

# Wer sich vor Blauschimmelkäse ekelt, verpasst etwas im Leben

Das Wort «Schimmel» löst da und dort Widerwillen aus. In diesem Fall zu Unrecht. Wer Blauschimmelkäse mal entdeckt hat, möchte ihn nicht mehr missen. Und die Schweiz hat einige zu bieten.

Monika Neidhart



Weltmeisterlich: Der "Jersey" Blue von Käser Willi Schmid aus Lichtensteig. Foto Monika Neidhart

Im Südwesten von Frankreich, in Roquefort, hütete einst ein Knabe seine Schafe. Ob ein hübsches Mädchen oder die fliehenden Schafe ihn veranlassten, sein Käsebrod in die Höhle zu legen und dem Mädchen oder den Schafen nachzulaufen, ist ungewiss. Nach ein paar Tagen kam er zurück zur Höhle. Sein Essen war verschimmelt. Das Brod warf er weg, es ekelte ihn. Den Käse aber probierte er – und staunte ob des würzig-salzigen, aromatischen Geschmacks des Käses. Der Roquefort war geboren. Eine wahre oder erfundene Geschichte? Wir wissen es nicht. Um das Jahr 1060 wird der Roquefort, der aus Schafsmilch gewonnen wird, unter diesem Namen das erste Mal schriftlich in Klosterbüchern erwähnt. Was in der Sage angetönt wird, ist im Kern wahr: Wächst der Pilz *Penicillium roqueforti* oder *Penicillium gorgonzola* auf Brod, wird er durch das Verarbeiten der Stärke aus dem Getreidekorn für den Menschen giftig. In der Milch aber, wo keine Stärke vorkommt, bildet er keine Giftstoffe. Ganz im Gegenteil. Hier unterstützt der Schimmelpilz den Reifeprozess des Käses. Vor allem aber beeinflusst er ganz wesentlich den Geschmack und gibt ihm das bläulich-marmorierte Aussehen.

## Rohmilch ist reich an Geschmacksstoffen

Egal ob sie von Kühen, Büffel, Schafen oder Ziegen stammt: Milch ist auch bei einem Blauschimmelkäse die Basis. Willi Schmid, Käser aus Lichtensteig, bezeichnet sie

gar als «weisses Gold»: «Ich bin hier im Toggenburg als Bauernbub aufgewachsen, ich kenne die Wiesen und Kräuter, die hier wachsen. Entsprechend möchte ich keine langweilige Milch von Tieren, die mit Silage gefüttert wurden.»

Um die Geschmackselemente der Milch möglichst optimal zu erhalten, stellt er seine Käse aus Rohmilch her. Er erwärmt die Milch vor der Lab-, Milchsäurebakterien- und Schimmelpilzzugabe auf rund 40 Grad. Bei der Pasteurisation (Erhitzen auf 75 Grad), die in Industriebetrieben und im Ausland angewendet wird, werden dagegen die Aromen und viele in der Milch vorkommenden Enzyme abgetötet.

Willi Schmid war vor knapp 20 Jahren einer der ersten, der seinen Weg ging. Essensforscher Dominik Flammer zählt ihn in seinem Buch «Schweizer Käse – Ursprünge, traditionelle Sorten und neue Kreationen» zu den erfolgreichsten Käsekreatoren der Schweiz. Zusammen mit seiner Frau und wenigen Mitarbeitern stellt Schmid in seinem Betrieb 30 verschiedene Käse her.

### **Zweifacher Jersey-Weltmeister**

Drei davon sind Blauschimmelkäse aus drei Milcharten mit unterschiedlichen Schimmelpilzkulturen: «Blaue Geiss» ist durch die Ziegenmilch und den Edelschimmel sehr intensiv in der Blaufärbung und im Geschmack. «Blauer Büffel» ist dank der fettreichen Milch von Büffeln sehr cremig und lieblich im Aroma. Für Einsteiger ideal. Schliesslich der im Aroma ausgewogene Jersey Blue aus Milch von Jersey-Rindern. Diese Milch ist fett- und eiweissreicher und hat dreimal mehr Karotin als herkömmliche Milch, was den Käse gelb macht. «Gerade das Farbspiel zwischen dem gelben Teig und der bläulichen Farbe des Schimmels fasziniert mich«, sagt Willi Schmid. Mit dem Jersey Blue holte er sich schon zweimal den Titel «World's Best Jersey Cheese». Es ist «sein» Käse. Die ersten Momente des Arbeitsalltages gehören ihm. «Mit frischem Arbeitsgewand, ohne Kontakt mit anderen Personen oder Käsen, schaue ich zu ihm. Eine Infektion mit anderen Mikroorganismen wäre in den ersten paar Tagen fatal.»

Der Besucher sieht die noch jungen, gugelhopfförmigen und rund 2 kg schweren Käse auf einem Metallgestell im 12 Grad kühlen Keller durch ein Fenster. Kein anderer Käse liegt dort. Da und dort wachsen blaue Flächen zwischen der gelben Grundfärbung. In diesem Stadium erinnert er geschmacklich eher noch an einen Feta. Risse zeichnen sich an der Rundung ab. «Damit sich der Schimmelpilz vermehren kann, braucht er Luft», erklärt der 50-jährige Fachmann die Risse. Allerdings wählt er nicht die herkömmliche Art des Pikierens, bei dem dicke Edelstahlnadeln Luftlöcher in den Käsebruch stechen. Die dadurch entstehende regelmässige Infizierung mit dem Blauschimmel ist Schmid zu langweilig.



Die ersten Schritte des KäSENS sind auch bei ihm die gängigen: Nach dem Gerinnen der Milch im Kessi schneidet er die gallertartige Masse mit der Käseharfe. Zugedeckt lässt er den Bruch einige Stunden in der Abtropfwanne in der Käserei stehen.

Dann kommt Schmid's Verfahren zum Zug: Mit den Fingern knetet er den Bruch durch und füllt ihn in Plastikformen ab. Überall sind nun Luftlöcher eingeschlossen, die dem Schimmelpilz den nötigen Sauerstoff geben. Am nächsten Tag reibt er die neuen Käse mit Trockensalz ein und stellt sie ins Kühllager. Nach rund zehn Tagen kommt der Jersey Blue in ein Lager, wo er bei drei Grad und während rund zwei Monaten sein Aroma entwickelt.

### **Schweizer bleiben zurückhaltend**

Dominik Flammer ist begeistert von der aktuellen Szene: «Solange die Käseunion den Markt kontrollierte, war keine Innovation möglich. Nun aber sind die Schweizer führend in der Rohmilchkäseherstellung. Die bekannten Blauschimmelkäse Roquefort, Gorgonzola, Stilton oder Danablu sind durch die pasteurisierte Milch und die industrielle Verarbeitung arm an Aromen geworden.» Neben Schmid ist er auch von den Blauschimmelkäsen von Georg Hofstetter angetan, der in Ruswil LU Biomilch von Ziegen, Schafen und Büffeln verarbeitet. Auch das Blaue Belper Hirni der Käserei Glauser in Belp gefällt ihm.

Trotz Innovationen, die Schweizer bleiben sehr zurückhaltend gegenüber Blauschimmelkäse. Gemäss der Switzerland Cheese Marketing AG ass jeder Schweizer letztes Jahr gerade mal 60 Gramm davon – vor allem importierten. 488 Tonnen stehen der einheimischen Produktion von 14 Tonnen gegenüber.

## **Vielseitig in der Küche**

Dabei ist der Blauschimmelkäse in der Küche vielseitig einsetzbar. Die Rinde kann im Normalfall gegessen werden. Fehlen darf er auf keiner Käseplatte; ideal mit separatem Messer schneiden. Willi Schmid streicht ihn am liebsten aufs Brot. Blauschimmelkäse sind Dominik Flammers absolute Lieblinge: «Das pilzige, nussige und unverkennbare Aroma passt genauso zu einem Süsswein wie zu Fruchtsäften, sie können kalt oder warm gegessen werden.» Je nach Reifegrad und Milchherkunft lassen sie sich kombinieren mit Spinat, Randen, Kartoffeln. Oder man legt ein Stück Käse auf eine Polenta. Ein Cordon Zola überzeugt durch die Würze. Farblich interessant wird ein Schichtsalat aus geraffelten Rebli und Käsewürfeln, ergänzt mit Datteln. Wer mit Blauschimmelkäse etwas überbacken möchte, legt den Käse am besten zuvor ins Tiefgefrierfach. So lässt sich der cremige Käse gut reiben. Für die Aufbewahrung wickelt man jeden Blauschimmelkäse einzeln in Käsepapier ein und bewahrt ihn im Kühlschrank auf. Damit er sein volles Aroma entwickeln kann, soll er mindestens eine halbe Stunde vor dem Essen aus dem Kühlschrank genommen werden.

---

## **Küche: Einmal Vorspeise und einmal Hauptgang**

### **Carpaccio von warmen Randen**

#### Zutaten

4 mittelgrosse Randen, gekocht  
1 EL Baumnüsse, Pinienkerne oder andere Nüsse, gehackt  
100–150 g Blauschimmelkäse  
4 EL Weissweinessig oder Balsamicoessig  
Salz; Pfeffer  
ca. 6 EL Rapsöl

#### Zubereitung

Randen schälen, in möglichst dünne Scheiben schneiden. Dekorativ auf Teller anrichten.

Nüsse ohne Fettzugabe leicht rösten.

Blauschimmelkäse in kleinen Stücken über die Randen verteilen. Sind die Randen etwas warm, schmilzt der Käse, was den Genuss zusätzlich erhöht.

Sauce aus dem Essig, den Gewürzen und Öl zubereiten. Über die Ränder träufeln.  
Mit den Nüssen zum Schluss bestreuen und als Vorspeise servieren.

### **Nudeln alla panna mit Blauschimmelkäse**

#### Zutaten

400 g Teigwaren

2,5 dl Rahm

2 EL Sbrinz, gerieben

50 g Blauschimmelkäse, in Stücken

Salz; Pfeffer

#### Zubereitung

Teigwaren al dente kochen.

In einer zweiten Pfanne den Rahm aufkochen, Käse daruntermischen und nur noch so lange erwärmen, bis die Käsestücke geschmolzen sind.

Nach Bedarf würzen.

Sauce über die angerichteten Teigwaren giessen