



# The Cheese Whisperer

Text: Myriam Zumbühl / Photos: Henrik Nielsen



**Die Rinde der Bergfichte stammt aus benachbarten Wäldern und macht den gleichnamigen Käse besonders aromatisch.**  
 The spruce bark on Willi Schmid's Bergfichte cheese, sourced from local forests, gives it a special aroma.

Umringt von saftigen Wiesen produziert der Käser Willi Schmid im Toggenburg Käse, der in den weltbesten Restaurants und zwischen März und Juni auch in der SWISS Business und First Class serviert wird.

**Willi Schmid tritt auf die Wiese, zieht die Socken aus und läuft barfuss übers Gras. Er ist zu Besuch bei Bauer Martin Senn, der ihm Milch für seinen Blauschimmelkäse Jersey Blue liefert. Die Jersey-Kühe scharen sich um den kräftigen Mann und wollen von ihm getätselt werden. Es scheint, als ob sie wüssten, dass er es ist, der aus ihrer Milch den mehrfach preisgekrönten Käse herstellt.**

Welchen Käse er produziert, entscheidet er jeweils vor Sonnenaufgang, wenn die Bauern Kuh-, Schaf-, Büffel- und Geissmilch anliefern. Dann kostet er die Milch wie ein

In his eastern Swiss dairy, ringed by lush meadows, Willi Schmid makes cheeses that are served in the world's finest restaurants. SWISS's Business and First Class guests can enjoy them, too, between March and June.

Willi Schmid steps onto the meadow, takes off his socks and walks barefoot over the grass. He's visiting Martin Senn, a farmer who supplies milk for his Jersey Blue cheese. The Jersey cows nuzzle around Willi, seeking his affection. They almost seem to know that this powerfully built individual is the man who turns their milk into multi-award-winning cheese.

Which cheese he'll make each day is something Willi decides just before dawn, when the farmers deliver their cow's, sheep's, goat's and buffalo milk. He tastes each one like a





**Auf den Toggenburger Wiesen fühlen sich Kühe und Käser wohl. Käser Schmid mit Jersey-Kühen.**  
 Jersey Man. Cows and cheesemaker both enjoy the meadows of the Toggenburg in eastern Switzerland.

**Sommelier. Erzählt von Vanillearomen und Bergkräutern. «Ein schönes Röstaroma – die Kühe haben viele Gräser gefressen.»**

**Willi Schmid kennt jeden Bauern, jede Weide – ja sogar jede Kuh, die ihm Milch liefert. Eine Handvoll Bauern sind es, die Schmid täglich beste Milch liefern. Die Zusammenarbeit ist geprägt von Freundschaft und Respekt. Jeder Landwirt weiss auch, dass er seinen Auftrag gekündigt bekommt, wenn er nicht den geforderten Standard liefert.**

### **Beste Milch: Rohmilch**

**Die Rohmilch ist sein Gold! Sie enthält gutes Fett und Eiweiss und erzeugt ein exzellentes Aroma. Die unbehandelte Milch findet auf direktem Weg vom Bauernhof in die Käserei. «Die Milch verliert**

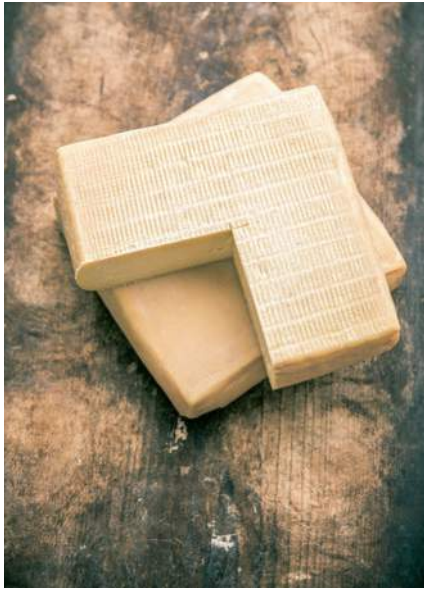
sommelier. He'll talk of vanilla aromas and of alpine herb accents. "There's a fine roasted aroma there: Those cows must have had a lot of grass."

Willi knows every farmer, every meadow and even every cow that provides him with milk. A handful of farmers deliver their best milk to him each day. It's a partnership of genuine friendship and respect. But every farmer knows, too, that they won't be supplying any more if they slip below Willi's high standards.

### **Raw milk is the best**

Raw milk is the gold in Willi Schmid's world. It contains good fat and protein, and creates an excellent aroma. This unpasteurised milk comes straight from the farm to Willi's cheese dairy. "Milk loses its





*“If the farmer didn’t mix all the milk together, I could tell you which cow it’s from – even in my coffee.”*

ihren Charakter, wenn sie durch kilometerlange Pipelines gepumpt wird. Das Eiweiss wird dadurch negativ beeinflusst.» Also kippt Schmid sie innert Minuten nach der Anlieferung in den grossen Milchkessel. Die Arbeit mit Rohmilch erfordert Konzentration und Sorgfalt. «Käsen ist vor allem Gefühlssache.» Gut riechen muss man können, verstehen, wie sich die Aromen in einem Käse entwickeln. «Es ist ein Naturprodukt, das nicht immer gleich ist.» So muss Schmid beim Käsen ständig die Temperatur der Milch messen. Denn wie bei einem guten Wein verändert sich die Milch mit unterschiedlichem Wärmegrad in Aroma und Konsistenz. Und weil er etwas ins Plaudern gekommen ist, hat sich sein Plan, aus der Jersey-Kuhmilch einen weichen Tuma herzustellen, zerschlagen. «Die

**Butterweich: Der Tuma-Käse vergeht auf der Zunge.**

Soft as butter: Willi's Tuma cheese just melts in the mouth.

**Minuten entscheiden darüber, wann die Milch für den Käse perfekt ist.**  
Willi decides in minutes if a milk is perfect for a cheese.



character if it's pumped through pipelines for miles," Willi avers. "It harms the protein, too." That's why, just minutes after it has arrived, Willi tips each raw milk delivery into a large vat. Working with raw milk calls for concentration and care. "Cheesemaking is primarily a sensory thing," says Willi. You need a good sense of smell, and a feel for how the aromas develop in a cheese. "It's a natural product, and it won't turn out the same every time."

Monitoring the milk's temperature is a constant concern. As with a good wine, temperature will affect its aroma and consistency. And now, because he's been chatting to us a little too much, Willi's plan to turn this batch of Jersey milk into a soft Tuma cheese has to be aborted. "The lactic acid bacteria have multiplied too much, and the milk's too mature



# Information

Täglich verarbeitet Willi Schmid ca. 2000 Liter Milch. Je nach Käsesorte werden rund 500 Käse produziert, die während durchschnittlich zehn Wochen im Käsekeller reifen und in dieser Zeit von Hand mit Salzlake geschmiert werden. Gegenwärtig lagern über 3000 Käselaike im Reifungskeller, bevor sie in die ganze Welt exportiert werden. Total rund 30 Tonnen werden unter anderem nach Russland, ganz Europa und in die USA exportiert. Dort werden sie beispielsweise vom als bester Koch der Welt ausgezeichneten Schweizer Daniel Humm im Restaurant Nomad in New York City verwendet. Er serviert Jersey Blue, einen Blauschimmelkäse aus Jersey-Kuhmilch. Der Käse wurde mehrfach zum «World's Best Jersey Cheese» gekrönt.

Willi Schmid processes some 2,000 litres of milk a day. Depending on the cheese type, this will make around 500 cheeses, which will be stored an average of ten weeks in a cellar where they are washed by hand in brine and left to mature. Willi currently has over 3,000 cheeses in his maturing cellar, from which they'll be exported all over the world. A total of about 30 tonnes are sent throughout Europe, to Russia, to the USA and elsewhere, to customers who include top Swiss chef Daniel Humm at his Nomad restaurant in New York City. Daniel serves his guests Jersey Blue, Willi's blue cheese made from Jersey milk, which has been named "World's Best Jersey Cheese" on multiple occasions.

[willischmid.com](http://willischmid.com)



**Leidenschaft und sorgfältiges Handwerk machen weltbesten Käse.**

Craftsmanship and passion: the secrets to producing world-class cheeses.

**Eine Landkarte mit Milcharomen im Kopf: Trotz regionaler Verankerung feiert Schmid mit dem Mühlistein weltweit Erfolge.**

A mental map of milk aromas: For all its regional roots, Willi Schmid's Mühlistein is a global success.



**«Ich muss mich von der Masse abheben. Wo viele Elefanten sind, hat es mehr Platz für Mäuse. Ich zähle mich zu den Mäusen.» Willi Schmid**

"I need to stand out. When there are lots of elephants around, there's more room for mice. I'm one of the mice." Willi Schmid





Milchsäurebakterien haben sich zu stark vermehrt, die Milch ist für einen Weichkäse zu sehr gereift», erklärt er. Also stellt er auf seinen berühmten Mühlistein um, einen halbharten Vollfettkäse. Während andere tagelang ihre Milch herumkarren, entscheiden bei Willi Schmid Minuten, ob die Milch für einen Käse perfekt ist.

## Zart wie Karamell

Die Unstetigkeit bringt ihm Vielfalt. «Im Winter fressen die Tiere mehr Heu mit Röstaroma, das schmeckt in der Milch wie Karamell!» Er bereitet daraus seinen Bergmatter zu, einen Käse, der im Aroma an Brioche erinnert. «Schmeckt wie Foie gras, oder?» Ein kleines Stück reicht, um einen Aromafächer aufzuspannen. «Ein Käse muss einen runden Geschmack haben, der lange im Mund zurückbleibt.»

Wenn man Willi Schmid genau zuhört, wird schnell klar, dass es einem ein universelles Verständnis der Natur abverlangt, um zu einem solchen Genie zu werden. Er bringt alles zusammen: den Kreislauf der Natur, die Saison der Weiden, die natürlichen Aromen, die Tiere, Demut und Liebe. Willi Schmid ist Käser mit Laib und Seele. •

now for a soft cheese,” he says. So he switches instead to his famous Mühlistein, a semi-hard full-fat cheese. While others cart their milk around for days, Willi decides in minutes if the milk is perfect for a cheese.

## As delicate as caramel

Out of the uncertainties comes variety. “In winter the animals eat more hay, which has a roasted aroma,” Willi says. “And that comes out in the milk as a caramel flavour.” This milk he uses for his Bergmatter, a cheese with a brioche-like aroma. “Tastes like foie gras, doesn’t it?” he asks. Even a small piece offers a bouquet of aromas. “A cheese has to have a rounded taste,” says the expert, “and one that lingers in the mouth.”

Listen to Willi carefully and one thing soon becomes clear: It takes a universal understanding of nature to become a genius of this kind. Willi Schmid combines it all: the cycle of life, the seasons of the meadows, the aromas, the animals, humility and love. He’s a natural cheesemaker, in every sense of the term. •

A precision timepiece that unwinds you.

With warm clear water, endless sunshine, breathtaking scenery and unparalleled adventure at every turn, there’s no better place to come down to Earth than The Florida Keys & Key West.

[fla-keys.com](http://fla-keys.com)

