

Der Kampf um den „wahren“ Raclettekäse

Raclettekäse ist nicht gleich Raclettekäse. Der Käse von Felix Arnold aus Simplon-Dorf, wird, wie es nur im Wallis Tradition ist, seit Jahrhunderten unverändert aus unpasteurisierter Rohmilch hergestellt. Der Kampf der Walliser um den Schutz „ihres“ Käses vor industriellen Imitaten zieht sich über Jahre hinweg. Jetzt muss das Bundesgericht entscheiden.

Philippe Welti vom Simplonpass

Der Bergsommer auf dem Simplon neigt sich im Oktober dem Ende zu. Es ist kühl, schwerer Herbstnebel liegt auf der Passhöhe auf fast 2000 Metern. Trotzdem weiden hier immer noch Kühe auf den saftigen Alpweiden. Steil sind die Hänge auf der Südseite des Passes. Italien liegt hier näher als das Rhône-tal. Brig, das nächstgelegene Zentrum in der Schweiz, liegt über 30 Kilometer entfernt auf der anderen Seite des Passes. Nur wenige, die hier die Alpen überqueren, gönnen sich von der kurvenreichen Fahrt eine Verschnaufpause und schauen in Simplon-Dorf vorbei, das auf einer Terrasse hoch über dem Tal liegt.

Bereits im 17. Jahrhundert handelte Kaspar Jodok von Stockalper, Bauherr des gleichnamigen Schlosses in Brig, mit Käse vom Simplon. Heute tut dies die lokale Sennereigenossenschaft, die einen ausgezeichneten Ruf weit über die engen Täler hinaus genießt. Die Sennerei versorgt das ganze Gebiet bis nach Brig und Gondo mit Milch, Käse und Butter. Man kennt sich. Und man kennt auch die 12 Milchproduzenten der Genossenschaft mit ihren 120 Kühen, deren Milch sie hier abliefern. Auf dem Simplon lebt man seit jeher vom Tourismus, dem Verkehr und der Landwirtschaft, Industrie gibt es hier nicht. Dafür leben die Traditionen – auch in der Käserei.

Der Raclette-Käse, den Felix Arnold in der Käserei produziert, wird wie seit über 1000 Jahren nach demselben Rezept aus vollfetter Rohmilch hergestellt. Der 50-Jährige ist stolz auf sein Handwerk, Käse ist sein Leben. Jedes Jahr stellt er hier 65 Tonnen Raclette-Käse her. Dazu noch 35 Tonnen Tomme. Von der Käseherstellung aus pasteurisierter und teilentrahmter Milch, so wie sie ausserhalb des Wallis bei den industriellen Milchriesen üblich ist, hält Felix Arnold wenig. „Die Rohmilch ist ein Naturprodukt, das dem Käse seinen ganz eigenen Charakter verleiht“, ist er überzeugt. Zudem verliehen die würzigen Alpkräuter dem Käse seinen unverwechselbaren Geschmack. Während der industriell und billiger gefertigte Käse der Grossverteiler das ganze Jahr hindurch genau gleich schmecke, schlugen sich bei seinem Raclette-Käse die Jahreszeiten und mit ihnen die Vegetation geschmacklich nieder.

Eine Probe aufs Exempel kann man im von einer Stiftung für Walliser Spezialitäten geführten Château de Villa in Siders machen. Auf der kulinarischen Reise vom Unter- ins Oberwallis schmeckt keine der fünf Raclette-Sorten, die dort serviert werden, gleich. Eine davon kommt von Felix Arnold. Die Walliser sind

stolz auf die Geschmacksvielfalt ihrer Raclette. Und sie sind der Überzeugung, dass das wahre Raclette aus dem Wallis kommt. Gleichzeitig ist man sich bewusst, dass die Walliser Bergbauern und Käser nur dann überleben können, wenn ihr Raclettekäse nicht mit der industriell und billiger produzierten Ware verwechselt wird. Doch das ist bereits der Fall. Die grossen Racletteproduzenten im Mittelland verkaufen ihren pasteurisierten Raclettekäse unter Namen wie „Mazot“ oder „Racard“. „Das sind typische Walliser Ausdrücke“, wie Urs Guntern, Direktor des Walliser Milchverbandes, weiss. Für ihm steht fest, dass der Kunde mit solchen Marken getäuscht wird. Aus diesen Gründen bemüht man sich, den Raclettekäse vor billiger Imitation zu schützen.

Bereits im 1997 wollte deshalb der Walliser Milchverband die Bezeichnung Raclette als geschützte Ursprungsbezeichnung, als so genannte „Appellation d'origine contrôlée“ (AOC) beim Bundesamt für Landwirtschaft schützen lassen. Demnach dürfte ein Käse nur noch dann Raclette heissen, wenn er nach traditionellem Rezept aus Rohmilch und im Wallis hergestellt wird, was einem Berufsverbot für die Nichtwalliser Käser gleichkäme. Nachdem das Bundesamt dem Gesuch stattgeben hatte, hagelte es umgehend Proteste aus den Kantonen. Die Grundversorgung des Schweizervolkes mit raclettefähigem Schmelzkäse stünde auf dem Spiel, wurde ins Feld geführt, denn längst sind die Walliser Käser nicht mehr in der Lage, den Gesamtverbrauch des Landes abzudecken.

Trotzdem: Die Walliser sind überzeugt, dass der Raclettekäse ihnen allein gehört. Sie stützen sich dabei auf historische Dokumente, die belegen, dass bereits im frühen Mittelalter Käse geschmolzen wurde. Ja, sogar im Duden ist Raclette als Walliser Käsegericht definiert. Ob es allerdings wirklich im Wallis erfunden wurde, ist umstritten. Auch die Innerschweizer und Norditaliener wollen das Schmelzen des Käses erfunden haben.

Tatsache ist: Der Raclette-Streit schwelt weiter – wenn auch auf kleinerem Feuer. Vor kurzem hat die Rekurskommission des Volkswirtschaftsdepartements den ursprünglichen Entscheid aufgehoben. Man stellte sich auf den Standpunkt, Raclette sei keine Produktebezeichnung, sondern ein Gericht, das nicht geschützt werden könne. Dies rief nun wieder die Walliser auf den Plan, die nun diesen Entscheid vor Bundesgericht anfechten. Einen Ausweg aus dem Dilemma wäre die Kennzeichnung des Raclettekäses aus dem Wallis mit „Raclette du Valais AOC“ oder „Walliser Raclette AOC“. Diese würde es den Schweizer Racletteproduzenten weiterhin erlauben, ihren pasteurisierten Käse auf dem Markt zu verkaufen.

Auch Felix Arnold könnte mit einer solchen Lösung leben. Das Geschäft läuft gut und sein Raclettekäse, den er mit seinem Angestellten Enrico Serino herstellt, gilt als Produkt der Extraklasse – davon zeugen auch seine internationalen Auszeichnungen. Trotzdem unterstützt Arnold die Anstrengungen zum Schutz des Raclettekäses. Im Keller nimmt er einen seiner Käselaiibe mit dem eingestanzten Erkennungsmerkmal „Alpe Simplon“ aus dem Regal, wo der

Raclette-Käse zwischen drei und fünf Monaten reifen muss – über die Dauer streiten sich die Geister im Wallis – und sagt: „Dieser Käse enthält Essenzen aus gesunden Alpenkräutern, er ist ein Stück Natur und kommt nicht vom Fließband. Das sollte der Konsument nie vergessen.“

Kasten:

Walliser Käser produzieren jährlich rund 2000 Tonnen Raclettekäse. Weitere 11'000 Tonnen stellen unter verschiedenen Markennamen die Schweizer Milchverteiler her. Trotzdem werden jedes Jahr noch zusätzlich 1'000 Tonnen Raclettekäse importiert und den Bedarf in der Schweiz abzudecken.