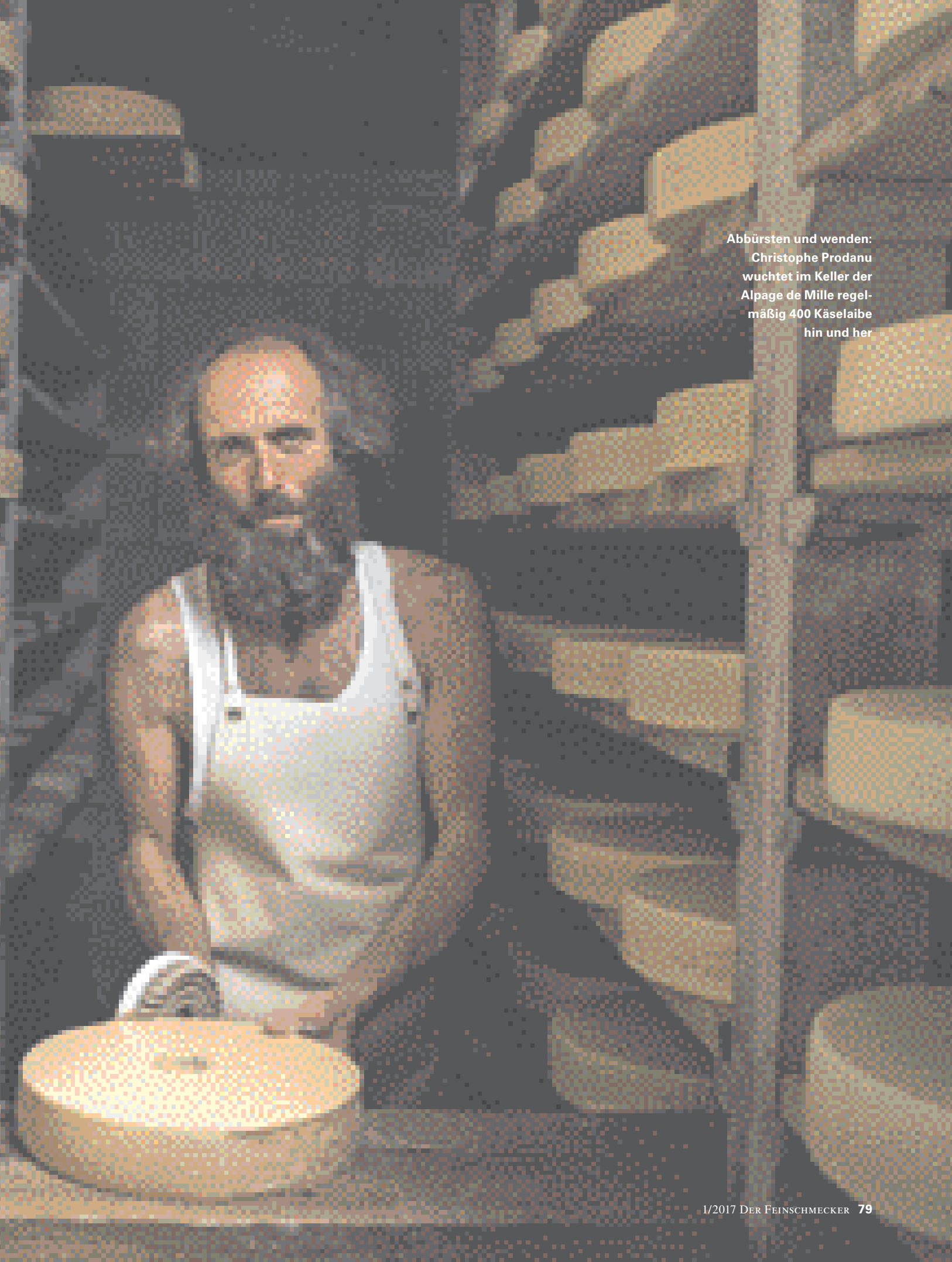


Schweizer **LAIBGERICHT**

*Guter Raclette-Käse schmeckt
nach dem, was die Kühe gefressen
haben: Gras und Blumen
aus den Hochlagen des Wallis –
ein Hauch Gebirgssommer
für winterliche Schlemmereien*

TEXT: STÉPHANIE SOURON, FOTOS: SEBASTIANO ROSSI



Abbürsten und wenden:
Christophe Prodanu
wuchtet im Keller der
Alpage de Mille regel-
mäßig 400 Käseleibe
hin und her

A close-up photograph of a hand using a raclette fork to pull a thick, golden stream of melted cheese from a raclette pan. The cheese is dripping with liquid and is being poured onto a wooden plate. On the plate, there are several small, round, golden-brown items, likely potato balls or dumplings, and some green herbs. In the background, a fire is burning brightly in a fireplace, creating a warm, cozy atmosphere. The overall scene is set in a rustic, indoor environment.

RACLETTE: *Alles fließt* MIT SCHMELZ

Ein paar Kartoffeln,
Gürkchen und
Perlzwiebeln –
mehr Beilagen sind
gar nicht nötig

Er nimmt die Mandoline von der Wand und taucht sie in den Kessel ein: Die weiße Masse darin zittert wie Wackelpudding. Er schreibt mit dem Werkzeug Achten in die Masse, sie zerfällt zuerst in faustgroße Klumpen, dann in kleine Würfel. Vor zwei Stunden hat er 470 Liter Milch in den Kupferkessel gefüllt, den morgendlichen Ertrag von 96 Kühen. Er hat die Milch erwärmt und gewartet, Bakterien dazugegeben und gewartet, Lab dazugegeben und gewartet. Jetzt ist im Kessel keine Milch mehr, aber auch noch kein Käse, sondern etwas Lebendiges. Christophe Prodanu rührt. Schaut. Schließt kurz die Augen und lässt seine Hände entscheiden. „Du kannst am Widerstand spüren, wenn ein Käse bereit ist“, sagt er: „Wenn die Klumpen zu klein sind, rinnt dir der Käse weg.“ Und wenn sie zu groß sind? „Dann schmilzt er später nicht.“ Und das wäre so ziemlich das Schlimmste, was einem Raclette-Käse passieren kann.

Wenn der Wind um die Häuser heult und die ersten Schneeflocken den Winter ankündigen, ist es an der Zeit, die Raclette-Öfen aus dem Keller zu holen. Denn jetzt, wenn die Tage zu Nächten werden, sind die Abende lang genug für ein Käsefest mit Freunden. Für ein Raclette braucht man Zeit – es ist kein Essen to go, sondern to stay. Raclette ist pusten und plaudern, essen und erzählen, trinken und tratschen. Und wenn man es so machen will wie die Schweizer, dann stellt man dem Käse nur ein paar kleine Pellkartoffeln zur Seite, einige pikante Essiggurken und Silberzwiebeln. Sonst nichts. Ab und zu spült man mit Weißwein nach, am besten mit einem Fendant aus dem Wallis. Denn dort, wo die Berge mit ihren Spitzen fast den Himmel berühren, liegt der Ursprung des Raclettes.

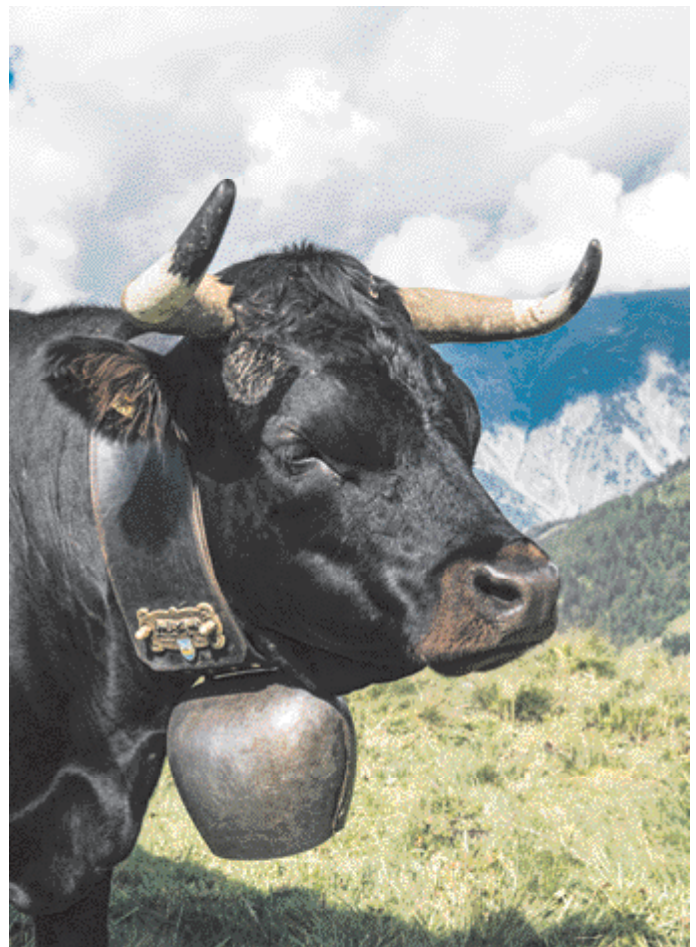
Die Sonne lugt schüchtern hinter den Gipfeln von Verbier hervor. Es ist halb acht Uhr morgens. Christophe Prodanu, 47, Latzhose, Unterhemd, Jesus-Bart, lässt sich in der kleinen Küche seiner Alm auf einen Stuhl fallen. Er schneidet ein Stück Käse ab, seine Freundin schenkt ihm Kaffee ein. Seit drei Stunden ist er auf den Beinen. Um halb fünf wurden die Kühe gemolken, danach musste er im Keller 400 Käseläibe abbürsten und von Hand wenden. „Raclette-Käse zu machen ist nicht kompliziert“, sagt er, „aber du darfst dabei nicht trödeln.“ Er isst eine Schüssel Reis und leert die Kaffeetasse mit einem Schluck. Er muss wieder in die Käseerei, er kann die Bakterien nicht zu lange allein lassen. „Wenn du es am Kessel versaut“, sagt er, „kannst du den Käse später im Keller auch nicht mehr retten.“

Er nimmt ein frisches Leintuch aus dem Schrank und wickelt es um einen Eisenring. In dem Kupferkessel hat sich inzwischen das Milchserum abgesetzt, haselnussgroße Käsebrocken schwimmen in einer gelblichen Brühe. Prodanu zieht das Leintuch durch die Brühe und fischt einen Arm voller

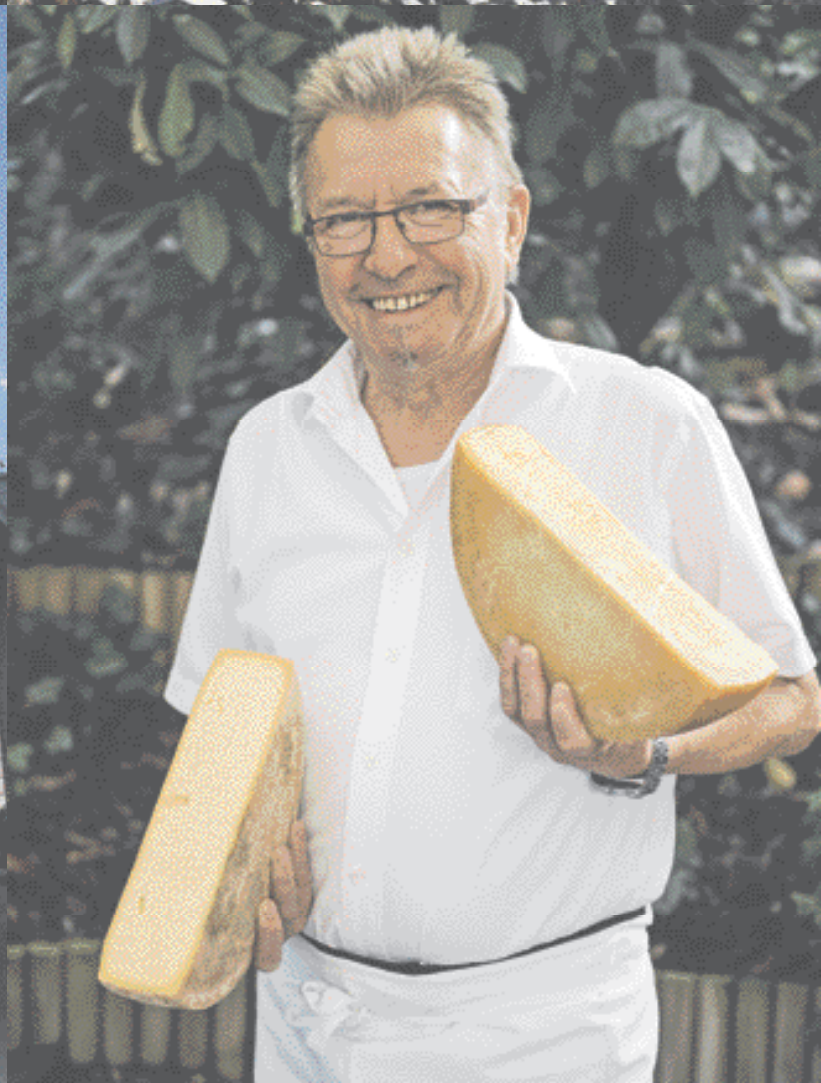
Klumpen heraus. Er lässt sie in einen Plastikeimer mit winzigen Löchern rutschen, die Brühe fließt seitlich heraus. Der Rest sieht aus, als hätte man zehn Kilo Hüttenkäse unter Wasser gesetzt. „*Et voilà*, das sind zwei Laibe Raclette-Käse“, sagt Prodanu und lacht. Dann arbeitet er konzentriert weiter, schöpft Stückchen aus dem Kessel ab, füllt sie in Eimer und legt ein 13 Kilo schweres Eisen darauf. Das Gewicht soll die Flüssigkeit aus dem Käse pressen, aber es treibt Prodanu auch den Schweiß auf die Stirn. „Käse machen auf der Alm ist harte Arbeit“, sagt er. Aber er beschwert sich nicht, sondern sagt im Gegenteil: „Das Panorama hier oben ist einfach unbezahlbar.“

Die Alpage de Mille, wo Prodanu mit seiner Freundin im Sommer lebt, liegt auf den Hängen über Le Châble im Val de Bagnes. Wenn Prodanu morgens die Tür aufmacht, sieht er den Mont Fort, der majestätisch den Skiort Verbier überragt. Prodanus Kühe verbringen den Sommer auf blumenreichen Wiesen zwischen 1600 und 2300 Meter Höhe. Sie haben viel Auslauf und jede Menge Freiheit, um ihre Gefechte auszutragen. Denn die tiefschwarzen Eringer-Rinder, aus deren Milch im Wallis traditionell der Raclette-Käse gemacht wird, sind Kämpfnaturen. Den ganzen Sommer duellieren sich die Kühe mit ihren spitzen Hörnern – so lange, bis am Ende eine aus der Herde als Königin hervorgeht. „Die Kühe“, sagt Prodanu, „sind manchmal so sehr mit Kämpfen beschäftigt, dass sie die Milch vergessen.“ Er hat Tiere auf der Alm, die geben nur zwei Liter am Tag. Ein Witz, verglichen mit den 50 Litern, zu denen Hochleistungskühe fähig sind. „Aber in der Milch der Eringer-Kühe steckt das Beste aus den Bergen“, sagt der Käser.

Wenn Prodanu und seine Damen im Juni auf die Alpage de Mille kommen, liegt manchmal noch Schnee auf den Wiesen. Im



Die schwarzen Eringer-Kühe der Alpage de Mille kämpfen viel und geben nur wenig Milch. Aber die ist vorzüglich



Hochsommer, wenn die Tiere auf den oberen Almen grasen, müssen die Hirten sie von Hand melken, weil es auf 2300 Metern weder Ställe noch Melkmaschinen gibt. Trotzdem lohne der Aufwand, sagt Prodanu: „Das Gras dort oben ist gehaltvoll wie sonst nirgends.“ Und letztendlich gibt das Gras erst der Milch und dann dem Käse seinen unverwechselbaren Geschmack.

Raclette ist ein halbfester Käse, ähnlich wie der Morbier oder der Abondance. In Deutschland liegt er oft in Form schlabbriger Scheiben abgepackt im Kühlregal. Aber das hat nichts mit dem Rohmilchkäse von Prodanu zu tun. In dem stecken noch die Aromen von saftigem Gras und Bergblumen, weil die Milch nur bis höchstens 40 Grad erhitzt und somit nicht der geschmacksnivellierenden Tortur einer Pasteurisierung bei rund 72 Grad unterzogen wurde. Danach reift der Käse drei bis acht Monate im kühlen Keller. „Nicht viel länger, sonst kippt er – nach zwölf Monaten kannst du einen Raclette praktisch wegwerfen“, sagt Roger Dubosson. Und der muss es wissen.

Dubosson, 59, hat graue Locken und den Schalk im Nacken. 2014 gewann er beim „Swiss Cheese Award“ den Preis für den besten Raclette-Käse der Schweiz. „Das war echt eine Überraschung“, sagt er, „ich wusste nicht mal, dass einer meiner Käse in der Endauscheidung war.“ Jetzt steht Dubosson in seiner „Laiterie de Verbier“, einer kleinen Käserei, die dem Trubel des Nobelskiorts seit Jahren tapfer trotzt. Vor der Tür der „Laiterie“ ist ein Automat zu finden, an dem man rund um die Uhr Milch, Butter und Raclette-Käse kaufen kann. Aber schöner ist es, wenn Roger Dubosson den Laden aufsperrt, ein Stück Käse über die Theke reicht und die Geschichte erzählt, wie er den besten Käse seines Lebens bekommen hat. „Mein Raclette vom ‚Swiss Cheese Award‘ war schon ganz gut“, sagt er, „aber der von meiner Hochzeit war noch besser.“ Ein alter Käser hatte ihm zur Feier des Tages einen Laib Raclette geschenkt. Zuerst fand Dubosson das Geschenk merkwürdig. Was sollte er, der Käser, mit einem Käse anfangen? Aber als er diesen Raclette später aufschneidet, dachte er bei jedem Stück: „Das ist er! Das ist der beste Raclette-Käse, den ich je gegessen habe.“

Der Geschmack eines Raclettes hängt davon ab, auf welcher Weide die Kühe gegrast haben, ob die Milch im Frühjahr oder im Herbst gemolken wurde und natürlich auch, wie viel Geschick und Sorgfalt der Käser hineingesteckt hat. Wer sich einen Eindruck verschaffen will, was das bedeutet, muss ins „Château de Villa“ nach Sierre fahren. Die Stadt liegt in der Rhône-Ebene, etwa eine Zugstunde von Verbier entfernt, am Eingang des Val d’Anniviers. Das Restaurant ist ein kleines Schloss mit großem Weinkeller. Alexandre Alder steht dort vor drei Raclette-Öfen und wischt mit einem weichen Tuch

über sein Messer. Alder ist hier *racleur*, also „Schaber“, und nimmt die Gäste mit auf eine Reise durchs Wallis: Jeden Abend legt er fünf verschiedene Raclette-Käse unter den Grill. Manche Sorten schmecken buttrig-mild, andere wunderbar pikant. Manche haben einen *chips*, eine hauchdünne Käsekruste, die auf der Zunge knuspert wie Kartoffelchips.

Alder serviert das Raclette *à discretion*, und das heißt: Jedes Mal, wenn der Teller leer ist, legt er sehr diskret neuen heißen Käse nach. Die Ausländer, sagt er, würden nach fünf Portionen ermat-

KÄSE IST DER *Treibstoff* DER WALLONEN

tet abwinken. „Aber ein Walliser, der isst sieben, acht, neun Portionen“, versichert Alder und lacht. Im Wallis gebe es eine eiserne Regel – man darf nie, nie, nie zu wenig Käse im Haus haben. „Wir vertragen viel, das liegt vermutlich an den Genen“, sagt er. Schließlich sei das Raclette im Val d’Anniviers erfunden worden.

Der Legende nach wurden Hirten aus diesem Tal im Sommer von einem plötzlichen Kälteeinbruch überrascht. Sie machten Feuer in der Hütte und schliefen nach dem Abendessen vor dem Kamin ein. Mitten in der Nacht wurden sie von einem feinen Käsegeruch geweckt: Der Laib, den sie am Abend aus Versehen am Feuer liegen gelassen hatten, war geschmolzen und hatte eine goldbraune Kruste bekommen. Die Hirten probierten das Malheur und waren auf der Stelle dem neuen Geschmack verfallen. Von da an zündeten sie jeden Abend ein Feuer an, warteten, bis der Käse eine Kruste hatte, und schabten sich dann die oberste Schicht auf ihren Teller.

Roger Dubosson, der preisgekrönte Käser von Verbier, muss lachen, als wir die Überlieferung erwähnen: „Ach, diese alten Geschichten! Und immer dieses Gewese um die Kruste. Die Leute sollten Raclette auch mal kalt probieren. Das ist Glück, ganz pur.“ Dann nimmt er uns mit hinunter in sein Heiligtum. Mehr als 1900 Raclette-Käse liegen in seinem Keller auf Holzbrettern, die jüngsten sind noch weiß wie der Mond, die älteren haben schon eine orangefarbene Rinde. Dubosson sticht mit einem schmalen Röhrchen in einen Laib hinein und lässt probieren. Es ist ein sechs Wochen alter Raclette, die Rinde noch weich, das Innere wachsweiß. Am Anfang schmeckt er nur nach Milch, aber je länger der Käse im Mund schmilzt, desto mehr Aromen gibt er frei. Wenn man jetzt die Augen schließt, sieht man die schwarzen Kühe vor sich, die gelben Blumen, das dunkelgrüne Gras, den blauen Himmel. Und man ahnt, dass hier etwas ganz Großes heranreift. **||**

Roger Dubosson und sein Sohn Marc in ihrer „Laiterie de Verbier“ (o. l.). Den besten Blick auf Verbier hat man von der Gondel. In Sierre gibt es urige Häuser (u. l.) – und jedes hat seinen Käsevorrat. Alexandre Alder, *racleur* im „Château de Villa“, kennt sich damit bestens aus

F

Adressen, Karten und Bewertungen zum Herausnehmen auf Seite 50