

Alles Käse oder was?

Der Kampf der Walliser um den Schutz ihres Raclettekäses vor industriellen Imitaten zieht sich schon über Jahre hin. Jetzt muss das Bundesgericht entscheiden.

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. Brig, das nächstgelegene Zentrum in der Schweiz, liegt über dreissig Kilometer entfernt auf der anderen Seite. 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. Auf dem Simplon lebt man seit jeher vom Tourismus, dem Verkehr und von der Landwirtschaft. Industrie gibt es hier nicht. Dafür leben die Traditionen – auch in der Käseerei.

Käsetraditionen

Bereits im 17. Jahrhundert handelte Kaspar Jodok von Stockalper, Bauherr des gleichnamigen Schlosses in Brig,



Fotos: Philippe Welti

Raclettekäse ist nicht gleich Raclettekäse, sagen die Walliser.

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 zwölf Milchproduzenten der Genossenschaft mit ihren 120 Kühen, deren Milch sie hier abliefern.

Der Raclettekäse, den Felix Arnold in der Käseerei produziert, wird seit über tausend 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 Raclettekäse 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 Alp-

kräuter 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 Raclettekäse die Jahreszeiten und mit ihnen die Vegetation geschmacklich nieder.

Kampf gegen Kopien

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 Raclettearten, die dort serviert werden, gleich. Eine davon stammt 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 – was heute leider der Fall ist. Die grossen Racletteproduzenten im Mittelland verkaufen ihren pasteurisierten Raclettekäse nämlich unter Namen wie «Mazot» oder «Racard». «Das sind typische Walliser Ausdrücke», weiss Urs Guntern, Direktor des Walliser Milchverbandes. Für ihn steht fest, dass der Kunde mit solchen Markennamen getäuscht wird. Aus diesen Gründen bemüht man sich auch, den Raclettekäse vor billiger Imitation zu schützen.

Raclettekäse in Zahlen

Walliser Käser produzieren jährlich rund 2000 Tonnen Raclettekäse. Weitere 11 000 Tonnen stellen die Schweizer Milchverarbeiter unter verschiedenen Markennamen her. Trotzdem werden jedes Jahr noch zusätzlich 1000 Tonnen Raclettekäse importiert, um den Bedarf in der Schweiz abzudecken.

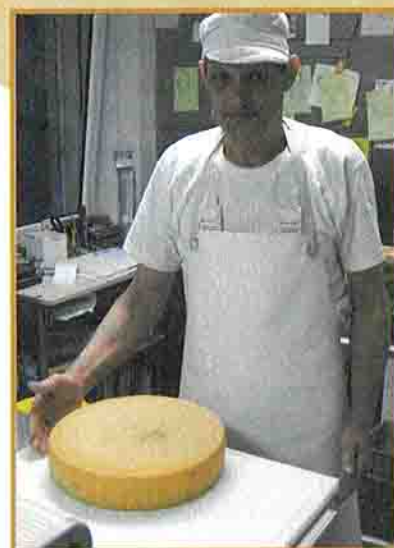
Bereits 1997 wollte deshalb der Walliser Milchverband die Bezeichnung Raclette als geschützte Ursprungsbezeichnung, als sogenannte «Appellation d'origine contrôlée» (AOC), beim Bundesamt für Landwirtschaft schützen lassen. Demnach dürfte ein Käse nur noch dann Raclette heissen, wenn er nach traditionellem Rezept aus Rohmilch und im Wallis hergestellt wird, was einem Produktionsverbot für 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 von Käse erfunden haben.

Grundsatzentscheid

Tatsache ist jedenfalls, dass der Raclettestreit weiterschwelt – 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 Produktbezeichnung, sondern ein Gericht, das nicht geschützt werden könne. Dies rief wiederum die Walliser auf den Plan, die nun diesen Entscheid vor Bundesgericht anfechten. Ein Ausweg aus dem Dilemma wäre zum Beispiel die Kennzeichnung des Raclettekäses aus dem Wallis als «Raclette du Valais AOC» oder «Walliser Raclette AOC». Dies würde den Schweizer Raclette-

«Die Rohmilch ist ein Naturprodukt, das dem Käse seinen ganz eigenen Charakter verleiht»



Käser Felix Arnold ist überzeugt, dass jeder seiner Raclettekäse einen ganz eigenen Geschmack hat.

produzenten erlauben, ihren pasteurisierten Käse weiterhin 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 Käselaike mit dem eingepprägten Erkennungsmerkmal «Alpe Simplon» aus dem Regal, wo der Käse zwischen drei und fünf Monaten reifen muss – über die ideale 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.»

Philippe Welti