

RolfBeeler

# Käse aus Rohmilch muss es sein

*Rolf Beeler, „Käse-Papst“. Seit über 30 Jahren plädiert er für Qualität und Vielfalt im Käseland Schweiz. Sein Wirken und seine Tipps sind nachhaltig.*

## INTERVIEW WALTER SCHNIEPER

**Rolf Beeler, Maître Fromager und Affineur. Das ruft nach Erklärung, zumal Rolf Beeler auch als „Käse-Papst“ gilt.**

**Rolf Beeler:** An den „Käse-Papst“ habe ich mich gewöhnt. Aber eigentlich bin ich eher ein Prediger in Sachen Rohmilchkäse und Qualität. Der Maître Fromager ist in Frankreich ein Käsermeister. Mir gefällt der Begriff, denn ich lebe für den Käse.

**Der Affineur behandelt den Käse nach dessen Produktion in der Käserei. Wie genau?**

**Beeler:** Der Affineur übernimmt jungen Käse von Käsereien, lagert ihn und behandelt ihn dabei optimal. Er veredelt Käse im Keller, lässt ihn reifen. Das mache ich auch. Aber darüber hinaus versuche ich im Kontakt mit meinen Käsern weitere Optimierungen. Da gebe ich inzwischen Erfahrungen aus dreissig Jahren Umgang mit Käse weiter.

**Rolf Beeler könnte man auch als „Rohmilch-Papst“ bezeichnen. Was spricht denn gegen das Thermisieren (60°) und Pasteurisieren (80°)?**

**Beeler:** Rohmilch enthält viele Vitamine und von den Kräutern ungesättigte, gesunde Fettsäuren. Durchs Erhitzen werden die zum Teil in ungesundes Cholesterin umgewandelt. Zudem killt das Erhitzen die Vitamine, beim Pasteurisieren noch konsequenter als beim Thermisieren. Beim Erhitzen entwickeln sich Bitterstoffe. Rohmilchkäse sind daher

geschmacklich besser, gesünder und bekömmlicher.

**Wie kommt es, dass aus einem ausgebildeten Lehrer ein schweizerischer „Käse-Papst“ wurde?**

**Beeler:** Als ich 1976 das Seminar abgeschlossen hatte, herrschte im Aargau Lehrer-Überfluss. Ein Freund betrieb in Wollishofen einen Käseladen. Für ihn ging ich auf den Markt. Da packte es mich.

**Wie denn?**

**Beeler:** Ich entdeckte die Käsewelt, sah mich in Frankreich um und staunte, wie viele und vielfältige Rohmilchkäse es dort gab, während in der Schweiz kaum ein anständiger Brie angeboten wurde. Ich begann Rohmilchkäse aus Frankreich zu importieren. Zuvor waren hier aus Frankreich fast nur industriell hergestellte Käse zu haben. Dann stiegen die ersten Gourmetrestaurants auf diesen Zug auf und lancierten nach französischem Vorbild die Käseplatte nach dem Hauptgang.

**Da werden wir gleich praktisch: Muss der Käse nach dem Hauptgang sein, vor dem Dessert?**

**Beeler:** Wenn man ein Nachtessen bald mit dem Dessert beenden will, unbedingt. Denn ein süßes Dessert beeinträchtigt den Gaumen für das Geniessen des Weines, der zum Käse gehört, es sei denn, man greife beim Käse zu einem Süsswein. Wenn man nach dem Dessert allerdings eine längere Pause einlegt und den Abend mit Käse und Wein ausklingen lassen will, geht das auch.

**Dank Rolf Beeler ist die Käseauswahl bei uns viel grösser geworden. Wie viele Käse soll ein privater Gastgeber auftischen?**

**Beeler:** Vier bis fünf verschiedene Käse genügen. Die Auswahl kann von privaten Vorlieben bestimmt werden, sollte aber möglichst verschiedene Käse umfassen. Die Rinde von Weisschimmelkäsen kann man essen, wenn man will. Sollte sie aber bitter sein, schneidet man sie weg.

**Und wie bewahrt man Käse am besten auf?**

**Beeler:** In Klarsichtfolie im Kühlschrank. In diesem Zusammenhang: Alle Schimmel, die sich im Kühlschrank am Käse bilden, sind harmlos. Man schneidet sie dem Auge zuliebe weg und auch, weil sie die Rinde und die Käse bitter werden lassen. Käse soll immer rechtzeitig aus dem Kühlschrank genommen und bei Zimmertemperatur serviert werden – ausser beispielsweise ein Ziegenkäse, der mit etwas Honig übergossen und im Backofen oder unter dem Grill kurz gratiniert wird.

### **Ein Anliegen von Rolf Beeler ist ein AOC-Label für Alp-Sbrinz. Warum?**

**Beeler:** Ich habe auf einem Markt in Muotathal einen Alpkäse mit dem Namen „Dräckloch“ entdeckt, der traditionell über einem Holzfeuer produziert wurde und dann erlebt, dass dieser Käse im Frühling leicht nach Bärlauch schmeckt, weil die Kühe Bärlauch gefressen haben. Das ist doch grossartig und zeigt, dass Alpenmilch dank Kräutervielfalt gehaltvoller ist. Zudem: Die Milch einer Alp gibt Charakter wie Terroir dem Wein. Im Mittelland wird die Milch oft schon in den Tankwagen, die sie sammeln und zur Käserei fahren, beliebig durcheinander gemischt. Darum möchte ich, dass Alp-Sbrinz nicht mit Sbrinz aus Grosskäsereien gleichgestellt wird, sondern ein separates AOC-Label erhält. In diesem Zusammenhang erinnere ich gern daran, dass Sbrinz von den Schweizer Alpen schon in der Römerzeit nach Italien exportiert wurde, lange bevor man in der Poebene auf die Idee kam, Sbrinz nachzuahmen, um Transportaufwand zu sparen. Heute importiert die Schweiz leider mehr Parmesan und Grana Padano als sie Sbrinz produziert. Aber Parmesan ist kein Alp-Sbrinz!

### **Zum Schluss: Der Lieblingskäse von Rolf Beeler?**

**Beeler:** Natürlich mein Gruyère Sélection Beeler. Den übernehme ich drei Monate alt von meinem Käser. Er wird bis 18 Monate feucht gelagert, gegen Ende der Lagerzeit nur mit Wasser gewaschen, damit er nicht zu salzig, sondern der Beste wird.

### **Noch ein Wunsch in Sachen Käse?**

**Beeler:** Ich wünsche mir intensiveres und besseres Marketing für Schweizer

Rohmilchkäse und dazu mehr rassenreine Käse wie etwa von Jersey-Kühen, die eine wunderbar cremige Milch liefern oder auch von bestimmten Ziegenrassen. Auch da hat die Schweiz ja eine fantastische Vielfalt. Das sollten wir nutzen!

**Hinweis:** Rolf Beeler hat seine Zentrale in Nesselbach (zwischen Bremgarten und Melligen). Er hat samstags am Markt in Luzern am Rathausquai einen Stand neben dem Ausgang zur Kapellbrücke. Beeler produziert heute selber auch Ziegenkäse und kennt alle seine Lieferanten und deren Betriebe. Weiteres unter [www.rolfbeeler.ch](http://www.rolfbeeler.ch)