**KULINARISCHES ERBE:** Bloderkäse aus dem Toggenburg

# Uralter Käse entspricht aktuellen Trends

*Bloderkäse ist ein Sauermilchkäse, der im Toggenburg seit Jahrhunderten hergestellt wird. Seine Nährwerte machen ihn zu einem zeitgemässen Lebensmittel, das sich vielfältig in der Küche verarbeiten lässt.*

MONIKA NEIDHART

**Lehrmeister Nöldi Forrer und Auszubildende Lea Wohlgensinger in der Käserei Stadelmann in Nesslau.** *(Bilder: mne)*

**Der Bruch kommt in die Formen, die Molke fliesst ab.**

**Nöldi Forrer schneidet den frischen Bloderkäse auf.**

Sie esse Bloderchääs am liebsten «barä», erzählt Lea Wohlgensinger. Die Toggenburgerin ist im dritten Lehrjahr zur Milchtechnologin in der Käserei Stadelmann in Nesslau SG. «Die Herstellung ist nicht anspruchsvoll», ist sie mit ihrem Chef und Schwingerkönig Nöldi Forrer einig, der die Käserei mit seinem Geschäftspartner führt. Am Morgen haben sie rund 130 Liter Milch entrahmt, erwärmt und mit Milchsäurebakterien geimpft. «Bloderkäse braucht kein Lab», weiss Wohlgensinger auf die Eigenart der Herstellung hin.

Die gallertartige Masse, die innerhalb von 10 Stunden entsteht, wurde im lokalen Dialekt «Bloder» genannt, was dem Käse den Namen gibt. Gegen Abend misst Wohlgensinger den pH-Wert und prüft die Körner der geronnenen Milch. Stimmen die Werte, mischt und erwärmt sie die Masse, bevor sie acht Liter Vollmilch dazugiesst: «Das hilft, dass sich der Bruch besser setzt. Zudem ergibt sich ein feinerer Geschmack», begründet sie. Mit einem Kessi schöpft sie die geronnene Masse in eckige Formen. Die Molke tritt aus den Löchern in den Wänden. Fingerspitzengefühl ist gefragt. Die Körner des Bruchs sind weich. Die Gefahr besteht, dass sie bei zu viel Druck durch die Löcher als «Staub» weggeschwemmt werden. Körner verstopfen die Ausflusslöcher. Sie muss mit der Hand vorsichtig den Innenwänden nachfahren. Schliesslich sind drei Formen gefüllt. Der Käse wird zugedeckt und am nächsten Tag einmal gewendet. Die Masse verliert die Molke. So entstehen aus 130 Liter Milch rund 15 kg Bloderkäse. In Portionen geschnitten und abgepackt, ist er 21 Tage gekühlt haltbar. Die in Sonnenblumenöl und Kräuter eingelegten Würfel, eine Spezialität der Käserei Stadelmann, hingegen sind über ein paar Monate geniessbar.

Sauerkäse, der gereifte Käse, der auch im Montafon bekannt ist, stellt Nöldi Forrer nicht mehr her: «Der Aufwand ist riesig. Der Käse muss jeden zweiten Tag über mehrere Wochen mit Salz behandelt und mit dem Messer abgezogen werden. Nur so bildet sich eine schöne, nach innen wachsende Speckschicht.»

Der Vorgang, wie ihn Lea Wohlgensinger gelernt hat, entspricht dem Pflichtenheft von AOP. Seit 2010 ist Bloder-Sauerkäse damit ursprungsgeschützt und das Verfahren gesichert. Wer im Gebiet der 12 Gemeinden des Kantons St. Gallen (Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams, Sennwald, Wildhaus, Alt St. Johann, Stein, Nesslau-Krummenau, Ebnat-Kappel und Amden) und im Fürstentum Liechtenstein den Richtlinien folgt, darf die Ursprungsbezeichnung tragen. Ganzjährig sind es noch fünf Käsereien, die Bloderkäse herstellen. Im Sommer wird er auch auf den Alpen produziert.

## «Im Winter Chips-Ersatz»

Aus Magermilch, Milchsäure, wenig Salz, Wärme und Zeit entsteht Bloderkäse. Es ist eine der ursprünglichsten Arten der Käseherstellung, wie sie nomadisierende Völker des Ostens pflegten. Die Produktion in der Schweiz kann bis ins 14. Jahrhundert zurückverfolgt werden. Dass diese Art der Milchverwertung gerade im Toggenburg bekannt ist, liegt auch an der Topografie. Die obersten Alphütten hatten lange keine Zufahrten. Es war einfacher, die Milch zu entrahmen und nur die Butter ins Tal zu tragen. Die Magermilch wurde vor Ort zu Bloderkäse verarbeitet, die Molke den Schweinen verfüttert. Nöldi Forrer kennt das aus der Kindheit. «Die entrahmte Milch haben wir über dem Holzfeuer erwärmt und mit Buttermilch geimpft».

Der Bloderkäse aus der Käserei ist schnittfest, körnig bis leicht brüchig, mit angenehm säuerlicher Note und dezentem Milchgeschmack. Anders Nöldis Erinnerungen: «Der Rauchgeschmack in der Alphütte und das Lagern im Heulager prägte das Aroma mit». Mit einem Schmunzeln erzählt er, wie sie den Bloderkäse, der immer härter wurde, im Winter zu Hause vor dem Fernseher «gekätscht» hätten.

## Ideale Sportlernahrung

Bloderkäse entspricht den heutigen Ernährungstrends. Er ist eiweissreich und gleichzeitig fett-, salz- und kalorienarm. Zudem ist er leicht verdaulich. Ein idealer Begleiter für Personen, die Sport treiben, auf ihr Gewicht achten und sich natürlich ernähren möchten. Das leicht säuerliche, wenig ausgeprägte Aroma und die weiche Konsistenz lassen in der Küche viel Freiheit. Er lässt sich ähnlich wie Fetakäse verwenden.

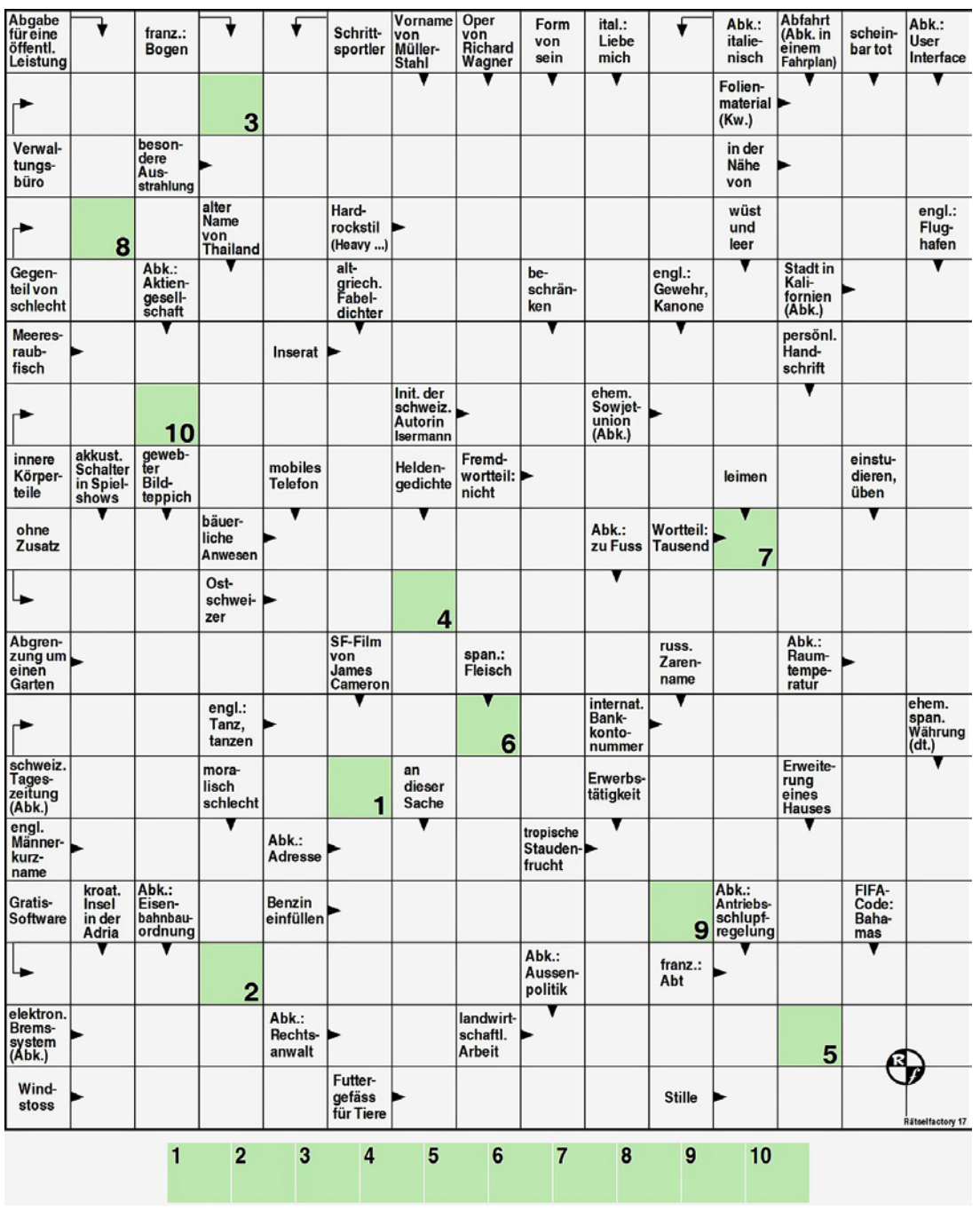
In unmittelbarer Nachbarschaft zur Käserei von Nöldi Forrer führt Philipp Metzger eine Spezialitätenmetzgerei. Zum 80. Firmenjubiläum 2018 kreierte er den geräucherten Bloderkäse. Der kalte Rauch aus Buchensplitt und Weisstanne gibt ihm während eineinhalb bis zwei Tagen ein entsprechendes Aroma. So kommt er auf einem Apéroplättli mit Trockenwurst zur Geltung.

Mehr Spielraum lässt der frische Bloderkäse in der Küche. Das Reich auch von Philipp Schneider, der in 5. Generation das Hotel-Restaurant Krone in Mosnang führt. Er liebt es, regionale Nahrungsmittel sowohl traditionell zu verarbeiten wie modern zu interpretieren. So reicht er Bloderkäse in Würfel auf Apéroplättli, bröckelt ihn als Topping über Suppen und Salate oder brät ihn paniert. Überraschend und meisterlich seine Toggenburger Dessertkreation: Sorbet aus Schafenbirne (Obstsorte des Jahres 2024), Schlorziflade und Würfel aus Bloderkäse mit einer abgeflämmten Zuckerkruste. Bloderkäse, der auf der Zunge zergeht.

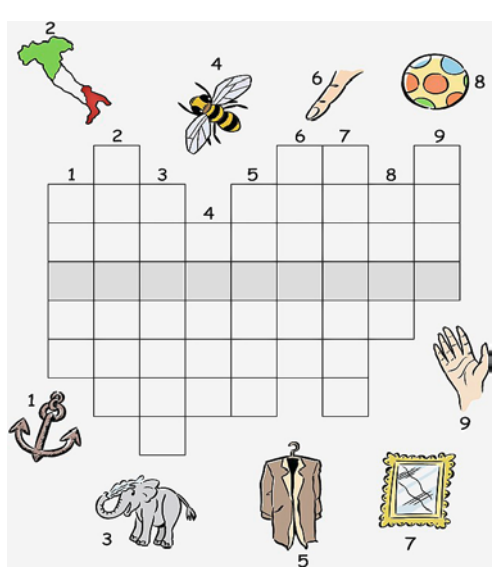
### KULINARISCHES ERBE

In unserer Serie stellen wir etwa einmal pro Monat eine Spezialität aus dem kulinarischen Erbe der Schweiz vor. Den Anfang machte die Solothurner Torte, danach stellten wir den Käse Vacherin Mont-d'Or AOP vor, dann kam die Schokolade mit Entlebucher Heumilch dran, danach das Trockenfleisch aus dem Bündnerland, dann die Brätzeli, gefolgt vom Linthmais, von der Käsewähe, dem Apfel aus dem Thurgau, dem St. Galler Biber, den Gottlieber Hüppen, der Cholera, dem Zuger Rötel und den Spanischbrödli aus Baden AG. *jul/hun*

## RÄTSEL




| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | 7 | | | | | | 6 | 9 |
| 8 | | | 9 | | 3 | | | 5 |
| | | 9 | 7 | | 1 | 3 | | |
| | 6 | 8 | | | | 5 | 1 | |
| | | | | | | | | |
| | 1 | 5 | | | | 2 | 4 | |
| | | 4 | 1 | | 5 | 6 | | |
| 5 | | | 2 | | 8 | | | 1 |
| 1 | 3 | | | | | | 5 | 2 |



| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| nordfriesische Insel | | 14 | 15 | 11 | |
| engl.: Kraft, Stärke | 16 | 13 | | 6 | 15 |
| alle ohne Ausnahme | 10 | | 21 | 6 | |
| Heiligenbild der Ostkirche | 9 | | 13 | 2 | |
| franz.: Trinkglas | 5 | | 15 | | 6 |
| Fruchtinneres (Mz.) | | 6 | 15 | 2 | |
| Vorn. der Fotografin Leibovitz | 4 | | | 9 | 6 |
| Genug! (ital.) | 8 | 4 | 1 | | 4 |
| dritter Monat des Jahres | | 4 | 6 | 15 | 20 |
| älterer Bruder von Moses | | 4 | 15 | 13 | |
| Vorname der franz. Sängerin Piaf † | 6 | | 9 | 17 | 12 |
| TV-Moderator (Fritz) | | 18 | 2 | 6 | 15 |
| politische Diskussionssendung | 4 | 15 | 6 | | 4 |
| ital.: Liebe | 4 | | 13 | 15 | |
| Grosskonzern (Kw.) | 14 | 11 | 22 | 17 | |
| Aufforderung zur Ruhe | 16 | | 3 | 12 | |
| gepflegte Grünfläche | 15 | 4 | 1 | | 2 |
| Stadt in der Normandie | | 13 | 11 | 6 | 2 |



**Die Zahlen sind durch Buchstaben zu ersetzen. Dabei bedeuten gleiche Zahlen gleiche Buchstaben. Bei richtiger Lösung ergeben die schattierten Felder – zeilenweise von oben nach unten gelesen – ein Zitat von Jean de Lafontaine.**