

# Was für ein Käse!



Käser Willi Schmid und sein Mühlestein

Willi Schmid kennt jede Weide im Toggenburg. Von dort beliefert der Käser die ganze Welt. Was ist sein Geheimnis? **VON ADRIAN MEYER**

Er muss aufpassen jetzt. Willi Schmid lugt konzentriert ins »Chessi«, den Kessel, in dem Hunderte Liter Rohmilch warten. Zart wagt die Dickete, die Schmid kurz zuvor mit der Käseharfe in gleichmäßige Strähnen zerteilt hat. »Was jetzt kommt, ist matchentscheidend«, sagt er. Wenn er nicht sorgfältig arbeitet, ruiniert er sein Tageswerk. Käsen braucht Gefühl und Rhythmus, Wissen und Erfahrung und, wenn man Willi Schmid heisst, die Leidenschaft und den Ehrgeiz, den besten Käse der Welt machen zu wollen.

Schmid löst sich aus seiner Starre, beugt sich weit über den Kessel. In den Händen hält er zwei Plastikschauflern. Er stößt sie tief in die Milch, bis über die Ellbogen. Die Arbeit beginnt.

Manche sagen, Willi Schmid, 50, aus Lichtensteig im Toggenburg, Kanton St. Gallen, sei der Einzige in der Schweiz, der wirklich etwas vom Käsen verstehe. Seine Schöpfungen holten an Weltmeisterschaften mehrmals eine Goldmedaille. Auf allen Kontinenten kann man seinen Käse essen: in den feinsten Gourmanderien, den besten Hotels, den edelsten Restaurants. Der Schweizer Koch Daniel Humm, Mitinhaber des 11 Madison Park in New York, eines der besten Restaurants der Welt, legt Schmid's Käse für seine Gäste aufs Brett. Der Schweizer Spitzenkoch Andreas Caminada schickt seine Lehrlinge zu Schmid ins Praktikum. Käsefans aus aller Welt reisen in die »Städtchäsi«, um zu sehen, wie Schmid arbeitet. Erst kürzlich waren welche aus Dallas, Texas, da und baten den Käser um ein Autogramm.

Noch immer reagiert Schmid ungläubig ob all des Lobs. »Es ist Fluch und Segen«, sagt er über sein Talent. Manchmal wünschte er sich, es misslinge ihm etwas. »Dann käme ich nicht in Versuchung, immer weiterzuarbeiten.«

Mit den Schauflern sticht Schmid in die Kesselmilch. Er überzieht den Käse, wie es im Jargon heisst, er bricht die Milch auf. Immer wieder stößt er in sie hinein, rührt und sticht und zerteilt und schweigt. »Nicht reden bei der Arbeit, das ist eines meiner Prinzipien«, sagt er und blinzelt schelmisch.

Aus den 600 Liter Kuhmilch entsteht der Cestino, einer seiner Weichkäse. In zwei Kesseln daneben wird Milch gerührt für Käse namens Quadretto und Mühlestein. Und gleich sollten 1000 Liter Ziegenmilch frisch vom Bauern kommen für die Hölzige Geiß, einen von Fichtenrinde umrahmten Ziegenkäse. Nur Rohmilch kommt in Schmid's Kessel. 100 Tonnen Käse stellt er daraus im Jahr her. Pasteurisierte Milch ist für ihn ein Tabu.

Um fünf Uhr in der Früh beginnt Schmid's Arbeitstag. Steht er nicht am Kessel, spült er Werkzeuge, schleppt Kisten oder kontrolliert die Temperatur der Milch. Den Kaffee trinkt er stehend, in drei Schlucken. Den Schuss Milch nimmt er direkt aus dem Kessel.

Man sieht Schmid die harte Arbeit an. Der Bizeps drückt durch die Haut, der Unterarm entspinnt sich in die Breite und endet, immer mächtiger werdend, in Pranken. Darüber trägt Schmid immer Weiß: das Käppi, die Gummistiefel, das Muskel-Shirt. Nur die Fingernägel sind orange – verfärbt von der täglichen Arbeit in und mit der Milch.

Als »Käse-Mozart« betitelte eine Zeitung den Käser aus dem Toggenburg. Dabei sei er doch ein Punk, sagt Schmid. Eigenwillig, eigenbrötlerisch gar, mit einem sturen Schädel. »Käsen ist Hardrock. Keine Künstelei«, sagt er. »Käsen ist Rhythmus, Power, Timing.« Handarbeit mit viel Fingerspitzengefühl. »Ich bin ein emotionaler Mensch«, sagt er, »meine Emotionen soll man im Käse schmecken. Das muss von innen kommen.«

Die Schauflern hat Schmid mittlerweile weggelegt, er greift in den Käsebruch, prüft mit Daumen und Zeigefinger die Konsistenz. »Perfekt.« Er verschraubt einen Plastikschlauch am Ausguss des »Chessi«, wirft ihn über die Schulter und lässt den Kesselinhalt durch die Röhre schiessen. Bedächtig füllt er die Formen, die auf einem Tisch bereitstehen. Kein Käsekorn bleibt im Kessel zurück. Über den jungen Käse legt er eine Plastikplane und lässt die Molke abtropfen. Bis zu achtmal muss er die Laibe wenden, bevor sie zur Reifung in den Keller kommen.

## In seinen ersten beiden Arbeitswochen erfand er 25 Käsesorten

Käse-Punk Schmid arbeitet nach dem Do-it-yourself-Prinzip. Sein Wissen hat er sich selbst erarbeitet. Ohne Furcht probiert er Neues. »Einen Mentor hatte ich nie«, sagt er. Gerne erzählt er die Anekdote, wie er erstmals in seiner eigenen Käserei stand, damals, im Jahr 2006, und er gleich in den ersten zwei Wochen 25 neue Käsesorten erfand.

Es war, als strömten all seine Ideen von allein in den Käsekessel. Wie eine Erlösung.

30 Käse hat Schmid heute im Angebot. Am berühmtesten sind seine preisgekrönten: der halb harte Naturschimmelkäse Mühlestein und der edle Blauschimmelkäse Jersey Blue. Schmid arbeitet nur mit dem, was ihm die Natur liefert, und verarbeitet es von Hand. Was er in einem ganzen Jahr produziert, stellen die Großbetriebe der Schweizer Käseindustrie in ihren Anlagen an einem einzigen Tag her.

Schweizer Käsetheken waren fast ein Jahrhundert lang langweilig anzusehen. Sie waren dominiert vom Monopol der Schweizer Käseunion. Die kaufte und vertrieb ab 1914 die Gesamtproduktion der Käsesorten Greyerzer, Sbrinz und Emmentaler. Die Milchpreise legte seinerseits der Bundesrat zuvor fest.

Das Kartell verhinderte Innovation. Wer abseits der Planwirtschaft Neues probierte, wurde gebüßt. Schweizer Weichkäse, zuvor meisterlich hergestellt, war kaum mehr erhältlich. Die Käseunion setzte auf Hartkäse, weil dieser länger haltbar war. So musste sie bei Absatzproblemen nicht massenhaft Käse entsorgen.

Mit dem Monopol sank aber auch die Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Käser. Emmentaler etwa wurde zum Spottpreis ins Ausland verschachert. Der Ruf der Schweiz als Käseunion litt. Dass die Schweizer Skinationalmannschaft in den Neunzigerjahren im Käsedress die Pisten hinabraste, half da nicht mehr viel. Nachdem die Union 1999 aufgelöst wurde, verschwanden zum Beispiel zwei Drittel der Emmentaler Käsereien.

Gleichzeitig erlebte der Schweizer Käse dank der Liberalisierung des Marktes eine Renaissance – und zwar in der Nische. Dank des Willens und des Muts unabhängiger Käser, bei hoher Qualität zu experimentieren, entstanden seither über 1000 neuen Sorten.

## Der Käser behauptet, er könne die Kuh am Geschmack ihrer Milch erkennen

Willi Schmid sagt, er kenne jede Weide, jeden Bauer, jede Kuh im Toggenburg. Das Tal sei ideal für gute Milch. Nur Naturwiesen, fette Böden, kein Ackerbau. »Alles, was meine Milchkühe fressen, hatte ich schon mal im Mund«, sagt er. Ja, Schmid hat die Kräuter und Gräser selbst getestet und weiß nun, dass Milch von Kühen, die an einem Sonnenhang geweidet haben, ideal ist für Halbhartkäse, weil sich bei der Reifung Röst-, Karamell- und Vanillearomen entwickeln. Aus Schattenmilch hingegen wird, wegen der vielen Kräuter, die dort wachsen, aromatischer Weichkäse.

Er könne die Kuh am Geschmack ihrer Milch erkennen, behauptet Schmid. Das habe er auf dem Bauernbetrieb der Eltern gelernt. Der Vater brachte die frisch gemolkene Milch an den Frühstückstisch. Sowieso aß die Familie nur Frischprodukte, keine Fertigwaren. Das hat seinen Gaumen trainiert. »Noch heute trinke ich nur Rohmilch.«

Selbst der Zeitpunkt des Düngens habe einen Einfluss auf den Geschmack der Milch, sagt Schmid. »Das Käsen beginnt für mich in der Jauchegrube.« Deshalb stellt er seinen Lieferanten hohe Anforderungen: Die Kühe dürfen nur frisches Weidegras essen, im Winter nur Heu. Keine Silage oder Kraftfutter. Und die Tiere müssen täglich auf die Weide, auch bei Schnee. Zweimal pro Woche besucht Schmid »seine« Kühe. Er will ihnen nah sein, sie spüren.

Es ist kurz vor Mittag, als in der Käserei alle Kessel geleert und der Käse in die Formen abgefüllt ist. Molke plätschert auf den Boden und in eine Abflusnrinne. Der Raum ist von Dampf erfüllt und 30 Grad heiß. Schmid's T-Shirt ist durchnässt. »Wenn die Kessel leer sind, fällt eine Last von mir ab«, sagt er. »Das ist der schönste Moment des Tages.«

Eigentlich wollte Schmid Bauer werden. Sein Bubentraum blieb ihm aber verwehrt. Der ältere Bruder übernahm den Hof der Eltern. Eine Lehre als Käser begann Schmid, weil er so immer noch mit der Kuh arbeiten konnte, seinem Lieblingstier. Schnell merkte sein Chef, dass Schmid kein normaler Lehrling war. Er machte die Meisterprüfung, wurde bald Betriebsleiter einer Käserei im Toggenburg. Ein Knochenjob. »Ich krampfte wie ein Esel«, sagt er.

Irgendwann wollte Schmid seine eigenen Ideen umsetzen, die er im Schädel hatte. Ein erster Anlauf mit einem Kumpel scheiterte wegen eines Streits. »Ich war total frustriert, wollte nichts mehr wissen vom Käsen.« Einige Monate arbeitete er in Zürich auf dem Bau, um die Familie mit den drei Kindern durchzubringen. Seine Frau überredete ihn, es nochmals mit dem Käsen zu versuchen.

Es gelang Schmid, aber der Aufwand blieb groß. Bis heute. Auf 70 Stunden pro Woche hat Schmid sein Pensum mittlerweile reduziert. Früher, da seien es »weiß Gott« mehr gewesen. »Bald muss ich noch mehr zurücktreten«, sagt er. Dabei wisse er gar nicht, wie das gehe, »mal nicht zu arbeiten.«

Der Dampf in der Käserei hat sich verzogen, als Schmid ein Bündel hölzerne Streifen auspackt. Fichtenrinden. Der Geruch von frisch geschlagenem Holz erfüllt den Raum. Schmid legt die Bündel auf den Tisch mit dem jungen Ziegenweichkäse und beginnt, die Laibe einzurahmen. So wie es die Äpler schon vor Jahrhunderten machten. Die Fichte gibt dem Käse eine besondere, harzige Note.

Wie muss ein richtig guter Käse schmecken, Willi Schmid? Der Käser lächelt. Er spricht vom Gefühl, das ein guter Käse im Mund auslöst, wie sich der Geschmack entfacht, blumig wird, hängen bleibt. Man merke einem Käse an, wenn der Hersteller seine Arbeit mit Leidenschaft angeht: »Einen richtig guten Käse vergisst man nie mehr.«

ANZEIGE

## Stiftung Experimentelle Biomedizin

Die  
**Stiftung Experimentelle Biomedizin**  
nimmt Bewerbungen entgegen für die  
**Peter Hans Hans Hofschneider Stiftungsprofessur  
für Molekulare Medizin**  
(ausserordentliche Ausschreibung für die Schweiz)

Die Stiftung Experimentelle Biomedizin, eine schweizerische Stiftung mit Sitz in Zürich, vergibt 2019 wieder eine Forschungsprofessur zu Ehren des Lebenswerkes von Herrn Prof. Dr. Dr. Peter Hans Hofschneider (14.02.1929 – 23.07.2004), welcher wesentliche Beiträge zur Forschung im Bereich der Molekularen Medizin geleistet hat. Es handelt sich um eine ausserordentliche Ausschreibung der Stiftungsprofessur, wobei nur Projekte berücksichtigt werden können, die an einer Forschungsinstitution in der Schweiz durchgeführt werden.

Ziel der Peter Hans Hofschneider Stiftungsprofessur ist es, Nachwuchswissenschaftler/Innen zu fördern, welche auf dem Gebiet der Molekularen Medizin tätig sind und sich durch herausragende wissenschaftliche Leistungen auszeichnen. Durch die Peter Hans Hofschneider Stiftungsprofessur soll es Ihnen ermöglicht werden, eine eigene Arbeitsgruppe zu etablieren.

Die Bewerber/Innen sollten junge Forscher sein, welche nach der Promotion über einen Zeitraum von mindestens zwei Jahren eine intensive Forschungstätigkeit betrieben haben und sich durch erfolgreich abgeschlossene Forschungsarbeiten, belegt durch Publikationen, in einem der folgenden Gebiete auszeichnen:

- Molekulare Hepatogastroenterologie;
- Molekulare Dermatologie;
- Molekularbiologie kardiovaskulärer Erkrankungen.

In der Peter Hans Hofschneider Stiftungsprofessur enthalten sind das Gehalt des Gruppenleiters für eine Dauer von bis zu fünf Jahren (Gehalt einer Assistenzprofessur) sowie das Gehalt für eine Doktorandenstelle und CHF 50'000.00 für die laufenden Kosten.

Die Bewerber/Innen müssen für die Dauer der Stiftungsprofessur an einer Hochschule oder Forschungsinstitution oder aber in einer Klinik in der Schweiz tätig sein.

Die Frist zur Einreichung der Bewerbungsunterlagen endet am 1. November 2018.

Für die Bewerbungsrichtlinien wird auf folgende Homepage verwiesen:  
([www.hofschneider-stiftungsprofessur.ch](http://www.hofschneider-stiftungsprofessur.ch)).