

Der schnelle Käser von Bitsch

◆ **Bergkäserei Walker Urs Bützberger** setzt beim Käsen auf Bewährtes und sagt Sätze wie: «Solange ich da bin, ist früher.»

Es gibt verschiedene Gründe, warum ein Berner aus dem Oberaargau ins Wallis zieht: Die schöne Sonne, die schönen Berge oder eine schöne Walliserin. Bei Käser Urs Bützberger (52) wars profaner: ein (vermutlich auch schönes) Stelleninserat der Bergkäserei Walker. Bützberger bekam die Stelle. Das war vor fast 20 Jahren. Seither lebt und arbeitet er in Bitsch. Natürlich liebt er die Sonne und die Berge, und auch eine schöne Walliserin hat er inzwischen gefunden.

Zwölf Käsesorten

Aus dem schmalen Angebot der Bergkäserei Walker mit einem Berg- und einem Raclettekäse ist durch ihn ein Sortiment von zwölf Sorten geworden. Weichkäse, Extrahartkäse, Mutschli und Blauschimmel-Käse sind da zu finden. Eine von Bützbergers Entwicklungen, der Walgusto-Käse, ist heute die Basis für fünf verschiedene Käsespezialitäten. Der Grand Cru wird mit Rotwein statt Salzlake geschmiert, der Bergführerkäse lagert 12 Monate im Berg und der Aletsch-Hobelkäse wird stark getrocknet. Im Käselager sieht Bützberger immer wieder nach dem Rechten. Das ist wichtig, denn die gute Pflege und die Kontrollen sind am Ende der Reifung für die Qualität des Käses entscheidend – und die Sauberkeit, sagt Bützberger.



Foto: Thomas Andenmatten

Urs Bützberger sieht nach der Qualität seiner Käsespezialitäten..

Mehrmals im Jahr lässt er die Käselager räumen und gründlich putzen. «So ein bisschen um die Gestelle herumputzen reicht nicht», sagt Bützberger, auch wenn seine Mitarbeiter meinen, das seien Methoden von früher. Darüber lässt der Käser nicht mit sich diskutieren: «Solange ich da bin, ist früher», sagt er. Bützberger ist ein Käser, wie man ihn sich vorstellt: gross gewachsen und kräftig gebaut, robust im Umgang, aber sanft im Gemüt. Viele Jahre ist er Motorradrennen gefahren – neben dem Käse seine zweite Leidenschaft. Mit seinen 1,90 Metern ist er nicht der geborene Töfffahrer. «Ich habe auch nie etwas gewon-

nen», sagt er. Ausser vielleicht ein zweites Leben vor vier Jahren.

Mit 200 in die Reifen

Denn damals prallte er mit 200 km/h in den Reifenstapel. Sechs Wochen schwebte er zwischen Leben und Tod und durfte das Leben behalten. Heute kann er wieder lachen und sogar Töff fahren. Statt Strassenrennen fährt er nun Enduro, also über Stock und Stein. Damit hat Bützberger das Reisen entdeckt. Seine Touren führten ihn schon quer durch Amerika, längs durch Südamerika, um Sibirien herum und bis nach Tadschikistan. Und von dort immer wieder auch zurück ins

Wallis, in seine Bergkäserei. Die werde auch in Zukunft auf Nischenprodukte und Spezialitäten setzen, sagt Bützberger, denn «beim Preis können wir nicht mithalten». Wenn er einen Raclettekäse in Aktion für acht Franken pro Kilogramm sehe, müsse er sich jeweils wundern: «Wir zahlen nur schon für die Milch sieben Franken.» Auch das gehört zum Credo des Unternehmens: Walker zahle einen guten Milchpreis, denn das Wallis brauche die Bauern. «Sie pflegen die Landschaft, und das wollen wir erhalten.» Gegen 70 Bauernfamilien leben von der Milch, die ihnen die Bergkäserei Walker abnimmt. THOMAS COMPAGNO

EXPERTEN ZU TISCH

Zwei Walliser Fondue-Spezialisten stellen ihr Rezept für das perfekte Fondue vor. — SIGRID LOOSLI

Walliser Ferienstimmung in der heimischen Stube – so beschreiben sowohl Urs Bützberger (52) als auch Roland Jeckelmann (60) ihre Fondue-Mischungen. Der gebürtige Berner Urs Bützberger lebt seit fast 20 Jahren im Wallis und ist inzwischen als Betriebsleiter in der Walker Bergkäserei in Bitsch tätig. Jährlich verarbeitet er Raclette-Käse, verschiedene Bergkäse und Mutschli. Seine Fondue-Mischung kreiert der passionierte Töfzfahrer aus drei selbst produzierten Hart- und Halbhartkäse-Sorten. Und verspricht nicht nur ein kulinarisches Erlebnis: «Unser Fondue widerspiegelt das Wallis in flüssiger Form.»

Als Fondue-Experten kann man Roland Jeckelmann (60) bezeichnen: Als Vertreter der Valdor-Marke im Wallis reist der dreifache Familienvater oft beruflich von Bulle ins Wallis. Das Valdor Walliser Fondue wird seit mehr als 25 Jahren produziert und vereint sozusagen die Käsevielfalt aus dem Wallis in einer Mischung: Das Fondue besteht aus einer Mischung von Raclette-Käse und Bergkäse, zu 100% aus Rohmilch hergestellt. Das Besondere: Der im Fondue enthaltene Raclette-Käse stammt von 12 verschiedenen Walliser Käsereien, die alle ihren Käse zu Valdor liefern, wo die Fondue-Mischung dann zusammengestellt wird.



Kritisch begutachtet Käsermeister Urs Bützberger (rechts) das Walliser Fondue von Roland Jeckelmann.

ALETSCH FONDUEMISCHUNG

Produzent: Urs Bützberger, Käsermeister (Walker Bergkäserei)
Das macht unser Fondue einzigartig: Die geschmacksintensive Mischung wird aus Walliser Hartkäse und zwei Sorten Halbhartkäse hergestellt.
So schmeckts am besten: Sanft aufkochen, mit Fendant verfeinern und mit Ruchbrot, Kartoffeln und Williamsbirne servieren.
Persönliche Weinempfehlung: Petite Arvine, AOC Valais
Wer sein Brot im Caquelon verliert: Der zahlt die nächste Runde.



WALLISER FONDUE

Produzent: Valdor (Crema)
Das macht unser Fondue einzigartig: Die Mischung aus Rohmilch-Käse, Raclettekäse und Bergkäse vermen-gen sich zu einem cremigen und würzigen Fondue.
So schmeckts am besten: Pur schmeckt der Käse am besten. Von daher ganz klassisch mit Halbweissbrot.
Persönliche Weinempfehlung: Fendant du Valais
Wer sein Brot im Caquelon verliert: Der zahlt die nächste Flasche.



Fondue

GESCHMOLZENES GLÜCK

◆ **Ein Hoch auf die Vielfalt!** Die Coop-Verkaufsregion Bern vereint Spezialitäten von 16 Fondue-Profis aus Berg und Tal.

- | | | |
|----|---|---|
| 1 | Käserei Buchegg | Buchegger Fondue, 600 g |
| 2 | Dorfkäserei Koppigen /
Dorfkäserei Aarwangen | Burgdorfer Bier-Fondue, 545 g
Hasli Bier-Fondue, 545 g
Öufi Bier-Fondue, 545 g
Aarwanger Frischfondue, 545 g |
| 3 | Fromagerie Spielhofer,
Saint-Imier | Fondue à la Tête de Moine AOP, 400 g |
| 4 | Pius Feinkost, Kappelen | Fondue Werdtshof, 600 g |
| 5 | Hohgant-Käserei,
Schangnau | Hohgant Frischfondue, 600 g |
| 6 | Käserei Tentlingen | Tentlinger Fondue, 600 g |
| 7 | Emmi, Langnau | Gerber Fondue Moitié-Moitié, 800 g
Gerber Fondue l'Original, 200 g |
| 8 | Käserei Grundbach | Grundbach Fondue, 600 g |
| 9 | Käserei Amsoldingen | Amsoldinger Fondue, 600 g |
| 10 | Molkerei Lenk | Lenker Gletscherbach Fondue, 600 g |
| 11 | Molkerei Meiringen | Rugenbräu Bier-Fondue, 600 g |
| 12 | Molkerei Schönried | Schönrieder Frischfondue, 600 g |
| 13 | Vafsa, Bulle | Fondue Wyssmüller «Création», 400 g
Fine Food Fondue mit Etivaz, 400 g |
| 14 | Molkerei Gstaad | Pro Montagna Gstaader Bergfondue, 400 g |
| 15 | Crémo (Valdor), Sidlers | Walliser Fondue, 500 g |
| 16 | Walker AG, Bitsch | Aletsch Fonduemischung, 600 g |

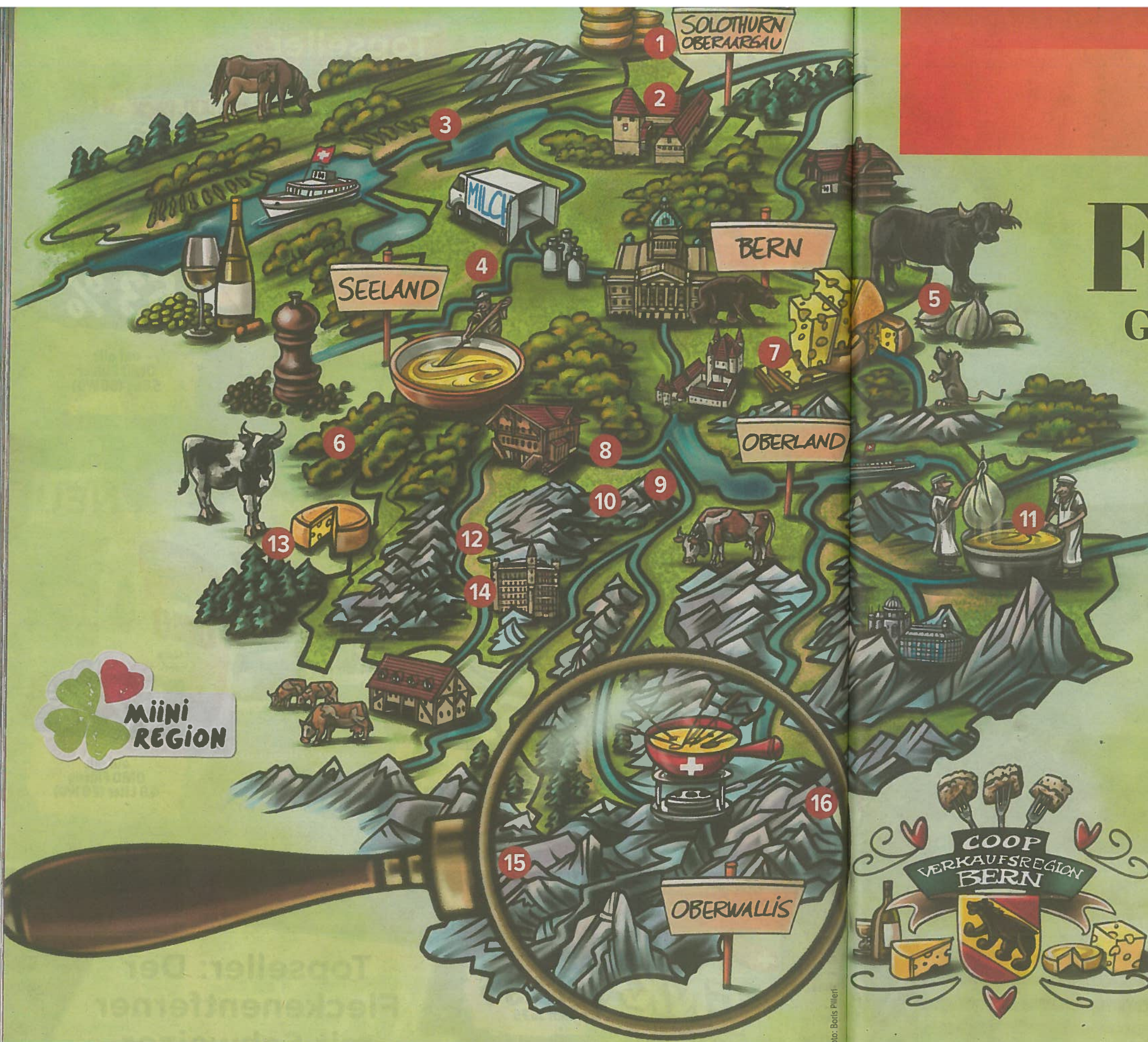


Foto: Boris Pilleri