aus Steinen SZ. Vor Jahrzehnten litt der Bub «wie ein Hund, weil ich nicht Bauer werden durfte» – das lerne man zu Hause, dafür müsse man

keine Berufslehre machen, hiess es. Aber ihm hatten es die Kühe schwer angetan. «Ich hatte sie einfach gern», erzählt er. «Und so lernte ich eben Käser.» «Chüe & Chäs» heisst es denn auch heute auf der Visitenkarte und der im Entstehen begriffenen Website der Familie Reichmuth.

Nachdem sie in der Innerschweiz vergeblich eine kleine Käserei gesucht hatten, kauften Reichmuth und seine Frau Kathrin, 59, in Wetzikon ZH aufgewachsen und studierte Landwirtin, einen Bauernhof bei Le Fuet, einem Weiler oberhalb von Tavannes im Berner Jura. Seit dreissig Jahren lebt die Familie dort mit «Chüe & Chäs» vom eigenen Hof: Derzeit liefern

18 Kühe der Rasse Original Braunvieh – inklusive Stier alle mit Hörnern ausgestattet – täglich gut 400 Liter Milch, die auch in Joghurt und Quark verwandelt werden.

Zwischen Kuh und Kessi

Im Fokus freilich steht der Käse. Nicht nur als Wertvermehrung, sondern weil Reichmuth eine Leidenschaft ausleben kann. «Der Experimentierfreudige» steht unter seinem Foto auf der Website, «der Chrapfer» unter dem Bild von Sohn Michel, 28, der 2019 den Hof übernehmen wird. «Die gute Seele» zeichnet die Mutter aus, «Käsespezialistin 3» Tochter Lucy, 26,

und «der Kuhflüsterer» Markus jr., 29, denn bevor die Milch im Kessi liegt, muss sie entstehen – und dafür will die Kuh gepflegt sein. «Mein Bruder hat eine Hand für Tiere», sagt Michel.

Für die Kuhmilchkäse (im Gegensatz zu Schaf- und Ziegenkäse) kaufen Reichmuths keine Milch dazu, nur etwas Bio-Emd in trockenen Zeiten wie im letzten und in diesem Jahr. In normalen Zeiten genügt der Hof: gelegen auf 850 Meter über Meer unter dem Montbautier an der Südflanke der ansteigenden Franches-Montagnes, 27 Hektaren Weide und Wiese, flachgründig, also mit wenig Humus, 14 Hektaren Wald, eine traumhafte Sicht

auf das Vallée de Tavannes ostwärts, auf die vorgelagerte Kette mit dem Col de Pierre Pertuis – niemand wäre überrascht, würde hier ein Kurhotel stehen.

«Zwischen Kuh und Kessi gibts nur eine Wand», sagt Reichmuth. Die frische Morgenmilch, kuhwarm mit 35 bis 36 Grad Celsius, kann er direkt vom Melkstand in die Käserei leiten, wo sie mit der Abendmilch vermischt wird, die auf 15 Grad heruntergekühlt worden ist. Wo Dorfkäse-ereien ein Einzugsgebiet von zehn, zwölf Kilometer preisen, sind es bei Reichmuth ein paar Meter. Wo das weite Einzugsgebiet und die Zahl der Kühe die Käse-ereien öfter zum Thermisieren, gar Pasteu-

risieren zwingen, kennen Reichmuths jedes einzelne Tier und brauchen keinen Gedanken an eine «Hitzetherapie» zu verlieren, die ihre Produkte vor unerwünschten Erregern schützen soll.

Empfindliches Innenleben

Ein Käsekeller ist kein aseptisches Labor, sondern ein Universum mit einem empfindlichen Innenleben. Hier reifen die Käse, hier bilden sich im Wechselspiel von Luft, Temperatur und Feuchtigkeit vom Flor auf der Rinde bis in die Tiefe des Innern die Aromen der Käse, jeder einzelne wiederum ein Universum für sich. Er habe schon immer ein Faible für wei- →



Gruppenbild mit Kuh: Kathrin, «die gute Seele», Markus, «der Experimentierfreudige» und Michel Reichmuth, «der Chrapfner».

Wie reif ist der Käse? Markus Reichmuth prüft die Laibe auf Festigkeit.



KULINARISCHES ERBE

Im «Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz» steht «Fromage du Jura» für einen Käsetyp mit unterschiedlichen Bezeichnungen, zumeist Dorf- oder Herkunftsnamen wie Chaux-d'Abel, Moron, Fornet, Le Noirmont, Erguël, Villeret, Montagne du Jura, Pierre Pertuis, Vallée de Tavannes, Saint-Jean usw.; ein 5 bis 8 kg schwerer runder Halbhartkäse aus Rohmilch, 5 bis 12 cm hoch, Durchmesser von 20 bis 38 cm, hellgelber bis goldgelber Teig, geschmierte Rinde; wenige bis keine Löcher, vereinzelt kleine Spalten. Fromage du Jura ist ein klassischer Schnittkäse und mit Urner, Walliser, St. Galler, Bündner oder Glarner Alp- bzw. Bergkäse vergleichbar, wenn auch im Teig etwas weicher. Einer der bekanntesten Fromages du Jura ist Chaux-d'Abel aus dem gleichnamigen Dorf. Er wirkt neben Pierre Pertuis fast etwas hart und nicht so opulent-fruchtig, steht mit seiner Konsistenz näher beim Vallée de Tavannes, der würziger und vollmundiger schmeckt wie auch Erguël aus Courtelary, der reifer ist und eine Mandel-Baumnuß-Note sowie Mineralkristalle aufweist. Weich wie Pierre Pertuis und nicht stark gepresst, tritt der noch junge, cremige, delikate Saint-Jean aus der Hofkäserei Lafleur in Montfaucon auf. Eine Spezialität ist Tomme au foin, die Spitzenkoch Wenger selber affiniert.

che Käse gehabt, sagt Markus Reichmuth, der bereits in jungen Jahren für traditionell gemachten Vacherin fribourgeois schwärmte. Dass Weichkäse aus Rohmilch sehr heikel sind, quasi die Kür des Handwerks, erwähnt er nicht. Er beherrscht sein Metier, allein mit Kuhmilch bietet er eine Palette an, die mitnichten uniform wirkt – drei Durchmesser sind gegeben, unterschiedlich sind die Höhen der Laibe, die Reifedauer sowie am Ende der Geschmack.

Der Brie, flach und von 20 Zentimetern Durchmesser, gewaschen statt mit Edelschimmel bewachsen; der Reblochon von vergleichbarer Dimension mit beste-

chend dichter Aromatik; der Tomme, Typ Mutschli, etwas höher als die ersten beiden, etwas milder und trotz seiner Jugend sehr harmonisch. Mit einem Durchmesser von 30 Zentimetern sind der Pierre Pertuis, jung und fruchtig, und der rezentere und reifere Vallée de Tavannes Exponenten des Typs Fromage du Jura, beide der Kategorie halbhart zugehörig, wobei der Pierre Pertuis eine fast laufende Weichheit auszeichnet, «wie Nebel, der über den Pierre-Pertuis-Pass herunterfließt», so Reichmuth, und der Tavannes ist von allen seinen Käsen der härteste, dennoch nicht kompakt wie ein Sbrinz. Jedes Stück ein Unikat, ein Beleg für

Reichmuths Antwort auf die Frage, was das Geheimnis seiner Käse sei: «Zeit und Temperatur.»

Gespür für Zeit

Was lapidar klingt, ist eine Kunst, die mit dem Ansetzen der (nicht entrahmten) Milch und den Milchsäurekulturen beginnt und dann mit jenem «Händchen» weitergeführt wird, das spürt, wie lange das «Vorreifen» dauern soll – eine Stunde? Etwas weniger? Etwas länger? Flüssiges Lab kommt ins Kessi, zu diesem Zeitpunkt wird nicht mehr gerührt, bis die Gallerte geronnen ist. Reichmuth zerklüffert sie mit der Käseharfe in kirschen- bis

mirabellengrosse Bruchstücke, rührt die Masse gut zehn Minuten, wärmt sie auf 36 bis 38 Grad und füllt sie nach Gefühl, «nach Griff und Festigkeit», in die Formen. Die frischen Käse werden entsprechend ihren Volumen gepresst und später ins Salzbad gelegt.

Doch wie erreicht er die gewünschte Weichheit? Er wählt ein gröberes Korn, in dem mehr Flüssigkeit Platz hat als in einem feineren Korn wie bei Hartkäse. Für Gruyère zum Beispiel schneidet man den Bruch in etwa weizengrosse Körner, sodass durch Hitze (Erwärmen auf über 50 Grad), Salz (zieht Wasser) und Pressen mehr Flüssigkeit aus dem Korn gedrückt

wird. Und eben: Zeit und Temperatur, denn «Käse wird im Kessi gemacht».

Die Hofkäserei der Reichmuths erinnert an Zeiten, als die Bauern in den Freibergen vollkommen isoliert lebten. Weil kaum ein Mensch in der urtümlichen Landschaft zwischen 850 und 1100 Meter über Meer mit dem unwirtlichen Klima leben wollte, lockte der Fürstbischof von Basel die Siedler mit Rechten an, die sie anderswo nicht erwarten konnten – so verzichtete er auf Steuern, solange die «Freien» Wald rodeten und Boden bestellten. Im 12. Jahrhundert wurde die Abtei in Bellelay gegründet. Auf ihren Pachthöfen entstand der Tête de Moine, ein →



Der Hof bei Le Fuet: Auch das Braunvieh kann einem Apfel nicht widerstehen.



Zum Dessert: Spitzenkoch Georges Wenger bietet auf seinem Wagen Reichmuths Käse an.

Käse, der schon im Mittelalter als besonders fett und würzig galt und dreimal teurer war als andere Käse. Die Mönche setzten den «Belleleer Käss» als Zahlungsmittel ein, was die Bauern kaum nachahmen konnten, weil sie Milch und Fett selber brauchten. Verkäst wurde vor allem magere Milch.

Heute kennt man in den Franches-Montagnes und in angrenzenden Regionen zwei ähnliche Käsetypen, Tête de Moine und Fromage du Jura. Während die Geschichte des Tête de Moine gut rekonstruiert ist, lässt sich zum Fromage du Jura nur ein lückenhaftes Spurenbild nachzeichnen. Der Tête de Moine ist ein Abbild des Klosterlebens: uniform wie eine Mönchskutte, eingezwängt in ein Pflichtenheft, um den AOP-Bedingungen zu genügen. Der Fromage du Jura dagegen entwickelte sich im Schatten der Abtei wie ein Wilderer, der sich vom Know-how der Mönche bediente – und damit machte, was ihm beliebte.

Wie anno dazumal

Mit dem Aufkommen der Dorfkäsereien, die Ende des 19. Jahrhunderts auch im Jura den Ganzjahresbetrieb professionalisierten, gerieten die beiden Einheimischen in Gefahr. Die Käser produzierten lieber Gruyère, der im Export gefragter war. Dass Tête de Moine und Fromage du Jura überleben konnten, ist auch den Täufern zu verdanken, die ab dem 16. Jahrhundert aus dem Bernbiet ins Fürstbistum Basel kamen, um sich vor den Nachstellungen durch Berner Behörden zu retten. Sie verbesserten die Landwirtschaft auf 1000 Metern über Meer, einige Familien wurden vom Kloster Bellelay bald als Pachtbauern eingesetzt. Mitte des 20. Jahrhunderts, als die Täufer sich im Jura längst etabliert und die eine und andere Käserei übernommen hatten, begann man wieder stärker auf Tête de Moine zu setzen – und auf den Fromage du Jura, der im Gegensatz zum Mönchskopf Käser und Käserei mit einem hausgemachten Profil ausstattet.

«Monsieur Reichmuth macht Käse, wie man sie hier oben früher machte», stellt Georges Wenger fest, der in seinem Zwei-Sterne-Restaurant in Le Noirmont das Terroir pflegt. Der 65-jährige Wenger bietet seinen Gästen eine konzentrierte Palette von exzellenten Käsen an, selbstverständlich Tête de Moine und ein paar Fromages du Jura, dazu weitere Produkte aus der Region, aber auch Käse aus andern Teilen der Schweiz und dem Ausland, vornehmlich Frankreich. Wenger: «Viele Leute fragen uns: «Wo findet ihr solchen Käse?»» ■

REICHMUTHS KÄSE

Reichmuths verkaufen ihren Monbati-Käse (und andere) am Freitagmorgen auf dem Markt in Riehen BS und am Samstagmorgen in Solothurn. Monbati erhält man beim Käsehändler Sterchi in La Chaux-de-Fonds, bei Lädelfrau, Buchzelgstrasse 36 in Zürich oder bei Speze-rien & Frohkost am Tellplatz 3 in Basel.