

# Ein Käse zum Dahinschmelzen

Vom Wallis aus hat das RACLETTE die Schweiz erobert und begeistert auch international. Noch immer wird das Naturprodukt auf vielen Alpen hergestellt – zum Beispiel im Val de Bagnes.

Text Michael Lütcher Fotos Thomas Egli



Eddy Baillifard kät zwar nicht mehr selber, ist aber der Racletteexperte und -botschafter des Wallis.

Christophe Prodanu und seine Partnerin Carmen Bateson kasen in der Alpkäserei Mille auf 1700 Meter Höhe.



Mit dem richtigen Abstand zum Feuer schmilzt der Raclettekäse nicht zu schnell und nicht zu langsam.



**B**lassgelb und glänzend tropft der heisse Käse auf den Teller. Nahezu flüssig, geschmolzen von der Hitze des Feuers, und abgestreift mit einem breiten, grossen Messer von einem halben Laib. «Racler» nennt man das auf Französisch, schaben, abstrei-

chen. Und darum heisst das Gericht, wie es heisst: Raclette.

Eddy Baillifard, 54, ist einer der Fachmänner auf diesem Gebiet – Vizepräsident der Raclette-Sortenorganisation, Kasehandler und Wirt. Auf einer Wiese auf der Alp de Mille bei Bruson im Val de

Bagnes im Unterwallis hat er mit Steinen eine kleine Feuerstelle eingerichtet, Äste und Scheite angezündet und gewartet, bis ein Teil davon zu Glut verbrannt war. Auf einen flachen Stein hat er daraufhin einen halbierten Käse gelegt. Nach einer guten Minute wirft die Schnittfläche Blasen – ➤

Frühmorgens werden die Evolèner und Eriinger Kühe auf der Weide gemolken.

«Es ist wichtig,  
*dass beim Melken*  
Ruhe herrscht.»

Pierre-Alain Michellod, Bauer

der Käse ist bereit zum «racler». Das ist der Moment, wo «le raclette» zu «la raclette» wird – der Käse zum Gericht.

«Am Feuer wird das Raclette am besten. Man riecht eine feine Rauchnote», sagt Eddy Baillifard. Neben dem Feuer im Gras kniend, streift er ein Raclette nach dem an-

dern mitsamt der «religieuse», der knusprig gewordenen Rinde, auf die Teller, bis die Runde aus Käsern und dem Reporter-Team der «Schweizer Familie» gesättigt ist.

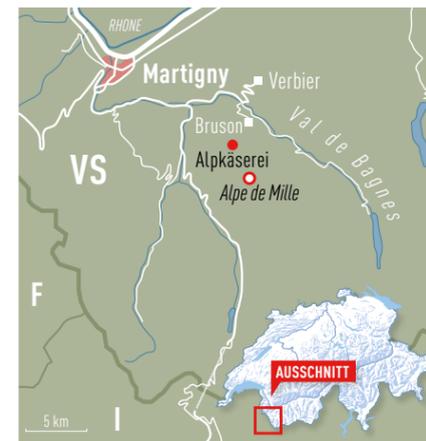
Einst war das Schmelzen eines Käses direkt am Feuer für die Sennen die einfachste Art, sich auf der Alp eine warme

Mahlzeit zuzubereiten. Gekäst wurde praktisch auf jeder Alp. Wie sonst hätte man die Milch konservieren können?

Die verschärften Hygienevorschriften haben in den letzten Jahren viele Alpkäsereien verschwinden lassen. «In meiner Jugend wurde noch in jeder Alphütte »



Bauer Pierre-Alain Michellod leert die frische Milch in die Kannen. Seine Helfer werden sie danach in die Käserei fahren.



Christophe Prodanu fischt die Bruchkörner aus der Molke (rechts).

Die Alpe de Mille liegt oberhalb von Bruson VS (unten).



Die Molke, die beim Käsen übrig bleibt, ist eine Delikatesse für die Alpschweine.



gekäst», sagt Eddy Baillifard. Immerhin sind im Wallis 50 Alpkäsereien geblieben, die den geschützten Walliser Raclettekäse AOP produzieren.

Baillifard war jahrelang Pächter der Alp de Mille und betrieb die Dorfkäserei von Bruson. Ein Unfall und Rückenprobleme als Folge setzten diesen Tätigkeiten vor fünf Jahren ein Ende. Heute ist der leutselige Mann als Botschafter für den Raclettekäse unterwegs. An Messen und anderen Anlässen auf der halben Welt streift er mit seinem Sohn Romuald den heissen Käse ab, sei es in Paris, New York oder in Mailand. Was auch zeigt, wie beliebt der Exportartikel Raclette auf der ganzen Welt geworden ist.

Im Bergdorf Bruson gibt es inzwischen keine Dorfkäserei mehr; im Winter geht

die Milch in die Talkäserei in Champsec. Aber im Sommer wird der Käse dort, wo die Kühe grasen, hergestellt. Die Alpge nossenschaft hat vor fünf Jahren auf gut 1700 Meter Höhe eine Käserei renoviert und wieder in Betrieb genommen, die zuvor 20 Jahre lang stillgelegt war. Was die Transportwege verkürzt.

«Zwei Dinge sind für die Qualität des Raclettekäses entscheidend: die Qualität der Milch und das Können des Käasers», sagt Eddy Baillifard. Der Mann, der seit Baillifards Forfait die Kuhmilch der Alp de Mille verkäst, ist ein Senn wie aus dem Bilderbuch, ein grosser Mann mit rauhendem Bart und weisser Schürze. Christophe Prodanu heisst er und ist 49 Jahre alt. Dass er aus dem französischen Jura kommt, spricht nicht gegen

ihn, sondern für eine gesellschaftliche Entwicklung, die Baillifard folgendermassen beschreibt: «Die Einheimischen wollen nicht mehr auf die Alp.»

#### Mit Erfahrung und Gefühl

Zwei Auszeichnungen für Prodanus Raclettekäse zieren die Fassade der Alpkäserei, die in einem Chalet untergebracht ist. «Savoir faire», Wissen und Erfahrung, stecke dahinter, sagt der Käser. Genaueres ist ihm nicht zu entlocken. «Die Leute hier sagen, er habe eine gute Hand», fügt seine Partnerin Carmen Bateson, 41, an.

Das Paar wohnt während der Alpzeit, die dieses Jahr am 8. Juni begann und bis zum 23. September dauert, direkt über der Käserei. Morgens um fünf Uhr ist Tagwache. Carmen Bateson treibt die kleine

Ziegenherde von der Weide in den Stall, um die Tiere zu melken. Später macht sie aus der Milch Ziegenkäse. Christophe Prodanu kümmert sich zuerst um die Produktion des Vortages, nimmt in der hell gekachelten Käserei die frischen Laibe aus der Form, trägt sie in den Keller, wäscht Kessel und Formen aus, spritzt Flächen und Boden mit Wasser ab. Dann bringen die Hirten die frische Alpmilch. Zu zweit leeren sie Kanne um Kanne ins grosse Kupferkessi. Der Raclettekäse wird aus roher Vollmilch hergestellt.

Das läuft wie folgt ab: Mit Hilfe der Gasfeuerung unter dem Kupferkessel erhitzt Prodanu die 500 bis 600 Liter Milch auf 32 Grad. Danach gibt er das Lab bei, welches die Milch nach rund 25 Minuten gerinnen lässt. «Käsen verlangt Finger-

«Zwei Dinge sind entscheidend:  
*Die Qualität der Milch*  
und das Können des Käasers.»

Eddy Baillifard, Raclettebotschafter

spitzengefühl», sagt er und schiebt einen Finger angewinkelt ins Weiss im Kessel. Als er ihn sanft hochzieht, wölbt sich die Masse, bevor sie bricht, wie ein stichfestes Joghurt.

Mit der Harfe schneidet er sie nun in kleine Teile, den Bruch. Danach erhitzt er den Kessel erneut, während das Rührwerk den Inhalt in Bewegung hält. Immer wieder fischt Christophe Prodanu ein paar der Popcorn-grossen Bruchkörner aus der

milchigen Suppe, prüft deren Konsistenz. «Noch fünf Minuten», sagt er. Dann schaltet er, nach insgesamt knapp drei Stunden, den Gasbrenner aus, demontiert das Rührwerk und holt den Frischkäse aus der Flüssigkeit. Er tut dies auf die traditionelle Art: Mit einem Tuch fischt er nach den weissen Körnern, hält dabei zwei Zipfel mit den Händen, während er die beiden andern mit den Zähnen fixiert. Ist genügend Bruch im Tuch, packt er es mit den Händen, hebt »

Die Alpkäserei Mille lag lange brach. Heute entsteht hier wieder Raclette- und Ziegenkäse mit Milch von der Alpe de Mille.



es und füllt den Inhalt in weisse Plastikkübel. Fünffmal wiederholt er diesen Vorgang, dann sind alle Körner gehoben und sechs weisse Eimerformen gefüllt.

Christophe Prodanu schwört auf die Handarbeit. Die heute in grösseren Käseereien üblichen Pumpen, welche die Milch ins Kessi und den Frischkäse in die Formen befördern, beurteilt er mit Skepsis. Dadurch änderten sich die Temperaturen zu rasch. Besser sei, wenn die Veränderung sachte vor sich gehe: «Was gut für den Wein ist, ist auch gut für den Käse.»

Darum stellt er einen Kessel warmes Wasser zwischen die Formen mit den Käsen, die er inzwischen mit Gewichten beschwert hat, und legt eine Decke darüber. So kühlt die Käsemasse langsamer ab.

Es dampft im weiss gekachelten Raum, die Scheiben der Fenster sind angelaufen. Eine halbe Stunde später stürzt er eine Form nach der andern auf die Chromstahlfläche. Er schneidet die zylinderförmigen Frischkäse entzwei und legt sie, durch eine Plastikscheibe getrennt, wieder in die Formen, obendrauf das Gewicht. Zwölf Laibe à fünf Kilogramm sind die

«Was gut ist für den Wein, ist auch gut für den Käse.»

Christophe Prodanu, Käser

Ausbeute des Tages. Später wird er sie nochmals herausnehmen, wenden und mit Schablonen versehen, die das Produktionsdatum oben und die Herkunft in den Rand prägen: Bagnes-Mille.

Die Molke, die im Kessel zurückgeblieben ist, erhitzt er, worauf sie nach rund 45 Minuten fest wird. Sérac heisst das Produkt, also Ziger. Was danach noch flüssig ist, geht an die Schweine, die sich in einem Waldstück neben der Alphütte suhlen.

In den ersten zwei Monaten der Alpzeit käst Prodanu jeweils morgens und abends, danach nur noch einmal. Denn die Milchleistung der Kühe nimmt stetig ab, je länger ihre letzte Geburt zurück-

liegt. Und weil die Nahrung, je weiter oben sie grasen, energieärmer wird. «Dafür würziger», sagt Prodanu. Im Verkauf am begehrtesten sind Laibe, die um den 15. August herum produziert werden – wenn die Kühe auf dem Scheitel ihrer sommerlichen Alptour sind.

Am Anfang der Alpzeit weiden sie rund um die Käserei auf 1700 Meter Höhe. Mitte August aber sind sie auf 2300 Metern und noch weiter oben. Dort hat es keinen Stall mehr. Die rund 50 Braunen, von den Einheimischen «blanches» genannt, werden mit einer mobilen Melkstation auf der Weide gemolken. Die weniger produktiven Schwarzen aber von Hand. Bauer Pierre-Alain Michellod, 52, und seine beiden Helfer machen sich jeden Morgen um vier Uhr früh ans Werk. Jeder melkt stets dieselben der 28 Melkkühe. Den Melkschemel umgebunden, einen Milchkessel in der Hand, suchen sie im Schein ihrer Stirnlampen im morgendlichen Dunkel auf der Alpweide nach ihren Tieren. «Es ist wichtig, dass beim Melken Ruhe herrscht. Gestresste Tiere geben weniger gute Milch», sagt Michel- ➔

ANZEIGE

## So vielfältig ist gluten- und laktosefrei.



**MIGROS**  
Ein M besser.

Geniessen Sie unsere aha! Allergiker-Produkte in ihrer ganzen Vielfalt. [migros.ch/aha](http://migros.ch/aha)

lod, der mit seiner Frau Catherine die ganze Alp de Mille gepachtet hat.

### Ein Gericht für jedes Wetter

Die schwarzen Eringer und die dunkelbraunen Evolèner Kühe sind kompakte, muskulöse Rinder mit glänzendem Fell und dicken Hörnern. Unglaublich schöne Tiere. Aber nicht sehr ergiebig, was die Milchmenge betrifft. Sechs Liter gebe eine Eringer Kuh im Durchschnitt pro Tag, sagt Michellod, die vielen Kampfkühe, die ebenfalls hier oben weiden, gar nichts.

«Die Eringer geben nicht viel, aber gerade darum hat ihre Milch viel Geschmack. Das ist wichtig für einen guten Raclettekäse», sagt Käser Christophe Prodanu, der früher in Frankreich Raclettekäse machte.

Wichtig sind natürlich auch die Pflege und die Lagerung des Käses. Im Keller unter dem Alpstall kommen die jungen Laibe zuerst für 24 Stunden in ein Salzbad. Danach wendet und benetzt sie Prodanu zuerst jeden, später jeden zweiten Tag mit Salzwasser. Nach drei Monaten sind sie reif und kommen in den Verkauf. 1700 Laibe produziert Prodanu pro Sommer, dazu etwas vom Weichkäse Tomme. Diesen, den Ziger und die Ziegenfrischkäse holt Bäuerin Catherine Michellod täglich ab, um damit die Läden im Tal unten zu beliefern.

Walliser Raclettekäse mit der Herkunftsbezeichnung AOP (Appellation d'origine protégée) muss komplett im Wallis produziert worden sein – mit Roh-



**Ein Stück vom Glück: Cremiges Raclette, frisch vom Feuer – dazu Kartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeln.**

milch von Kühen, die im Kanton weiden. Sechsmal mehr Raclettekäse wird aber in anderen Kantonen produziert, oft mit pasteurisierter Milch. Dieser wird dann, in Scheiben geschnitten, mit elektrischen Racletteöfen geschmolzen. Die Verbreitung des Raclettes in der Schweiz (und darüber hinaus) ist eine recht junge Geschichte; laut dem Kulinarischen Erbe der Schweiz beginnt sie mit der Landesausstellung Expo 1964 in Lausanne, wo Raclette als Walliser Spezialität angeboten wurde. Sein traditioneller Verwandter, der Bratkäse aus Nid- und Obwalden, wartet unterdessen noch auf seine grosse Entdeckung. Eddy Baillifard dagegen exportiert Walliser Raclettekäse bis in die USA.

In den meisten Gegenden der Schweiz ist Raclette ein klassisches Herbst- und

### RACLETTE VOM FEUER

Am Feuer geschmolzenes Raclette wird besonders fein. Was es braucht:

- Einen halben Laib Raclettekäse.
- Holz – am besten Lärche oder Rebe.
- Glut, aber auch Flammen.
- Einen separaten Untergrund für den Käse, damit er nicht zu heiss wird – etwa eine Steinplatte.

Laib mit der Schnittfläche in 5–10 cm Distanz hin zum Feuer platzieren. Sobald die Schnittfläche zu schmelzen beginnt, Käse vom Feuer entfernen. Das Raclette mit einem grossen Messer auf einen Teller streifen.

Wintergericht. Baillifard aber serviert als reisender Racletteverkäufer im Sommer an Festen und Veranstaltungen mehr Portionen als im Winter. Und in seinem Raclett'House in Bruson isst man ohnehin jeden Tag mittags wie abends Raclette. Und wenn nicht, dann ein Fondue. ●

#### Raclettekäse aus dem Wallis kaufen

Hier gibt es täglich Raclette: Raclett'House chez Eddy, Route de Valbord 55, 1934 Bruson, Tel. 027 776 14 70. Via Website kann man Raclette du Valais AOP als ganzen oder halben Laib bestellen (95 Fr./50 Fr.). [www.racletthouse.ch](http://www.racletthouse.ch)

Raclettekäse «Bagnes-Milles» erhält man in Läden im Val de Bagnes und in der Fromagerie in Martigny. [www.lafromatheque.ch](http://www.lafromatheque.ch)

ANZEIGE

**iDUMO**<sup>®</sup>  
INTERNATIONAL



„Jetzt kann ich meinen Gelenken wieder ein wohltuendes Bad gönnen.“

Ihr neuer  
Badewannenlift

Broschüre  
gratis:

**0800-808018**

24 Std., Anruf  
gebührenfrei



Mehr Informationen unter [www.idumo.ch](http://www.idumo.ch), [info@idumo.net](mailto:info@idumo.net)