



Beim Möslerkaser wird noch die traditionelle Rasse der Pinzgauer Kühe gehalten, ihre Milch ist Grundlage für den herrlichen Käse und die Buttermilch

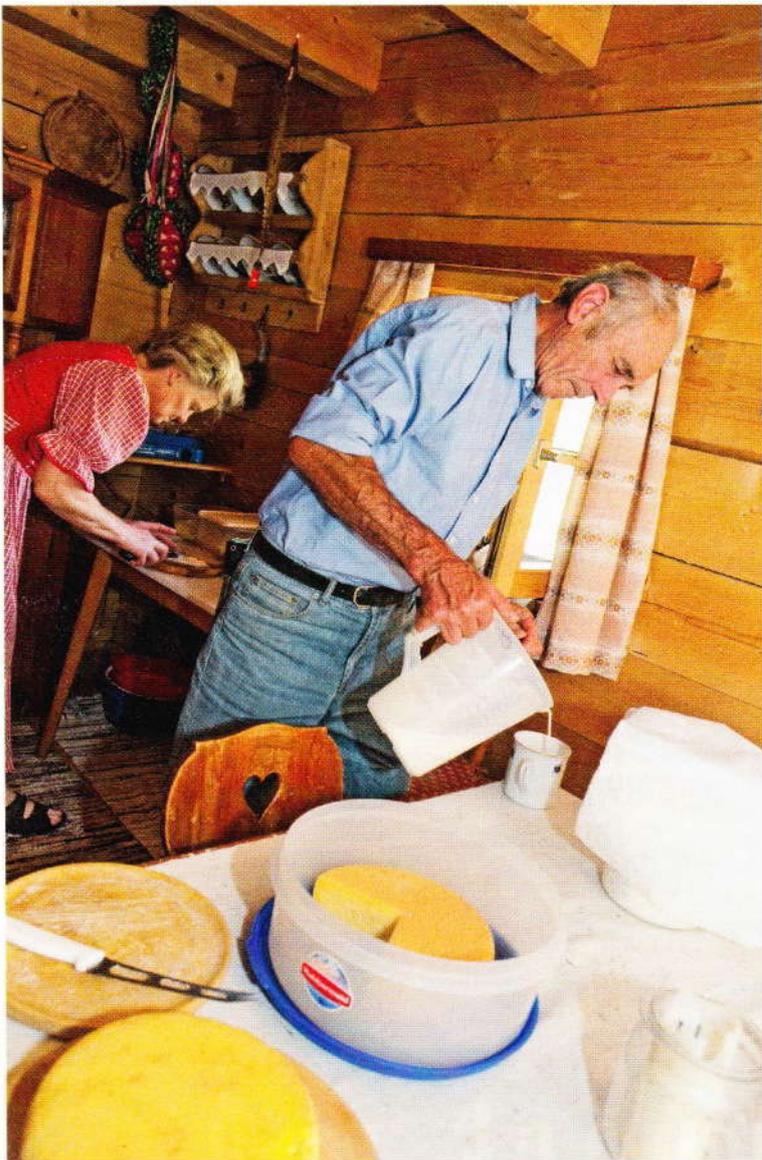


# Der Geschmack von Bergwiesen

Auf der Bindalm im Berchtesgadener Land bekommt man traditionell hergestellten Quark und Butterkäse. Das schmeckt wie früher - und lohnt den Fußmarsch

TEXT UND FOTOS ANGELIKA JAKOB





**E**in Steinadler zieht oben am Himmel seine Kreise. An der Flanke der Ramsauer Dolomiten späht er nach Steinbockkitz, Schlange und Murmeltier. Hier im Klausbachtal, im äußersten Winkel des Nationalparks Berchtesgaden, tut sich eine andere Welt auf: schroffe Berge, die an beiden Seiten des Tals aufragen, ein Wildbach, der sich rauschend durch Wälder aus Bergkiefern und Fichten schlängelt, ausladende Farne, mit Moos bewachsene Steinbrocken. Die felsigen Gipfel überlasse ich geübten Bergsteigern, ich will nur vom Hintersee bei Ramsau zur Bindalm wandern. Als Belohnung träume ich von einem

schlichten Käsebrötchen. Vor Käsetheken mit vielen Sorten feinsten, schön aufgetürmter Spezialitäten kann ich viel Zeit verbringen, ratlos vor Begeisterung. Aber ich suche „unschuldigen“ Käse, einen, wie ihn die Senner in den Bergen seit Jahrhunderten machen, einen, der nach Natur schmeckt – und sonst nach gar nichts. Auf der Bindalm muss es den geben, denn hier wirtschaften zwei Sennerinnen noch wie ihre Urgroßmütter. Die eine im Kressenkaser und die andere im Möslerkaser, zwei Almhütten, wettergegerbt aus dicken Fichtestämmen. Sie liegen in Rufweite voneinander entfernt auf den sanften Hügeln der Alm.

Es ist Mittag, zwei Stunden habe ich vom Tal bis zum Möslerkaser gebraucht. In der Küche der Almhütte hat Sennerin Elisabeth Wurm im großen Herd ein ordentliches Feuer entfacht. In einem braunen Emailletopf simmern 25 Liter Magermilch. „Die habe ich ganz langsam erhitzt, jetzt stöckelt sie schon“, sagt die Sennerin und wischt die Hände an der Dirndlschürze ab, „die beste Arbeitskleidung“, bemerkt sie dabei. Aus der zu Quark gestockten Milch wird eine Art Frischkäse hergestellt, „Schüsselkas“ heißt das hier. Die Sennerin schöpft mit einem Sieb die Milchbröckchen aus dem Topf und gießt sie in ein mit einer Stoffwindel ausgelegtes



größeres Sieb, das in einer Plastikschißel auf einem Stuhl steht. „Der ist schnell fertig, er muss nur zwei bis drei Tage reifen“, erklärt sie. „Den Schnittkäse setze ich am Anfang vom Almsommer an, so ein kleiner Laib braucht mindestens sechs Wochen, bis man ihn essen kann.“ Die Windel mit dem Quark drückt sie immer wieder aus und hängt sie schließlich in einen Eimer zum Abtropfen. Dann wäscht sie Brotzeitbretter ab und nimmt die Bestellungen entgegen, mit denen ihr Mann Josef Wurm von draußen hereinkommt. Die Speisekarte ist sehr klein. Die Almbauern dürfen nur verkaufen, was sie auch selbst oben auf der Alm herstellen oder

was zumindest almtypisch ist. Sonst riskieren sie Ärger mit dem Gewerbeaufsichtsamt. „Buttermilch, fünf mal“ steht auf einem Zettel. Schlichtweg süchtig scheinen die da draußen heute nach dem kühlen Getränk zu sein. „Die Butter wird hier so sahnig und auch die Buttermilch, die beim Buttern entsteht“, sagt Frau Wurm. Ihr Mann geht mit der Milchkanne hinaus zu einem jungen Paar aus Thüringen, das von einer Tour zurückgekommen ist. Die beiden mussten sich ganz schön anstrengen unter der sengenden Augustsonne. Von der Bindalm aus, die auf 1117 Meter Höhe liegt, sind sie ein paar Stunden zum Karlkopf aufgestiegen,

aber dafür konnten sie dann auch bis weit in die österreichischen Berge schauen. Die beiden haben schon viele Kaser besucht. „Unten trinke ich das nie. Und wenn ich in einer Almhütte Buttermilch bestelle, schau ich immer zuerst, ob auch Milchkühe da sind“, sagt die junge Frau aus Thüringen und nimmt einen großen Schluck. „Die schmeckt so weich und frisch, gar nicht sauer!“ – „Wenn es euch so gut schmeckt, sollen die Tassen auch voll sein“, antwortet Wurm. Der Senn gießt großzügig kühle Buttermilch aus der Plastikkanne nach.

Die Sennerin richtet die Brotzeiten her. Selbst gemachten Knoblauch-Mozzarella verteilt sie auf Schüsselchen, Speckbrote dekoriert sie mit gehobeltem Meerrettich. Für mich macht sie ein „gemischtes Brot“ mit dem körnig glänzenden Schüsselkäse und halbfestem Schnittkäse. Die großen Brotlaibe hat sie im Holzofen selbst gebacken.

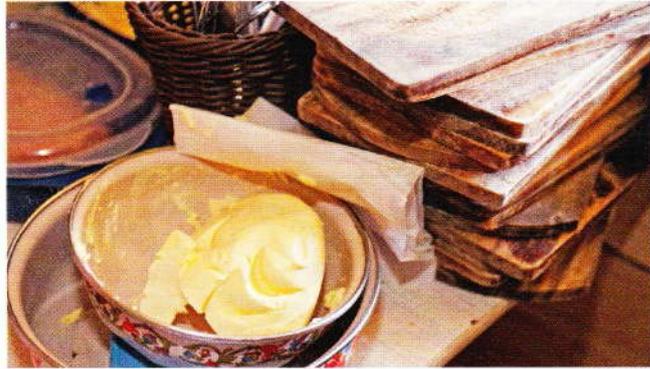
Eine hungrige Meute hat sich an den zwei langen Holztischen vor der Hütte versammelt. Ich gehöre auch dazu und bin einfach nur glücklich. Die sonnengewärmten Balken im Rücken, der von Föhnwölkchen weiß marmorierte Himmel über den Ramsauer Dolomiten, die Wiesen mit den Alpenblumen, eine Kuh, die aus dem Stallfenster schaut, mein knurrender Magen – und mein Käsebrot. Nun weiß ich, wie Urgroßmutter's Käse wirklich schmeckt: göttlich. Nach Blumen, Gras, frischem Wind, Quellwasser und Milch. Nach Bergsommer.

Dass Käse, Butter, Buttermilch und Frischkäse hier oben so unvergleichlich sind, liegt an den Almwiesen. Löwenzahn, Alpenrispengras, Frauenmantel, verschiedene Kleesorten, Alpen-

**Das Ehepaar Wurm** vom Möslerkaser bereitet Käsebrote und Tassen voll Buttermilch für die Wanderer vor

**Der Almkäse** und der berühmte Schüsselkäse werden hier oben noch von Hand gemacht und frisch serviert. Mitnehmen darf man den Käse nicht

**Die Bindalm** mit ihren Kasern



mutterwurz und anderes köstliches Grünzeug sorgen dafür, dass die Kühe besonders fette Milch geben. „Wenn die Kuh Silofutter bekommt, kann man gar keinen Käse aus der Milch machen, das schmeckt nicht“, erklärt Elisabeth Wurm. Geheimnis Nummer zwei: die Frische. „Wenn die Milch erst mal gekühlt ist, säuert sie nicht mehr geschlecht. Ich muss sie gleich nach dem Melken verwenden.“

Der Spruch „Blinder Eifer schadet nur“ ist auf ein Tuch gestickt, das in der Hütte an der Wand hängt, ein paar Blümchen umranken die schnörkelige Schrift. Diese schlichte Wahrheit könnte manchen Tourengeher und Kletterer

**Anno dazumal**  
Gestickte Sinnsprüche gehörten früher zur Aussteuer. Heute sieht man sie selten. Im Möslerkaser hängt einer

**Alt und gut**  
Mit einer 90 Jahre alten Zentrifuge wird auf der Bindalm gebuttert. Was herauskommt, heißt „der Butter“

**Käsemacherin**  
Marianne Schmuck, Sennerin vom Kressenkaser

vor Dummheiten bewahren. Die Senner allerdings haben für Dummheiten keine Zeit. Ihr Tag beginnt spätestens um fünf Uhr morgens, und bevor sie sich abends gegen neun in der Kammer ins Bett legen, konnten sie Blumen duft, warmen Kuhgeruch und frischen Bergwind in sich einsaugen, den Blick weit schweifen lassen und nebenbei wahrnehmen, wie sich das Licht in einem fort ändert. Aber mehr Romantik ist nicht drin. Ansonsten: Kühe melken, Stall ausmisten, buttern, käsen, Zäune ausbessern, Holz hacken für die Feuerstelle, Brot backen, Heu einholen, putzen, aufräumen, Gäste bewirten. Dieses harte Leben muss einem liegen. „Ja freilich“, nickt Josef Wurm, „rechnen darf man nicht, und mögen muss man es.“ Seit zwei Jahren betreut der 65-jährige Maurer, Bauer und Pensionswirt seine Kühe und Jungrinder im Sommer selbst oben auf der Alm.

„Die Pinzgauer schätzen wir, die haben wir schon immer. Die haben nicht so eine hohe Milchleistung wie moderne Zuchtkühe, deshalb gibt es nur noch ganz wenige, aber uns gefallen die.“

Das sieht Marianne Schmuck vom Kressenkaser anders. „Ich will eine gescheite Kuh, die viel Milch gibt!“, lacht sie und stemmt die Hände in die Hüften. Jedes Jahr von Juni bis September geht sie auf den Kressenkaser, der nur ein kurzes Wegstück oberhalb des Möslerkasers liegt, und das seit 38 Jahren. In der übrigen Zeit hilft die 79-jährige auf dem Hof der Familie mit. Sie will sich nicht mehr so viel plagen mit den Pinzgauern, die zwar nette Hörner haben und mit ihrem Leichtgewicht die Almwiesen nicht so zertrampeln, aber nur wenig Milch geben. Ihr braunweißes Fleckvieh

habe mehr drauf, strahlt sie. So braucht sie nur zwei Kühe und vier Kälber zu versorgen.

In ihrer winzigen Schlafkammer bullert der Holzofen, dass man sich die Kleider vom Leib reißen möchte. Die Milch für den Schüsselkäse steht drauf und muss warm werden. Durch die Fensterluke fällt kaum Licht. Schrank, Tisch, Radio, Bett und der riesige Holzherd – mehr Einrichtung gibt es nicht. Und dieser Holzherd ist sogar ein Fortschritt. Denn bis vor 18 Jahren hat Marianne Schmuck alles über offenem Feuer in einem Kupferkessel gekocht, er hängt noch im Gastraum. „Ich bin fast erstickt von dem Rauch immer“, sagt die Sennerin. Sie streut Salz und Pfeffer in einen Plastikbehälter mit fertigem Schüsselkäse, der goldgelb und körnig glänzt. Mehr braucht es nicht an Gewürz. Es ist ja schon die ganze Alpenblumenwiese drin.

Gebuttert hat sie in aller Herrgottsfrüh, mit der Miele-Zentrifuge aus den 20er Jahren. „Der“ Butter sagt man hier. Butter ist männlich, goldgelb, fett, sahnig. Und wenn einem die Marianne Schmuck ein Brot mit Butter schmiert, braucht es nichts anderes mehr drauf. Das schmeckt nach Kindheit, nach frischer Luft und roten Backen.

Ich gehe zurück zum Möslerkaser. Inzwischen steht die Sonne schräg, ein paar weiße Schlierenwolken ziehen über den Himmel. Um diese Zeit ist die Buttermilch immer schon aus. Einer der Wanderer möchte ein Stück Butterkäse kaufen, zum Mitnehmen. „Na, ich geb nix her“, sagt die Sennerin fast entsetzt, „meinen Kas verkauf ich nicht.“ Josef Wurm nickt, grinst und brummt: „Wer den Kas da essen will, der muss schon zu uns raufkommen!“ □