

Wahre Kulturgüter wie Allgäuer Bergkäse und Weißlacker brauchen Pflege. Dazu Erfahrung, Idealismus und viel persönlichen Einsatz. Bericht aus einer Welt, in der guter Geschmack mitunter auch gute Kondition verlangt.

# Laib mit Seele!

Text: Ulrich Mayer

Fotos: Thomas Linkel

Es geht aufwärts. Nicht steil, aber stetig. Seit kurz vor sechs. Über sprudelnde Bäche und durch Bergwald, in Kehren und auf steinigem Pfad. Bergkäse ist nichts für Langschläfer! Eine Geländekante, dann öffnet sich der Kessel, umrahmt von steilen Bergflanken, überragt von Felsgipfeln. In der Mitte, auf 1.456 Meter Höhe, die „Willersalpe“, eine der wenigen Sennalpen, die nicht mit dem Auto erreichbar sind. Eine Almwelt für sich, abgeschieden. Gleichermaßen ein eigener Käsekosmos. Ein natürlicher Ort, nur eineinhalb Stunden von Hinterstein bei Bad Hindelang.

Es empfängt uns leise Volksmusik aus dem Radio. Und Senn Markus Bertele, der heute schon viel länger in Sachen Käse unterwegs ist als wir. Kühe zusammenreiben, melken – seit fünf Uhr ist er auf den Beinen. Gerade hat er Biolab in den Käskessel gegeben und rührt die 250 Liter Milch, die seine 20 Kühe geben, um; alles wird auf 31 Grad erhitzt, dann braucht die Mixtur ungefähr 35 Minuten Ruhe. Es ist eine kleine Wissenschaft und viel Erfahrung, das Käsen ...

Dabei ist die Sennarbeit nur oberflächlich romantisch, Routine bestimmt den langen, anstrengenden Arbeitsalltag. Zäune kontrollieren, in den abschüssigen Flanken nach den 88 Stück Jungvieh sehen, zweimal täglich melken, das Käsen und die „Laibesertüchtigung“, das tägliche Einschmieren der Käselaibe mit Salzlauge respektive Rotschmiere. Etwa 75 der 25-kg-Laibe Bergkäse lagern in Markus' Keller, und jeder von ihnen erwartet seine täglichen Streicheleinheiten zuzüglich Hochheben, Wenden und Wiederins-Regal-Schieben – Bodybuilding nach Senner-Art! Mindestens einmal wöchentlich kämpft sich Markus sogar im Winter durch den Schnee herauf.

Mehr als Kraft braucht dieser Beruf aber Idealismus, eine gewisse Passion. Markus ist ein ruhiger, eher zurückhaltender Typ, vielleicht ist der kleine goldene Ohrstecker in Form einer Kuh die

Andeutung, dass die Viecher seine Leidenschaft sind. Aber als er vom Leben hier oben berichtet, uns den Schweinestall zeigt, die Geschichte der Alpe erzählt (sie gehörte einstmalig Prinz Eugen von Bayern), offenbart sich ein stiller Stolz und vor allem eine tiefe Zufriedenheit mit dem Leben. Eine Ausgeglichenheit, ein In-sich-ruhen, das wir in den Augen vieler Menschen auf unserer Reise „entlang dem Allgäuer Bergkäse“ spüren ...

Ruhig, konzentriert geht es auch nach 35 Minuten weiter, wenn Markus mit seinem „Zusenn“ Stefan („Kasad is glei, aber's Butza ...!“) den verfestigten Käsebruch aufrührt und langsam auf die Brenntemperatur von etwa 51 Grad erhitzt, um die Masse danach mithilfe von Tuch und Kran aus dem Bottich zu holen. Die zwei sind ein eingespieltes Team. Während Bruder Stefan Bertele draußen die drei Haflinger fertig macht, um frischen Proviant (inklusive Bier!) aus dem Tal heraufzubringen, landet drinnen der Käse ➤



Ruhe sanft! Nach dem Pressen bekommt der Laib eine „Auszeit“



Es wird abends schnell still auf der Willersalpe, denn morgens geht es früh los



Feingefühl, Erfahrung, Leidenschaft – Markus



Bertele ist Senn mit Leib und Seele

➤ ruckzuck im Stotzen, der Rundform, und steckt in der Presse. So geht er seiner bis zu zweijährigen Reife entgegen, um dann – wie der Großteil des Willersalpe-Käses – auf der Alpe verspeist oder verkauft zu werden. Das Ergebnis ist von einem derart betörenden Geschmack, dass sich ein-einhalb Stunden Anstieg allemal lohnen!

Dank der Fellhornbahn leichter erreichbar ist die „Alpe Schlappold“ über Oberstdorf. Kaum 20 Minuten sind es auf geteertem Weg, vorbei am Schlappoldsee und an „Käserei-Einführungstafeln“, von der Bergstation bis zur höchstgelegenen Sennalpe Deutschlands auf 1.760 Meter Höhe. Bis 1.300 Liter Milch täglich verarbeitet sie am Saisonanfang. Mit dem Fortgang des Sommers und der schwindenden Kraft des Weidefutters sinkt der Ertrag auf 800 Liter, bevor dann beim Abtrieb am Matthäustag (21. September) die



Ab ins Netz und den Stotzen fürs Pressen!

Kühe wieder den heimatischen Stall der Beschläger, ihrer Besitzer, ansteuern.

Natürlich sind die Kühe nicht Besitz der Senner, die Tiere werden nur für den „Sommerurlaub“ in die Obhut von Leuten wie Senn Florian Seltmann gegeben. 75 Stück Vieh von 19 Beschlägern hat er unter seinen Fittichen. Traditionell übernehmen die Besitzer pro Kuh und Saison aber ein Tagwerk Arbeit auf der Alpe – sollen die ruhig mal sehen, was so ein Senn leistet ...! Am Dienstagvormittag können auch Besucher beobachten, was Senn Seltmann macht; dann gewährt er Ein-

blick in seine Arbeit. Danach ist ein Glas frische Buttermilch Pflicht und ein Stück Kräuter-, Butter- oder Bergkäse gehört in den Rucksack! Eingeschweißt oder „dampfdicht“ eingewickelt, versteht sich ...! Sie wissen schon, warum ...!

Mit dem Stück Bergkäse als Souvenir betreiben Sie, leicht übertrieben, so

etwas wie „Kulturpflege“. Denn echter Allgäuer Bergkäse, produziert vorwiegend auf über 900 Meter Höhe aus heimischer, silofreier Milch und mit noch würzigerem Geschmack als der „Bruder“, der Allgäuer Emmentaler, ist bedroht. Da hilft es kaum, dass die Herkunftsbezeichnung von der EU geschützt ist. Er rangiert als schützenswertes Kulturgut.

Dabei ist der Allgäuer Käse gar kein Allgäuer, sondern ein kulinarischer Immigrant! Keines der Käseprodukte, das man mit der Region so eng verbindet, hat dort seinen Ursprung, die dicken, runden Laiber von heute sind Nachfahren von „Zueg'wandretn“ vor allem aus der Schweiz, aber auch aus Italien und Belgien. Doch von Überfremdung spricht niemand, die Integrationsbemühungen haben delicate Frucht getragen.

Einen Einheimischen gibt es natürlich doch, aber auch seine Existenz ist bedroht. Der berühmte Weißlacker wurde der Legende nach aus Versehen 1874 in Wertach „erfunden“. Die Brüder Kramer wollten einen Limburger machen, haben den Käse aber versalzen. Doch ty-

pisch allgäuerisch: Wegwerfen wollten sie ihn nicht. So bekam der Misslungene großes Entwicklungspotenzial. Und am Ende stand das Patent auf den geruchsintensiven Würfelkäse, der aus Allgäuer Kässpätz'n erst eine würzige Angelegenheit macht und zur Freude der Wirte den Bierkonsum hochschnellen lässt.

Aus seiner Heimat Wertach ist der Pikante allerdings längst vertrieben. Er fand Zuflucht in Sonthofen, wo er in großem Rahmen hergestellt wird. Herr Hartmann von der Sennerei in Wertach sieht es pragmatisch: „Es ist einfach eine Sache des Aufwands und der Kosten, diesen Käse zu produzieren. Und eine Schiene Weißlacker neben einer anderen Käselinie zu fahren, das ist erst recht schwierig. Der Käse ist ziemlich empfindlich.“ Die Folge: Der Weißlacker „steht unter Artenschutz“, Slow Food hat ihn in die Arche des Geschmacks aufgenommen.

Slow Food versteht sich als „Geschmacksförderverein“, die Mitglieder pflegen die Gaumensensorik. „Doch der Geschmack für guten Käse geht verloren. Es müsste ein neues Geschmacks- ➤



Täglich einmal Rotschmiere für den Käse,

erst dann geht's in die gute Stube

Stefan Bertele sorgt für den Nachschub. Alles kommt auf Pferderücken zur Willersalpe

➤ bewusstsein entstehen“, sagt Herr Dusch vom Slow-Food-Convivium Allgäu. „Es gilt den Kundengeschmack zu entwickeln, auch für die Vielseitigkeit des Käseangebots im Allgäu, für die Nuancen und Feinheiten. Im Massenangebot geht so vieles verloren. Wir wollen Alternativen dazu eröffnen.“ Die Organisation hat einen guten Überblick über das, was alles an Käse im Allgäu entsteht. Regionalität ist eines der obersten Prinzipien der Organisation, genauso wie verantwortliche Landwirtschaft, die der Massenproduktion entgegensteht.

„Ich möchte keine Massenware produzieren“, dieses Statement hören wir immer wieder auf der Reise durch die Allgäuer Käsewelt, auch bei Jakl Köhler auf der „Sennalpe Sonnhalde“ nicht weit von Oberstaufen und von den Buchenegger Wasserfällen. Freundliche Augenfältchen, grauer Bart, ein unerschütterlicher Humor und ein Riesenreservoir an Scherzen, lockeren Sprüchen und Anekdoten – der Jakl ist ein echtes Original.

Entschieden zeigt er sich aber, wenn's um Qualität geht. Seine Alpe ist

demeterzertifiziert, 11 Kühe und 16 Ziegen, dazu 35 Stück Jungvieh fressen sich über die Weiden. Um die 200 Liter Milch verwandelt er täglich in Bergkäse und in „Spezialitäten vu'dr Goiß und dr Kuh“, wie Schilder am Weg verkünden. Seine Ziegenmilch – ein Gedicht! Oder die „süße Mill“ mit Ahornsirup! Aber es steht auch „Ebbas Warmes“ auf der Speisekarte: „An bachana Goißakäs“ oder Kräuterquark, beides mit den „besten Bratkartoffeln der Welt“ an den rustikalen Holztischen unter den Obstbäumen vor der urigen Alpe zu genießen – da kann man jedes Viel-Sterne-Menü vergessen! Seine Qualitätsarbeit hat schon den Weg in die weite Welt gefunden: Beim Käfer, dem Münchner Delikatessen-König, liegt Jakls „Herzmilchkäse“ in der Vitrine.

Während er uns hinabführt in seine kleine „Käserei“ und einen Blick in das Allerheiligste, den Käsekeller, gewährt, erzählt er vom hohen Omega-3- und Omega-6-Wert und dem für die Beta-Carotin-Aufnahme wichtigen Vitamin-E-Gehalt der Sonnhalde-Milch. „Das liegt am Futter, am Gras, das die Viecher fres-

sen, Stallkühe können weder diese Werte noch den intensiven Milchgeschmack bringen. Es ist einfach so: Die Qualität kommt aus meiner Milch! Die Uni Kassel hat's wissenschaftlich nachgewiesen.“

Dass natürliches Wirtschaften auf der Alpe zukunftsfähig und wichtig ist, gibt der Jakl gerne weiter. Auch an die Jugend. Immer wieder kommen Klassen und Gruppen zu ihm herauf und er gibt ihnen eine Kurzeinführung in die „Älplererei“. Und zum Abschluss dürfen die Kinder eine Runde „Pflädra v'rschla“ oder „Alpengolf“ spielen – mit Holzstecken werden dann die Kuhfladen verteilt, damit die Wiesen gleichmäßig gedüngt werden ... Ob aus diesen Trainingseinheiten schon neue Tiger Woods hervorgegangen sind, ist nicht dokumentiert, vermutlich wussten Mütter aufgrund des Geruchs und der Flecken an den Hosen ein regelmäßiges Training zu verhindern.

„Die Milch ist verantwortlich für den Geschmack“, Evelyn Wild von der Käsküche Isny pflichtet Jakl, dem Alpen-senn, quasi aus der Ferne bei. Ihre Talsennerei („letzte Käsestelle vor der Grenze“, wie ein Hinweis draußen verkündet) verarbeitet Milch von sechs Landwirten aus dem nahen Umkreis. Während sie erzählt, dass sie bei der Produktion auf Naturlab und auf selektierte Milchsäurebakterien zurückgreift, presst hinter einer Glas-scheibe im Geschäft – ganz nach dem Motto „Das Eckige muss ins Runde“ – ein



Glocken helfen bei der Ortung der Kühe

Senner die Käseblocks in Stotzen.

Auch Frau Wild findet, dass der deutsche Käsegeschmack „verdorben ist“. „Ich würde bei einer Blindverkostung meinen Käse, vor allem den alten, jederzeit von einem anderen unterscheiden können. Hundertprozentig!“ In der Vitrine lagert das „unverkennbare“ Angebot: ein Isnyer Ur-Bergkäs, einsetzbar ➤



Jakl Köhler von der „Sonnhalde“



Reifenwechsel à la Willersalpe – Handarbeit statt Hightech!

➤ wie Parmesan; der Adeleger, ein sechs Monate reifender Bergkäs; der St. Hildegardis, ein Butterkäse mit Kräutern aus den Empfehlungen der Hildegard von Bingen. Und dann ist da noch der „Allgäuer Bockshornklee“ mit nussiger Nuance – ein „Pflichtkäse“ für Frauen! Denn sie sollen laut der Volksmedizin die Samen der Heilpflanze „ihrer Nahrung zugeben, um die als schön empfundene Leibesfülle an den wichtigsten Stellen zu erhalten“ ...!

Die Milch macht's – der alte Werbeslogan hat seine Berechtigung! Schnitthäufigkeit auf der Weide, Pflanzenmischung, Wetter und Saison beeinflussen die Milch. Und dann noch die Käseproduktion selbst, eine wahre Kunst! Labmenge und Kulturenzusammensetzung, Erhitzungsgrad beim Brennen, Wendehäufigkeit, Feuchtigkeit und Temperatur im Käsekeller und nicht zuletzt die Erfahrung machen den Käse rund.

Um die Allgäuer-Käse-Mahlzeit abzurunden, bleibt die Frage nach dem Begleitgetränk. Ein Glas Milch passt natürlich immer. Der Weißlacker verlangt geradezu nach Bier. Doch da gibt's den be-

sonderen Tipp, zur „Feinabstimmung“ des Käsemenus sozusagen: Allgäuer Wein! Nicht Tropfen der Lage „Grünten Osthang“, sondern Kreativität und Versuchslust von Carsten Hell garantieren geschmackliche Überraschungen, davon kann man sich in der Allgäuer Gebirgskellerei in Wertach überzeugen. Seine

Ausgangsidee: Wenn Löwenzahn die Milch geschmacklich beeinflusst – er nennt das Ergebnis des ersten „löwenzahnschweren“ Kuhfraßes im Frühjahr „Rolls-Royce der Milch“ –, dann muss folglich ein Wein aus der Pflanze automatisch zum entsprechenden Käse passen. Und wirklich, welch ein Zusammenspiel: Der Bergkäse schmeckt sanfter, der Löwenzahnwein erhält eine weiche Note! Dann folgen

Holunderblütenwein zum Ziegen-Bergkäse, Holunderbeerenwein zum mittelweichen Sennkäse (auch schokoladenkompatibel!) und Erdbeerwein als „Weißlacker-Bändiger“! Und auch wenn's um Käse geht: Zirbenzapfenwein ist ein perfekter Begleiter zum Speck! Als Digestif dann ein Glas flüssige Gebirgswiese: Wein aus Allgäuer Gebirgskräutern, eine ge-

schmacksintensive „Essenz“ im Bereich der Krankenkassenzulassung ...!?

„Mein Wein muss nicht vielen Leuten schmecken. Ich möchte lieber Klein bleiben und dafür die Abwechslung pflegen und die schönsten Aromen suchen“, sagt Carsten Hell am Ende unseres Besuchs. Und wiederholt damit, was quasi als Motto über der Reise zum Allgäuer Bergkäse stehen könnte: Nicht die Masse macht's! Oder anders gesagt: Es gibt eine unglaubliche Vielfalt und feine Überraschungen jenseits der Käsegroßproduktion. Man muss sich nur aufmachen, sie zu entdecken! Auf so einer Entdeckungsreise stößt man nicht nur auf betörende Geschmacksnuancen, sondern auch auf Menschen, die eine unglaubliche Zufriedenheit ausstrahlen.



Carsten Hell macht Löwenzahnwein!

## INFO

**Willersalpe** Tel. 0171/ 9 93 98 47

**Alpe Schlappold** Tel. 0151/ 16 58 46 73,  
[www.alpe-schlappold.de](http://www.alpe-schlappold.de)

**Sennalpe Sonnhalde** Tel. 08325/ 640,  
[www.alpe-sonnhalde.de](http://www.alpe-sonnhalde.de)

**Käseküche Isny** Tel. 07562/ 91 27 00,  
[www.kaeskueche-isny.de](http://www.kaeskueche-isny.de)

**Gebirgskellerei Wertach** Tel. 08366/ 98 85 15,  
[www.allgaeuer-gebirgskellerei.de](http://www.allgaeuer-gebirgskellerei.de)

Weitere Infos zum Thema auf S. 124.