Behutsam bürstet Thomas Breckle seinen Käse. Soll ja nichts beschädigt

Kellerschätze

Text: **Klaus Mergel** · Fotos: **Thomas Wieheissternoch**

Für die einen ist er ein Allerweltprodukt,
das gedankenlos in den Einkaufswagen wandert,
für Thomas Breckle ist er eine Berufung: Käse.
Zu Besuch bei einem, der aus unscheinbaren
Laibern wahre Geschmacksfeuerwerke erschafft.
Was er dafür braucht?
Eine gute Nase und Zeit. Sehr viel Zeit.

Monatelang liegen die Laiber im Keller. Manche bis zu zweieinhalb Jahren

Eigentlich unmöglich, den Mann im Sommer an seinem Arbeitsplatz anzutreffen. Zumindest, wenn sein Lagerkeller in Kempten gemeint ist. In den heißen Monaten sitzt Thomas Breckle meist auf dem Mountainbike und fährt das Allgäu ab, immer dem Produkt auf der Spur, dem er sein Leben gewidmet hat. Breckle sucht dort, wo man noch traditionell arbeitet, handwerklich. Auf Allgäuer Alpen, in Österreich, in der Schweiz, bei „richtigen Tüftlern“, wie er sagt. So technisch sich das anhört, so natürlich ist das Produkt, um das es Breckle geht: Der Mann kauft Käse.

Breckle ist ein Phänomen, ein Allgäuer Original, wie es im Buche steht. Hunderte Kilometer reißt er jeden Sommer auf seinem Rad ab, immer auf der Suche nach dem perfekten, einzigartigen Ausgangsprodukt, das er dann auf einen ganz neuen Geschmackslevel heben kann. Er selbst bezeichnet sich als Käse-Affineur, als einen, „der Käse aufs Bestmögliche verwaltet“. Das ist Understatement: veredelt träfe es besser. Denn wenn der Käse Breckles Keller verlässt, hat er kaum noch etwas gemein mit dem Allerweltprodukt, das im Supermarktkühlregal als Massenware verkauft wird. Wenn der Käse aus Breckles Keller kommt, ist er mehr als Käse. Dann ist er ein Erlebnis.

Braungebrannt, Strubbelfrisur, barfuß, stramme Waden, kräftiger Handschlag: So öffnet Breckle die Tür zu seinem Haus in Ofterschwang. Hier im Allgäu ist er vor 51 Jahren geboren, als einer von hier versteht er sich – „mit Blick über den Tellerrand“. Den bekam er schon in den 1980ern, als Mitglied der Skilanglauf-Nationalmannschaft. Breckle, den alle nur „Snorre“ nennen, ist als Sportprofi und Bergführer herumgekommen, hat einiges probiert. Zum Käse-Affineur wurde er dann eher per Zufall. Von seinen Touren in den Bergen brachte er irgendwie einen außergewöhnliche Käse mit, sein Großvater sagte ihm: „Du hast eine Nase dafür.“ Und das war dann das. Breckle ist Autodidakt, hat sich alles selbst angeeignet.

Nur Alpengras und Heu gibt's für die Kühe, kein Silofutter. Die Milch für den Käse muss treng bio sein.

Rund 35.000 Höhenmeter haben Thomas Breckle und Kompagnon Martin Rößle auf der letzten Radtour überwunden

Interesse hat er ausschließlich an Jungkäse, der von behörnten Kühen kommt. Kraftfutter dürfen die keines bekommen, ausschließlich natürliche Nahrung darf auf dem Speisezettel stehen, kein Silofutter. Leicht ist das nicht. Viel läuft über Empfehlung von anderen Sennern.

Unterstützung auf seinen geschmacklichen Erkundungstouren durchs Allgäu bekommt er von seinem Kompagnon Martin Rößle. Rund 300 Alpen haben die beiden in den vergangenen Jahren per Velo besucht. Gerade sind sie 30 Alpen im Großen Walsertal abgeradelt. „Eine Tour, die ich schon lange machen wollte“, sagt Breckle. Knackige 35.000 Höhenmeter haben sie auf der Rückseite des Arlberggebiets überwunden. Rößle hat zwar nicht die Reserven wie Breckle – ist aber rund 20 Jahre jünger und kann daher gut mithalten. Manchmal mussten sie Wiesen queren, weil die Wege zwischen den Alpen ewig weit sind. Oft mussten sie schieben. Navi? „Wir haben gute Karten“, erklärt Breckle. Nicht zuletzt kennt sich der Ex-Skiprofi in den Bergen bestens aus.

Geschmacklich aber war die Tour wenig erfolgreich: Fast alle besuchten Alpen sind durchgefallen. Wenn Breckle und Rößle Käse testen, dann klopfen sie, riechen, kosten. „Wenn uns eine Alpe gefällt, kaufen wir fünf Laib“, sagt Breckle, aber irgendwie wollte keine Begeisterung aufkommen. „Irgendwann haben wir festgestellt: Die schmecken ja fast alle komplett gleich!“ Breckles Folgerung: Die Senner dort verwendeten dieselben Bakterienkulturen. Und tauschen sie schnell wieder gegen frische aus. Nur ein Käse von ihrer Tour, so das Urteil der beiden Feinschmecker, könnte die richtige Qualität haben. „Und aus dem machen wir dann ein Rennpferd.“ Die Veredelung im Keller ist eine Wissenschaft für sich, aber wenn das Ausgangsmaterial nicht die nötige Qualität hat, kann auch Breckle nicht zaubern. Und das Ausgangsmaterial, der Rohkäse, steht und fällt mit den Fähigkeiten des Senners. Ein guter „muss die Milch lesen können“, sagt Breckle. Ahnung von Bakterienkulturen haben. Wissen, wie Milch gut reift. Es sei meistens ein gutes Zeichen, wenn einer mit Kälberlab und Holzstotzen – so heißen die traditionellen Gefäße – arbeitet. „Die Erfahrung macht es aus.“

Marianne Schwarz ist eine der etwa 20 Käseproduzenten, bei denen Breckle kauft

Die rund 20 Senner, mit denen Breckle derzeit zusammenarbeitet, haben alle seine strengen Kriterien erfüllt. Eine von ihnen ist Marianne Schwarz. 61 Jahre ist die Frau mit Bubikopf alt, auch wenn sie deutlich jünger wirkt, hat fünf Kinder groß gezogen und drei Viertel ihres Lebens dem Käse gewidmet. Seit vier Jahrzehnten zieht es sie jeden Sommer hoch auf die Alpe Helmingen, dorthin, wo ihre Familien schon seit drei Generationen käst. „Wenn es wärmer wird, wächst die Sehnsucht“, sagt sie. Dann packen sie und ihr Mann Hermann, 66, ihre Siebensachen ein – inklusive Katze. Schließen auf dem Bauernhof in Lingen (Bregenzerwald) die Fensterläden, versperren die Haustür und ziehen in die Alpe.

Die große Holzhüte mit Stall und Türen aus rohem Holz steht im Lecknertal, mitten in einer Bilderbuchlandschaft mit klaren Gebirgsseen, saftigem Grün und sanft steigenden Bergflanken. Dominant im Hauptraum: ein riesiger Kupferkessel, 700 Liter Fassungsvermögen. In ihm kocht Schwarz den Rohkäse für Thomas Breckle. Mühelos schwenkt sie ihn am Schwenkgalgen über das Feuer. „Sehr praktisch“, sagt sie. Die Alpe wird zwar durch ein kleines Wasserkraftwerk mit Strom versorgt. Dennoch arbeitet sie mit Holzfeuer und Thermometer. „Man braucht Gefühl.“ Die Temperatur hält sie konstant auf 32 Grad, bis das Kalbsmagenlab dazukommt. Sobald die Milch eindickt und mit dem Käsekamm geschnitten wird, rührt sie weitere zwei Stunden bei 52 Grad. Intuition entscheidet über ein Holzscheit mehr oder weniger.

Morgens um sechs heizt Schwarz den Kessel, aber davor hat sie bereits Frühstück gemacht, die Schweine versorgt und die Kühe gemolken. 32 Stück der Rasse Swiss Brown. Lena, Laura, Lissy und wie sie alle heißen. Die grasen auf der Weide und fressen sich satt am frischen Gras: der Grundlage für Allgäuer Bergkäse. Hundert Prozent Natur – auch ohne Bio-Zertifikat. Im Winter gibt’s Heu.

Es gibt zwar eine Wasserentkeimungsanlage, ansonsten aber läuft die Produktion hier oben wie vor hundert Jahren. „Wichtiger ist, dass die Milch von gesunden Tieren stammt, und man bei der Temperatur sorgfältig ist“, erklärt die Sennerin. Der Käse wird ausschließlich aus Rohmilch hergestellt. „Nach alter Tradition“, sagt ihr Mann.

Was das heißt, ist nebenan in einer kleinen Kammer zu sehen: Dort reift im Dunkeln die entrahmte Abendmilch, kühl, auch ohne Klimaanlage. Die Morgenmilch kommt mit dem Rahm

»Aus dem Käse machen wir ein Rennpferd «

Thomas Breckle
Käse-Affineur

Käse in Zahlen:

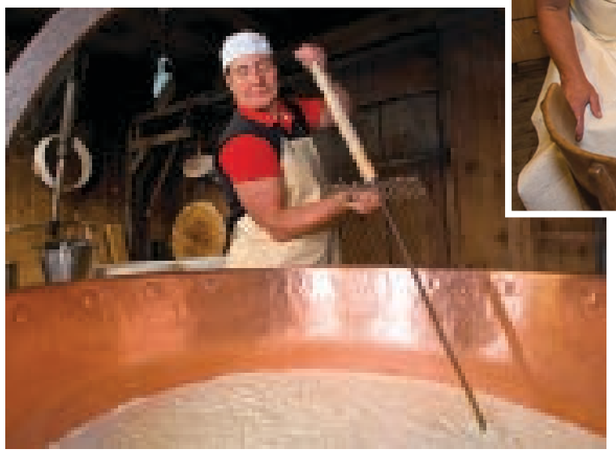
Die Laibe von Allgäuer Bergkäse wiegen zwischen 15 und 50 Kilogramm und haben einen Durchmesser von 40 bis 90 Zentimeter.

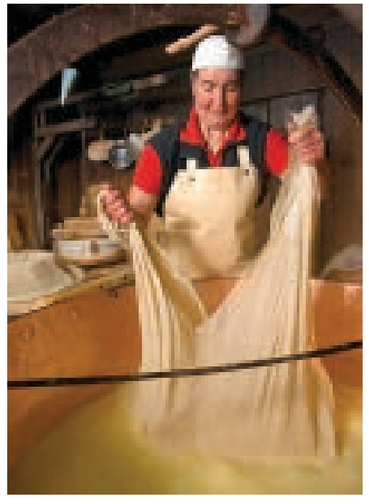
Rund 1000 Kilogramm Milch sind für die Herstellung eines Laibs Allgäuer Emmentaler (80 kg) nötig: Dies entspricht der Tagesleistung von etwa 70 Kühen.

Seit 20 Jahren ist „Allgäuer Bergkäse“ eine EU-weit geschützte Ursprungsbezeichnung.

Der Fettgehalt von Bergkäse beträgt zwischen 45 und 50 Prozent, zu 30 Prozent besteht er aus Eiweiß.

700 Liter passen in Marinanne Schwarz' Kessel – befeuert wird ganz altmodisch mit Holz und mit Gefühl





Ausschließlich Jungkäse ist für Breckle und Rößler von Interesse. Veredelung muss früh beginnen

dazu. Wenn der Käse reif ist, schöpft ihn Schwarz ab und presst ihn durch ein Tuch. Sieben Mal, bis er in die Form passt. Die Molke kocht sie ab und desinfiziert damit das Milchgeschirr. „Bei uns gibt es keine Chemie“, sagt sie. Die fertigen Laibe bringt sie runter in den Naturkeller der Alpe, dort wandern sie ins Salzbad, später ins Regal, wo sie täglich mit Salzwasser geschmiert werden.

Bis in den Herbst geht das so – dann kommt Thomas Breckle rauf mit dem VW-Bus und lädt die Laibe ein. Für Marianne Schwarz geht die Saison zu Ende, für Breckle fängt sie erst richtig an. In Kempten hat er sein Kellerlager, in dem seine Schätze hinter einer dicken Stahltür gelagert werden. „Jacke zumachen“, warnt er, „gleich wird es kühl.“

Hinter einer zweiten Stahltür und zehn Meter unter der Erde wird die Luft feucht und kalt – ideale Bedingungen fürs Reifen. Breckles „Werkbank“ befindet sich in einem ehemaligen Eiskeller vom Allgäuer Brauhaus, 18 Schichten Ziegel speichern Feuchtigkeit. Sommer wie Winter hat es konstant zehn Grad Celsius.

Unten ist bereits Martin Rößle am Werk, im T-Shirt. „Wenn du 700 Laibe schmierst, wird dir warm“, sagt er. Im Gegensatz zu Breckle ist er gelernter Käser, hat seine Ausbildung bei Edelweiß absolviert. Mit einem Tuch, das er immer wieder in Salzwasser taucht, wischt er die Laibe. Junger Käse muss zwei Mal pro Woche geschmiert werden, bis sich eine Rinde bildet. Eine natürliche Verpackung.

Rund 700 Laibe, manche mit 15 Kilo, manche mit 30 Kilo, schlummern hier. Wahre Schätze: Emmentaler, Gruyere, Sprinz, Beaufort, und natürlich – Allgäuer Bergkäse. Manche gelb, manche braun, einer pechschwarz.

Bergkäse muss mindestens vier Monate lagern, Emmentaler drei. Bei Breckle aber liegt mancher Laib bis zu 30 Monate und erreicht erst so seine volle Geschmacksblüte. „Hat ja keiner mehr Zeit heute“, sagt er, „die wollen in vier Monaten einen reifen Käse machen.“ Zeit aber ist unabdingbar, will man das Beste aus dem Produkt machen. Gelegentlich wird mit dem Bohrer eine Probe entnommen. „Wir lassen ihm Zeit, bis er so weit ist“, sagt Rößle.

Ist die Zeit gekommen und einer der Schätze tatsächlich fertig gereift, bieten ihn die beiden in Hamburg an, Freiburg oder Murnau. Und in ihrem Laden „Jamei Laibspeis“ – heute eine Kemptener Institution. Nach Hamburg kam Breckle bereits vor 25 Jahren: Er hatte einen Laib als Geschenk für eine Feier mitgebracht – doch die Gastgeber verschmähten ihn. Also bot er ihn zum Verkauf an und war ihn binnen kürzester Zeit los. „So fing das an“, sagt er und lacht.

Es ist ja auch kein Wunder: Breckles Käse schmeckt anders. Intensiv. Nach mehr. Einer zaubert mediterrane Kräuter auf die Zunge:

»Wir lassen dem Käse Zeit, bis er so weit ist.«

Großvater Thiele
Lebensweisheit eines

Thymian, Rosmarin. Ein anderer schmeckt nach Südfrüchten: Mango, Papaya? Lange bleiben sie auf der Zunge, die Textur ist angenehm cremig, gar nicht trocken. Nie scharf, wie man es von manchem Supermarktkäse kennt. Einer sieht mit grober Rinde aus wie ein italienischer Taleggio. „Den lassen wir wild reifen“, sagt Breckle. Das Aroma: fein und karamellartig und mit dem Hauch eines Camemberts.

Mancher Käse hat auch eine Geschichte. Die „Schwarze Mamba“ etwa: Er war ein Experiment. Ein Vollfettkäse, bei der die nicht entrahmte Milch verarbeitet werden sollte. Der Senner glaubte anfangs nicht an die Idee: „Das geht nicht, das mach ich nicht.“ Machte er dann aber nach gutem Zureden und mit etwas Aufpreis doch. Geschmiert wurde der Laib mit Wasser und Asche – daher die schwarze Farbe. Als der Senner nach 22 Monaten seinen eigenen Käse probierte, konnte er es nicht glauben. „Der hatte Tränen in den Augen“, sagt Breckle. Heute ist die „Mamba“ ein Hartkäse, für den manche Käsefreunde viele hundert Kilometer fahren. Er hat seinen Preis – 1 Kilo kostet 30 Euro. Aber wer ihn einmal gekostet hat, der weiß: Die Kilometer, die Breckle auf dem Rad fährt, die Monate, die der Käse reift, die Euros, die dafür bezahlt werden – sie haben sich gelohnt.

Das volle Aroma eines Käse entfaltet sich erst durchs Reifen bei konstanten zehn Grad Celsius. Und das dauert.

Zweimal die Woche muss junger Käse mit Salzwasser geschmiert werden, damit er eine Rinde bekommt. Käser Rößle hat voll zu tun