

Ein ausgezeichnet- neter Käse(r)

Willi Schmid produziert im toggenburgischen Lichtensteig Käse, der in den besten Restaurants der Welt serviert wird und bereits mehrere Weltmeistertitel und andere Auszeichnungen gewonnen hat. Das Rezept für seinen Erfolg ist kein Geheimnis: die Leidenschaft für das Handwerk und die beste Rohmilch aus der Umgebung.

Text: Claudia Krucker, Fotos: Claudia Krucker, Maurice Haas

So ein Käse», dachte sich Willi Schmid vielleicht, als sein Bubentraum geplatzt war. Er wollte Bauer werden. Doch der elterliche Hof war schon an zwei seiner Brüder vergeben. So nahm er, wie es seinem Naturell entspricht, sein Schicksal in die Hand und handelte: Er wurde Käser. Und was für einer. Für seine Käse-kreationen wurde er schon mehrfach prämiert.

«Der Jersey Blue ist unser König unter den Blauschimmelkäsen. Er schmeckt sehr edel und ausgewogen. Er hat ein unverwechselbares, herrlich nussiges Aroma mit leicht rauchiger Note. Der Teig ist weich, sehr cremig und hat eine gelbliche Farbe: Sie ist das Merkmal der Jersey-Milch mit ihrem hohen Betakarotin-Gehalt.» Die Art, wie Willi Schmid auf seiner Website seinen erfolgreichsten Käse beschreibt, erinnert an eine Weinbeschreibung. Aber sie passt. Zu seinem Käse und zu ihm. Nase und Gaumen geben Willi Schmid die Richtung vor. Lagerung, Fettgehalt, Gewicht und Durchmesser sind ebenfalls angegeben, zusammen mit einem anmücheligen Produktfoto, sodass man sich den Geschmack schon beinahe vorstellen kann und einem das Wasser im Mund zusammenläuft.

Feinste Rohmilch aus der Region

Wenn Willi Schmid morgens um fünf auf seine erste Milchlieferung wartet, weiss er meist noch nicht genau, welchen Käse er an diesem Tag produzieren wird. Dazu entscheidet er sich oft spontan nach der Verkostung der Milch. Täglich verarbeitet er rund 3 000 Liter feinste Toggenburger Rohmilch; im Jahr entstehen so an die 100 Tonnen Käse. Die Anfahrtswege der zehn Bauern, die ihm die Milch liefern, sind kurz. «Nur so behält die Milch ihren Charakter. Wird die Milch weit herumgekart, wirkt sich das negativ auf die Inhaltsstoffe aus.» Willi Schmid verliert keine Zeit und kippt die unbehandelte Milch zur Verarbeitung in den Milchkessel. Vier Sorten Käse wird er heute produzieren. An manchen Tagen sind es bis zehn. Mit auf dem Programm stehen der Jersey Blue und der Rosali, ein «milder aromatischer, nach Rosmarin schmeckender Halbhart-Käse aus Braunviehmilch [...], der mit gemahlenem Rosmarin veredelt und für den Verkauf mit Rosmarinnadeln ummantelt wird», wie die Website verrät. Er selber mag diesen Käse nicht so sehr, weil er eben mehr nach Rosmarin als nach Käse schmeckt. Aber er hat ihn für seine Kundschaft kreiert, der ein Mutschli ein Bedürfnis war.

Nahe bei den Menschen, nahe beim Tier

Die Nähe zu seinen Kunden und Milchlieferanten hat Willi Schmid schon auf manche Idee gebracht. Einst wunderte sich ein Kunde etwa, dass die gleiche

«Braunvieh ist für mich
die perfekte Kuhrasse
für Käse.»

Käsesorte nicht immer gleich schmeckt. Selbster nutzt Willi Schmid die Milch jedes Bauern explizit für ganz bestimmte Käsesorten. Seine Milchlieferanten wählt er sorgfältig und macht ihnen strenge Vorgaben, dafür entlohnt er sie entsprechend. Er kennt die Höfe, die Weiden und die Tiere. So weit weg vom Beruf des Bauern ist er als Käser gar nicht. Über die Jahre ist ein schönes Vertrauensverhältnis entstanden. Selbst den Viehbestand haben die Bauern teilweise angepasst, denn Willi Schmid verarbeitet nur Kuhmilch von Braunvieh, seiner Meinung nach die perfekte Kuhrasse für Käse, und von der Jersey-Kuh. Auf die englische Rasse kam er eher durch Zufall, im Gespräch mit einer Bäuerin an der Olma, die nebst Braunvieh Jersey-Kühe hielt. Heute hat sie nur noch Jersey-Kühe. Zwei weitere Bauern liefern ihm ebenfalls Jersey-Milch mit ihrer typisch gelblichen Farbe. Seit seinem ersten Weltmeistertitel für den Jersey Blue im Jahr 2010 ist die Nachfrage stetig gestiegen.

Käse mit Edelschimmel

Den Blauschimmelkäse musste Willi Schmid nicht neu erfinden. Einer Legende zufolge soll er vor vielen Tau-

send Jahren durch Zufall entdeckt worden sein: Ein junger Schäfer soll beim Weiden seiner Schafe ein hübsches Mädchen gesehen haben. Er legte sein Brot und seinen Schafkäse in eine kühle Höhle und folgte ihr, hat sie aber nicht mehr gefunden. Hungrig kehrte er nach Tagen zur Höhle zurück und fand Brot und Käse verschimmelt vor. Er zwang sich, den Käse zu essen – und war erstaunt, wie köstlich er schmeckte. Ob die Legende stimmt oder nicht? Sicher ist, dass der Blauschimmelkäse bereits in der Antike bekannt war und heute als Symbol für guten Geschmack und Luxus gilt. Aber Willi Schmid war der Erste, der Blauschimmelkäse aus Jersey-Milch herstellte. Nicht einmal auf der Insel Jersey kannte man solchen, bis im Jahr 2010, als Willi Schmid sich damit den ersten von zwei Weltmeistertiteln holte. Zusammen mit seinem Sohn Nicola war er damals auf die englische Kanalinsel gereist. Der heute 16-jährige Nicola ist übrigens in die Fussstapfen seines Vaters getreten. Nach einem Praktikumsjahr in einem Betrieb im Berner Jura arbeitet er jetzt als Lehrling im ersten Ausbildungsjahr in der elterlichen Käserei in Lichtensteig



In der Städtlichäsi ist kraftvolle Handarbeit gefragt.



Käse, die Luft brauchen, werden auf Metallhorden gelagert. Schmierkäse, der mit Salz eingerieben wird, auf Holz.

mit. Die feine Nase und das gute Gespür hat er offenbar auch geerbt, denn als damals Neunjähriger habe er den Sieg vorausgesagt. Beide strahlen und lachen ganz verschmitzt, wenn sie davon erzählen. Der Name Jersey Blue liess sich leider nicht schützen, da es bereits eine Jeansmarke mit derselben Bezeichnung gibt. Aber das stört Willi Schmid nicht gross. «Selbst wenn jemand mein genaues Rezept kennen würde, entstünde ein anderer Käse. Es sind die Milch und die Verarbeitung, die den Unterschied ausmachen. Auch auf die Temperatur und die Lagerung kommt es an.» Zum x-ten Mal wäscht er sich die Hände. Sein Käse ist auf allen fünf Kontinenten erhältlich, und die besten Restaurants der Welt servieren ihn. Namen von Spitzenköchen wie Andreas Caminada oder von exklusiven Restaurants à la «Eleven Madison Park» in Manhattan kommen dem Toggenburger locker über die Lippen. Der Jersey Blue ist nicht der einzige Sieger, den Willi Schmid im Sortiment hat. Auch mit dem Mühlistein hat er schon Gold gewonnen: drei Weltmeistertitel an den «World Jersey Cheese Awards» in der Kategorie Halbhartkäse und einen Schweizer-Meister-Titel an den «Swiss Cheese Awards» im Bereich Innovationen.

Beste Toggenburger Böden

Für Willi Schmid ist das Toggenburg weltweit die beste Region, um guten Käse zu machen: «Hier sind alle Urkäse und AOC-Sorten wie Appenzeller, Tilsiter, Emmentaler und Greyerzer beheimatet, und es gibt fette Böden, keinen Ackerbau, nur Naturwiesen und das richtige Klima.» Im Jahr 2006 machte er sich selbstständig und kaufte mit seiner Frau Bea eine Käserei. Es war eine alte «Bruchbude», klein, eng und ohne Möglichkeit zur Vergrösserung. Sie investierten sehr viel Zeit und Geld, und sie brauchten Mut und Ausdauer, denn sie hatten weder ein Kontingent für eine spezielle Sorte noch irgendeine Zusage eines potenziellen Abnehmers. In dieser Zeit schlief Willi Schmid schlecht, denn er musste eine fünfköpfige Familie ernähren. Dennoch wollte er keinen «langweiligen» Käse machen. Gezwungen, kreativ zu werden, kreierte er in 16 Tagen über 20 verschiedene Käsesorten. Nebst Kuhmilch verarbeitet Willi Schmid auch Büffel-



Stolze Käserfamilie: Bea, Willi und Nicola Schmid vor einem Foto, das in der New York Times erschienen ist.

Ziegen- und Schafmilch. Drei seiner Schafkäse hat er nach den Kindern Michelle, Vivienne und Nicola benannt. Seine Kreationen spielt Willi Schmid zimal im Kopf durch, da er nicht kosten, abschmecken oder nachwürzen kann wie ein Koch. Wie sie letztlich schmecken, weiss er immer erst nach der Reifung, also je nach Sorte frühestens in ein paar Wochen, oft auch erst nach Monaten.

Heute ist die Not kleiner, die Arbeit aber nicht weniger. Vor drei Jahren ist Willi Schmid mit seiner Käserei in einen Neubau am Dorfrand umgezogen. Zusammen mit Nicola und zwei Käsereiangestellten führt er den Betrieb. Seine Frau Bea organisiert ein- bis zweimal pro Woche Führungen und verköstigt die bis zu 40 Personen grossen Gruppen im Eventraum über der Käserei. Zudem bedient sie die Direktkundschaft zusammen mit einer Aushilfe im eigenen «Lädeli» und kümmert sich um

den weltweiten Versand des Käses. Was Rang und Namen hat, geht bei Schmid ein und aus. Mit ihrer «Städtlichäsi» haben sie schon manchen Touristen ins «Marktstädtli» gelockt. Willi Schmid wird auch als Botschafter für die Region amtieren, wenn in den nächsten Monaten ein Kinofilm über ihn und die Toggenburger Bauern ausgestrahlt wird.

An diesem Vormittag ist auch eine Gruppe zu Gast, weshalb das Essen zu Hause und der Mittagsschlaf ausfallen. Und der Käse? Der wartet geduldig, bis Willi und Nicola in ihren weissen Schürzen und Stiefeln ihn weiterbearbeiten.

Nach Beigabe von Lab und Schimmelpulturen am Morgen braucht die Masse, die an gelben Pudding erinnert, Zeit, bis die Molke abgelaufen ist. Nun ist wieder kraftvolle Handarbeit gefragt. Mit geübten Griffen kneten die beiden Käser die Masse und füllen sie in Formen. «Schimmel braucht Sauerstoff, damit er reifen kann, das wird durch das Auflockern möglich.»

Das gelbe Gold

Ein Blick in die Käsekeller zeigt, wo das gelbe Gold heranreift. Die Käse werden nach Sorten und bei unterschiedlicher Temperatur und Luftfeuchtigkeit gelagert. Alle Keller können nicht besichtigt werden, weil sich die weissen und blauen Edelschimmel nicht vertragen.

Und Willi Schmid's Lieblingskäse? «Der Lieblingskäse der ganzen Familie Schmid ist einstimmig der

Bergmutter. Wobei die jüngere Tochter Käse eigentlich gar nicht so gerne mag. Wenn, dann in geschmolzener Form wie als Fondue oder Käseschnitte.» Bald wird der Bergmutter wieder hergestellt, die Familie – und ihre Kunden – freuts. Der Halbhartkäse wird aus Braunvieh-Rohmilch gemacht, und das nur in den Wintermonaten. Die schmackhaften Heugräser verleihen ihm das «feine und warme Aroma von Caramel, Brioche, Vanille und leichten Röstaromen». Im Sommer weiden die Kühe auf der Alp Säntis. Da das Gras heuer sehr trocken war, verspricht auch der Sommerkäse viel Gutes. Was für ein Käse!

«Es sind die Milch und die Verarbeitung, die den Unterschied ausmachen.»