

# Käse-Mozart aus dem Toggenburg

Von Wolfgang Koydl und Paolo Dutto (Bilder) — Manche halten ihn für den einzigen Schweizer, der etwas von Käse versteht. Tatsache ist, dass das Käsen für Willi Schmid bei den Grashalmen beginnt, die eine Kuh frisst. Die Produkte des Toggenburgers gibt's im besten Restaurant der Welt.

Zwischen zwölf und fünfzehn Kilo wiegt so ein von Molke triefender Käselaiab, und er muss fünf-, sechsmal gewendet werden. Zehn Laibe liegen auf einem Tisch, und drei solche Tische stehen in der Halle. Das heisst, dass da an einem halben Vormittag gut zwei Tonnen Masse mit Muskelkraft gestemmt und gewuchtet werden. Was wiederum erklärt, weshalb der Mann mit dem Asterix-Schnurrbart, der gerade wie Miraculix in einem grossen Kessel herumrührt, einen Bizeps hat wie Obelix.

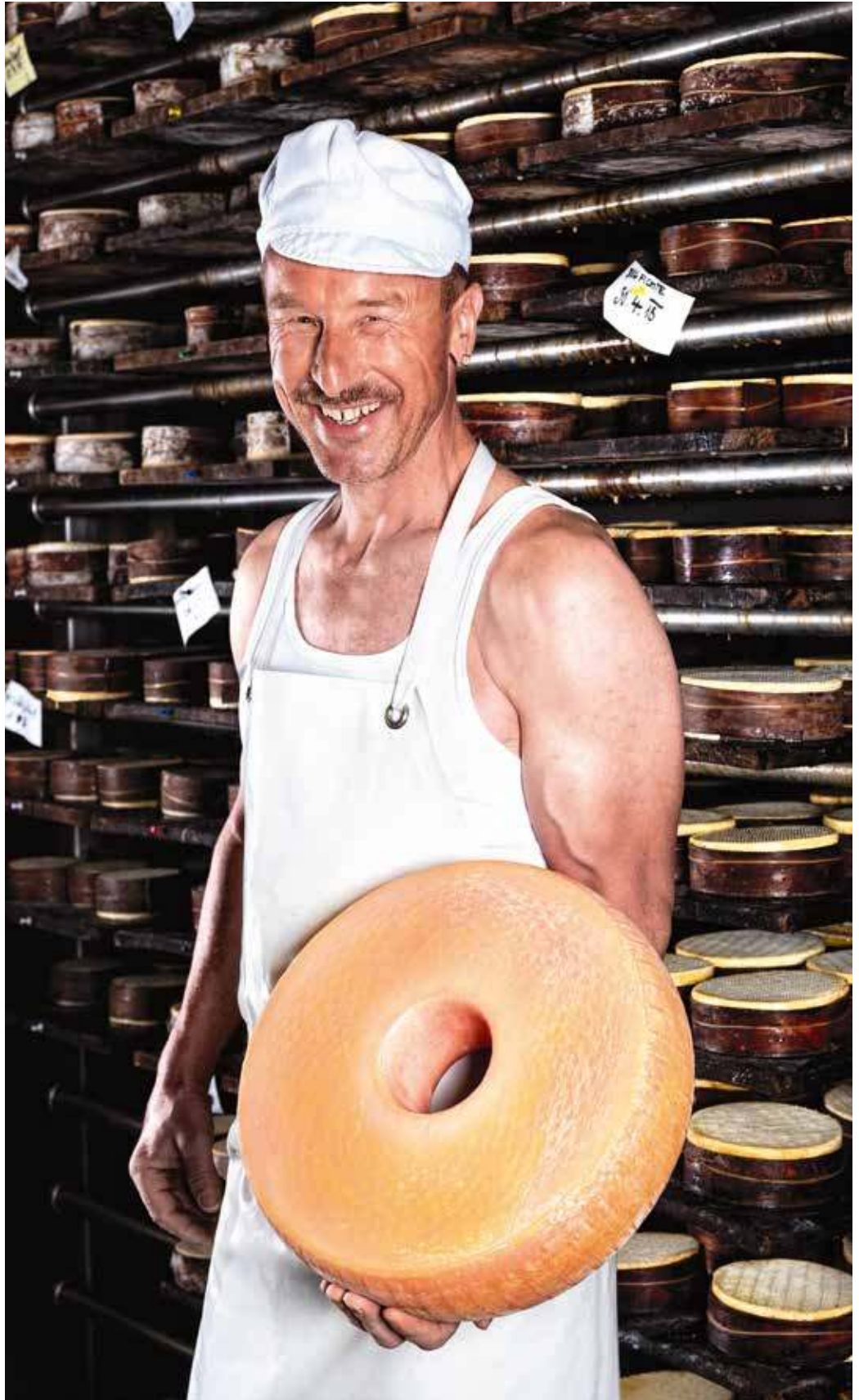
Beim Anblick einer Käseplatte mag man es kaum glauben, doch die Herstellung von Käse ist ein harter Knochenjob. Für Willi Schmid freilich findet die wichtigste Arbeit im Kopf statt. «Ich glaube, dass man abstrakt denken können muss», meint er, während er die knöchellange weisse Schürze geradestrich. «Wenn ich eine Idee für einen Käse habe, kann ich ihn nicht kosten, abschmecken oder nachwürzen wie ein Koch. Ich muss das alles im Gehirn durchspielen, und das Ergebnis kenne ich frühestens in ein paar Wochen, oft erst nach Monaten.»

## Daniel Humm als Kunde

Ideen für verschiedene Käsesorten hat der Fünfzigjährige so viele, dass ihn seine Frau manchmal bremsen muss. Über zwei Dutzend Einfälle hat er schon verwirklicht, seit er vor zwölf Jahren im sankt-gallischen Lichtensteig mit der «Städtlichäsi» seine eigene Käserei eröffnete. Die Selbständigkeit war wichtig, denn als Angestellter konnte er seiner Fantasie nicht die Zügel schiessen lassen. Schon während der Ausbildung wurde ihm ein Ausnahmetalent bescheinigt, und heute halten ihn manche für den einzigen Mann, der in der Käsenation Schweiz wirklich etwas von der Nationalspeise versteht.

Schmids erste eigene Kreation war der Mühlistein, ein halbharter Naturschimmelkäse aus Kuhmilch, der gleich national und international Preise abräumte. An Auszeichnungen hat sich Schmid gewöhnt, denn auch seine anderen Schöpfungen werden häufig prämiert. Nicht zu reden davon, dass Städtlichäsi-Produkte weltweit auf den Speisekarten von Spitzenrestaurants stehen, einschliesslich des derzeit global besten Restaurants: Daniel Humms «Eleven Madison Park» in New York. Sternekoch Andreas Caminada schickt Nachwuchskräfte zur Schnupperlehre nach Lichtensteig.

Die Ausgangslage für einen Käser, der Neues kreieren will, ist beschränkt: Salz, Lab und Milchsäurebakterien – das sind die einzigen



«Ich kenne jeden Bauern, jede Wiese, jede Kuh»: Grossmeister Schmid mit seinem Mühlistein.

Zutaten, mit denen er zaubern kann, will man nicht artfremde Beigaben wie Paprika, Pfefferkörner oder Knoblauch verwenden, worüber Schmid nur den Kopf schütteln kann. Massgeblich für Konsistenz und Geschmack von Brie, Greyerzer oder gar dem Appenzeller mit seiner streng geheimen Rezeptur sind Temperatur und Lagerung – wenn man ein normaler Käsehersteller ist.

Doch normal ist an Willi Schmid's Käse nichts, von dem ein begeisterter Kunde einmal sagte, dass er süchtig mache. Denn für den Toggenburger Bauernsohn beginnt ein wirklich guter Käse nicht erst im Käsekessel, sondern sehr viel früher: bei dem Gras, dem Heu oder den Kräutern, die eine Kuh frisst. «Schon als Kind konnte ich am Geschmack erkennen, von welcher Kuh die Milch war und was sie gefressen hatte», erzählt Schmid, der auch schon selber ausprobiert hat, was einer Kuh so ins Maul gerät. «Wenn ich ihre Milch trinke, weiss ich auch, ob es einer Kuh gutgeht oder nicht», fügt er hinzu.

#### «Pasteurisation ist Kastration»

Eigentlich geht Schmid an die Käseproduktion heran wie der Imker an den Honig, der ja auch jeweils anders schmeckt, je nachdem ob die Bienen an Orangenblüten oder an Lavendel genascht haben. Er macht seinen Bergmatter nur im Winter, wenn den Kühen Heu verfüttert wird. Das gebe dem Käse eine Note von Caramel, Vanille und Brioche mit leichten Röstaromen. Die Milch für den Bergmatter liefert ausschliesslich ein bestimmter Bauer aus Nesslau, dessen Kühe sommers auf einer Säntis-Alm weiden.

Auch Schmid's andere Käsesorten können jeweils einem Hof zugeordnet werden: «Ich kenne jeden Bauern, jede Wiese, jede Kuh», sagt er, und aus seinem Mund tönt es nicht unbescheiden. Er verlangt zudem, dass die Kühe auch im Winter aus dem Stall kommen: «Wegen der Sonne und des Vitamins D», doziert Schmid und klingt dabei wie ein Lebensmittelchemiker. «Das verbessert die Aufnahme von Mineralstoffen, und das ist wichtig für den Käse.»

Nur zehn Bauern liefern ihm Milch, rund 2000 Liter am Tag, die er sofort verarbeitet. Roh kommt sie in die Kessel, darauf legt er Wert, denn nur Rohmilch enthält die entscheidenden



In seine Kessel kommt nur Rohmilch: Willi Schmid beim Käsen.

Enzyme, Eiweiss und Fette. «Milch ist Baby-nahrung, das darf man nicht vergessen. Je mehr Enzyme, desto breiter der Geschmack», erklärt er. Zum Glück hat die EU Überlegungen, die Verarbeitung von Rohmilch zu untersagen, vorerst auf Eis gelegt. «Wenn das kommt,

#### «Seit 1997 gibt es mehr als tausend neue Käsesorten in der Schweiz.»

schliesse ich meinen Laden», bekräftigt Schmid und fügt dann noch hinzu: «Pasteurisation ist Kastration.» So werde die Milch «vergewaltigt».

Seine Milchlieferanten stammen alle aus der nächsten Umgebung, schliesslich ist das Toggenburg nach Schmid's Überzeugung die weltweit beste Region für Milch: «Fette Böden, kein Ackerbau, nur Naturwiesen, das richtige Klima.» Seine Bauern bekämen von ihm einen «super Preis», sagt er. «Aber dafür verlange ich auch was: Ich schaue mir die Weiden an, die Kühe, die Höfe.» Und auch nicht jede Kuh findet Gnade vor seinen Augen: «Beim Vieh bin

ich Rassist», sagt er grinsend. «Für mich kommt nur Braunvieh in Frage. Das ist die perfekte Kuhrasse für Käse.»

Schon vor Sonnenaufgang steht er in weissen Gummistiefeln vor seinem Betrieb und wartet auf die Bauern – mit einer kleinen Kelle in der einen und einer Ampulle in der anderen Hand. Mit Ersterer kostet er die Milch wie ein Sommelier einen Wein, in Letztere füllt er eine Probe für die obligate mikrobiologische Laboruntersuchung. «Es kommt nur ganz selten vor, dass ich einen nach der Geschmacksprobe zurückschicke», sagt Schmid. «Ich kenne meine Bauern schliesslich alle schon sehr lange. Ich vertraue ihnen, und sie wissen, was ich brauche und was ich will.»

#### «Diktat der Planwirtschaft»

Über die Zukunft macht er sich keine Sorgen, weder privat noch für die Käsenation Schweiz. Sein sechzehnjähriger Sohn sei ein Naturtalent: «Der kann einen Geschmack beschreiben wie einen Wein.» Und die Schweiz arbeite langsam, aber erfolgreich daran, ihren lädierten Ruf als Käseproduzentin wiederherzustellen, seitdem 1997 das Diktat der «Planwirtschaft», wie Schmid es nennt, aufgehoben worden sei.

Bis dahin habe der Bund bestimmt, welche Sorten produziert werden durften. Wer Neues ausprobierte, wurde gebüsst. Die Folge: Es gab immer weniger Sorten, und meistens war es Hartkäse, weil der länger haltbar und daher besser exportierbar ist. «Seit 1997 gibt es mehr als tausend neue Käsesorten in der Schweiz», sagt Schmid erfreut. Von einer Käseweltmacht freilich sei die Schweiz noch weit entfernt, meint er. Was Vielfalt und Qualität angehe, gebe es nur eine Spitzennation: Nein, nicht Frankreich. Italien.



Prämierte Schöpfungen: Mühlistein und ...



... Bergfichte.