



Im Slow Food Check

EMMENTALER

In Zusammen-
arbeit mit
der Slow Food
Qualitäts-
kommission

Mit seinen auffälligen Löchern dient er als Symbolbild für Käse schlechthin. Mit ein Grund, warum es so viele Imitate von dem berühmten Hartkäse gibt. **Rozsika Farkas** hat industriell und handwerklich hergestellten Emmentaler unter die Slow-Food-Lupe genommen.

Er gilt als Inbegriff seiner Art, gern wird er auch pauschal als »Schweizer Käse« bezeichnet, obwohl sich die Herstellung der bis zu hundert Kilogramm schweren Laibe keineswegs auf das Emmental im Kanton Bern beschränkt – zum verständlichen Verdruss der Eidgenossen, die es gar nicht freut, dass Molkereien in Norddeutschland oder USA, in Frankreich oder der Türkei unter diesem Namen billige Imitate in Umlauf bringen.

Eine Ausnahme ist der Allgäuer Emmentaler, den es unter dieser Bezeichnung schon im 19. Jahrhundert gab und der wie das Original aus silagefreier Rohmilch hergestellt und mindestens vier Monate gelagert wird, bevor er in den Handel kommt.

Zwei Milliarden Kilo Käse

Doch mit solchen handwerklichen Produkten ist unser enormer Appetit schon lang nicht mehr zu stillen. Wie bescheiden nahm sich doch der Käsekonsum zu Beginn der 50er-Jahre aus! Nicht mal vier Kilo pro Kopf und Jahr verspeisten die Deutschen damals von der »gegorenen Milch«, so die ursprüngliche Bedeutung des Wortes »caseus«.

Es kamen die Sechziger und mit ihnen die Lust am Schlemmen und Feiern – unverzichtbarer Bestandteil damaliger Gelage war der Käse-Igel. Der allein ist aber nicht schuld daran, dass sich der Konsum inzwischen auf exorbitante 24 Kilo hochgeschraubt hat – auf mehr als

das Sechsfache also in den vergangenen 65 Jahren. Seit dem Jahr 2000 liegt der Verzehr konstant bei deutlich über zwanzig Kilo pro Person, der Jahresverbrauch an Käse geht in Deutschland also in Richtung zwei Milliarden Kilo. Um diese gigantische Menge zu erzeugen, saugen Melkmaschinen aus immer monströseren Kuheutern immer gewaltigere Milchmengen, werden gleichzeitig durch immer kürzere Reifezeiten die ursprünglichen Qualitätsstandards unterlaufen, was zu einer geschmacklichen Verarmung führt.

Echter Emmentaler, echt aromatisch

Wo soll denn auch das feine Kräuteraroma herkommen, das Schweizer und Allgäuer Emmentaler auszeichnet – wenn der Käse aus Milch von Kühen stammt, die das ganze Jahr im Stall stehen und mit Sojaschrot und Silofutter vollgestopft werden und nie ein Kräutlein zu futtern bekommen? Wie soll sich ein komplexes Aromenspektrum entwickeln, wenn der Milch durch Erhitzen die Lebendigkeit abhandenkommt? Nur in wirklich seltenen Fällen bilden sich Listerien, also Bakterien, die in der Natur allgegenwärtig sind. Deshalb ist es vernünftig, während der Schwangerschaft nicht nur auf Alkohol, sondern auch auf Rohmilchkäse zu verzichten. Ansonsten: Lassen Sie sich den handwerklich hergestellten Rohmilchkäse schmecken!

Ebenfalls wichtig fürs Aroma: eine schöne Rinde, die nur entstehen kann, wenn der Käse über Monate hinweg gepflegt und mit Salzlake eingerieben wird. Reift der Käse aber, wie in Fabriken üblich, aus Kostengründen nur wenige Wochen in Folie, bedeutet das Aromaverlust.

Wer es delikat zart-nussig mag, greift zum vier Monate gereiften mit seiner elastischen Konsistenz. Mit jedem weiteren Reife-monat wird der Käse fester und trockener und es steigt die Geschmacksintensität. Gleichzeitig bilden sich neue Aromen heraus, nicht nur herzhaft, sondern auch karamellig-süße, welche die würzigen Noten reizvoll ergänzen. Typisch für alle Altersstufen: Emmentaler ist im Vergleich etwa zu Gouda oder Bergkäse deutlich weniger salzig.



LAB

Zwei grundsätzliche Wege führen zur Verwandlung von Milch in Käse: Entweder man lässt der Natur ihren Lauf, die Milch wird sauer, dickt von selbst ein und wird zu Sauermilchkäse. Oder man fügt Lab hinzu, dann gerinnt die frische, süße Milch, wird aber nicht sauer. Das Lab stammt traditionell aus dem Magen eines Kalbs, es hilft dem jungen Tier, die Milch seiner Mutter zu verdauen.

Zunehmend setzen vor allem industrielle Käseerzeuger künstliches Lab ein, das entweder mikrobiell oder auch mit Hilfe von Gentechnik erzeugt wird. Letzteres ist bei Biokäse verboten, nach den Qualitätskriterien von Slow Food nicht zulässig. Das aus Schimmelpilzen gewonnene, mikrobielle Lab hingegen freut die Vegetarier, weil sie ja nichts vom toten Tier zu sich nehmen wollen.

Lab gilt nicht als Zutat, sondern nur als Hilfsstoff und ist deshalb von Gesetzes wegen nicht deklarationspflichtig. Weil sich aber immer mehr Kunden dafür interessieren, ist die Deklaration inzwischen weithin üblich, selbst bei Discounterware.





LEKKERROM EMMENTALER

Preis: 5 Euro/kg;

Verkauf: Norma Lebensmittel-Discount.

Zutaten:

pasteurisierte Kuhmilch,
Speisesalz,
mikrobieller Labaustauschstoff,
Milchsäurebakterienkulturen.

»Ohne Gentechnik« steht vorn auf dem Etikett und »Milch aus Bayern«. Und einen »Goldenen Preis« von der DLG, so erfährt man, gab's vor ein paar Jahren auch schon. Mindestens so interessant die Info auf der Rückseite: Hergestellt wurde er aus pasteurisierter, also durch Erhitzen keimarm gemachter Milch – Silomilch mit hoher Wahrscheinlichkeit. Der »mikrobielle Labaustauschstoff« macht ihn Vegetariern sympathisch. Verpackt unter »Schutzatmosphäre«? Die besteht aus einem Gasmischung, sogenannten »Packgasen«, deren Zusammensetzung nicht angegeben sein muss.

Geruch / Geschmack: ohne Fehltonen, riecht milchig, schwach säuerlich und leicht karamellig. Schmeckt schwach nussig – wie rohe Haselnüsse.

Konsistenz: recht weich und gummiartig.



ALLGÄUER BIO-EMMENTALER

Preis: 15,90 Euro/kg;

Verkauf: Offen an der Käsetheke bei »VollCorner«.

Zutaten:

Kuhmilch (Rohmilch in Bioqualität),
mikrobielles Lab,
Salz (fehlt auf dem Etikett!).

Steht »Allgäuer« drauf, ist immer Rohmilch drin. Außerdem sind mindestens 4 Monate Reifezeit vorgeschrieben. Das Lab darf vom Kalb stammen, muss aber nicht. In diesem Fall ist es – vegetariertkompatibel – mikrobiell erzeugt.

Geruch / Geschmack: sahnig-buttriger Duft. Schön nussig und harmonisch-würzig, nicht übermäßig kräftig.

Konsistenz: mit Biss, aber noch elastisch.



SCHWEIZER EMMENTALER AOP »RESERVE«

Preis: 41,15 Euro/kg;

Verkauf: Offen im »Tölzer Kasladen« auf dem Viktualienmarkt. Erzeuger ist Hans Hofer, Käserei Scheidweg in CH-3615 Heimenschwand.

Zutaten:

Rohmilch,
Salz,
Lab,
Milchsäurebakterien.

Hat deutlich mehr als die für einen AOP-Emmentaler vorgeschriebene Mindestreifezeit von vier Monaten auf dem Laib, nämlich fast zwei Jahre. In den Löchern Salzkrystalle und »Tränen«, wie sie sich erst bei langer Reifezeit herausbilden. Ist nicht biozertifiziert – aber Schweizer Emmentaler erfüllt die Kriterien im Prinzip auch so: Die Kühe sind draußen auf der Weide, fressen nur Gras und Heu und werden ansonsten in Frieden gelassen. Herstellung traditionell, unter Verwendung von Kälberlab.

Geruch / Geschmack: Kraftvoll würzig, mit leicht herber Unternote, aber auch süßen, karamelligen Komponenten. Kräftig-nussige Noten – wie sanft geröstete Piemonteser Haselnüsse. Leichte Schärfe, Aromen von Pilzen, Waldboden, Kräutern.
Konsistenz: Wie ein guter Händedruck, fest und trocken.

