

erbars geht es ihnen gut

h Weihnachtsstress dem Januarloch: belt erklärt, warum gerade jetzt dunkle, nicht geheime Orte suchen sollte.

wort haben wir per Mail auf Papier notiert, ineltasche gesteckt und ol-Bar in Luzern miten. Nur: Wem soll man tern? Dem Herrn mit enträgern vielleicht? ch beginnt er zu strahrrückt einem ein Fläschchen einer dicken gelben eit in die Hand. Sie verrückt, süß und bitich, fruchtig auch, einer rt zuordnen lässt sich ff nur schwer.

ist das erste Rätsel des das zweite stellt sich Wird man die Fahrt mit bus auf den Hügel über eil überstehen? Er klappstöhnt und wälzt sich um Schlössli Utenberg, das Restaurant Dusty ingerichtet worden ist. ist das alles nicht, aber eibt im Dunkeln, und wörtlich zu verstehen. ieder entdeckt man in en, die auf wunderbare es Laute verschlucken, einen Keramik-Zebra-ldenes Besteck, einen n Vorhang.

ot zwei Arten, mit der eit und mit der Schwere nwart umzugehen: Entan konsumiert News, bis t mehr kann. Oder man zurück, mit einer Tasend einer Wolldecke vors uer oder eben an Orte, n es vielleicht genauso und hergeht wie draus- n Lustig.

önnen Speakeasy-Bars e Lokale sind angelehnt nellen der 1920er-Jahre der Prohibition in den f Deutsch heissen sie ars, und heute umweht noch wenig Verrücktes ntes schon gar nicht, im onkey ist selbst im Fu- (Luft klar). Weder ist es nals – verboten, Drinks enken, noch stellen sie eige Rückzugsorte dar.

n kehrt das Phänomen wieder zurück. Das hat nit zu tun, was gerade in abgeht. Derzeit kann n Beispiel im St. Gallen s in einer Geheimbar rinken – vorausgesetzt, et den ver-

Eingang. e Jahrtau- de etwa hierzu- ht nur die n Gerüch- n Neujahr n würde, n in ver- Stätten ars. In rde illegal ausge-

und sie trugen Namen h» oder «Loch II» oder b», was übersetzt «zum verurteilt» heisst. Das e und sind sie vielleicht te. Das Dusty Donkey ist up, das Ende absehbar. Ende Jahr kann man ktails zum Essen trilm schummrigen Licht zum Platzen bringen, s süsse Leben auf den t (in Form von zuckri- elchen).

zumindest die Wetter- ert sich ja verlässlich – wird draussen wieder und leichter und heller.

Maren Gangstad mit Mitarbeiterin Anne Granlund: Sie stellen den Weltmeisterkäse her, nördlich von Trondheim.

Foto: Nina Kobelt



Der beste Käse der Welt ist ein Norweger

World Cheese Awards Jährlich wird ein Sieger erkoren. Dass ein Norweger in Norwegen gewinnt, ist Zufall. Dass unsere Autorin als Erste vor Ort ist, auch.

Nina Kobelt

Ein Norweger? Der beste Käse der Welt? Was ein bisschen seltsam tönt, gilt für das kommende Jahr. Und das kam so: Die World Cheese Awards (WCA), der grösste Käsewettbewerb der Welt, fanden dieses Jahr in Trondheim statt. Gerade mal zwei Autostunden von der Gangstad Gårdssystem entfernt, das ist die Hofkäserei, von der der Weltmeister kommt.

Schiebung? Korruption? Nein. Ganz zufällig jedoch ist diese Platzierung auch nicht. Wenn die Käseweltmeisterschaften, von der britischen Organisation Guild of Fine Food organisiert, in Norwegen stattfinden, sind viele Landsleute als Jurorinnen und Juroren zugegen. Das half dem cremigen Blauschimmelkäse vielleicht auf die Sprünge. Dass er aus 4500 Käse als Sieger hervorging, muss allerdings zwingend auch etwas mit Qualität zu tun haben, der Weg zur Supergoldmedaille ist lang.

Als Jurorin dabei

Ich war an diesem Anlass wie letztes Jahr Jurorin, eines von insgesamt 264 Jurymitgliedern aus 43 Ländern. Auf unserem Tisch lagen 47 Käse, die wir zu bewerten hatten, der andere Juror, ein Vorarlberger Käser, und ich. Blauschimmel war nicht zugegen, dafür eine Menge Hartkäse, an die zehn Parmigiano-Laibe etwa, und einem von ihnen verliehen wir auch unser Prädikat «Supergold», was bedeutete: Er wanderte in die erlauchte Gesellschaft von 100 solchen Supergoldkäse für das Grande Finale.

Dort ward er nie mehr gesehen, jedenfalls nicht in der Endrunde der besten 16. Diese Rangliste führte am Schluss der erwähnte Norweger an, er heisst «Nidelven Blå» (letztes Jahr hatte noch ein Schweizer Gruyère aus einer Bergkäserei in Vorderfültigen BE gewonnen).

Zwei Ostschweizer Käse schafften es in die vorderen Ränge: Platz drei belegte «Eberle würzig» aus der Dorfkäserei Muolen SG, auf Platz vier landete die nur wenige Kilometer entfernte Käserei Müller-Thurgau in Hagenwil-Amriswil TG mit ihrem Käse «Müller-Thurgau Rezent». Ebenfalls auf Rang 4 schaffte es ein Brunost aus Indien.

Aber zurück nach Norwegen, dem Ursprungsort des Brunosts, diesem Braunkäse aus Molke. Aber um ihn soll es hier nicht gehen. Sondern darum: Manchmal spielt einem das Leben lustige Karten zu. In unserem Fall eine schier unglaubliche: Meine

Kollegin vom «Schweizer Bauern», ebenfalls Jurorin, und ich hatten im Vorfeld der WM die norwegische Botschaft in der Schweiz um einen Tipp gebeten: Bitte nennt uns einen Hof, hatten wir ihnen geschrieben, irgendeine Farm, irgendetwas in der Nähe von Trondheim. Etwas, worüber wir später berichten könnten. Man hatte

uns an die Gangstad-Käserei verwiesen. Mit der wir umgehend einen Termin ausgemacht hatten – lange vor den WCA.

Der Sieger, Nidelven Blå, benannt nach dem Fluss, der durch den mittelnorwegischen Landesteil Trøndelag fliesst, hatte schon in der Vergangenheit einige Preise gewonnen, er wird seit 20 Jahren auf eben dieser kleinen Hofkäserei hergestellt. Dass man uns gerade dorthin schickte, scheint im Nachhinein logisch.

Wir allerdings konnten unser Glück kaum fassen. Mieteten ein



Ausgewogen, würzig und doch cremig: Der Nidelven Blå aus Norwegen. Foto: PD

Film über den «Master of Cheese»

Man nennt ihn Käseflüsterer. Und liegt damit eigentlich schon falsch. Willi Schmid redet schon früher – mit den Kühen, die die Milch zu seinem mehrfach ausgezeichneten Käse liefern, mit den Bauernfamilien, mit denen er seit Jahrzehnten zusammenarbeitet. Der mittlerweile schon fast weltberühmte Toggenburger, der aus der Not Käser wurde (und nicht Bauer wie sein Vater und älterer Bruder), untersucht sogar die Erde. Derzeit macht ein Film über ihn Furore. Zurück von einer internationalen Festivaltour wird er an verschiedenen Orten in der Schweiz gezeigt. Nicht in Kinos: «Wir gehen mit dem Film direkt zu den Menschen, so gelingt der Brückenschlag», sagt Myriam Zumbühl, die Co-Regisseurin und Produzentin von «Master of Cheese».

Dieser Film über den Käser Willi Schmid, von dessen Käse auch Ex-Präsident Barack

Obama ein Fan gewesen sein soll, berührt. Er geht nah (so nah, dass Myriam Zumbühl schon Manager hat weinen sehen, wie sie sagt). Das hat damit zu tun, dass der Film einerseits Hoffnung vermittelt: Schaut, so könnte die Welt auch sein (voller Liebe, für die Produkte, die Mitmenschen, die Tiere, das Essen). Andererseits, weil «Master of Cheese» ein eindrückliches Beispiel für Handwerkskunst ist wie auch für nachhaltige Herstellung von Nahrungsmitteln. Willi Schmid hatte den Mut, auf die Stimme der Natur zu hören, könnte man sagen. Und diese dankt es ihm mit Käse – wie nicht von dieser Welt.



Den Film von Myriam Zumbühl und Simon Steuri kann man auf www.masterofcheesefilm.com für Events buchen. Öffentlich gezeigt wird er u.a. im Zürcher Mühlerama, Termine unter www.muehlerama.ch

Auto, fuhren den Weg nach Inderøy an Fjorden vorbei, an märchenhaften Landschaften. An jenem Montagmorgen wirkten sie noch geheimnisvoller, es hatte geschneit, ein zarter Flaum lag auf den Wiesen und auf dem Strässchen zum Hof von Maren Gangstad und ihrem Mann. Jener ist für die 40 Milchkühe verantwortlich, die die Weltmeistemilch liefern.

Maren Gangstad lernte ihren Mann in der Schule kennen, sie kam nicht von einem Bauernhof, studierte aber Lebensmittelwissenschaften. Jedenfalls übernahm sie die Käseherstellung auf dem Hof, sammelte fortan viele Preise ein, im Hoflädeli sind die Wände zugestrichelt mit Diplomen und Urkunden.

Aus «toter Milch» hergestellt

Norwegisches Rotvieh liefert die Milch für den ausgezeichneten Blauschimmelkäse, der übrigens auch Maren Gangstads Favorit ist, wie sie sagt. Und, was einermassen erstaunlich ist für einen Weltmeister: Er wird aus pasteurisierter Milch gemacht. Erstaunlich deshalb, weil viele Experten, vor allem hierzulande, gern die Nase über «sterile Milchprodukte» rümpfen. Tote Milch, schimpfen sie und käsen lieber mit Rohmilch.

Die «tote Milch» ergibt im Fall des Blauschimmels der kleinen Hofkäserei einen cremigen, angenehm würzigen Käse, bei dem alles stimmt. Es ist erstaunlich, wie perfekt die Balance von Kuhmilch, Säurekultur, Salz, Lab und Blauschimmel gelingen kann – mehr ist nicht drin.

Natürlich deckten wir uns ein. Drei Käse durften wir kaufen, damit genug übrig blieb für die Medien, die nach uns Maren Gangstads Kleinbetrieb stürmten. Wir assen ihn dann restlos auf, als Picknick, später im Zug nach Oslo. Zum Nidelven Blå, so liest man auf der Website, passe Feigenkonfi mit Portwein. Wir hatten Sauerteigbrot und Pappbecher-Tee aus dem Zugautomaten. Der Weltmeister schmeckte trotzdem köstlich. Wie ein Champion eben.

Den Gangstad Nidelven Blå kann man nicht per Post bestellen. Entweder man schafft es nach Inderøy, wo die Hofkäserei samt Hoflädeli zu finden ist. Oder man weicht auf einen anderen Blauschimmelkäse aus. Willi Schmid aus Lichtensteig SG siegte mit seinem «Jersey Blue» einst auf internationalem Parkett – bei einem anderen Wettbewerb und mit Milch von anderen Kühen. Die gesamte Rangliste der WCA finden Sie auf: gff.co.uk