

# «Jedem Käse sein Pflegeprogramm»

## WALTER BURRI

«Normalerweise wird ein Käse produziert, und dann wird die Umgebung, in welcher er reifen soll, künstlich hergestellt. Beim Käse in der Kaltbach-Höhle ist es umgekehrt. Die Höhle in Kaltbach liegt am Rande des Wauwilser Mooses im Kanton Luzern. Dort sind die Umgebung, die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit von der Natur vorgegeben, und wir suchen den Käse aus, der in der Sandsteinhöhle reifen kann. Sandstein eignet sich gut für die Käsereifung, weil er die Feuchtigkeit reguliert. Die Temperatur in der Höhle liegt bei zirka 12 Grad, das sind drei bis vier Grad mehr als in üblichen Reiferäumlichkeiten. Die relative Feuchtigkeit liegt bei 96 bis 98 Prozent. Wir haben acht bis zehn Emmentaler-Käsereien, die uns Käse liefern. Die Laibe kommen im Alter von drei bis vier Monaten zu uns. Die Käse müssen sehr lagerfähig sein, denn nicht jeder Käse eignet sich für eine bis zu zwölf monatige Alterung in der Höhle. Nur vier Käse laufen unter unserem Label (Kaltbach - Die Höhlengereiften). Die beiden Hartkäse reifen mindestens acht Monate, die Halbhartkäse mindestens sechs Monate.»



Walter Burri  
Emmi  
Habsburgerstrasse 12  
6002 Luzern  
emmi-kaltbach.ch

Walter Burri ist Käser- und Molkereimeister. Er arbeitet seit 34 Jahren am Standort Kaltbach, seit 28 Jahren ist er Betriebsleiter.

## ARMANDO PIPITONE

«Jeder Käse hat einen anderen Reifeprozess. Es kann nicht grundsätzlich gesagt werden, dass lange gereifter Käse qualitativ besser ist. Im Endeffekt ist es immer eine Geschmackssache. Ich bevorzuge reifen Käse. Ich mag die unterschiedlichen Reifetöne. Käse wird interessanter, wenn er gereift ist, es können aber auch Ammoniaknoten hervorkommen. Für mich als Sommelier du Fromage ist es bei der Weinauswahl immer wichtig zu wissen, in welchem Reifestadium sich der Käse befindet. Bei einem Käse, der kurze Zeit gereift ist, passt ein anderer Wein als bei einem lange gereiften. Die Aussage: «Dieser Wein passt zu Käse» ist eigentlich falsch. Es sollte immer genau gesagt werden, zu welchem Käse der Wein passt und ob der Käse jung oder gereift ist. Ebenfalls entscheidend ist, wie der Käse gegessen wird. Wenn ich bei einem Weichkäse die Rinde mitesse, verlangt dies einen anderen Wein, als wenn ich die Rinde wegschneide.»



Armando Pipitone  
Caveau du Sommelier  
Kirchgasse 17  
4600 Olten  
caveau-olten.ch

Armando Pipitone ist ein diplomierter Wein- und Käsesommelier. Gault-Millau zeichnete ihn 2006 mit dem Titel Sommelier des Jahres aus.

## FREDY BIERI

«Wenn Käse reift, werden Aminosäuren gebildet, die wir als salzig empfinden. Je länger ein Käse gereift ist, umso würziger, rezenter und kräftiger wird er. Das Aroma bildet sich in zwei Phasen: während der Produktion und während der Reifung. In einer Räumlichkeit ohne jegliche Luftbewegung durchläuft der Käse den Prozess der intensivsten Aromabildung. Wir lassen unsere Käse in acht Gewölbekellern reifen. Dort gibt es keinerlei Luftbewegung. Trotzdem haben wir die Möglichkeit, die gewünschte Temperatur und Luftfeuchtigkeit exakt einzustellen. Die einzelnen Käse verlangen für eine ideale Käsereifung unterschiedliche Temperaturen. Ein weiterer Faktor, der die Aromabildung und die Qualität des Käses beeinflusst, ist die Pflege. Bei der klassischen Pflege wird der Käse einmal wöchentlich gewendet und mit Salzwasser gepflegt, beispielsweise typischer Rotschmierkäse wie Tilsiter. Wir pflegen unsere Käse aber auch mit Essenzen von Baumnüssen oder anderen Produkten aus der Region.»



Fredy Bieri  
Frauwisstrasse 8  
8493 Saland  
naturli.ch

Fredy Bieri ist Käsehändler und Inhaber der Zürcher Oberländer Rohmilchkäse-Vermarktungs-Organisation «natürli Bieri AG».

## CHRISTOPH BRUNI

«Die Reifung des Käses ist ein vielschichtiger Prozess. Während der Reifung wandeln sich die vielen Inhaltsstoffe des Käses ständig: Eiweissabbau, Fettsäureabbau, Rindenbildung sind nur die Spitze des Eisberges. Vieles ist noch nicht erforscht oder erklärbar und wird – zum Glück – immer ein Geheimnis bleiben. Meine Aufgabe als Käse-Affineur ist es, den Käse während seiner Reifung zu waschen, abzureiben, zu bürsten, zu wenden, zu säubern, verletzte Rinden zu verarzten, den Platz zu wechseln, zu beobachten, riechen, fühlen, gut zuzureden, manchmal auch zu hätscheln und zu tätscheln. Die Käse reifen am liebsten im Rudel. Besonders geeignet sind Natursteinkeller mit Regalen aus Holz. Starke Fremdgerüche sollten vermieden werden. Der Käse muss sich «wohl» fühlen. Es gibt verschiedene Faktoren, welche die Reifezeit des Käses bestimmen. Jahreszeit, Tierart, Rasse und Futter, aber auch produktionsbedingte Details und die Lagerung sind entscheidend.»



Christoph Bruni  
Bürglenstrasse 11  
3600 Thun  
bruni.ch

Christoph Bruni arbeitet als Käse-Affineur. Er beliefert nicht nur renommierte Restaurants, sondern verkauft seinen Käse auch dienstags und samstags auf dem Berner Märkt.



BILD: EMMI KALTBACH