

## Die Sonne im Käse

**Sommerserie (2). Zu den Kreationen von Käser Willi Schmid gehören Käse aus der Milch von Sonnen- und Schattenlagen. Denn je nach Weidegebiet erhalten Milch und Käse einen anderen Geschmack.**

Von **Martin Brunner**

Die Jersey-Kühe des Landwirtes Hansruedi Giger weiden friedlich auf dem Schmidberg hoch über Wattwil. Der Bauer nähert sich den Tieren gemächlich. Diese unterbrechen das Fressen sofort, denn sie wissen: Jetzt werden sie gestreichelt. Sie umringen den Bauern und wollen ihren Anteil haben. Auch der Bauer wirkt zufrieden und glücklich. Diese Situation entspricht dem, was sich Käser Willi Schmid von der Städtlichäsi in Lichtensteig vorstellt. Er möchte Milch von Tieren, die naturnah, tiergerecht und weidebasiert gehalten werden. "Entweder am Tag oder in der Nacht sollen die Kühe auf der Weide sein", sagt er. Das entspreche ihrer Natur. Schmid geht aber noch weiter. Auf keinen Fall dürften die Bauern eingrasen (Frischgrasfütterung im Stall), sagt er. "Das verändert nicht nur das Klima im Stall, sondern auch den Geruch und den Geschmack der Milch." Im Stall gibt's für die Tiere also Heu und Emd. Schmid motivierte seine Milchlieferanten zudem dazu, auf Silage zu verzichten. Für die einen bedeutete dies, dass sie umstellen mussten.

---

### Perspektiven mit Qualität

Mit farbigen Karotten, Käsereimilch von Sonnenhängen und massierten Rindern setzt die Schweizer Landwirtschaft auf Qualität. Die LID-Sommerserie 2014 illustriert das Thema und stellt Innovationen vor, die qualitativ einzigartig sind und damit Bauernfamilien Perspektiven bieten, um in der Gunst der Konsumenten von heute und morgen zu punkten.

---

### Neue Richtungen erforschen

Es sind solche Produktionsbedingungen, die feinen Unterschiede, die sie für die Sensorik bedeuten, und sein unbeugsamer Wille zu Neuem, was Willi Schmid antreibt. Zusammen mit seinem ersten Milchlieferanten Hansruedi Giger hat er vor neun Jahren angefangen. "Wir wollten nicht besser sein als andere und sind es auch nicht", sagen die beiden. "Aber wir wollten bei der Milchverarbeitung neue Richtungen erforschen."

Das ist ihnen und den inzwischen vier Milchlieferanten unter anderem mit den Käsen aus der Milch von Sonnen- und Schattenlagen gelungen, Willi Schmid verarbeitete von Beginn an die Milch seiner Bauern separat. So kam es, dass er einmal die Milch eines Bauern nicht bekommen konnte, weil dessen Tiere auf der Alp waren. So nahm für den gleichen Käse die Milch eines anderen Bauern. "Prompt kam von den Abnehmern die Reaktion, dass die Käse nicht mehr gleich gut schmecken würden. Das machte mich stutzig", sagt Schmid. Also ging er auf die Suche nach dem Grund. Er besuchte seine Bauern und schaute sich die Weidegebiete genau an. Schnell stellte er fest, dass vor allem ein Betrieb mehr in der Sonne liegt als die anderen. Auf diesem besonnten Boden fand Schmid mehr Ruchgras und vermutete, dass dies der Grund für den unterschiedlichen Geschmack sein könnte.

### Sonnenmilch wird Halbhartkäse

Letztendlich lag Schmid richtig. Doch es wurde knifflig. "Dieses Gras brauchte man früher zum Aromatisieren von Gerichten und zum Räuchern", sagt er. "Spannend war nun, dass es auf jungen Käse überhaupt keinen Einfluss hat. Es entwickelt seine feinen Karamel-, Vanille- und Röstaromen erst nach einer

gewissen Zeit, ist also für unseren Halbhartkäse bestens geeignet." Dazu kommt, dass Schmid die richtigen Kulturen auswählen und das Kellerklima optimal steuern muss. "So produzieren wir heute einen Käse mit leicht süsslichen und marroniähnlichen Tönen. In der Textur bleibt er auch im Alter geschmeidig." Dieser Bergmatter ist so erfolgreich, dass er haushälterisch mit ihm umgehen muss. Rund drei Tonnen produziert Willi Schmid pro Jahr.

### **Schattenmilch wird Weichkäse**

Bleibt der Käse aus Milch von Schattenlagen. "In diesen Lagen entsteht grundsätzlich die aromatischere Milch", sagt Willi Schmid. "Doch das wirkt sich auf die Dauer nicht auf den Käse aus. Die Kräuter entwickeln sich nicht weiter." Deshalb konzentrierte er sich bei dieser Milch auf jungen Weichkäse, der zwischen zwei und acht Wochen alt konsumiert werden kann. "Als ich all das feststellte, war ich selber fasziniert. Die Erkenntnisse brachten mich zur Überzeugung, dass die Bodenbeschaffenheit eine entscheidende Rolle spielt. Das trifft vor allem aufs Toggenburg zu, das für die Käseproduktion prädestiniert ist."

---

### **"Enorme Vielfalt von Aromen"**

Der Sensoriker Patrick Zbinden ist begeistert von Willi Schmid's Ideen. "Er komponiert Käse, die eine enorme Vielfalt aufweisen", sagt er. "Sie machen eine grosse Vielschichtigkeit von Aromen erlebbar." Bei der Degustation empfiehlt er, sich an Leitlinien zu orientieren. Aussehen, die verschiedenen Geschmacksrichtungen wie die Intensität der Salzigkeit sowie die unterschiedlichen Duft- und Aromagruppen sollte man im Auge behalten. Das alles seien wichtige Teile des Genusserlebnisses, das abhängig von der Käsesorte und Reifezeit anders ausgeprägt sei, so Zbinden. Er ist zudem überzeugt davon, dass Willi Schmid mit seinem Käse in gewissem Sinne einen Schulungsauftrag wahrnimmt, indem der Gaumen geschult und trainiert wird. "So können die Konsumenten nach und nach immer feinere Nuancen wahrnehmen." Zbinden meint, dass sich die gesamte Käsebranche stärker auf solche sensorischen Gesichtspunkte ausrichten sollte.

---

### **Schon zweimal Weltmeister**

Schmid unterscheidet aber nicht nur nach Sonneneinstrahlung, sondern auch nach Kuhrasse. Die Milch der braunen Kühe verwendet er für Weichkäse, weil er sie als würziger empfindet und weil der Käse weicher wird. "Im Gegensatz dazu eignet sich die extrem gehaltvolle Jersey-Milch viel besser für die Schimmelkäse", erklärt er. "Das bestätigen auch meine Abnehmer." Der Erfolg gibt ihm einmal mehr Recht. Sein Jersey Blue wurde schon zweimal Weltmeister. Das freut auch Hansruedi Giger, der mit der Milch seiner Jersey-Kühe beteiligt war. "Es ist ein schönes Gefühl, dass die eigenen Anstrengungen so belohnt werden", sagt er. "Es motiviert mich zu wissen, dass dieser Käse auf der ganzen Welt auf die Teller kommt." Giger setzte sich von Anfang an engagiert für die Ideen von Willi Schmid ein. Verantwortungsbewusstsein für den gemeinsamen Erfolg und die täglichen Herausforderungen nahm und nimmt er gerne an. "Wir standen vor neun Jahren beide an einem Punkt, an dem wir uns von Altem lösen und Neues ausprobieren wollten. Dass dies richtig war, zeigt die Entwicklung meines Betriebs", sagt Giger. Er konnte den Viehbestand auf 25 bis 30 Tiere verdoppeln. Zusammen mit dem besseren Milchpreis für die Mehraufwände könne er heute ein ausreichendes Einkommen erwirtschaften. Zudem sei er heute in seiner Arbeit motivierter als vor der Umstellung, sagt Giger.

[www.willischmid.com](http://www.willischmid.com)

---

Die Forschungsanstalt Agroscope hat eine Sammlung von 32 Produkten erarbeitet, die sich qualitativ abheben. Zum Thema findet zudem am 3. September in Tänikon die Abendveranstaltung "Wirtschaftliche Chance von zusätzlichen Qualitätsmerkmalen" statt.

---

### Käser Willi Schmid



(Bild: Martin Brunner)

### Hansueli Giger und Willi Schmid



Hansruedi Giger (l.) war der erste Milchlieferrant von Willi Schmid. Vor neun Jahren starteten die beiden, um in neue Richtungen zu gehen. (mab)

### Hansueli Giger



Hansruedi Giger auf der Weide mit seinen Jersey-Kühen. (mab)

### Hansueli Giger (2)



(Bild: mab)

### **Verwandte Artikel**

04.07.2014 ["Qualitätsprodukte sind eine Chance für die Schweizer Landwirtschaft"](#)

[Zum Inhaltsverzeichnis des Mediendienst Nr. 3179](#)

Diesen Artikel finden Sie online unter <http://www.lid.ch/de/medien/mediendienst/artikel/infoarticle/24758/?type=0&cHash=70ac49bd7c>

© 2014 LID.CH Landwirtschaftlicher Informationsdienst