

Raclette AOP | Käsereien Visperterminen und Bitsch gehören 2014 zu den besten

## «Die erste Ernte...»



«Am gleichen Strick ziehen». Käser Urs Bützberger (links), Geschäftsführer Walliser Raclette AOP Urs Guntern sowie Nikolaus Heinzmann (rechts).

FORUMS

**VISPERTERMINEN/ BITSCH | Der beste AOP-Raclettekäse 2014 kommt aus dem Unterwallis. Zwei unterschiedliche Oberwalliser Käsereien schafften es aufs Podest. Erfolg ist also nicht von der Grösse abhängig.**

HEROLD BIELER

Das tue der Branche gut. Denn der Werbeeinfluss solcher Wettbewerbe sei gross, sagt Urs Bützberger, verantwortlicher Käser der Walliser Bergkäserei in Bitsch. Gerade bei den Grosskunden wie Migros oder Coop hätten solche Auszeichnungen einen grossen Stellenwert. Darum ist es für Urs Guntern, Geschäftsführer der Sortenorganisation Walliser Raclette AOP, wichtig, dass seit 2006 eine Kategorie «Walliser Raclette AOP» geführt wird.

Viermal in Serie hat die Augstbordkäserei in Turtmann mit Heribert Brügger die Goldmedaille gewonnen. Nun ging die Goldmedaille an die Käser Roger und Marc Dubosson in Verbier, dem Oberwallis blieben «nur» die Ehrenplätze. In der Branche herrsche ein Wettbewerb, aber kein Wettstreit, betont Guntern: «Wichtig ist, dass man über den Walliser Raclettekäse redet.» «Man gönnt einander die Erfolge. Wir müssen am selben Strick ziehen, brauchen Einigkeit. Da sind wir dem Walliser Tourismus sicher einen Schritt voraus...», glaubt Nikolaus Heinzmann, Käser in Visperterminen. Man sei schlicht und einfach zu klein, als dass jeder

noch sein Extrazuglein fahren könnte.

### Zu wenig Nachwuchs

Im Gespräch bleiben ist für Bützberger noch aus einem anderen Grund wichtig. Man hat nämlich Nachwuchsprobleme. Er hofft, dass mit jeder Erfolgsmeldung das Interesse am Käserberuf steigt. Denn es sei enorm schwierig, junge Leute für den Beruf zu begeistern, obwohl man mittlerweile die 5-Tage-Woche habe und einer geregelten Tagesarbeit nachgehen könne. Die Arbeit sei zudem interessant und sehr vielseitig. Als Milchtechnologe, wie der Käser heute heisst, sei man auch Informatiker, Elektriker, Mechaniker, Bakteriologe, Käser oder Sekretär: «Der Beruf bietet zudem viele Weiterbildungsmöglichkeiten.» Für nächstes Jahr hat Bützberger immerhin einen Lehrling aus der Region gefunden. Aber das, so Bützberger, sei leider eine Seltenheit.

### Ein Diplom gleich bei der Premiere

National, so Urs Guntern, gebe es keine wichtigere Plattform als die Swiss Cheese Awards. Die Walliser Raclette AOP wurden von der Jury kalt und geschmolzen getestet. Die Rückmeldungen seien durchwegs sehr positiv gewesen: «Die präsentierten Walliser Raclette AOP waren alle sehr schmackhaft. In dieser Kategorie war der Qualitätsstandard sehr hoch, letztlich entschieden Details.» Deshalb freut sich natürlich Heinzmann besonders

über sein Diplom. Der Visperterminer Käser wurde mit seinem Heidakäse gleich bei der ersten Teilnahme ausgezeichnet: «Das ist natürlich schon besonders. Man ist zufrieden, auch ein wenig stolz. Der Preis ist auch Motivation. Und vor allem ist es die Bestätigung, dass wir auf dem richtigen Weg sind.» Und das wohl Wichtigste aus Sicht des Visperterminers ist: «Man kann auch als kleine Genossenschaft Qualität produzieren.» Mit dem AOP-Label habe man sich vor ein paar Jahren auf einen steinigen Weg begeben: «Aber es hat sich gelohnt. Heute weiss die Kundschaft: Wer unseren Käse kauft, erhält ein qualitativ hochwertiges Produkt.» Er ist zufrieden, dass die Kritiker nicht recht bekommen haben: «Wenn man ernten will, muss man immer zuerst säen. Jetzt haben wir die erste Ernte eingefahren.»

### Von 50 auf noch vier Milchlieferanten

In Visperterminen verarbeitet Heinzmann noch die Milch von vier Landwirten. Als er vor mehr als drei Jahrzehnten nach der Lehre als Käser im Heidadorf begann, waren es noch um die 50 Milchlieferanten. Das Umfeld hat sich seither freilich völlig verändert, natürlich auch seine Arbeit als Käser: «Das ist aber in jedem andern Beruf auch so. Wenn man nicht mit der Zeit geht, geht man mit der Zeit...» Bei der Milchmenge gabs hingegen keine wesentliche Veränderung. Jährlich verkäst Heinzmann immer noch etwa 350 000

Liter Milch. Andersorts, so Heinzmann, hätte man wohl die Käserei längst geschlossen, doch der Genossenschaft in Visperterminen gehe es «recht gut». Die Gründe seien die Direktvermarktung – und eben das AOP-Label. Offiziell produziert Heinzmann erst seit drei Jahren Walliser Raclettekäse AOP, vorher wars vor allem Schnittkäse, den man an die Alpgold lieferte. Raclettekäse gabs hingegen nur für den lokalen Bedarf.

### «Das Diplom ist Balsam für mein Team»

Ein Diplom für den Raclette AOP gabs auch für die Walliser Bergkäserei in Bitsch, kantonale Grosser in der Branche. Urs Bützberger leitet seit 16 Jahren die Käseproduktion, führt 16 Mitarbeiter. Da sei Teamwork gefragt, es brauche aber auch Fingerspitzengefühl. Die Bergkäserei in Bitsch hat bereits mehrmals Auszeichnungen an den Awards geholt. Aber, so Bützberger, man habe an jeder Auszeichnung Freude: «Wir haben eine permanente Reklamationsliste. Mal ist der Käse zu breit, dann wieder zu kurz oder zu lang und dann zu dünn. Da ist dann so ein Diplom für gute Qualität Balsam für mein Team...»

Heinzmann und Bützberger geben den Erfolg weiter. Für einen guten Käse brauche es vor allem einwandfreie Milch. «Wenn die Bauern keine Qualität liefern, gibt es auch keinen guten Käse. Da muss man in erster Linie den Bauern ein Kränzchen winden», lobt Heinzmann.

## 1700 Tonnen AOP-Raclette

2014 werden laut Urs Guntern etwa 1700 Tonnen Walliser AOP-Raclettekäse produziert. Davon werden nur 30 Tonnen im Ausland abgesetzt. Jährlich produziert man also im Wallis etwa 350 000 AOP-Raclettekäse. Aneinandergereiht gäbe das eine Käsestrasse von 100 Kilometer, also von Gletsch bis Sitten...

Visperterminen produziert pro Jahr 35 Tonnen AOP-Raclettekäse. Die Walker Bergkäserei in Bitsch verarbeitet jährlich mehr als fünf Millionen Liter Milch. Doch nur etwa 400 000 Liter werden in Bitsch zu Walliser Raclettekäse AOP verarbeitet. Lieferengpässe hat die Sortenorganisation übers gesamte Jahr keine, es kommt aber zu saisonalen Schwankungen. Gewisse Käsereien, so Urs Guntern, hätten durchaus Kapazitäten, andere hätten noch nicht auf AOP-Produktion umgestellt. Der Zertifizierungsprozess, den man vor vier Jahren startete, laufe immer noch. Man könnte natürlich noch mehr produzieren, doch bei 2000 Tonnen sieht Guntern die Obergrenze. Priorität habe die Qualität und nicht die Quantität.

## 817 Käse juriert

Die Swiss Cheese Awards finden alle zwei Jahre statt und haben in den letzten Jahren enorm an Bedeutung und Prestige gewonnen. Während 2001 noch weniger als 200 Käse präsentiert wurden, waren es diesmal 817 Käse in 29 Kategorien. In der Kategorie «Walliser Raclette AOP» stellten sich 17 Käsereien den Juroren.

## «Heida» und «Gomser 1»

Der Käse «Bagnes 1» von der Käserei Verbier wurde mit dem Award ausgezeichnet. Die beiden Diplome erhielten die Käserei Visperterminen mit dem Walliser Raclette AOP «Heida» und die Walker Bergkäserei in Bitsch mit dem Walliser Raclette AOP «Gomser 1». Die Walker Bergkäserei erzielte Diplome für den «Aletsch-Grand-Cru» bei «übrige Hartkäse» und mit dem «1815-Kräuter-Rahm-Mutschli» bei «übrige Halbhartkäse mit aromatisierenden Zusätzen». Die Crema AG in Siders wurde in der Kategorie «übrige Halbhartkäse» mit dem «Vigneronne campagne» und in der Kategorie «Raclette aus Pastmilch» mit dem «Marenda gourmet» ausgezeichnet. Der Käsekonsum ist übrigens stabil. Im Schnitt ass 2013 jeder Schweizer 15 Kilogramm Schweizer und etwa sechs Kilogramm ausländischen Käse.