

Die Geschichte vom echten Schweizer Raclettekäse



Entwicklung der Alpwirtschaft



Im 13. und 14. Jahrhundert setzte in der Schweiz ein starkes Bevölkerungswachstum ein. Viele der Bewohner besiedeln zur Sicherung des Lebensunterhalts die noch unbewohnten Alpen. In diesen entlegenen Gebieten bot die Natur mit den aromatischen Gräsern und Kräutern die ideale Nahrung für die Kühe und dem Sennen beste Bedingungen zur Herstellung von Käse. Die in der herben Alpenluft produzierten Laibe waren zuerst noch weich und zerbrechlich. Der Meisterkäser pflegte sie aber täglich und überwachte ihr langsames Reifen. Die Sennen liessen sich einzig und allein von der Erfahrung leiten und ihr Handwerk vererbte sich über Jahrhunderte. Dadurch geriet der Alpkäse immer besser. Jeder Senn hatte sein eigenes Rezept und sein Fabrikationsgeheimnis. Und jeder glaubte natürlich, den besten Käse herzustellen. So auch für den Raclette oder "Bratkäs", wie er vorerst noch genannt wurde.

Die Geschichte



Raclette oder Bratkäse, wie er damals noch genannt wurde, taucht in schriftlichen Überlieferungen in Unterwalden bereits im 12. Jahrhundert auf. In diesen Schriften wird von einem Käse berichtet, der über einem offenen Feuer geschmolzen wurde. Gemäss diesen Aufzeichnungen dürfen wir mit Recht annehmen, dass anno 1291 schon Wilhelm Tell zur Stärkung vor dem Apfelschuss Bratkäse als Wegzehrung genossen hat.



Im Wallis taucht die erste schriftliche Erwähnung dieser Art der Käsezubereitung dann im Jahre 1574 auf. Und auch Johanna Spyri deutet in ihrem weltbekannten Buch "Heidi" mit "Käsebraten am Spiess" auf das Raclette hin. Damals existierte für den Käse oder das gemütliche Gericht noch kein eigentlicher Name. Die Sennen nannten die Tätigkeit **Käse braten**. Mit viel Phantasie wurde der halbe Laib Käse nach vollendeter Reife dann der Hitze eines Glutofens ausgesetzt und der geschmolzene Teig zum Mahle abgestreift. Die leckere Mahlzeit galt in den Alpgebieten der Zentralschweiz, den angrenzenden Gebieten des Berner Oberlandes und im Wallis als wichtigstes Grundnahrungsmittel.

Bezeichnung und Entwicklung



Im frühen Mittelalter hatte das rustikale Käsefestmahl noch keinen eigenen Namen. Aufgrund der Zubereitung, bei welcher der Käse am offenen Feuer geschmolzen wurde, entwickelte sich der Begriff "Bratkäse". Der Bratkäse oder die Raclette, war das Gelage, das sich die Sennen und Hirten nach der Mühsal des Sommers auf der Alp leisteten. Mit einer Bratkäse empfing man Freunde und hohe Gäste, wenn man ein frohes Ereignis feierte. Diese gemütliche Art von Käsezubereitung bleibt jedoch lange das Erbe der Bauern, das Vorrecht der Leute vom Lande. Die typischen Eigenschaften wie der reine, milde Geschmack und vor allem das einwandfreie Schmelzverhalten, wie es kein anderer Käse aufweist, gab man also über Generationen weiter.

Erst im 20. Jahrhundert gelangte die Bauernmahlzeit von den Alpen in die Täler und wurde dann rasch zu einem der beliebtesten Schweizer Nationalgerichte. In dieser Zeit bürgerte sich der Name „Raclette“ ein. Er stammt vom französischen Begriff "racler"; abschaben oder abkratzen des geschmolzenen Käses vom Laib. In dieser Periode setzte dann auch die technische Entwicklung in der Produktion ein. Sie ermöglichte es den Herstellern, den Verfahrensprozess zu optimieren und durch den Einsatz von spezifischen Kulturen die Eigenschaften des Produktes Raclette zu verbessern. Diese traditionellen Verfahren wurden aber nur optimiert und verfeinert, nie aber verändert. Um die Bedürfnisse der Konsumenten abzudecken, wurden ab 1970 die Raclette-Öfen mit den Pfännchen eingeführt und die Produktion von eckigen Laiben aufgenommen.

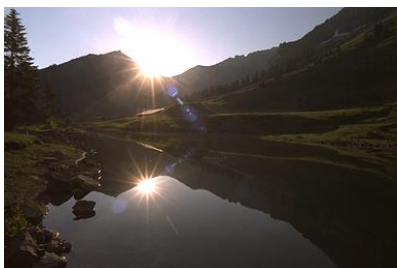
Die Produzenten von Schweizer Raclette sind auch heute noch durch die Tradition des Milch- und Käselandes Schweiz sowohl sozial wie auch kulturell geprägt. Die Herstellung von Raclettekäse ist zu einer Kultur geworden, bei der jeder Hersteller sein Wissen und Können sowie seinen ganzen Berufsstolz einbringt, um ein ausserordentliches Produkt zu kreieren. Beim Konsumenten beinhaltet das Raclette positive Wertgefühle wie "Stimmung" und "Verbundenheit". Man hat wieder einmal Zeit für ein gemeinsames Essen und folgt gleichzeitig dem Trend "zurück zum Bewährten“.

Die Sage



Das Sennenleben zu früher Zeit war hart. Schon gut, konnten die Sennen auf den Schweizer Alpen bei einem würzigen Raclette immer wieder frische Kraft schöpfen. Denn nicht nur das karge Dasein auf der Alp, auch üble Geister setzten den tapferen Berglern hart zu. Davon erzählt die folgende Sage vom Sennen Melchior, der auf der Suche nach einem entlaufenen Kalb in der halbverfallenen Guggialphütte übernachten muss, in der es - so erzählt man sich im Dorf - gar gruslig spuken soll.

Der Senn fasste sich ein Herz und trat in die finstere Stube. Da ihm der Magen knurrte, durchsuchte er die Hütte und fand zu seiner Freude ein währschaftes Stück Käse. Damit ging er zum Kochherd, heizte ihm ein und briet sich das Stück am Feuer. Da flog plötzlich das Fensterchen auf, ein garstiger Schweinskopf mit blutunterlaufenen Augen grinste herein und wollte dem Melchior an den Käse. Dem Sennen schlotterte die Kutte vor Angst, doch er tat keinen Wank. Aber als das Ungeheuer nicht aufhörte, ihn wegen dem Käse zu löchern, wurde der Melk sauer. Fest packte er den Käsespachtel und gab dem Schwein eins auf die Wurstfinger. "Haxen weg, Fettbacke!" rief er aus. "Entweder kommst du herein oder machst dich dünn!" Da sprang das Untier mit einem hämischen Grunzen mitten in die Stube.



Der beherzte Senn liess das Schwein Schwein sein und kümmerte sich um seinen Käse. Als aber das Ungeheuer sah, wie er das gute Stück schmolz und herrlich duftende Schichten abstrich, hielt es seinen Fuss ins Feuer, briet ihn und hiess den Sennen davon kosten. Aber im Gegensatz zu seinem Käse blieb der Melchior hart: "Friss du von deinem und ich von meinem!" herrschte er den ungebetenen Geist an. Da ging das Ungeheuer in die Luft, polterte in der Stube herum und verrauchte schliesslich vor lauter Zorn zum Kamin hinaus. Ja, das Sennenleben wär kein Schleck gewesen,

hätte man nicht zur rechten Zeit ein feines, kräftiges, mutmachendes Raclette zwischen die Zähne bekommen.

(frei nach Johannes Jegerlehner, Edition Olms)