

Der Käse-Konditor

Mit Milch als Käse-Rohstoff begnügt sich der Gossauer Käse-Produzent Rolf Eberlenicht. In seine Kreationen kommen auch Curry und Cognac, Trüffel und Tomaten. Und für besondere Anlässe darfs auch mal ein Praliné aus Käse und Schokolade sein.

Es ist, als beträten wir den Tresorraum einer Bank. Da stürmt man auch nicht einfach hinein wie in einen Wartesaal. Rolf Eberle hält unter dem Türrahmen inne, erläutert Hygienevorschriften. Spricht er nun gar etwas leiser, andächtig fast? Hinter ihm im Dämmerlicht erkennbar sind Gestelle mit Barren drauf, ein betörender Duft von weissen Trüffeln dazu. Frische. Kühle.

Draussen schon, im Vorbeigehen, sahen wir Glasschalen voller Aprikosen, geschälter Haselnüsse, BaumnuSSHälften, Datteln, zwei grosse Kürbisse. Und weitere Schätze, ob draussen oder im Kühltresor, können wir erahnen, wenn Rolf Eberle erzählt: Bärlauch, Basilikum und Oliven, Tomaten und Pfeffer, Steinpilze und Marroni, und irgendwo in einem Schrank müssen Flaschen mit Cognac, Portwein, Vieille Prune und Safranschnaps stehen. Weiter auf dem Einkaufszettel: Gold, essbares Blattgold. Der Tresorraum hat also seine Berechtigung.



Nusskäse und Chili-Terrine: «Wir sind die Farbtupfer in der Käsewelt», sagt der Gossauer Käse-Hersteller Rolf Eberle.

Frischkäse statt Buttercrème

Aber in den Räumen rund um diesen Kühltresor, Seminarstrasse 8 ausgangs Gossau in Richtung Herisau, wird Käse produziert. Und doch ist das keine Käserei. Mit einer traditionellen Käserei sei der Betrieb in keiner Beziehung zu vergleichen, so steht es auf der Internetseite: «Wir sind einer Käserei nachgelagert und verarbeiten und veredeln deren Halbfabrikate.» Als veritables verbales Appetithäppchen kommt Eberles mündliche Umschreibung daher: «Wir nennen uns die Käse-Konditoren. Anstatt mit Buttercrème arbeiten wir einfach mit Frischkäse», sagt er schmunzelnd. Den Mund zu voll nimmt Eberle damit ganz und gar nicht: Er ist tatsächlich gelernter Konditor – wie sein Vater, der Anfang der 80er-Jahre mit der Produktion von Fruchtkäse begonnen hat.

Die Schweiz im Quadrat

In der Gossauer Käse-Konditorei, die Eberle mit seinen zwei Brüdern Max und Felix und 45 Angestellten betreibt, werden wunderliche Dinge produziert, die das gängige Pikant-Süss-Raster gehörig aufwirbeln. «Manchmal überfordert das die Konsumenten», sagt er mit einem schelmischen Lachen. «Aber das ist ja der Reiz.» Auf den Frucht- und Nusskäse folgten Terrinen aus Schmelzkäse und allerlei Zutaten: Bärlauch, Oliven, Marroni, Trüffel, Kürbis, Chili, Tomaten, roter und grüner Pfeffer, Curry, Steinpilze, Vieille Prune, Cognac. Mit den gleichen Zutaten werden auch Bries gefüllt, solche aus einheimischer Produktion und die klassischen Franzosen wie ein Brie de Meaux.

Letztes Jahr setzte Eberle noch einen drauf. Ein Praliné aus Käse, so etwas schwebte dem Konditor seit einigen Jahren vor. Eine Anfrage von Globus brachte das Ansinnen auf Weihnachten letzten Jahres zur Reife. Für die Delicatessa-Abteilungen kreierte Eberle eine Praliné-Linie: Frischkäse mit Kräutern, solchen mit weissem und schwarzem Trüffel, mit Vieille Prune und Cognac und schliesslich als kühnen Höhepunkt eine Art Truffes aus Schokoladen-Hohlkugeln, welche mit Frischkäse und den Aromen Cognac, Vieille Prune und Portwein gefüllt werden. «Das ist, wenn man so will, das Kind aus der Verbindung zweier berühmter Schweizer Produkte, aus Schokolade und Käse», sagt Eberle. Die Freude des Tüftlers steht ihm ins Gesicht geschrieben. «Dass ein Koch Erdbeerglace mit grünem Pfeffer herstellt, war früher nicht vorstellbar. Heute wird das gemacht, heute gibt es auch Würste mit Käse. Warum also nicht einen Käse mit Schokolade?» Die verschiedenen Bereiche – Konditorei, Metzgerei, Käseproduktion – fingen an, zusammenzuwachsen, sagt Eberle. Die Maschinen übrigens, die bei ihm im Einsatz stehen, seien fast ausnahmslos Prototypen, sein Betrieb fast ein zweiter Schauraum der Herstellerfirmen. Und wieder das Eberle-Lachen. Die Tüftler-Genugtuung.



Alles Käse: Pralinés und Käsecreationen mit Kräutern, Paprika, Trüffel und einer Reihe anderer Zutaten.

Konservierte Milch

Das muntere Crossover in der Käsewelt, das Eberle praktiziert, passt durchaus in die Entwicklung der Gourmet-Szene. Andererseits ist sie eine neue Interpretation, eine Ausreizung der Sonderstellung, die der Käse als Lebens- und Genussmittel von alters her hat. In der Natur des Käses als ältester Konservierungsform von Milch ist die ganze Bandbreite begründet, von einem für die Dessertzubereitung verwendeten Quark bis zu einem salzigen Greyerzer ist alles möglich. Ist alles Käse. Und die Verwendungsmöglichkeiten werfen ein Licht darauf, wie vielfältig das Produkt Käse ist.

Wir essen Käse anstelle eines Desserts, wir verwenden ihn für die Herstellung von Süßspeisen, wir garnieren ihn auf der Käseplatte mit Feigen, Birnen, Trauben oder Erdbeeren, setzen ihn aber auch zum Würzen ein, wenn wir Parmesan über die Pasta geben oder einen Gruyère in den Kartoffelgratin raffeln. Wir trinken einen Prosecco zum Taleggio, einen Sauternes zum Roquefort oder einen Portwein zum Stilton. Und wir erinnern uns anlässlich einer schrägen Degustation, die einen säurearmen, körperreichen indonesischen Kaffee mit der Weichheit eines Camembert vermählt, wie nahe Trend und Tradition wieder beieinanderliegen: Nichts Klassischeres als ein Milchkaffee und ein Brocken Käse!

Farbtupfer im Mosaik

Doch bei all dieser Vielfalt, findet Eberle, bleibe Käse eben doch meist Käse. Ein runder oder viereckiger Laib aus dem Rohstoff Milch. Die Schweizer Käsewelt, sagt er, sei für ihn ein Mosaik aus schwarzen und weissen Steinchen. «Unsere Terrinen und Pralinés sind die roten, gelben und grünen Steine in diesem Mosaik. Nur so ergibt sich ein Gesamtbild. Und wir stellen fest: Der Konsument schätzt das.» Andernfalls, sagt Eberle, «müssten wir unsere Terrinen schon längst nicht mehr produzieren». Tatsächlich liefert Eberle in die ganze Schweiz – und nicht nur das. Von seinem Fruchtkäse geht jede Woche eine Lieferung nach Thailand. Die Passagiere in der Business-Class von Thai Air werden mit Fruchtkäse aus Gossau verwöhnt.

Goldkäse zum Globus-Jubiläum

Der neueste Coup aus der Käse-Konditorei steht unmittelbar vor der Lancierung. Zum hundertsten Geburtstag von Globus bekam Eberle den Auftrag, ein Goldkäslein zu kreieren. So ging es wieder ans Pröbeln, ein wichtiger Faktor seiner Tätigkeit, wie Eberle sagt. Auf Kommando kreativ sein indes könne er nicht, so etwas müsse reifen. Zur Entwicklung des Produkts gehöre auch die Frage der Verpackung und die Herausforderung der Haltbarmachung ohne Konservierungsstoffe. Das Jubiläums-Häppchen wird ein Käslein sein aus Safran und «Munder Gold», dem Safranschnaps aus dem Walliser Safrandorf Mund, veredelt mit einem Tupfer essbarem Blattgold. Pünktlich zu Weihnachten sollen die goldigen Käsezeiten endgültig anbrechen. Beda Hanimann

Eberles Käsespezialitäten sind in Ostschweizer Fachgeschäften und bei Grossverteilern erhältlich sowie auf dem Gossauer Wochenmarkt. www.eberle.ch