

Milch



Franziska ist 10 Jahre alt. Hier wartet sie darauf, dass die Milch gerinnt, also dickflüssig wird.



Ihr Bruder Andreas, 8 Jahre, im Schmierkeller der Käserei.

e



Die Käserei liegt auf
1300 Metern Höhe.

össe

Die Geschwister Franziska und Andreas leben in den Schweizer Alpen. Auf der Alm helfen sie ihren Eltern beim Käsemachen.

Text: Isabel Stettin
Fotos: Fabian Weiss



Ein Mitarbeiter füllt den Käsebruch in eine Wanne.



Die Geschwister decken den Käse mit Tüchern ab, bevor er gepresst wird.

Wenn Franziska und ihr Bruder Andreas über die Almwiesen toben, können sie bis hinunter ins Tal sehen. Dort unten wohnen die Geschwister eigentlich, zusammen mit ihren Eltern und Großeltern. Von Mai bis Oktober aber leben sie auf einem Hof oben am Berghang.

Das Wohnhaus sieht aus wie viele in Untertrübsee: Es ist mit Holz veräfelert, und unter den Fenstern hängen Blumenkästen. Zum Hof gehört auch eine Käserei. Hier stellen die Eltern von Franziska, 10 Jahre, und Andreas, 8 Jahre, ihren eigenen Käse her.

Die Käserei ist schon seit mehr als hundert Jahren im Familienbesitz. Jährlich werden hier 25 Tonnen Käse produziert und verkauft – ungefähr so viel, wie zwanzig kleine Autos wiegen. Die Familie lebt von den Einnahmen.

Wie Käse Schritt für Schritt entsteht, wissen die Geschwister ganz genau. Wenn sie Ferien haben, unter-

stützen sie die Eltern bei der Arbeit. Alles können sie noch nicht selbst machen, aber sie helfen viel mit.

»Das Wichtigste ist die frische Milch«, erklärt Franziska. Die kommt von acht verschiedenen Höfen in der Umgebung. Zweimal am Tag, morgens und abends, melken die Bauern dort ihre Kühe. In großen silbernen Kannen wird die Milch dann mit einer Seilbahn nach oben transportiert.

Franziska und Andreas holen sie zusammen mit ihrem Vater ab. Sie wuchten die schweren Kannen auf eine Karre mit Rollen und laden sie auf einen Anhänger. Vierzig große Kannen kommen jeden Tag, insgesamt 3000 Liter Milch. Damit könnte man zwanzig Badewannen füllen.

In der Käserei landet die Milch in zwei riesigen Kesseln. Darin brummen elektrische Rührgeräte. Die frische Milch wird gemischt und

Schweizer Käse

Die Käseherstellung hat in der Schweiz eine lange Tradition. Über 450 Käsesorten werden hier hergestellt. Bekannte Sorten heißen Appenzeller, Emmentaler und Le Gruyère. Eine Besonderheit ist, dass Schweizer Käsereien auf künstliche Zusatzstoffe verzichten – so wie die von Franziskas und Andreas Eltern in Untertrübsee.





Andreas reinigt die Käsewanne mit einem Wasserschlauch.



Auf den Bergwiesen rund um die Käserei grasen Kühe.

erwärmt. Damit Käse aus ihr entsteht, muss sie zunächst gerinnen, also dickflüssig werden. Deshalb mischt der Vater Milchsäure zur Milch: Das sind bestimmte Bakterien, die auch für den besonderen Käsegeschmack sorgen. Die Geschwister sehen gern dabei zu. »Dann warten wir, bis eine feste Masse entsteht«, sagt Franziska.

Die Masse wird nun mit einer Käseharte, einem Schneidewerkzeug mit Drähten, zerstückelt. Käsebruch heißen die sonnenblumenkerngroßen Bröckchen, die dabei entstehen. Die heben die Kinder und ihr Vater mit Käsetüchern aus der Flüssigkeit, der Molke. Der Käsebruch kommt in eine große Form. Darüber breiten die Geschwister saubere Tücher. Die Käsepresse drückt nun die Flüssigkeit aus der Masse. Anschließend wird der Brei in kleinere runde Formen gefüllt und weiter gepresst, bis nichts mehr herauströpfert. Das kann mehrere Stunden dauern. Die Kinder haben dann frei.

Andreas springt am liebsten auf dem Trampolin. Franziska spielt gern die Schweiz Orgel, eine Art Akkordeon mit besonders kleinen Knöpfchen.

Am nächsten Morgen öffnet der Vater die Formen. Was er herausholt, sind bereits Käselaibe. »Die sehen fast schon so aus wie richtiger Käse«, sagt Andreas. »So würden sie aber noch nicht schmecken.«

Erst bekommen die Laibe noch ein Bad im Salzwasser. Darin schwimmen sie viele Stunden, manchmal sogar mehrere Tage lang. Der Vater hat Erfahrung; er weiß genau, wann er sie herausfischen muss. »Es kommt darauf an, wie groß die Laibe sind und wie lange es dauert, bis sie sich vollgesaugt haben«, sagt Franziska.

Von ihrem Vater weiß sie, dass guter Käse Zeit braucht: Als Nächstes kommt er zum Ruhen in die Schmierkammer. Dort lagert er →



Mit der Käseschmiermaschine werden die Laibe gebürstet und mit Salz eingerieben.



Im nahe gelegenen Trübsee gehen Franziska und Andreas gern schwimmen.



Die Geschwister genießen die Zeit auf der Alm.



Damit er verkauft werden kann, schweißen die Kinder den Käse ein.

→ auf Holzbrettern, die Franziska und ihr Bruder vorher gut abwaschen. Das Reifen dauert mindestens zwei Wochen. Manche Käsesorten reifen bis zu zwei Jahre lang. In dieser Zeit bekommen sie einen würzigen und kräftigen Geschmack. Der Vater muss den Käse regelmäßig wenden.

Manchmal nimmt Franziska einen Laib und klemmt ihn in die Käseschmiermaschine. »Mithilfe zweier Bürsten wird der Käse mit Salzwasser oder Harz bepinselt«, erklärt sie. »So schmeckt er am Ende noch besser und bekommt mit der Zeit eine Rinde.«

Wenn der Käse fertig ist, packen die Kinder noch einmal mit an:

Ihre Mutter schneidet den Käse, dann schweißen Franziska und Andreas ihn in Folie ein. So bleibt er haltbar und ist geschützt. Sie wiegen die Stücke und kleben Sticker darauf. Auf denen stehen das Gewicht und das Datum, an dem der Käse hergestellt wurde. Den Käse verkauft die Mutter in ihrem Hofladen, auch einige Lebensmittelgeschäfte vertreiben ihn.

Die Familie isst den Käse aber auch gern selbst: »Mein Lieblingskäse ist der Alp-Sbrinz«, sagt Franziska. »Der ist so schön mild.« Andreas schwärmt für Äplermagronen: ein Gericht aus einer Art Makkaroni mit Kartoffeln, Rahm, Zwiebeln und überbackenem Käse.

Je älter die Geschwister sind, umso mehr werden sie helfen können. Ob sie die Käserei eines Tages übernehmen werden, wissen sie noch nicht. »Ich würde gern auf dem Bau arbeiten und Zement anrühren«, sagt Andreas. Franziska könnte sich vorstellen, in einem Hotel zu arbeiten. »Vielleicht kann ich meinen Gästen dann erklären, wie man Käse herstellt.«