

Kultur & Gesellschaft



«Auch die Optik ist entscheidend», sagt Max Eberle über die serielle Produktion in seinem Familienbetrieb. Fotos: PD

Ein ausgedachter Käse

In jeder Käsetheke liegen sie, die gefüllten Bries, die Weichkäse mit Aprikosen- und Baumnussbelag. Hergestellt werden solche Spezialitäten in der Käsekonditorei in Gossau.

Daniel Böniger
Gossau

Sind Gschwellti mit Käse nicht ein wunderbares Essen? Auf dem Teller dampfen heisse Kartoffeln, sie werden zerteilt und mit ordentlich Butter bestrichen. Mit einem Käsemesser gibt man etwas Emmentaler und Appenzeller dazu – doch was liegt da noch auf der Käseplatte? Eine Terrine aus Frischkäse, die mit Ananas und Pistazien dekoriert ist? Sie erinnert an eine Torte.

Diese Spezialität stammt von der Käsekonditorei Eberle in Gossau. Sie stellt mit Schnittlauch bestreuten Frischkäse her, Brie-Laibe mit cremiger Trüffel- und Bärlauchfüllung oder Weichkäsezubereitungen mit Früchten und Nüssen, und alle diese Sorten atmen noch den Geist der Siebzigerjahre. Fast scheint es, als könnte man jedes Produkt mit Käse kombinieren. «Dem ist nicht so», sagt Max Eberle, der den inzwischen vierzigjährigen Betrieb in zweiter Generation leitet. «Der Geschmack muss schon stimmen. Und wenn es um serielle Produktion geht, ist auch die Optik entscheidend.»

Begonnen habe alles in der elterlichen Küche in Gossau, erzählt Eberle. Er selbst war damals noch ein Teenager, sein Vater gelernter Bäckermeister, der allerdings eine Mehlstauballergie hatte

und deshalb auf den Käsehandel umstieg. Dem Vater fiel auf, dass ein Mitbewerber einen Fruchtekäse nach italienischem Vorbild anbot – und dachte sich: Das kann ich auch! Auf dem Küchentisch pröbelte er mit Weichkäse, gedörrten Aprikosen, Datteln und Baumnüssen. «Was er uns nach einigen Versuchen vorsetzte, begeisterte die ganze Familie.»

Kein Erfolg mit Algenkäse

Und, wie man heute weiss, auch viele andere Geniesser in der Schweiz. Mehrere Tonnen Käse werden bei der Käsekonditorei Eberle jährlich verarbeitet, daraus entstehen auch Käsepralinés und -chips. In den Siebzigerjahren gehörte der Betrieb zu den Ersten, die Reibkäse anboten. Doch nicht alles, was man bei Eberles in die Hand nahm, war erfolgreich. Zum Beispiel scheiterte vor drei Jahren ein Versuch mit Algenkäse: «Das Produkt hat irgendwie keinen richtigen Zug entwickelt.» Bedenkt man, dass in Gourmetkreisen derzeit nur von den Meerespflanzen gesprochen wird, fragt man sich, ob das Unternehmen seiner Zeit einfach voraus war.

Erfolg verspricht sich der 53-jährige Betriebsleiter von einem gefüllten Halbhartkäse, der im Oktober lanciert wird. Dieser «Unico» enthält mehrere Füllschichten, es soll ihn in den Aromen

Chili, Trüffel, Basilikum oder Schnittlauch geben. «So was wollten wir schon lange machen, damit wir auch Kunden erreichen, die keinen Weichkäse mögen.» Zuerst galt es aber, das Problem mit der Konsistenz zu lösen – viele Prototypen seien beim Schneiden einfach zerbröckelt. Trotzdem: «Coop und kleinere Käsehandlungen werden die Neuheit ins Sortiment nehmen.»

Man darf sich unter dem Begriff «Käsekonditorei» keinen beschaulichen Familienbetrieb vorstellen, eher ist die Eberle AG ein typisches KMU. Es macht einen Umsatz von mehreren Millionen Franken, hat ungefähr 50 Mitarbeiter, von denen viele Teilzeit arbeiten. «So sind wir etwa an Weihnachten flexibel, wenn unsere Spezialitäten besonders gefragt sind.» Aus hygienischen Gründen tragen in der Produktionshalle alle Mundschutz und Haube, es können keine Fenster geöffnet werden, die Luft ist gefiltert und temperaturkontrolliert.

Überhaupt ist die Temperatur ein wesentlicher Faktor; viele Entscheidungen diesbezüglich werden nach Gefühl getroffen: Wann lässt sich eine Weichkäsemischung am besten streichen? Wie viel Hitze entsteht in der Rührmaschine, in der Kräuter und Frischkäse gemischt werden? Wie warm darf eine Terrine werden, damit sie beim Schneiden nicht auseinanderfällt?



Der mit Baumnüssen dekorierte Käse ist ein Klassiker der Käsekonditorei.



Käsepralinés werden in Gossau ebenso hergestellt wie Käsechips.

Weintipp Von Paul Imhof

Chablis, Wein des Lichts

Kaum ein Weisswein verfügt über eine schönere Klarheit als Chablis. Sein Auftritt, ungekünstelt wie ein Bergkristall, ist eine Demonstration der Eigenwilligkeit, die er Boden und Klima verdankt. Nirgendwo sonst gedeiht Chardonnay so rein wie an den Hängen beim Städtchen Chablis. Dort wachsen Weine, die sich von den Burgunder Verwandten komplett unterscheiden – auch wenn Chardonnay im Chablis «Beau-nois» genannt wird, Rebe aus Beaune.

Sie mag ja aus dieser Gegend stammen, doch vergleichbar sind die Weine so wenig wie die Landschaften. Burgund entwässert in die Rhone, Chablis in die Seine; die kleinräumigen Burgunder Böden ruhen auf einem Fundament aus dem Mittleren Jura, die Reben von Chablis beziehen ihren Charakter aus einem speziellen Gesteinsband, das der Geologe James E. Wilson, der einst für Shell in der Forschung tätig war, plastisch beschreibt: «Wie ein Satz ineinandergestellte Schüsseln senken sich die Gesteinsschichten im Pariser Becken zur Mitte hin. Der Rand einer dieser «Schüsseln» im Südosten des Beckens ist ein bemerkenswert gleichmässiges Band aus kreidehaltigem Mergel mit einer Deckschicht aus hartem Portlandkalkstein.»

Prägende Auffälligkeit am Chablis sind neben der kräftigen Säure Noten von Feuerstein und Jod. Deshalb ist der Ausbau in Eichenfässern ein heikler Drahtseilakt, denn es braucht nur ein bisschen zu viel Holz, und schon erstickt der Geschmack unter einer Vanilledecke. Nur im Edelstahltank vinifiziert, bewahrt Chablis seine Feinheiten, auch wenn die Strenge nicht jedermanns Geschmack trifft. Feuerstein und Jod haben organische Ursprünge: Hebt man einen Stein auf, erkennt man fossiles Meeresgetier: unzählige, von der Wucht der Jahrtausende zusammengepappte, zwei, drei Millimeter lange Würmchen, gekrümmt wie Kommas. Das sind versteinerte Miniaustern, «Komma-Austern», die mit der weissen Tonerde das typische Aroma der Weine prägen.

Paul Imhof

Der Weinkenner schreibt im Wechsel mit Philipp Schwander über Wein und Winzer und stellt edle Tropfen vor.



Chablis ist auch ein Frostloch, man sieht es an den Öfen, die zwischen den Reben stehen. Spätfrost bedroht die Stöcke immer wieder zur Blütezeit. Hier herrschen nicht nur tiefere Temperaturen als im «richtigen» Burgund, «auch das Licht ist kühler», wie mir der Winzer Bernard Billaud erklärt hat. Treffender kann man die Einzigartigkeit des Chablis nicht beschreiben als mit seinen Worten: «Chablis ist ein Wein des Lichts, kein Wein der Sonne.»

Mövenpick bietet einfachere und komplexere Chablis - Weine von Domaine Billaud-Simon gibt es in einigen Zürcher Gaststätten; www.flaschenpost.ch führt Chablis 2012 (23 Fr.) und Chablis Grand Cru Les Clos 2006 (111 Fr.).

«An Hopfen wird nicht gespart»

Braumeister Stephen Hart erklärt, was Bierfreunde nächstes Wochenende am Craft-Bier-Festival in Rapperswil-Jona erwartet.

Mit Stephen Hart sprach Daniel Böniger

Was macht ein Craft-Bier aus?

Der Begriff stammt ursprünglich aus den USA und kann mit «handwerklich produziertem Bier» übersetzt werden. Da Mikrobrauereien nicht auf eine möglichst kostengünstige Herstellung zielen und in der Regel an Rohstoffen wie Hopfen nicht sparen, sind solche Biere oft sehr gehalt- und geschmackvoll.

Diese Mikrobrauereien stellen aber gerade mal 1 Prozent des Biers in der Schweiz her. Läge da nicht etwas mehr drin angesichts des anhaltenden Trends zu regionalen Produkten?

Meist liegt das Problem bei der Distribution. Man hat die Ressourcen nicht, um sich richtig zu engagieren. Deshalb ist es positiv, dass zunehmend auch Detailhändler Craft-Biere ins Sortiment nehmen. Nicht zuletzt müssen die Bierverträge der grossen Brauereien mit den Restaurants in diesem Zusammenhang genannt werden.

Lassen sich die Schweizer Konsumenten vom Preis lenken?

Schon auch. Jedes vierte getrunkene Bier stammt aus dem Ausland. Und sicher machen billige Produkte einen grossen Teil davon aus. Ich möchte aber



Stephen Hart

Der Braumeister stammt ursprünglich aus Neuseeland. In der Bier-Factory in Rapperswil-Jona stellt er seit vierzehn Jahren Bier her, darunter auch ein India Pale Ale.

nicht gesagt haben, dass das durchgehend schlechte Biere wären, sie schmecken bloss alle ziemlich gleich.

Welche Art Publikum erwarten Sie am Craft-Bier-Festival?

In erster Linie neugierige Bierfans und Kleinbrauer, die sich informieren wollen. Wie angedeutet, sind viele Marken nur regional erhältlich – bei uns kann man sie auf einmal degustieren. Das spricht Leute aus allen Landesteilen an, natürlich viele aus Zürich, doch kam letztes Jahr auch ein ganzer Bus aus dem Tessin. Den kleinsten Teil machen wohl die Westschweizer aus, weil dort eine eigene aktive Szene existiert.

Wie hat man die anwesenden Produzenten ausgewählt?

Der Anlass kommt dank persönlichen Kontakten zustande. Wir kennen die hiesigen Pioniere, berücksichtigen aber auch Neulinge, die uns mit ihren Bierkreationen überzeugt haben. 34 Biersorten von fast 30 Produzenten werden ausgeschrieben.

Wieso fehlt das zurzeit im Raum Zürich omniprésente Chopfab-Bier? Ist die Brauerei bereits zu gross?

Die Brauerei Doppelu, die Chopfab produziert, war letztes Jahr dabei. Ich finde gut, was die Jungs aus Winterthur machen, auch wenn die Szene in diesem Punkt gespalten ist, weil die Brauerei finanziell mit der grossen Kelle anrührt. Doch von der erzielten Aufmerksamkeit können letztlich, glaube ich, alle kleineren Anbieter profitieren.

Welche Bierspezialität empfehlen Sie einem Lagerbiertrinker, der seinen Horizont erweitern will?

Ein amerikanisches Pale Ale. Es ist obergärig, hat fruchtige Hopfennoten, viel Geschmack. Dieser Bierstil war einer der Auslöser für die Craft-Bier-Bewegung in den USA. Aber aufgepasst, es ist bitterer als die herkömmlichen Produkte.

Craft-Bier-Festival, Schlosshof Rapperswil, 31. August, 11 bis 17 Uhr. Degustationsmöglichkeit ab 6 Fr. www.craftbier.ch

Das Gedicht

Licht und Wärme

Der bessere Mensch tritt in die Welt Mit fröhlichem Vertrauen, Er glaubt, was ihm die Seele schwellt, Auch ausser sich zu schauen, Und weilt, von edlem Eifer warm, Der Wahrheit seinen treuen Arm.

Doch alles ist so klein, so eng, Hat er es erst erfahren, Da sucht er in dem Weltgedräng Sich selbst nur zu bewahren, Das Herz in kalter stolzer Ruh Schliesst endlich sich der Liebe zu.

Sie geben, ach! nicht immer Glut, Der Wahrheit helle Strahlen, Wohl denen, die des Wissens Gut Nicht mit dem Herzen zahlen. Drum paart zu eurem schönsten Glück mit Schwärmers Ernst des Weltmanns Blick.

Friedrich Schiller (1759-1805)