

Es gibt mehr als 700 Käsesorten in der Schweiz – und noch immer kommen stetig neue hinzu. Diese typischen Schweizer Käsesorten sollte jeder Gourmet einmal gekostet haben.

TEXT LARISSA GRAF



TESSINER FORMAGELLA / TESSINER ALPKÄSE

Der Begriff Formagella (dt.: kleiner Käse) umschreibt eine Vielzahl verschiedener Tessiner Halbhartkäse, die aus Kuhmilch, Ziegenmilch oder einer Mischung der beiden hergestellt werden. Der Name rührt daher, dass die Formen mit einem Durchmesser von zehn bis 20 Zentimetern relativ klein sind. Sie werden meist regional verzehrt und sind im Geschmack mild und leicht säuerlich. Früher wurden sie im Sommer auf den Alpen hergestellt, heute gibt es auch einige Talkäserien, die Formagelle produzieren.



LE GRUYÈRE AOP

Der Schweizer Ur-Hartkäse wird aus frischer Rohmilch in einigen Gemeinden der französischsprachigen Schweiz produziert. Ein Grossteil des exportstärksten Käses der Schweiz wird heute nicht mehr wie früher im Sommer auf Alpen, sondern ganzjährig in Talkäserien hergestellt. Gruyère AOP gibt es in verschiedenen Varianten und Reifestufen: aus konventioneller, Bio- oder Alpenmilch, mild, reif, surchoix oder extrareif, gereift zwischen fünf Monaten und zwei Jahren.



VACHERIN MONT-D'OR AOP

Dieser aus thermisierter Kuhmilch hergestellte Weichkäse mit Rotschmierrinde stammt aus dem Jura im Westen der Schweiz. Der frische Käse wird von einem Reifen aus Fichtenrinde umgeben, damit er seine Form hält. Während der ersten 17 Tage Reifezeit wird der Vacherin Mont-d'Or regelmässig gewaschen und gewendet. Vor dem Verkauf wird er in eine Fichtenholzschatel gegeben, die etwas kleiner ist als der Käse selbst – daher rührt seine typische, wellige Oberfläche.

EMMENTALER AOP

Der Emmentaler repräsentiert mit seinen grossen Löchern Schweizer Käse wie kein anderer. Ursprünglich aus dem Emmental im Kanton Bern, wird er heute in einer ausgedehnten Zone des Schweizer Mittellandes produziert. Verwendet wird dazu immer frische Kuh-Rohmilch, die mit Bakterienkulturen und tierischem Lab versehen wird. Während der Reifezeit von 4 bis rund 15 Monaten entwickeln sich die charakteristischen Löcher.



APPENZELLER

Appenzeller ist ein Halbhartkäse aus Kuh-Rohmilch, welche aus dem Sänstis-Gebiet stammt. Während der Reifung wird er mit einer geheimen Kräutersulz gepflegt, die ihm sein besonders würziges Aroma verleiht. Es gibt ihn in den Varianten viertel- und vollfett, Letzterer wird in den Reifestufen classic (mild-würzig), surchoix und extra (extra würzig) angeboten, mit einer Reifezeit von vier bis sechs Monaten.



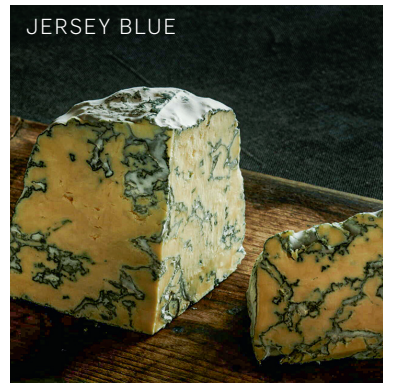
BERNER ALPKÄSE AOP / BERNER HOBELKÄSE AOP

Im Sommer wird auf den Alpen des Berner Oberlands Käse aus roher Kuhmilch im traditionellen, mit Holz befeuerten Kupferkessel hergestellt. Während der Lagerung werden die Laibe regelmässig mit Salzlake eingerieben («geschmiert»). Dauert diese bis zu zwei Jahre, wird das Resultat «Berner Alpkäse» genannt. Bei einer Reifung ab zwei Jahren wird daraus der Extrahartkäse «Berner Hobelkäse», der, wie der Name sagt, meist gehobelt konsumiert wird.



SBRINZ AOP

Dieser Extrahartkäse stammt aus der Zentralschweiz, wo er von nur 26 ausgesuchten Tal- und Alpkäserien aus lokaler Kuh-Rohmilch hergestellt wird. Der Name stammt vermutlich aus Italien und wurde von der Stadt Brienz abgeleitet – früher wurde der Käse durch den transalpinen Handel zum Verkauf in den Süden gebracht. Gereift wird er mindestens 20 Monate, er braucht aber rund 22 Monate, um sein volles Aroma und seine parmesanähnliche Konsistenz zu entwickeln.



NEUE SCHWEIZER KÄSESORTEN

JERSEY BLUE, BELPER KNOLLE, TOMME FLEURETTE Auch heute noch kreieren umtriebige Schweizer Käser immer wieder neue Käsesorten, die den Ruf des Landes als Käsenation international festigen. Zum Beispiel die Belper Knolle, ein mit schwarzem Pfeffer ummantelter Frischkäse von Jumi aus Bern, der in seiner getrockneten Form wie Trüffel über Pasta oder Eierspeisen gerieben wird. Oder der von Willi Schmid entwickelte Jersey Blue, ein Blauschimmelkäse, der in den besten Restaurants der Welt zu finden ist. Im Waadtland wird aus frischer Bergmilch der cremige Weisschimmelkäse Tomme Fleurette hergestellt, der ein besonders mildes, milchiges Aroma hat. Es steht gut um die Schweizer Käsevielfalt!