



# LAIB UND SEELE RACLETTE KÄSE

Bei Käse und Wallis fällt uns sofort Raclette ein. Ein Walliser Winzer, so die Legende, hat es erfunden. Er erwärmte an einem kalten Tag ein Stück Käse über dem offenen Holzfeuer, statt ihn roh zu essen. Ein besonders feiner Raclette-Käse, der Walliser Raclette AOC, wird heute noch nach einem überlieferten Rezept hergestellt. Michel Métraillen produziert ihn seit 31 Jahren im beschaulichen Dorf Les Haudères im Tal Val d'Hérens.

TEXT KARIN LOCHNER, FOTOS PETER VON FELBERT

Ob wir mal zuschauen können? Der Käser schüttelt den Kopf, brummt bedauernd etwas von den strengen Schweizer Hygiene-Vorschriften. Schade. Wir holen trotzdem die FOODHUNTER-Ausgabe des Sommers und zeigen sie ihm. Da haben wir das Wallis lieben gelernt und sind zu allen empfohlenen Restaurants gepilgert. Michel Métraillen blättert interessiert durch das Heft und zieht die Augenbraue wohlwollend in die Höhe, als er das Bild der Eringer Kühe entdeckt. Seine geliebten Eringer Kühe! Die Milch-Lieferanten für seinen Käse. Also gut, zwinkert er, wir dürfen mit. Ob wir denn auch wüssten, dass diese wunderbaren Tiere just in diesem Tal, genau hier, zu Hause sind? „Val d'Hérens“ ist der französische Name für Eringer-Tal.

So verdanken wir den kuriosen Eringer Kuh-Kämpfen, dass uns Käser Michel Métraillen in seine heiligen hygienischen Hallen lässt. Wir ziehen folgsam Plastiküberzieher über die Straßenschuhe und Stoffhauben über die Haare. Dann geht es die Treppe hinauf. Dampf schlägt uns entgegen. Streng dreht sich der Käser

*Der Käser hält uns einen Laib hin wie eine Trophäe und Stolz schwingt in seiner Stimme, als er verkündet: „Les Hauderes AOC Laibe werden erst nach neun Monaten Reifezeit zum Raclette aufgetischt. Nach neun Monaten erst!“*

noch einmal um. Er hebt, bevor er die Tür öffnet, seine wagenradgroßen Hände wie ein Polizist, der den Verkehr regelt, und senkt die Stimme: „Nicht im Weg stehen.“ Wir nicken.

Zwar hat die Genossenschaftskäserei keine Homepage, hochmodern geht es trotzdem zu. Eine Milch-Pipeline bringt die frische Kuhmilch von der Alp zur Produktionsstätte. Käser

Métraillen beginnt, unter ständigem Rühren mit einer Art Edelstahl-Paddel, die Milch schonend zu erwärmen. Im Inneren beschlagen die Fenster und dicke Tropfen Kondenswasser perlen herab. Es ist feucht und heiß wie im Dampfbad. Immer wieder muss Michel Métraillen seine Brille putzen, bevor er weitermachen kann. Dann kommt der entscheidende Moment und

der Käser gibt Lab und Milchsäurekulturen dazu, damit sich die geronnene Milch langsam spaltet. Kleine Käsekörner, der sogenannte Käsebruch, trennen sich von der Molke.

Michel stapft in seinen weißen Gummistiefeln resolut über Schläuche hinweg, die auf dem Fliesenboden liegen. Er paddelt von außen in einem Riesentopf, siebt Proben ab, kontrolliert, indem er die Masse zwischen seinen Fingerkuppen reibt, riecht, schmeckt, kostet und paddelt kurz darauf wieder an einer anderen Stelle. So vergehen Stunden. Michels Laune wird mit jeder Viertelstunde besser. Als der Käser die verbleibende Molke abpumpt, nickt er zufrieden. Alles passt, die Festigkeit, die gesamte Konsistenz. Käsen erfordert Fingerspitzengefühl. Obwohl anscheinend wenig passiert, muss der Käser permanent die Masse kontrollieren, wie sie sich von einem Aggregatzustand in den nächsten verwandelt. Von flüssig zu fest.

Er erklärt uns, dass immer etwas schiefgehen kann. Die Bakterien, die Milch in Käse verwandeln, sind schließlich so lebendig „wie du und ich“. Sie reagieren auf das Wetter, die Temperatur und besonders auf einen nahenden Wetterumschwung. Alles muss ein Käser, der ohne chemische Hilfsmittel arbeitet, ständig im Auge behalten. Heute hat es hervorragend geklappt und Michel kann die Masse jetzt in Pressformen füllen. Sobald die runden Laibe stabil sind, kommen sie für 24 Stunden in ein Salzbad. Weitere Zusätze gibt es nicht.

Wenn die Salzbehandlung abgeschlossen ist, beginnt die Arbeit im Käsekeller. Mindestens drei Monate müssen die Laibe auf Fichtebrettern reifen, um den vollen, frischen und würzigen Geschmack zu erhalten. Regelmäßig werden sie gewaschen, gebürstet, gewendet, gekehrt und mit einem Hämmerchen beklopft. Eigentlich ist es ein Hammer in ganz normaler Größe, aber in Michels riesigen Händen wird alles zu einer Liliputversion. Fast alles. Die Käseläibe bleiben sogar in seinen Händen immer noch gewaltig. Er hält uns einen Laib hin wie eine Trophäe und Stolz schwingt in seiner Stimme, als er verkündet: „Les Hauderes AOC Laibe werden erst nach neun Monaten Reifezeit zum Raclette aufgetischt. Nach neun Monaten erst!“







*Raymonde drückt einen fünf Kilo schweren Laib an ihren Busen und säbelt ihn mit einem blitzenden Metzgermesser in zwei Hälften. Eine davon legt sie vor das Holzfeuer inmitten ihres Lokals und wartet, bis der Käse zu schmelzen beginnt.*

Wo können wir seinen Käse denn als Raclette probieren? Zum Beispiel bei Raymonde. Um das authentische Spektakel Raclette wie die Einheimischen zu erleben, so der Käser, gäbe es keine bessere Adresse.

Raymonde, die jeden duzt, betreibt in dritter Generation die urige Wirtschaft „Aux Vieux Mazot“ in Evolène, wenige Minuten von der Käsererei entfernt. Kein einziger Tourist ist in der Stube. Neugierig setzten sich die Einheimischen an unseren Tisch, überrascht, dass wir uns für ihre traditionellen Gerichte interessieren, wo es doch im Wallis ein Feinschmeckerlokal nach dem anderen gibt.

Immer wenn wir die Hausherrin nach ihrem Nachnamen fragen, wedelt sie mit der Hand, als würde sie ein lästiges Insekt verschrecken und erklärt, dass sich hier alle duzen. Raymonde, deren Nachnamen für uns also ein Geheimnis bleibt, zieht ihre Tracht nicht nur für Touristen an. Sie deutet auf ein gerahmtes Bild an der Wand, das aus einem Kochbuch stammt und sie in inniger Umarmung mit einer bekannten Köchin zeigt. Ja, ja, bei ihr lernte schon Sarah Wiener, wie man die traditionelle Potée Évôlénarde zubereitet, einen Ein-

topf mit Würsten, Kraut, Karotten, Birnen und Kartoffeln, der viele Stunden über einem Holzfeuer gart. Schmeckt köstlich. Die Birnen, sagt Raymonde, sind der Trick. Aber gibt es bei ihr auch Raclette? Bien sûr. Raclette gibt es immer. Über die kleinen Pfännchen hierzulande, die puppenhaften Schaber und Heizquellen in Teelichtgröße lächelt sie wie eine nachsichtige Mutter über die ersten tollpatschigen Kochversuche des Nachwuchses. Raymonde drückt ei-



nen fünf Kilo schweren Laib an ihren Busen und säbelt ihn geschickt mit einem blitzenden Metzgermesser in zwei Hälften. Eine davon legt sie vor das Holzfeuer im Zentrum ihres Lokals und wartet, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Mit dem gefährlich scharfen Messer – wir gehen instinktiv in Deckung – streicht Raymonde die geschmolzene Käseschicht auf einen Teller und serviert dazu, wie schon ihre Mutter und Großmutter, Pellkartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln. Sie schiebt mir den Teller hin und sagt: „Komm, nicht so zaghaft, iss! Du erinnerst mich an Sarah.“ Es ist das erste und einzige Mal in meinem Leben, dass mich jemand mit Sarah Wiener vergleicht. Bin ich so geschickt beim Rühren im Kupferkessel? Stelle ich so intelligente Fragen zu ihren Rezepten? Mais non! Es ist dein Akzent, Herzchen!

Käser Michel Métraillen arbeitet in der Laiterie Centrale d'Evolène. CH-1984 Les Haudères, Tel +41/2728/31275, täglich 9-11.30 Uhr und 16-18.30 Uhr  
Raymonde ist hier anzutreffen: Aux Vieux Mazot. CH-1983 Les Haudères, Tel. +41/2728/31125



## DESIGNWEISS MADE IN GERMANY

In der Küche sollte Funktionalität vor Design stehen, doch wenn sich beides verbinden lässt, ist das Optimum erreicht. Dass Graef den Alles-schneider Master M 91 herausgebracht hat, dürfte bei Designliebhabern und Hobbyköchen gleichermaßen Aufmerksamkeit wecken. Schneeweiß und mit allen Charakteristika eines perfekten Küchenwerkzeugs ausgestattet: Vollstahlmesser, flüsterleiser Kondensatormotor, optimale Fixierung des Schneidguts durch den Genio-Schlitten, Schnittstärke 2-20 mm. Mitgeliefert werden: eine bruchsichere Glasplatte, Diamantenmesserschärfer sowie ein Edelmetalltablett. 10 Jahre Garantie. Graef Master M 91, ca. 349 Euro. [www.graef.de](http://www.graef.de)

## GERÄUCHERTER ASSAM PFEFFER VON SPICE FOR LIFE

Dieser Pfeffer, der wie eine Minibrombeere aussieht, ist eine geschmackliche Megabombe. Erst schmeckt er würzig und scharf, um dann Minze-Noten zu entwickeln, die ihn erfrischend wirken lassen. Das rauchige Aroma lässt ihn vor allem bei gegrilltem Fleisch unverzichtbar werden. Frisch gemörsert ein Knaller. [www.spiceforlife.de](http://www.spiceforlife.de)



## KARTOFFELN AUS ENGLAND

Altenglische Kartoffelsorten, gewaschen, danach mit Schale in dicke Scheiben geschnitten und von Hand in Sonnenblumenöl goldbraun ausgebacken. Noch warm werden die Chips mit Gewürzen verfeinert. Dabei reicht die Kreativität der Macher von Chili & Red Pepper über Cidre bis Suffolk Cheddar & Chives. Foodhunter hat (fast) alle durchprobiert, was dank der 40 g Tüten in vertretbarem Rahmen bleibt. Manchmal ist die Würzung zu dominant, vor allem wenn sich die Chips ihrem Ende neigen und man tief in die Tüte greifen muss. Keine Lust auf Kartoffeln? Dafür hat „John & John“ eine Alternative: Mixed Roots, eine Mischung aus Pastinaken, Karotten, Rote Bete. [www.john-crisps.com](http://www.john-crisps.com)



Wildschokoladen  
NEU im Sortiment

## Geschmack in Vollendung

Unsere Truffes de Metté und Schokoladen sind handgemacht aus den erlesensten Zutaten:  
· exklusive Eau de Vie von Jean Paul Metté  
· Grand Cru Kuvertüre aus dem Hause Valrhona

[www.jjs-truffes-de-mette.de](http://www.jjs-truffes-de-mette.de)



Sascha Halm,  
Chocolatier

 Truffes de Metté