

Gut Ding will Reife haben:
Der «Raclette du Valais AOP»
muss drei Monate lagern.

Raclette

Alles andere ist Käse

Felix Arnold, Käser aus Simplon Dorf, gibt seit 40 Jahren alles für Raclette.
Und schwört auf Milch von Kühen, die er kennt.



Zweimal täglich bringen ihm die Bauern
kuhwarme Milch: Käser Felix Arnold

TEXT: SAMANTA SIEGFRIED
FOTOS: CLAUDIA LINK

Da draussen beginnt ein kalter Wintertag. Drinnen breitet sich tropische Hitze aus. Die Fenster der Sennerei von Simplon Dorf sind beschlagen, von der Decke tropft Kondenswasser, gefühlte 30 Grad hängen in der Luft. Es riecht säuerlich, feucht. Felix Arnold huscht umher. Ein kleingewachsener, drahtiger Mann mit wachen blauen Augen. Zwischen seinen Zähnen klaffen Lücken, die ihm etwas Spitzbübisches verleihen.

Felix Arnold ist Käser in Simplon Dorf, dicht an der Grenze zu Italien. Steile Bergänge umringen die kleinen Häuser. Es gibt drei Hotels, eine Bäckerei, einen Dorfladen und eben eine Sennerei. Dazu acht Bauernhöfe. 320 Einwohner, mindestens jeder zweite trägt den Nachnamen Arnold. Viele davon sind mit Felix Arnold verwandt. Er war 19, als er die alte Sennerei übernahm; Anfang Oktober feierte er sein 40-Jahr-Jubiläum. Längst sind seine Produkte weit über die engen Täler hinaus bekannt.

Was die Kuh frisst, hat Einfluss

Wie jeder Walliser Raclettekäse wird auch der von Arnold aus unpasteurisierter Milch hergestellt. Eine Arbeit mit Risiken: «Rohmilch ist ein Lebewesen», sagt Arnold. «Wir töten die natürlichen Bakterien nicht, sondern arbeiten mit ihnen zusammen.» Daher sei es wichtig, die Milch gut zu kennen. «Der Kontakt zwischen Bauer und Käser ist für ein gutes Produkt das oberste Gebot.»

Zweimal täglich nimmt er in der Genossenschafts-Sennerei die Milch «kuhwarm» von den acht Simploner Bauern entgegen. Was die Kühe fressen, an welcher Hanglage sie grasen und ob sie gerade im Stall wintern oder auf der Alp sömmern – das alles hat entscheidende Auswirkungen auf die Produktion.

Ein Beispiel: Damit der Käse gut schmilzt, braucht er einen Wasserge-

halt von mindestens 52 Prozent. Dieser wiederum hängt mit dem Futter der Kühe zusammen. Fressen sie im Sommer saftiges Gras, muss man sich nicht darum sorgen. Bei Trockenfutter hingegen muss man der Milch Wasser beigegeben. Zur Kontrolle entnimmt Arnold stets Proben und friert sie für ein Jahr ein. Wenn etwas schiefgeht, lässt er sie untersuchen: «Ich habe gelernt,

«Rohmilch ist ein Lebewesen. Wir töten die Bakterien nicht, wir arbeiten mit ihnen zusammen.»

Felix Arnold, Käser



Käse aus dem Kupferchessi: Die Sennerei in Simplon Dorf produziert gegen 100 Tonnen jährlich.

Veränderungen rasch zu erkennen und zu reagieren.»

Arnold trägt weisse Gummistiefel, eine weisse Latzhose, ein weisses Shirt, eine weisse Schürze. Auf seinen grauen, dichten Haaren sitzt ein Käppi mit der Aufschrift «Raclette du Valais AOP» – das Kennzeichen für den Rohmilch-Schmelzkäse aus dem Wallis, dem ein jahrelanger Streit vorausging.

Der Walliser Milchverband setzte sich dafür ein, dass sich nur Raclettekäse aus dem Wallis tatsächlich «Raclette» nennen darf. Er trug das Anliegen bis vor Bundesgericht – vergeblich. Die Walliser Käsehersteller erhielten lediglich die geschützte Ursprungsbezeichnung «Raclette du Valais AOP».

Felix Arnold ist das recht so. «Wenn die damit durchgekommen wären, hätten wir Walliser anfangen müssen zu tricksen», meint er. «Denn der Kanton hätte niemals den ganzen Bedarf der Schweiz abdecken können.» Tatsächlich produziert die Schweiz etwa 13 000 Tonnen Raclette, das Wallis nur etwas mehr als 2000 Tonnen. Denn das eigene AOP-Label verlangt spezielle Anstrengungen. Etwa kein Silofutter für die Kühe, und Gentechnik ist ohnehin streng verboten.

«Kommt gut», brummt er

Im Kupferkessel drehen zwei Käseharfen gemächlich ihre Runden. Sie durchschneiden die fest gewordene Masse aus Milch, Wasser und Lab. Felix Arnold holt einen Fetzen heraus und prüft die Konsistenz. «Kommt gut», brummt er zufrieden. Rund 2700 Liter Milch verarbeitet er täglich zu Raclettekäse. Das ergibt 60 Stück, 65 Tonnen im Jahr. Dazu kommen 30 Tonnen Mutschli. Und weil es gerade so einfach geht, produziert er auch noch Butter, Ziger, Hobelkäse und Joghurt.

Den Grossteil des Käses vermarktet die Vereinigung der Milchproduzenten Alpgold in Siders für ihn. Von dort verstreut sich Arnolds Käse ins ganze Land, auch Migros und Coop sind Abnehmer. Den Rest behält er für die Dorfchäsi und Privatkunden, die von nah und fern bestellen.

Eine Wand im Laden ist mit Zeugnissen seiner Erfolge geschmückt: Bronzesterne für «hervorragende Käsequalität», «Swiss Cheese Award» für Raclette. Im internationalen Wettbewerb erhielt er bereits 1988 eine Silbermedaille – auf die ist er speziell stolz. ▶



Am Anfang muss der Käse täglich gewaschen werden: Käser Ari Locher

Eigentlich ist Felix Arnold ein Bäckerssohn. Seine Eltern führten die Bäckerei Arnold im Dorf, in der heute sein Neffe das ebenfalls preisgekrönte Walliser Roggenbrot herstellt, in der ganzen Schweiz als Slow-Food-Produkt bekannt. Seine Liebe zum Käse verdankt Felix Arnold der Grossmutter, die ihn bereits als Vierjährigen mit «z Alp» nahm. «Für mich kommt der Mittag jeden Tag zu schnell», sagt er frohgemut. Die jahrelange schwere Arbeit ist ihm kaum anzumerken, nur die geschwollenen, geröteten Hände deuten darauf hin.

Die Dorfsennerei hat 365 Tage geöffnet, kein Wochenende, keine Ferien. Felix Arnolds innerer Wecker klingelt um vier Uhr in der Früh, der Feierabend kommt nicht vor sieben Uhr abends. «Ich arbeite nicht nach Uhrzeit», sagt er. Sollte er doch einmal ein paar Tage frei haben, schmeissen seine zwei Angestellten den Laden: die 29-jährige Nichte Lilian Arnold und der 21-jährige Ari Locher. Am liebsten geht Arnold dann Ski fahren. «Ich fahre abnormal gern Ski», erzählt er und strahlt. Fliegen hingegen ist nicht sein Ding. Die von seinen Söhnen geschenkte Reise nach Mallorca habe er «überlebt». In Zukunft bleibe er lieber hier.

Er probiert auch Pasteurisiertes

In der Käsestube wirft Arnold den Mitarbeitern die fertigen Laibe zu wie Bälle. Nur drei Stunden dauert die Produktion, doch die Arbeit ist noch lange nicht zu Ende. In den ersten zehn Tagen muss jeder Laib täglich gewaschen werden. Drei Monate ruhen sie dann im Keller.

Noch immer isst Felix Arnold den Schmelzkäse fürs Leben gern. Dabei probiert er alles, auch Pasteurisiertes. «Manchmal sogar aus einem «Käsemörder», sagt er ganz selbstverständlich und meint damit die Racletteöfen für Käsescheiben. Er habe absolut nichts dagegen, betont er, ohne «Käsemörder» würde schliesslich viel weni-

ger Raclette gegessen. «Nur», fügt er hinzu, als wäre es ein Geheimnis: «Das ist kein Raclette. Das ist geschmolzener Käse.»

Zu wahren Raclette brauche es einen traditionellen Ofen, einen, bei dem man einen halben Laib Käse unter den Heizkörper klemmt und die Schmelze von oben in den Teller streicht. Schliesslich kommt Raclette

«Racletteöfen für Scheiben sind Käsemörder. Das ist kein Raclette, das ist geschmolzener Käse.»

Felix Arnold, Käser



So machts der Profi: halber Laib Käse, traditioneller Ofen, schneller Abstrich mit dem Messerrücken

vom französischen Wort «racler» und bedeutet so viel wie «schaben».

«Ich bin ein zügiger Streicher», sagt Felix Arnold. Er steht in der Gaststube des Hotels Grina vor dem Ofen, das Messer in seiner Rechten, bereit für den ersten Strich. Langsam bilden sich Bläschen an der Oberfläche, es fängt an zu knistern, Käseduft verbreitet sich. Sorgsam ordnet Arnold eine

Gschwellte, eine Essiggurke und zwei Silberzwiebeln auf dem Teller an, senkt den halben Laib nach unten und streicht mit einer schnellen Handbewegung die gelbliche Schmelze hinein. Mit der scharfen Messerseite schneidet er die Rinde ab – fertig. «So sieht für mich ein echtes Walliser Raclette aus», sagt er, nicht ohne Stolz. Das Gericht eignet sich auch für Allergiker: Das Endprodukt ist laktose- und glutenfrei.

Doch woran erkennt man ein gutes Raclette? «Man kann es ohne Messer essen», sagt der Meister und drückt mit der Gabel seitlich in den Käse, um ein Stück abzutrennen. Wenn es sich leicht löse, sei das ein gutes Zeichen. «Geschmeidig muss er sein. Nicht klumpen oder fetten.» Entscheidend sei am Ende natürlich der echte Rohmilchgeschmack. Ihn beschreiben kann Arnold nicht. Jedenfalls schmeckt man den Käse, vielleicht sogar die Kuh. Arnolds Geheimnis? «Ich habe keine Geheimnisse.»

Ein Nachfolger wird sich finden

Felix Arnold ist der Erste in seiner Familie, der als Käser arbeitet – und vielleicht auch der Letzte. Seine drei Söhne sind in anderen Berufen tätig. Enttäuscht ist er deswegen nicht. «Ich habe meinen Burschen immer gesagt: «Macht, was euch gefällt. Aber das macht ihr dann mit Freude.»»

Noch ein paar Jahre, dann geht Arnold in Pension. Dann wolle er dort aushelfen, wo er gebraucht werde. Ganz ohne Druck. Angst, dass die Sennerei ohne ihn nicht weiterläuft, hat er nicht. «Die gibts seit 133

Jahren.» Er sieht sich nicht als Besitzer, sondern als Angestellter des eigenen Betriebs. «Ich tu meine Pflicht bis zum Schluss», sagt er. «Alles Weitere steht ohnehin nicht in meiner Macht.» ■

Den Simplon-Raclettekäse von Felix Arnold gibt es in seiner Sennerei in Simplon Dorf oder online: www.sennerei-simplon.ch; ein Viertel-laib (rund 1,3 Kilogramm) kostet Fr. 21.50.