

Mit Laib und Seele

Zu Besuch bei Käser Willi Schmid, der feinen Nase aus dem Toggenburg

TEXT: MYRIAM ZUMBÜHL; FOTOS: DANNY CHRISTENSEN

Willi Schmid's Heimat:
In den Toggenburger Wiesen
fühlen sich Kühe und Käser wohl.



ft entscheidet Willi Schmid erst frühmorgens, welchen Käse er produzieren wird. Noch vor Sonnenaufgang liefern die Bauern ihre Kuh-, Schaf-, Büffel- oder Geissmilch in die Käserei. Dann wird gekostet. Das Käppi schelmisch in die Stirn gezogen,

steht Schmid in seinen grossen weissen Gummistiefeln und der Plastikschürze vor einem Milchkanister. Wie ein Weinkenner lässt er der frischen Rohmilch Zeit, damit sie ihr Aroma in seinem Gaumen entfalten kann. Schmid schliesst kurz die Augen.

Willi Schmid's «Städtchäsi» liegt gut versteckt zwischen zwei engen Gässlein im Zentrum des Toggenburger Städtchens Lichtensteig. Die Käseproduktion läuft seit drei Uhr morgens auf Hochtouren. Tief über seinen 700-Liter-Milchkessel gebückt, schneidet Schmid sorgfältig mit zwei Plastikschaufeln den Käsebruch, der nicht zu fein zerkleinert werden soll, bevor man ihn abtropfen lässt und vorsichtig in Plastikformen abfüllt. Schmid ist hochkonzentriert, im Hintergrund plätschert in der Abtropfwanne bereits der Bruch für die «Hölzige Geiss», seinen cremigen Geissenkäse, den er zwecks Aromatisierung und Reifung mit einer Tannennrinde umspannt.

Willi Schmid hält kurz inne und schwärmt von Vanillearomen und Bergkräutern in der Milch. «Ein schönes Röstaroma – die Kühe haben gestern viele verschiedene Gräser gefressen.» Er weiss genau, welche Kühe die Milch geliefert haben. Schmid kennt jeden Bauern, jede Weide, ja sogar jede Kuh, von der er Milch bekommt. Einige wenige Bauern beliefern ihn mit Milch – mit der bestmöglichen. Die Zusammenarbeit ist geprägt von gegenseitiger Verbundenheit, Freundschaft, aber auch Respekt. Jeder Bauer weiss, dass er seinen Auftrag verliert, wenn er nicht mehr den geforderten Standard liefert. Stoppt einer die Schafzucht, produziert Schmid so lange keinen Schafskäse, bis er wieder eine Milch gefunden hat, die seinen Ansprüchen genügt. Da kennt er kein Pardon, auch wenn ihm Ungeduldige die Bude einrennen, um endlich wieder in ein Stück «Nicola» oder «Hölzig Schaf» beiszen zu können.

Schmid's Kunden sind in guter Gesellschaft. Was im Herzen des Toggenburg produziert wird, hat es längst in die Käseauswahl renommierter Restaurants in der ganzen Welt geschafft. Willi Schmid freut sich darüber, obwohl er sich oft nicht einmal an die Namen der Köche erinnern kann. «Wie heisst dieser Schweizer in New York schon wieder?», muss er seine Frau Beatrice fragen. Die Rede ist von keinem Geringeren als Daniel Humm, dem Perfektionisten, dessen «Eleven Madison Park» dieses Jahr zum besten Restaurant Nordamerikas gewählt wurde und zurzeit als das fünftbeste Restaurant der Welt gilt. Dort kommt Schmid's Käse auf den Tisch. Ebenso beim Schweizer Spitzenkoch Andreas Caminada. «Und in Schweden gehört es anscheinend zum guten Ton, in Spitzenres-

taurants meinen Käse zu servieren», sagt der Käser. Schmid bildet sich darauf nicht viel ein, er hat den Überblick über seine Auszeichnungen längst verloren, so viele waren es in den letzten sieben Jahren.

Die wahren Goldstücke liegen im Reifungskeller. Gegen 3000 Käseläibe, von denen Schmid sagt: «Das sind meine Babys! Ihnen gehört meine ganze Aufmerksamkeit.» Seine Augen leuchten, als er sich einen «Mühlstein» aus dem Reifungsgestell holt, einen grossen runden Vollfettkäse mit Loch in der Mitte, der aussieht wie ein überdimensioniertes Engadiner Ringbrot. Oder wenn er lachend den Käse aufschneidet, ihn grosszügig zur Degustation anbietet und selber genüsslich hineinbeisst. Immer noch isst er täglich Käse.

Oft fährt Schmid nach dem anstrengenden Arbeitstag in der Käserei einen Umweg und hält bei «seinen» Kühen auf der Weide. Auch wenn er nicht der Besitzer ist, gehören sie ihm trotzdem ein bisschen. Sie galoppieren quer über die Weide, wo Schmid ihnen die Arme um den Hals legt. Er weiss, welche Kühe frisch gekalbert haben, wo sie am liebsten getätschelt werden und wie gut ihre Milch ist. «Würde der Bauer die Milch nicht zusammenschütten, ich könnte sie wohl noch im Kaffee einer Kuh zuordnen», sagt Schmid. Wechselt ein Bauer die Weide, erkennt der Käser dies am nächsten Tag am Geruch der Milch. Er kennt die Wiesen im Toggenburg, weiss, wo die Sonne aromatische Blumen gedeihen lässt und auf welcher Alp besonders viel Klee wächst. Manch halbschattiges Tobel ist ideal für Wildkräuter, die die Milch aromatisieren.

„Würde der Bauer die Milch nicht zusammenschütten, könnte ich sie wohl noch im Kaffee einer Kuh zuordnen.“

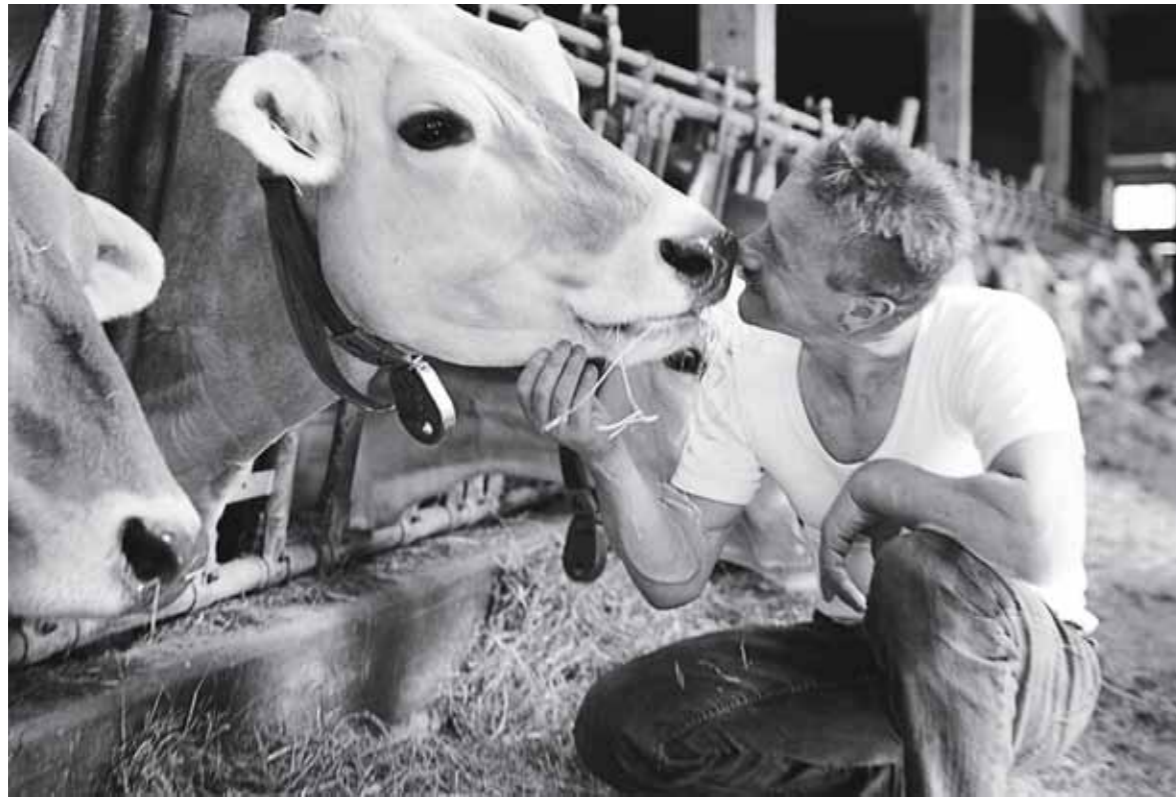
Schon als kleiner Bub erkundete Schmid die Felder und Wiesen. Alle Kräuter, Blätter und Gräser, die die jungen Geissen fressen, hat er schon selber probiert. «Wir haben hier im Toggenburg schwere Lehmböden, die besonders viele Nährstoffe speichern können. Das kommt der Milch zugute», sagt er. Trinkt er die Milch, schmeckt er die Scholle. Schmid erklärt anschaulich, dass die Milch vom Schwarzfleckvieh im Jura ganz anders schmecke als die vom Braunvieh im Bündnerland, das vor allem auf Kiesböden gras. Andere Kühe, andere Vegetation. Willi Schmid's Landkarte ist eine der Milcharomen.

Beste Rohmilch ist Schmid's Grundmaterial, sein weisses Gold. Pasteurisierte Milch trinken würde er nie, geschweige daraus einen Käse herstellen. «Das ist ein toter Saft!» Sein verschmitztes Lachen weicht einer ernsten Miene. «Das schmeckt nach nichts. Beim Käse ist die Qualität der Milch entscheidend, perfektes Fett und perfektes Eiweiss, nur so kann ich einen guten

Zum Reinbeissen:

Natürlich hat Willi Schmid schon alle Blumen und Kräuter selbst probiert.





Auf Tuchfühlung: Willi Schmid kennt den Charakter der Kühe, weiss, wo sie am liebsten getätschelt werden.

Im Zeitplan: Minuten entscheiden, wann die Milch für einen Käse perfekt ist.



Eine Landkarte mit Milcharomen im Kopf:

Trotz regionaler Verankerung feiert Willi Schmid mit Käse wie dem «Mühlstein» Erfolge in aller Welt.

„Ein Käse muss für mich einen Geschmack haben, der einem im Mund bleibt - manchmal bis zum nächsten Tag.“

Käse herstellen.» Er kommt nicht umhin, über viele Käse herzuführen, die hierzulande produziert werden. «Wir haben keinen schlechten Käse in der Schweiz, er wird gut hergestellt. Aber im Geschmack ist er oft nichtssagend.» Schmid mag nicht schlecht über Berufskollegen sprechen. Aber es versetzt ihm einen Stich ins Herz, wenn er sieht, dass ein Käse nicht das Aroma bekommt, das er verdient.

Das beste Aroma entsteht aus unbehandelter Milch, die aus der Region den kürzesten Weg in die Käserei findet. Auch das sei ein wichtiger Aspekt bei einem guten Käse. «Die Milch verliert ihren ganzen Charakter, wenn sie über kilometerlange Pipelines gepumpt wird. Das beeinflusst das Eiweiss in der Milch negativ.» Also kippt Schmid die frisch gelieferte Milch gleich nach der Verkostung innert Minuten in den grossen Milchkessel.

Die Arbeit mit unbehandelter Rohmilch erfordert Konzentration und Sorgfalt. «Käsen ist Handwerk, aber vor allem eine Gefühlssache.» Eine feine Nase braucht es, man muss Aromen erkennen und verstehen, wie sie sich bei einem Käse entwickeln könnten. Abschätzen, wann der perfekte Zeitpunkt gekommen ist, um den Käse zu machen. «Käse ist ein Naturprodukt, das Schwankungen unterliegt; es sieht nicht immer gleich aus und schmeckt immer wieder unterschiedlich.» Schmid muss beim Käsen ständig die

Temperatur der Milch messen - wie bei einem guten Wein verändern sich Aroma und Konsistenz bei unterschiedlichen Temperaturen. Man ahnt es schon: Willi Schmid fühlt die korrekte Temperatur bereits, bevor er ein Thermometer zum Einsatz bringt.

Der ausgezeichnete Geschmackssinn ist Willi Schmid's Talent. Den habe er seiner Mutter zu verdanken, glaubt er. Sie habe immer mit dem gekocht, was der Garten gerade hergab. «Bei uns gab es nie etwas aus der Büchse. Wir haben jedes Produkt mit seinem ursprünglichen vollen Aroma kennengelernt.» Und weder ihm noch seiner Frau Beatrice kommt es in den Sinn, den eigenen drei Kindern etwas zu servieren, was nicht genauso frisch ist wie die Milch, aus der die Käse hergestellt werden. Schmid schmeckt beim Mittagessen den feinen Wein aus der Bratensauce heraus und beisst zufrieden in den frischen Salat, der erst vor kurzem im eigenen Garten geschnitten wurde.

Wer Willi Schmid beim Gestikulieren zuschaut und seinen Erklärungen rund um das Thema Käse lauscht, merkt bald, dass die begehrten Produkte nur entstehen können, weil der Arbeit des Käasers ein tiefes Verständnis von der Natur zugrunde liegt. Das Wissen über den Kreislauf der Natur, die Saison der Weiden, das Futter, die natürlichen Aromen und die Tiere. Weil der Käser an diesem Morgen etwas ins Plaudern gekommen ist, hat sich



Willi Schmid's drei Topkäse

Jersey Blue

Der blauschimmelige Rahmweichkäse wird aus Rohmilch von der Jersey-Kuh hergestellt. Der abgerundete Kegel ist 1,7 Kilogramm schwer und hat einen Fettgehalt von mindestens 55 Prozent. In seiner neun- bis zehnwöchigen Reifezeit entwickelt er ein **rahmig-nussiges Aroma**, das durch feinen Schimmelgeschmack gebrochen wird. Der Käse wurde bereits zum zweiten Mal in Folge als «World's Best Jersey Cheese» ausgezeichnet.

Bergfichte

Die Bergfichte ist ein flacher, runder Rohmilchkäse, der für die Reifung in einer von Hand geschnittenen Bergfichtenrinde eingepackt wird. Die **Herbe der Tannine** verleiht dem Käse seinen besonderen Geschmack, aber auch eine leicht rötliche Farbe. Nach zirka acht Wochen Reifezeit hat er ein kräftiges, leicht säuerliches Aroma entwickelt. Das Besondere ist sein Schmelz: schnittfest und doch butterweich, so dass der Käse auf der Zunge zergeht.

Mühlstein

Der Mühlstein ist ein sechs Kilogramm schwerer Käselaiab aus Vollmilch. Das besondere Merkmal ist ein Loch in der Mitte des Laibs. Eine ganze Fülle von Aromen entfaltet sich: sowohl milde und rahmige, als auch säuerliche, **die an Pilze erinnern**. Willi Schmid lässt ihn sechs Wochen lang bei zehn Grad in seinem Tonkeller reifen.

sein Plan, aus der Milch der Jersey-Kühe einen weichen «Tuma» herzustellen, zerschlagen. «Die Milchsäurebakterien haben sich zu stark vermehrt, die Milch ist schon zu sehr im Kessi gereift. Daraus lässt sich kein guter Weichkäse mehr machen», erklärt er. Also ändert Schmid das Programm und stellt auf seinen berühmten «Mühlstein» um. Während Beispiel tagelang ihre Milch in der Schweiz herumkarren, entscheiden bei Willi Schmid Minuten darüber, ob die Milch für einen Käse noch perfekt ist.

Aus dieser Unstetigkeit resultiert eine grosse Vielfalt für den Käser, aber auch für den Kunden. «Im Winter fressen die Tiere zum Beispiel mehr Heu, das voller Röstaromen ist – das schmeckt in der Milch dann wie Caramel. Oder Marroni.» Schmid bereitet daraus seinen «Bergmatter Käse» zu, einen Käse mit einem Schmelz, der an ein luftig-leichtes Briochebrötchen erinnert. «Schmeckt wie Foie gras, oder?», sagt Schmid und weckt einen damit aus dem Träumen auf. Ein kleines Stück Käse reicht, um einen ganzen Aromenfächer aufzuspannen. Es hinterlässt ein Gefühl im Mund, als ob man ein butterzartes Caramelbonbon gegessen hätte.

Reich wird Schmid mit seiner Arbeit nicht, auch wenn er jeden Tag so viele Stunden am Milchessi verbringt, dass es kaum zu mehr als sechs Stunden Schlaf pro Nacht reicht. Aber darum geht es nicht. Viel wichtiger ist es ihm, mit lieb gewonnenen Menschen zu lachen, sie zum Mittagessen gleich mit nach Hause zu bringen, wo er flink eine Flasche besten Weins aus dem wohl sortierten Keller holt.

«Ein Käse muss für mich immer einen runden, schönen Geschmack haben. Einen Geschmack, der bei einem bleibt und manchmal am nächsten Tag noch im Mund ist. Es darf vor allem keine Spur von Ammoniak dabei sein, das entsteht, wenn im Käse zu viele Aminosäuren abgebaut werden», erklärt Schmid. «Wenn das passiert, dann kannst du nur noch sauren Most dazu trinken.» Das geschieht Willi Schmid zum Glück fast nie. 🐄