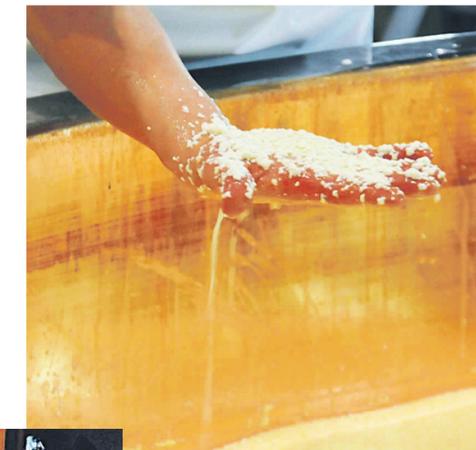
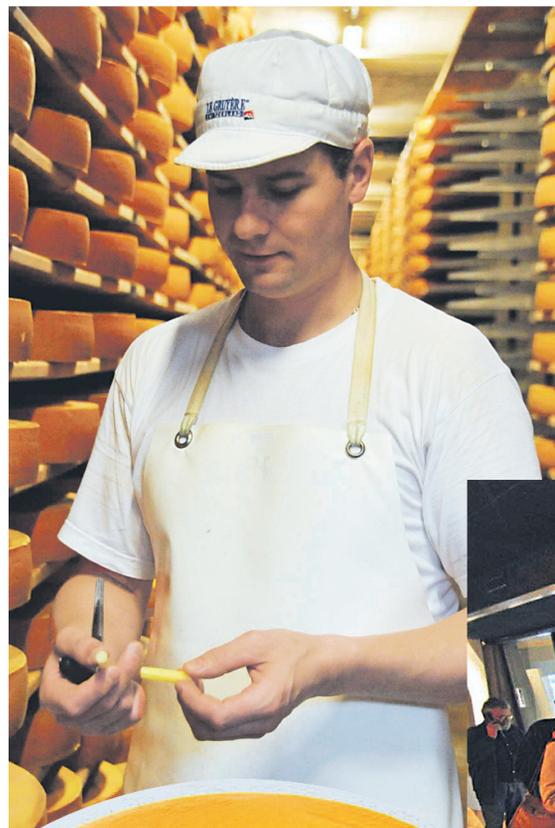


Käsemeister Jacques Ecoffey kontrolliert die Reife des Gruyère-Käses im Reifungsraum durch Verkostung.

Fotos (6): Storymischer



Jacques Ecoffey entfernt an einem der großen Milchtanks die Messer (links oben), mit denen die geronnene Milch in weizenkorngroße Stückchen zerlegt wurde (Bild oben).



Besucher der Käseerei können durch große Glasscheiben die laufende Käseproduktion überblicken.



Für ein Kilogramm Greizer Käse muss eine Kuh zwölf Liter Milch geben. Dafür trinkt sie rund 170 Liter Wasser und frisst 200 Kilogramm Gras. Frische Blumen und Kräuter stehen auch auf ihrem Speisezettel.

Foto: Manuel Schäfer / www.fotolia.com

## Der dem Laib zu Leibe rückt

Ein junger Käsemeister kümmert sich um den „besten Käse der Welt“

**Käse gilt bei uns seit Jahrtausenden als Grundnahrungsmittel. Über 4 000 Sorten buhlen heute um die Gunst der Gaumen. Wie Käse gemacht wird, weiß allerdings kaum jemand mehr. Eine Stippvisite bei einem, der dieses Handwerk weltmeisterlich beherrscht.**

Wenn Jacques Ecoffey seiner Arbeit nachgeht, wird dem 31-Jährigen erst heiß und dann kalt. Ins Schwitzen kommt der Käsemeister in der „Maison du Gruyère“, einer in der süd-schweizerischen Voralpenregion gelegenen Käseerei, wenn er die zweimal täglich frisch angelieferte Milch in Form bringt. Das Frösteln stellt sich ein, wenn er die reifenden Laibe im Keller inspiziert. Aber der Reihe nach. Heute Vormittag hat er es erst einmal mit 3 500 Litern Milch zu tun, die in den vier so genannten „Kessels“, den Stahltanks der Käseerei schwimmen. Sechs Millionen Liter im Jahr verarbeiten Jacques Ecoffey und seine Mannen zum beliebten Greizer Käse. Beliebt und belobigt: 2008 wurde der Greizer bei den 27. Käseweltmeisterschaften in Madison (USA) zum besten Käse der Welt erkoren.



Foto: mliehmann78/www.fotolia.com

Das Grafenschloss von Greizer geht auf das 12. Jahrhundert zurück. Genauso alt ist hier auch die Käseproduktion.

säurekulturen bei. Entnommen werden diese der Molke. Dann gießt er das Lab hinzu, eine natürliche, enzymhaltige Substanz aus dem Magen der Milchkälber. Sonst kommt nichts hinein, keine Aromen und schon gar nicht Konservierungsstoffe. Nach etwas mehr als einer halben Stunde gerinnt die Milch. Ein warmer Duft durchströmt die Käseerei, durch deren große Panoramafenster Besucher den Käsern einen

Blick über die Schulter werfen können. „Unsere Arbeit ist hart, aber hier in der Region auch sehr beliebt“, sagt Jacques Ecoffey. Und er muss es wissen. 2004 hat er seine Meisterprüfung als Jahrgangsbester abgeschlossen. Mit Käsemachen hat er aber schon seit 16 Jahren zu tun – also sein halbes Leben lang.

### Keine Nachwuchssorgen

Nachdem die Milchmasse durch Zugabe von Lab dickflüssig geworden ist, zerlegt Ecoffey mit drei großen Messern die geronnene Milch in weizenkorngroße Stückchen. Bruch machen, heißt dieser Vorgang. Ist die weiße Masse dann reif für die weitere Verarbeitung, setzen Jacques Ecoffey und seine Mitstreiter den Bruch mächtig unter Druck. Die Männer pumpen ihn in nicht einmal vier Minuten in runde Formen mit einem Durchmesser von 60 Zentimeter. In diesen wird er nun bei einem Druck von 400 Kilogramm, Tendenz steigend, zu Laiben gepresst. Damit sich deren Herkunft zwar nicht bis zur einzelnen Kuh, aber doch bis zu ihrem Bauernhof zurück-

verfolgen lässt, bekommen sie alle einen Käsepass, ein datiertes Prüfsiegel auf den Laib gedrückt. Nach so viel Druck badet das frisch entstandene Käserad nun erst einmal 24 Stunden ungestört in einer Salzlake – Konservierung der natürlichen Art. Zehn Käseläibe von jeweils 35 Kilogramm entstehen allein am heutigen Morgen. 48 Laibe werden es sein, wenn Jacques Ecoffey Feierabend macht. Keinen Feierabend hingegen kennen die Greizerzer Kühe. Schließlich pro-

duzieren sie rund um die Uhr den vitaminreichen Rohstoff für Greizer Käse. Für ein Kilogramm davon muss eine Kuh immerhin zwölf Liter Milch spendieren. Und um so viel geben zu können, verarbeitet sie über 170 Liter Wasser und 200 Kilogramm Gras. Aber ebenfalls Narzissen, Veilchen und Türkenbund stehen bei der Greizer Kuh im Sommer auf dem Speisezettel, außerdem Kreuzkümmel, Thymian und allerlei Kräuter mehr. Betrachtet man die satten, fruchtbaren Wiesen der Umgebung, überrascht es nicht, dass sich die Käseherstellung im Greizerland bis ins Jahr 1115 urkundlich zurückverfolgen lässt. Überhaupt ist die Region und mit ihr das mittelalterlich anmutende Städtchen Greizer mit seinem Grafenschloss aus dem 12. Jahrhundert von stolzer Tradition geprägt. Die Zunft der Käse-

meister muss sich jedenfalls keine Sorgen um den Nachwuchs machen.

### Vom Hof in die Höhle

Mittlerweile steht Ecoffey im Keller der Käseerei und betrachtet sein Werk. Bis zu 7 000 der goldgelben Wagenräder werden hier auf Regalen aus Fichtenholz gelagert. Die Temperatur im Reifungsraum beträgt 14 Grad, die Luftfeuchtigkeit 92 Prozent. Das sind die idealen Bedingungen, denn für die Reifung des Greizer Käses ist ein höhlenähnliches Klima vorgeschrieben. Wie aber erkennt der Käsemeister durch die Rinde und ohne ihn anzuschneiden, ob in dem Laib tatsächlich ein erstklassiger Greizer heranreift? Ecoffey setzt ein wissendes Lächeln auf – und holt einen Hammer hervor. Damit rückt er dem Laib nun noch einmal zu Leibe und macht den Klopfest. Dabei horcht der Meister nach Löchern im Inneren des aromatischen Kunstwerks. Sind es zu viele, taugt der Käse nur für eine Fondue Mischung. Im Keller packt übrigens Kollege Roboter kräftig mit an: Während der er-

sten zehn Tage müssen die bis zu 40 Kilogramm schweren Laibe nämlich täglich, später ein bis zwei Mal pro Woche gewendet und mit Salzwasser gewaschen werden. Dadurch bleibt die Rinde und damit auch der Käse gesund.



Vom Lager kommt der gereifte Käse zum Verbraucher – rund 30 000 Tonnen werden im Jahr produziert, die Hälfte davon bleibt in der Schweiz, rund 2 500 Tonnen werden in die Bundesrepublik Deutschland exportiert.