

Glarner Lektionen

SCHABZIGER

Schabziger ist so eine Sache: Entweder man liebt oder man hasst ihn. Wer ihn nicht kennt, tut meist Zweites. Ganz falsch. Es wird Zeit, dem Glarner Käse zu seinem Recht zu verhelfen!

Von Sermin Faki



Rohziger: ohne das Kleepulver noch weiss.

Da steht er nun im Kühlschrank und – steht. Es war einfach, ihn aus dem Supermarktregal in den Einkaufswagen zu legen. Schwieriger ist es, etwas mit ihm anzufangen. Denn ehrlich gesagt ist Schabziger eine komplizierte Sache, zumindest, wenn man nicht aus Glarus kommt. Dass er nicht nur aufs Brot gehört, scheint klar zu sein angesichts des wenig dezenten Dufts, der einem sofort beim Öffnen der Verpackung entgegenströmt.

Was also tun? Das Klügste wird wohl sein, einen Fachmann zu fragen. Auf zur Geska AG in Glarus, dem weltweit einzigen Schabzigerhersteller. Dort müsste man ja wissen, was dran ist am Käse. «Also, am besten gehen wir direkt essen, wenn ich Sie von den Qualitäten unseres Schabzigers überzeugen soll», sagt Johannes Trümpy, Mehrheitsaktionär und Geschäftsführer des 14-Mann-Unternehmens. Ins «Schwert» in Netstal soll es gehen, zu Jürg Weber. Der hat 15 «GaultMil-lau»-Punkte und gilt als Zigerspezialist. Das klingt viel versprechend.

Ziger-Dessert? Im «Schwert» schon! Tatsächlich mündet das speziell für diesen Anlass komponierte Ziger-Menü, egal, ob es sich um den mit Zigerbutter überbackenen Flussbarsch oder um die Teigwaren in Zigerrahm handelt. Selbst das Dessert, mit Zigerbutter gratinierte Pfirsiche an Sauerrahmeis, schmeckt hervorragend. Dabei gibts die erste Lektion: Schabziger wird zum Würzen benutzt. Und zwar nicht nur in der Schweiz. Geska exportiert sogar in die USA und nach Australien. Insgesamt gelangt ein Drittel der gesamten Produktion in den Export, Hauptabnehmer sind Deutschland (49 Prozent) und Holland (48 Prozent). Damit ist Schabziger der einzige Schweizer Sauerkäse, der auch im Ausland gegessen wird, lautet die zweite Lektion. Vor allem links und rechts des Rheins kennt und schätzt

man die Glarner Spezialität. Während in Deutschland Ziger so wie auf dem heimischen Markt zum Zug kommt, stehen die Holländer auf Zigerpulver im praktischen Streuer, das sie offenbar gern auf ihr Toastbrot geben.

Glarner Ziger vor dem Aus?

Dennoch ist der Zigerverbrauch im letzten Jahrhundert stark gesunken. 1914 wurde mit 1200 Tonnen noch dreimal so viel wie heute konsumiert. Kein Wunder also, stand die Glarner Produktionsstätte vor einigen Jahren vor dem Aus. Johannes Trümpy, gebürtiger Glarner, der in verschiedenen Konzernen Karriere gemacht hatte, rettete die Käsespezialität seiner Heimat. Er kaufte die Geska AG 2003 und machte 2006 4,5 Millionen Franken Umsatz. Und gibt neben den 14 Direktangestellten auch 70 Bauern Arbeit. Denn der Rohziger – erhitzte, mit Etscher, einer Milchsäurekultur, vergorene entrahmte Milch – wird noch immer in den Sennereien hergestellt und kommt erst nach einer ersten Reifung, die bis zu zwölf Wochen dauern kann, in die Produktionsräume der

Geska. Dort wird er nochmals gesalzen, in Silos gereift, mit Pulver aus Zigerklee vermischt und in «Stöckli» gepresst.

15 Prozent Gegner, 30 Prozent Fans

Die dritte Lektion: Ziger fristet nicht in jedem Kühlschrank ein tristes Dasein. Marktanalysen haben gezeigt, dass Ziger noch immer eine grosse Akzeptanz in der Bevölkerung findet. Nur 15 Prozent sind «militante Gegner», wie Trümpy es ausdrückt, 30 Prozent aber regelrechte Fans. Traditionell, erzählt der Geska-Chef, gebe es drei Arten, Schabziger zu verwenden: «Schabziger-Hörel» mit gebratenen Zwiebeln und Apfelsmus, Gschwelli mit Ziger und «Zigerbrütli», mit Zigerbutter bestrichene und garnierte Brotscheiben.

Jürg Weber mag es lieber etwas innovativer. Der Chef im «Schwert» stellt sogar Glace daraus her. Ziger ist vielseitiger, als man denkt – Lektion Nummer 4. «Geben Sie etwas in die Salatsauce, oder streuen Sie ihn wie Parmesan über Ihre Pasta. Sie werden sehen: Es schmeckt», gibt Trümpy zum Abschied mit auf den Weg – als Hausaufgabe sozusagen.



Der hier in voller Blüte stehende Zigerklee kommt exklusiv aus Lachen (Schwyz).

KÄSEMESSER

Das richtige Werkzeug

Um Käse stilvoll zu essen, reicht das Tafelsilber nicht aus. Zum Glück gibt es Hersteller, die sich auf das richtige Zerteilen von Milchprodukten spezialisiert haben. Aber welches Messer kommt bei welchem Käse zum Einsatz?

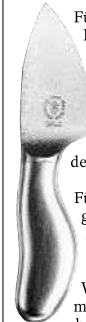
Hartkäse und harte Schnittkäse schneidet man am besten mit dem klassischen Käsemesser. Es ist im Idealfall so geformt, dass die Klinge



tiefer liegt als der Griff – dies ermöglicht ein bequemes Durchtrennen des Laibes. Das leistet zum Beispiel die grosse Kulle, das klassische Käsemesser aus der Solinger Manufaktur Windmühle. Der Schwung der Klinge unterstützt die Hebelwirkung beim Schneiden.



Für die gängigen Schweizer Hart- und Schnittkäse eignet sich auch das Trapezium-Messer aus der kleinen italienischen Manufaktur Coltellerie Berti. Seine trapezförmige Klinge aus geschmiedetem Stahl wird wie ein Keil in den Käse getrieben.



Für besonders harte Käse wie Parmesan bringen viele Hersteller Messer auf den Markt, so auch die deutsche Manufaktur Pott das Picado.

Weichkäse hingegen sollten nicht mit herkömmlichen Käsemessern geschnitten werden. Die Klinge sollte entweder sehr schmal sein oder aber Ausparungen aufweisen. Durch beides wird verhindert, dass der Käse an der Klinge haftet. Die meisten Weichkäsemesser wie das Taglio von Carl Mertens haben zudem eine zweigabelige Klingenspitze zum Aufspießen der Portionen. Edelschimmelkäse sollte übrigens immer mit einem separaten Messer geschnitten werden, da sich sonst die Blauschimmel oder Rotkulturen auf die anderen Käse übertragen.

Wer auf Nummer sicher gehen will und für jeden erdenklichen Käse-Fall das passende Werkzeug zur Hand haben möchte, sollte bei der Coltellerie Berti vorbeischauchen. Das Familienunternehmen mit einer mehr als 100-jährigen Tradition bietet ein ganzes Käsemesser-Set an. ser

Wer auf Nummer sicher gehen will und für jeden erdenklichen Käse-Fall das passende Werkzeug zur Hand haben möchte, sollte bei der Coltellerie Berti vorbeischauchen. Das Familienunternehmen mit einer mehr als 100-jährigen Tradition bietet ein ganzes Käsemesser-Set an. ser

www.windmuehlenmesser.de,
www.coltellerieberti.it,
www.pott-bestecke.de
www.carl-mertens.de



Chili

Beilage zur «Südostschweiz am Sonntag»

Redaktion: Mirjam Fassold (Leitung), Sermin Faki
Redaktion «Chili»
Die Südostschweiz, Postfach, 7007 Chur
Telefon 081 255 50 50
E-Mail: chili@suedostschweiz.ch

Anzeigen: Südostschweiz Publicitas AG, Chur
Comercialstrasse 20, Postfach, 7007 Chur
Telefon 081 255 58 58
E-Mail: chur@so-publicitas.ch

Bilder dieser Ausgabe: Nadja Simmen, Jakob Menolfi,
T+T Fotografie, Sermin Faki, Keystone, Pressedienste.