

«Schmecken, was die Kuh frisst»

Rolf Beeler weiss, wie man Käse erfolgreich verkauft. Hier zeigt er, wie man ihn richtig geniesst.

VON LUZI WEBER

CASH: Herr Beeler, welcher Titel gefällt Ihnen besser: Kaiser, Guru oder Papst?

ROLF BEELER: Bleiben wir doch beim Papst. Daran bin ich gewöhnt.

Und wie lautet die Botschaft an Ihre Schäfchen?

Es gibt fantastische Rohmilchkäse in der Schweiz! Es muss nicht immer Parmesan oder Camembert sein.

Aber wir sind doch schon weltweit als Käsenation bekannt.

Schön wärs. In den USA finden Sie in einem Delikatessenladen zwanzig englische Sorten, aber keinen einzigen Käse aus der Schweiz.

Überschätzen wir uns?

Nein. Die Schweiz ist eine grosse Käsenation. Kein Land blickt auf eine so lange Tradition zurück. Wir haben die besten Käsegeschichten. Nur erzählen wir sie schlecht! Beispiel Sbrinz: Zu Römerzeiten verkaufte man ihn nach Italien. Bis die in Parma auf die Idee kamen, auch so etwas zu machen. Heute importieren wir fast dreimal mehr Parmesan, als wir Sbrinz produzieren.

Also ein Marketingproblem?

Auch, ja. Als ich auf einem Markt im Muotathal einen Alpkäse namens «Dräckloch» entdeckte, dachte ich sofort: Ein Käse mit diesem Namen wird sich von selbst verkaufen. Jetzt muss er nur noch gut sein.

Und, wie war er?

Hervorragend. Jede Produktion hat ein anderes Aroma. Im Frühling hat er einen leichten Knoblauch-Gout – weil dann die Kühe vor allem Bärlauch fressen. So muss ein Käse sein: Ich will schmecken, was die Kuh gefressen hat.

Wie kommt das bei den Käsern an, wenn ihnen ein Lehrer aus dem Unterland sagt, was sie tun sollen?

Mir wurde oft vorgehalten, dass ich nicht Käser gelernt habe. Wenn die Leute dann merken, dass ich etwas von der Sache verstehe, legt sich das in der Regel aber schnell.

Trotzdem ecken Sie bei den Käseorganisationen regelmässig an.

Ich mach ungern Kompromisse, wenn es um meine Käse geht. Da gibt es halt ab und zu Probleme.

Wie mit den Appenzellern?

Eine traurige Geschichte. Ein Käser machte mir einen wunderbaren Appenzeller, den wir sehr gut verkauften, auch in die USA. Plötzlich wollten mich die Verantwortlichen von der Appenzeller-Organisation zwingen, nur noch ihre Etikette anzubringen. Ich verkaufe meinen Käse aber als «Sélection Beeler», damit die Kunden wissen, dass es sich um Rohmilchkäse handelt.

Und jetzt?

Hat der Käser einen Abnehmer weniger – und ich mache meinen Appenzeller Käse im Toggenburg. Der heisst jetzt Toggenburger.

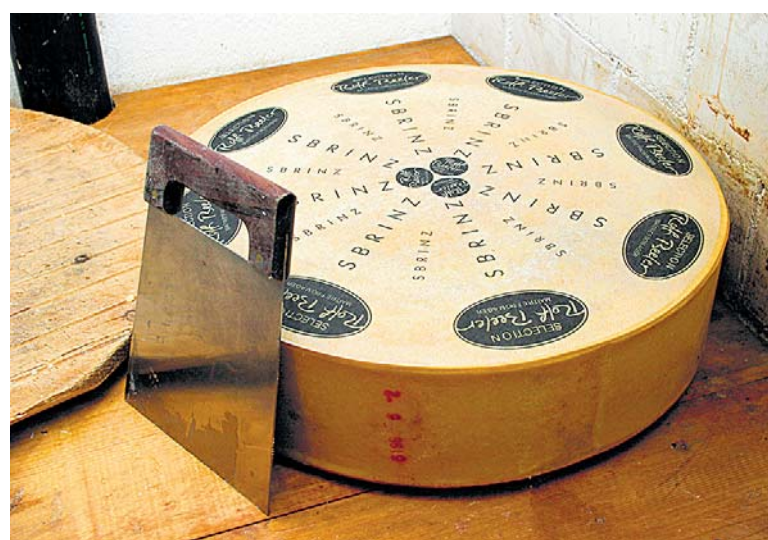
Die Schweiz – ein Land des Neides?

Es gibt hier zu Lande leider die Tendenz, lieber dem anderen etwas zu verbieten, als es selber anzupacken. So wird viel Energie und Geld für Prozesse vergeudet, die man besser in neue Produkte stecken würde.

In den USA ist das völlig anders. Dort müssen Sie schon mal Auto-



Rolf Beeler in einem seiner Reifekellern, die sich in einem unscheinbaren Reihen-Einfamilienhaus im aargauischen Nesselnbach befinden.



Vom Parmesan-Vorbild zum edlen Nischenprodukt: Ein Sbrinz von Rolf Beeler.

ROLF BEELER

Rolf Beeler, 51, ist so etwas wie der **Robin Hood** des Schweizer Käses. Unermüdlich kämpft der gelernte Lehrer für Schweizer Rohmilchkäse vor kleinen Produzenten und gegen Bürokratie und Überregulierung durch den **Käse-Apparat**. Beeler produziert selber keinen Käse. Er ist Händler und «Affineur». Das heisst, er kauft Käse ein und veredelt sie, indem er sie ideal reifen lässt. Er ist jeweils am Donnerstag in Olten, am Freitag in Wettingen und Lenzburg sowie samstags in Luzern und Aarau auf Märkten präsent. Sélection-Beeler-Käse gibt es auch in der Globus Delicatessa und über www.leshop.ch. Seit fünf Jahren exportiert Beeler zudem ins Ausland.

gramme geben, wenn Sie auf einer Messe sind.

So sind sie eben, die Amerikaner. Wenn sie etwas machen, dann richtig. Es gibt dort auch wieder mehr Produzenten von Rohmilchkäsen. Und letzthin habe ich im Internet bei Google meinen Namen eingegeben. Da bin ich auf einen Text gestossen, wo zwei Amerikaner über Beeler-Käse diskutierten!

Zum Schluss die obligate Fondue-Frage. Was gehört rein, was bleibt draussen?

Ich mische je ein Drittel – ausge-reiften! – Fribourger Vacherin, Greyerzer und Walliser Raclette-Käse zusammen mit Fendant, Kirsch und Maizena in einer Schüssel. Nach ein paar Stunden gibt das ein wunderbar würziges Fondue mit einer tollen Creme.

«Die Schweiz hat die besten Käsegeschichten. Nur erzählen wir sie schlecht.»

Rolf Beeler, Käsepapst

DARAUF KOMMT ES AN

Käse zu kaufen ist keine Kunst – könnte man meinen. Hier gibt Rolf Beeler Tipps zu Auswahl und Genuss von Käse und zeigt einige Trends auf.

Rohmilch. «Ein perfekter Käse wird aus roher Milch hergestellt. Die Thermisierung (Erhitzung bis 60 Grad) oder Pasteurisierung (Erhitzung bis 72 Grad) tötet wohl gewisse Keime ab. Ein Käse aus erhitzter Milch entfaltet aber nie sein volles Aroma, es entstehen Bittertöne, und die Konsistenz wird schmierig. Seine Gesundheit riskiert man mit Rohmilch nicht: Ein intaktes Immunsystem vermag allfällige Bakterien meist problemlos abzuwehren.»

Lagerung. «Die Reife ist zentral für den Geschmack eines Käses. Er verliert während der Lagerung an Wasser, die Aromen entfalten sich, die Konsistenz wechselt von gummig zu einer leichten Brüchigkeit. Weil die Lagerung Geld kostet, kommen Käse oft zu früh in den Handel. Umgekehrt schmeckt zu alter Käse penetrant salzig.»

Auswahl an der Theke. «Am besten sieht man sich die Käse an und verlangt ein Probierertl von einem, der verlockend aussieht. Schmeckt er zu

mild oder zu scharf, hat der (gute) Verkäufer einen Anhaltspunkt, was er weiter anbieten könnte. Kompetente Beratung kann es beim Käsehändler und beim Grossverteiler geben. Schlechte leider auch.»

Begleitung. «Trauben sehen gut aus auf einer Platte, essen sollte man sie nicht: Die Bitterkeit aus den Kernen erschlägt jeden Käse – und vor allem den Wein. Wenn schon Früchte, dann lieber getrocknete, perfekt geeignet ist nur die Birne. Kümmel gibt dem jungen französischen Münsterkäse eine spezielle Note, sonst bleibt er besser weg. Weisswein passt zu mehr Sorten als Rotwein. Ein Bordeaux etwa versteht sich nicht mit einem Weisseschimmel wie dem Camembert. Zu solchen Weinen gehen viel besser Gruyère oder ein Alpkäse wie unser Alp-Dräckloch.»

Trends. «Käse aus Geiss- und Schafmilch sind in. Sie haben weniger schlechte Fettsäuren. Aus dem gleichen Grund soll auch Kuhmilch aus Alpbetrieben gesünder sein. Entsprechend beliebt sind Alpkäse. International stagnieren Italien und Frankreich. Spanien holt auf, und die Schweiz wird immer noch unter Wert gehandelt.»