

EIN SPEZIAL ÜBER NACHHALTIGES REISEN

06
URSPRÜNGLICHKEIT

12
REGIONALITÄT

MIT GUTEM GEWISSEN

17
AUTHENTIZITÄT

22
MOBILITÄT



Frankfurter Allgemeine

VERLAGSSPEZIAL

Feilen am Geschmackserlebnis



Wenn jahrhundertealte Traditionen und Handwerkskunst wie in Gruyère die Basis einer starken lokalen Wirtschaft bilden, sind den Gästen spannende Einblicke in den Arbeitsalltag der Menschen garantiert. Zu Besuch in einer Alpkäserei und einer Chocolaterie.

TEXT BENJAMIN KLEEMANN-VON GERSUM FOTOS CHRISTIAN MEIXNER



Um 5 Uhr morgens beginnt der Arbeitstag für Gérard Biland mit dem Melken der Kühe, die rund um die Alpkäserei Les Invuettes weiden. Während der Alpsaison zwischen Mai und Oktober fressen sie auf den Wiesen verschiedene nährstoffreiche Gräser und legen damit die Grundlage für die Käseherstellung. Die Berghütte liegt am Fuße der Voralpen und ist weniger als 20 Kilometer vom malerischen Dorf Gruyère entfernt, dem der berühmte Schweizer Käse seinen Namen verdankt.

Hier erwärmt Gérard Biland die Milch langsam in einem Kupferkessel. Hat sie eine Temperatur von 32 Grad Celsius erreicht, fügt er unter ständigem Rühren Milchsäurebakterien und das Lab, Enzyme aus Kälbermägen, hinzu. Dadurch gerinnt die Milch und aus der flüssigen wird eine sämige Masse. Ist die gewünschte Konsistenz erreicht, teilt sie der Käser in kleine Körner. Die Käsekörner werden später in Pressformen gefüllt, die dem Gruyère sein charakteristisches Aussehen verleihen. „Die einzigartigen Geschmacksnoten des Käses entwickeln sich in den kommenden Monaten im Käsekeller“, erklärt Gérard Biland. Hier lagern die etwa 30 Kilogramm schweren Leibe bei 14 bis 15 Grad Celsius und einer Luftfeuchtigkeit von über 90 Prozent auf Holzbrettern. Im Käsekeller von Gérard Biland liegen neben dem Gruyère aber auch kleinere Leibe. Denn gemeinsam mit seinen vier Mitarbeitern produziert er in seiner Alpkäserei auch Frischkäse oder den Vacherin Fribourgeois. „Das ist ein Halbweichkäse, der sich hervorragend für Fondue eignet“, so der Käser. Doch mit dem Einlagern ist der Arbeitstag von Gérard Biland keineswegs beendet. Damit der Käse seine Feuchtigkeit behält, nicht schimmelt und eine typische Rinde entwickelt, muss er „gepflegt“ werden. Der Käser und sein Team müssen jeden einzelnen Leib im Käsekeller täglich wenden und gründlich mit Salzwasser abbürsten.

DAS GEHEIMNIS IST DER PROZESS

Ein zweites Traditionsprodukt, für das die Schweizer so bekannt sind, wird direkt im Dorf Gruyère geschaffen. Der Chocolatier Richard Uldry hat es sich zum Ziel gesetzt, den Herstellungsprozess weiter zu verfeinern und damit das Geschmackserlebnis seiner Schokolade noch zu steigern. Damit steht er ganz in der Tradition der Pioniere seines Fachs wie Daniel Peter, der 1875 am Genfer See die Milkschokolade erfunden hat. Ähnlich wie seine Vorgänger setzt Richard Uldry auf den Einsatz moderner Technik. Während eine Maschine die Kakaobohnen von ihrer Schale trennt, werden sie von einer anderen geröstet. Eine weitere Maschine mahlt und presst die Bohnen, so dass sich die goldgelbe Kakaobutter abscheidet. Übrig bleibt eine dunkelbraune, intensiv schokoladig duftende Kakaomasse. Die Bohnen dafür bezieht der Chocolatier direkt von Plantagen in Peru, der Elfenbeinküste oder Madagaskar. Das spezielle Milchpulver, das er für die Herstellung von Milkschokolade benötigt, kommt hingegen aus der Schweiz. „Die Grundzutaten für Schokolade kann im Prinzip jeder mischen. Das Geheimnis einer wirklich guten Schokolade ist der Prozess“, erklärt Richard Uldry. Im Gegensatz zu industriellen Produzenten nimmt sich der Chocolatier aus Gruyère zum Beispiel viel Zeit: Hat er alle Zutaten für eine Schokoladenkreation gründlich verrührt, gibt er sie nicht gleich in eine Form, sondern lässt sie zuvor zwei bis drei Monate ziehen. „So verbinden sich die einzelnen Bestandteile besser und der Geschmack kann sich richtig entfalten.“

Angesichts dieser Beispiele wundert es nicht, dass die Welttourismusorganisation Gruyère 2021 im Rahmen ihrer „Best Tourism Villages“-Initiative ausgezeichnet hat. Überzeugen konnte die Region mit ihrer Ausrichtung auf eine nachhaltige Entwicklung, der Nähe zur regionalen Landwirtschaft und der starken lokalen Wertschöpfung.

Links:
In seinem Käsekeller entnimmt Gérard Biland eine Kostprobe für eine Qualitätskontrolle.

Oben:
Der Chocolatier Richard Uldry bezieht die Kakaobohnen direkt von den Plantagen und setzt zugleich auf moderne Technik.