



Diese Käser haben den Dreh raus

Geschabt und nicht geschnitten! Der in Form von hauchdünnen Rosetten genossene Tête de Moine ist eine Delikatesse – das Handwerk dahinter Passion.



Text: Tom Wyss

Fotos: Oliver Oettli

Es ist ein Käse mit Geschichte: Schon im 12. Jahrhundert wurde der Tête de Moine hergestellt – in den Dörfern rund um das Kloster Bellelay BE. Der zylinderförmige Halbhartkäse aus dem Jura hat sich seine Beliebtheit über die Jahrhunderte bewahrt. Und mit ihr die Tradition, geschabt und nicht geschnitten zu werden.

Wie diese Technik entstand, ist nicht restlos geklärt. Rein genusstechisch liegt das Schaben aber auf der Hand: Beim Schaben mit der rotierenden Girolle entfalten sich die Aromen aufgrund der so entstehenden, grösseren Oberfläche viel intensiver, und die hauchdünnen Stückchen schmelzen buchstäblich dahin – ein Hochgenuss für Zunge und Gaumen. Hinzu kommt die Optik: Die kunstvollen Käseblumen machen in vielerlei Hinsicht «belle figure». Längst sind die dekorativen Röseli zu einer eigenständigen Delikatesse gereift, die immer mehr Zuspruch findet. Auch bei Coop: «Die Tête de Moine Rosetten sind auf jeder Apéro-Platte und auf jedem Brunch gerne gesehen», sagt Tobias Hofer, Produktverantwortlicher bei Coop. «Auch auf dem Frühstücksbuffet oder beim Café complet zum Znacht ist der Tête de Moine ein Genuss. Ein wahrer Allrounder!»



In der Produktlinie Fine Food sind die Rosetten neu in einer bisher einzigartigen Qualität erhältlich: Sie reifen 120 statt wie gewöhnlich 75 Tage, was sie noch aromatischer und farblich kräftiger werden lässt; quasi die Krönung des Tête de Moine de Bellelay AOP. Und dafür wird nichts dem Zufall überlassen. Coop Lieferant Fromages Spielhofer in Saint-Imier BE, der die Produktion der Rosetten verantwortet, hat für die Herstellung des Käses einen der bestmöglichen Tête de Moine Produzenten ausgewählt: Marc-André Girardin aus Corgémont BE. Der 45-Jährige führt im 1800-Seelen-Dorf die Käseerei de la Suze und ist mit zahlreichen Medaillen und Auszeichnungen dekoriert. Er verfügt über dreissig Jahre Erfahrung. Sein Erfolgsrezept: «Passion! Bereits als Kind, als Sohn von Landwirten, hat mich fasziniert, was sich aus Milch alles herstellen lässt», sagt er dazu. «Mein Traumberuf stand früh fest!»

Handarbeit und Leidenschaft

Als Käsermeister einer Genossenschaft mit 18 Bauern hat er zwar diverse Tätigkeiten zu erledigen, darunter Kopfarbeit am Computer. Doch für ihn ist klar: «Das tägliche Produzieren des Käses ist und bleibt meine liebste Arbeit. Da arbeite ich mit den Händen – und mit dem Herzen!» Wie viel Handarbeit und Leidenschaft im Käsessen steckt, zeigt sich auch bei unserem Besuch in der Käseerei. Bereits um 3.45 Uhr früh gehts mit Vorbereitungen los, gegen 7 Uhr liefern die Landwirte aus der Region ihre Milch an (eine zweite Lieferung erfolgt am Abend). Deren Kühe beweidet die Jurahöhen ab 750 Metern über Meer, wo besonders saftiges, kräuterreiches Gras wächst, das dem →



Viel Handarbeit und Know-how
ist in jedem Schritt der Tête
de Moine Herstellung
gefragt. Im Keller lagern bis
zu 240 000 Laibe.



Hesch gwüsst?

Der Tête de Moine muss
innerhalb von 24 Stunden
nach dem Melken
produziert werden.

«Ich arbeite
mit den
Händen –
und mit dem
Herzen»

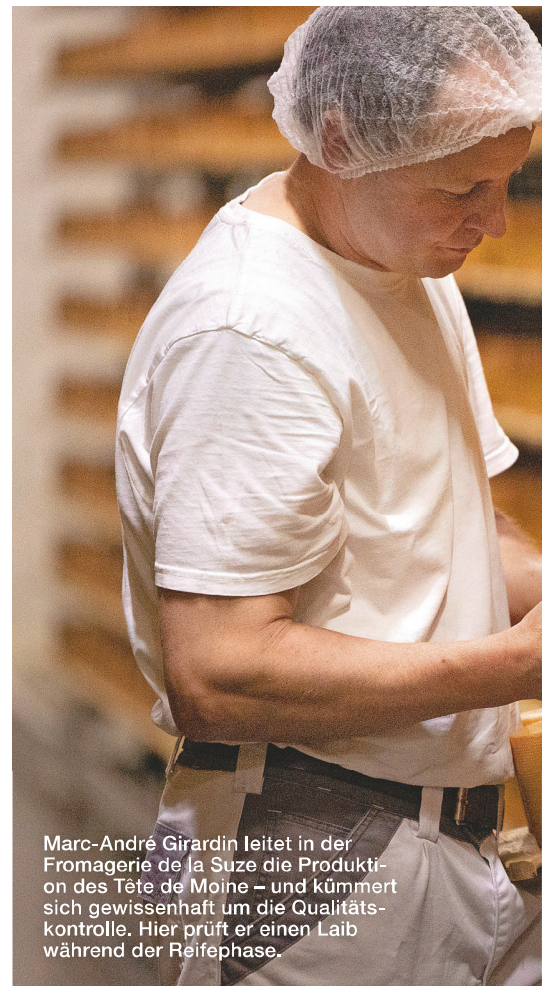
Käser Marc-André Girardin

Tête de Moine den unvergleichlichen, würzigen Geschmack verleiht.

Die Herstellung des Käses beruht auf einem exakten Rezept und den Vorgaben des AOP-Pflichtenhefts. Dieses sieht unter anderem vor, dass der Tête de Moine innerhalb von 24 Stunden nach dem Melken produziert werden muss, weshalb die Käser zügig zur Sache gehen. Zunächst wird die Milch standardisiert (ein Prozess, bei dem der Fettgehalt der Milch auf ein definiertes Niveau angepasst wird) und in einen 6000 Liter fassenden Kupferkessel gegeben. Dann wird das Lab beigefügt, das die Milch gerinnen lässt, sowie eine Milchsäurebakterienkultur, deren Zusammensetzung für Textur und Aroma verantwortlich ist. Schliesslich wird die Milch auf 50 Grad Celsius erhitzt.

Schnell wie beim Jassen

Es kommt auf jedes Detail an: Der Zeitpunkt, bei dem die Masse mit der Käseharfe gebrochen wird, hat Einfluss auf die spätere Härte des Käses und auf die Grösse des entstehenden Käsekorns. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, wird die Masse über einen Schlauch in die Presse geleitet. Die Käser haben zwar modernste Hilfsmittel zur Hand, doch ohne den Menschen geht bei der Käseproduktion nichts. Auch das gleichmässige Verteilen der Käsekörner inner-



Marc-André Girardin leitet in der Fromagerie de la Suze die Produktion des Tête de Moine – und kümmert sich gewissenhaft um die Qualitätskontrolle. Hier prüft er einen Laib während der Reifephase.

halb der 700 Zylinderformen sowie das Etikettieren ist Handarbeit. Letzteres geht derart schnell, dass man den Eindruck hat, die Käser würden Jasskarten ausspielen. Wer diesen Männern zusieht, stellt fest: Die Stimmung ist trotz hochkonzentrierter Arbeitsweise bestens. «Bei uns wirds nie langweilig», sagt Chefkäser Marc-André Girardin. «Kein Tag ist gleich, die Milch ist jeden Tag anders. Das macht es spannend.» Käser sei ein ehrlicher, guter Beruf, der aber eine Herausforderung in Sachen Nachwuchs darstelle. «Die junge Generation ist weniger bereit, frühmorgens und an Wochenenden zu arbeiten.» Girardin selbst findet indes immer gute Leute, die seine Passion teilen.





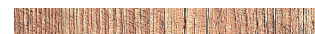
In den 24 Stunden, in denen der Käse nun gepresst wird, gilt es, diese Hunderte Laibe zweimal zu wenden, damit sich das Wasser im Käse gleichmässig verteilt. Vor der Lagerung geniesst der Tête de Moine dann noch einen 24-stündigen «Spa»-Aufenthalt im 14 Grad warmen Salzbad.

Letzter Schliff in Saint-Imier

Auch im Keller sind die Käselaibe gut umsorgt. Bis zu 240 000 Stück lagert Girardin. Hier lässt er sich ausnahmsweise von Pflegerobotern helfen. «Die schiere Menge der Laibe wäre für mein Team kaum zu bewältigen», sagt er dazu. «Zudem sind Erfahrung und Können bei der Käseherstellung viel besser eingesetzt.» Die regelmässige Qualitätskontrolle indes ist

Chefsache: Girardin führt sie von der Milchprobe bis zur Degustation sehr gewissenhaft durch.

Nach rund zwei Monaten werden die Tête de Moines dann ins 13 Kilometer entfernte Saint-Imier geliefert. In der Fromagerie Spielhofer bekommt der Käse mit der sogenannten Affinage den letzten Schliff – bevor ziemlich genau vier Monate nach dem Melken der Kühe die Rosetten geschabt werden. Aufgrund der grossen Nachfrage findet dieser Prozess mittlerweile mit maschineller Unterstützung statt. Das Verpacken wiederum ist reine Handarbeit: Es kommt auf flinke Finger und ein geschultes Auge an. Denn nur die schönsten Tête de Moine Röseli schaffen es ins Coop Fine Food Sortiment.



DREI FRAGEN



Tobias Hofer
Produktverantwortlicher
bei Coop

Weshalb sind die Tête de Moine Rosetten für Fine Food ein wichtiges Produkt?

Tête de Moine vereint Tradition, Genuss und Qualität schon von Natur aus – und passt somit ideal ins Profil eines Fine Food Erzeugnisses. Dass das bereits hochstehende Produkt durch die verlängerte Reifezeit ein zusätzliches Qualitätsattribut mitbringt und dank der Herstellung in einer einzigen Käserei kaum Qualitätsschwankungen aufweist, qualifiziert diesen speziellen Tête de Moine umso mehr für Fine Food.

Worauf wurde bei der Wahl des Lieferanten geachtet?

Um sich als Fine Food Lieferant zu qualifizieren, braucht es ein einzigartiges Produkt, höchste Standards in Produktion, Verarbeitung, Logistik und ein Wertedenken, das zum Profil der Eigenmarke Fine Food passt. In diesem Fall bringt eine mehrfach ausgezeichnete Käserei – von Fachjurs und Publikum – mit einem starken und verlässlichen Partner in der Endverarbeitung, mit dem Coop seit Jahren vertrauensvoll zusammenarbeitet, das perfekte Paket mit.

Weshalb legt Coop so grossen Wert auf traditionelles Handwerk?

Gerade bei der Herstellung von Schweizer Käse ist traditionelles Handwerk mehr als nur ein Schlagwort. Es steht für Einzigartigkeit, Qualität und Liebe zum Produkt. Und stellt schon aufgrund dessen in der heutigen Zeit einen Mehrwert dar, den es mehr denn je zu bewahren gilt.

COOP APÉRO-HIT TÊTE DE MOINE ROSETTEN

Die Fine Food Tête de Moine Rosetten sind in einer 100-Gramm-Packung in allen grösseren Coop Supermärkten erhältlich. Die Käsespezialität passt wunderbar zu jedem Apéro – zum Beispiel mit anderen Produkten aus dem Fine Food Sortiment wie Roggenflûtes, Grissini oder Confits – und einem guten Glas Wein.

