

Hier reifen die Schätze der
Gersbacher Chäs-Chuchi
ihrem geschmacklichen
Höhepunkt entgegen

Die kleine Käsemanufaktur
auf der Sonnenterrasse des
Südschwarzwalds
verarbeitet ausschließlich
naturbelassene, hochwertige
Milch der Wälderkuh. So
entstehen auf traditionell
handwerkliche Weise
in der ganzen Region
beliebte Molkereiprodukte

Die Chäs-Chuchi in Gersbach

Käse für echte Genießer –
von Hand gemacht



Aufgerahmter Joghurt kurz vor dem Rühren, Abfüllen und Kühlen



Frisch von den Kühen aus der Umgebung fließt die Milch naturbelassen in die Kessel



Der Käsebruch für die Frischkäseherstellung



Hier bekommt der Camembert seine typische Form



Käsepflege mit Hingabe. Immer wieder nimmt Larry Arango die Laibe in die Hand, prüft, wendet und bürstet sie, bis sie in den Verkauf kommen



Gersbacher Schnittkäse mit Kümmelzusatz – anfangs geschmeidig und mild, dann immer würziger

Hier, in fast 1000 Metern Höhe, wo weite, saftige Wiesen und Weiden, viele Kühe sowie bei idealem Wetter die nahe gerückte Bergkette der Schweizer Alpen das Ortsbild prägen, wirken Molkereimeister Larry Arango und seine Frau Sabine in ihrer Gersbacher Chäs-Chuchi (hochdeutsch: Käse-Küche). In der kleinen Käserei wird jeder Arbeitsschritt per Hand gemacht – von der Dicklegung der Milch bis zum Schneiden der Gallerte, vom Abfüllen in die jeweiligen Formen bis hin zum täglichen Waschen und Wenden und dem Bürsten der Käse während des Reifeprozesses.

Von Kolumbien in den Südschwarzwald

Das Ergebnis dieser arbeits- und zeitaufwendigen Herstellungsweise sind einzigartige, köstliche Frischkäseprodukte und Käsesorten wie der Gersbacher Camembert „Naturdistel“ oder der Gersbacher Schnittkäse. Und natürlich der „Fetzenberger“ nach Münster Art, er ist nach einem zu Gersbach gehörenden Weiler benannt.

„Für mich als Betreiber eines kleinen Betriebs muss der Beruf Berufung sein“, sagt Larry Arango. „Es macht mir Freude, handwerklich zu arbeiten und zu sehen, wie aus Milch durch meine Rezeptur und mein Zutun ein fertiges Produkt entsteht – und dabei für alle Schritte, für Qualität und Geschmack zuständig zu sein.“

Ursprünglich studierte der gebürtige Kolumbianer in seiner Heimat Viehzucht. „Wegen eines Streiks an der Universität machte ich ein Austauschjahr in der Schweiz“, erzählt der heute 65-Jährige. „Dann entschied ich mich für eine Ausbildung zum Molkereifachmann an der Molkereifachschule in Triesdorf in Bayern.“ Zur selben Zeit ließ sich dort seine zukünftige Frau Sabine, aus der Nähe von München stammend, zur milchwirtschaftlichen Laborantin ausbilden. So sind die beiden zusammengekommen. In einer Sennerei im bayerischen Allgäu haben sie alle Arbeitsschritte vom Verkäsen bis zum Verkauf kennengelernt. „Den Sprung in die



Die Wälderkuh ist auf den Höhen des Südschwarzwalds daheim – und liefert Milch für die Chäs-Chuchi



Gersbach liegt auf der Sonnenterrasse des südlichen Schwarzwalds

FOTOS: Heidi Knoblich (5), Chäs-Chuchi Gersbach (2), Gerd Sutter, mauritius images

Selbstständigkeit wagten wir im Jahr 2005 durch eine Annonce in der Molkerei-Zeitung, in der die einstige Gersbacher Inhaberfamilie einen Nachfolger für ihre Chäs-Chuchi suchte“, erläutert die 59-jährige. Sie regelt die Geschäfte der kleinen Manufaktur.

Jeden zweiten Tag morgens um acht Uhr wird die Milch der Kühe aus der örtlichen Landwirtschaft angeliefert. „Wenn wir Weich- und Schnittkäse machen, sind es 1000 Liter, für Frischkäse 400 Liter“, berichtet Sabine Arango. „Die Milch kommt mit vier Grad Celsius vom Bauern direkt über die Milchleitung durch ein Sieb in unsere Kessel. Für Produkte mit einer kurzen Reifezeit wie unseren Camembert, unseren Weichkäse nach Münster Art, unseren Joghurt und Frischkäse wird sie schon im Vorfeld erhitzt, um schädliche Keime auszuschließen.“ Danach wird die Milch rund zwölf Stunden auf die je nach Käsesorte erforderliche Temperatur gekühlt und „reift“ dann dem Käsungsprozess entgegen.



Gersbacher Camembert: Der aromabildende Edelschimmel kommt direkt beim Käsen in die Milch



Der „Fetzenberger“ erhält durch Rotschmiere-Bakterienkulturen seine für Münsterkäse typische Rinde

*Wunderbar vollmundige
„Träumle“, die auf der
Zunge zergehen*



Sabine Arango regelt die Geschäfte der kleinen Manufaktur

Dieser beginnt am nächsten Morgen, drei Stunden nach Mitternacht. Vom Käsen über das Wenden und Ruhen des Käses über das Salzbad und das Abtropfen auf den Horden dauert er insgesamt rund 14 Stunden.

Die Milch ist naturbelassen und wird auch nicht homogenisiert. „Dieser Prozess, wie er in den großen Käseereien gehandhabt wird, wo das in der Milch enthaltene Fett fein verteilt wird, findet bei uns nicht statt“, erklärt Sabine Arango. „Wir rahmen nicht ab. Wir könnten den Rahm abschöpfen und Butter daraus machen. Aber wir nehmen die Milch, wie sie aus der Kuh kommt. Bei uns rahmt die Milch auf“, sagt sie. So entstehen wunderbar vollmundige Käse und Frischkäseprodukte wie das cremige „Quarkträumle“ aus Frischkäse und Joghurt mit Fruchtzubereitung, die auf der Zunge zergehen.

Rohmilch verwenden die Arangos nur für ihren Gersbacher Schnittkäse. „Den gibt’s natur, mit Kräutern, mit Kümmel, mit Knoblauch und mit dem Samen von Bockshornklee – der macht ihn so nussig-kraftig im Geschmack“, verrät Sabine Arango. Für den Schnittkäse wird die Milch in den Kupferkessel geleitet und nur erwärmt. „Kupfer wirkt desinfizierend“, erklärt Larry Arango. „Es tötet schädliche Bakterien ab und bewahrt diejenigen, die wir für die Käseherstellung brauchen.“ Der Käseprozess kommt jedoch erst mit den Milchsäurebakterien in Gang, mit denen er die Milch versetzt.

Damit die optimal arbeiten können, braucht die Milch im Kessel eine bestimmte Temperatur: 32 Grad. In die erwärmte Milch rührt er Lab ein. Damit wird sie dickgelegt. Die Masse, die so entsteht, erinnert an Pudding. „Das ist die Gallerte“, ergänzt Arango. Mit der Käseharfe, einem etwa zwei Meter langen Stab mit Edelstahldrähten, schneidet er sie in Würfel. Dabei trennt sich der Käsebruch von der Molke. Je feiner der Bruch geschnitten wird, umso mehr Molke setzt sich ab und umso fester wird der Käse. „Für Frischkäse schneide ich Würfel von zehn mal zehn Zentimetern, für Camembert und Weichkäse Münster Art Würfel so groß wie eine Walnuss und für Schnittkäse so groß wie eine Haselnuss.“

Immer wieder drehen und wenden

Am Geschmack und an der Konsistenz der Masse erkennt Arango, wann er sie ausschöpfen und in die je nach Käse typischen Formen abfüllen kann. Durch Abtropfen, Pressen und mehrfaches Wenden des Käsebruchs in den Formen trennt er die restliche Molke. „So wird der Käse auch rundum schön gleichmäßig flach und nimmt die gewünschte Form an“, fügt seine Frau hinzu.

Dann geht’s ab mit den Laiben ins Salzbad im Keller – für den Weichkäse zwei Stunden, für den Schnittkäse zwei Tage. Bevor der Käse in den Reiferaum kommt, wird er noch einige Male gedreht. „Jeder Käse wird unterschiedlich gelagert“, so Molkereimeister Arango. „Unseren Weichkäse lagern wir auf Gitterhorden und unseren Schnittkäse auf unbehandelten Fichtenholzbrettern. Die können einerseits Wasser aufnehmen und andererseits Feuchtigkeit abgeben.“

Und auch im Reiferaum nimmt das Drehen und Wenden kein Ende. „Unser ‚Fetzenberger‘ wird jeden Tag komplett mit Rotschmierebakterien geschmiert und umgedreht auf neue Gitter gelegt“, erzählt Sabine Arango. „Den Camembert wenden wir jeden Tag. Der Gersbacher Schnittkäse wird während der Reifung sechs Wochen lang alle zwei Tage gewendet und mit Salzlake geschmiert, der Rotschmierebakterien zugesetzt wurden.“ Das Salz entzieht dem Käse überschüssiges Wasser und schützt ihn zugleich vor dem Austrocknen. Es fördert die Bildung der Rinde, wirkt antimikrobiell und verleiht dem Käse seine Würze. Auch die Rotschmiere schützt den Käse vor unerwünschten Bakterien und Schimmelarten und sorgt für das unverwechselbare Aroma und den kräftigen Geschmack. Immer wieder nimmt Arango die Käselaike in die Hand, prüft, wendet und schmiert sie mit Hingabe, bis sie in den Verkauf kommen. Hier entsteht Genuss aus Leidenschaft.

HEIDI KNOBLICH

KONTAKT www.chaes-chuchi-gersbach.de. Die Produkte aus der Chäs-Chuchi sind im Dreiländereck und am Hochrhein erhältlich in den Hieber und Schmidts Märkten, in Hofläden, online bei www.wochenmarkt24.de – oder auf den Märkten der Region (Dienstag: Lörrach, Mittwoch: Stetten und Schopfheim, Samstag: Steinen und Schopfheim, jeweils von 7 bis 13 Uhr).



Frisch geformter Schnittkäse vor dem Salzbad



Gersbacher Schnittkäse reift auf unbehandelten Fichtenholzbrettern

Wie kommen die Löcher in den Käse?

Ursache für die großen, runden Löcher bei Hartkäse wie dem Emmentaler sind **Gärgase von Bakterien**. Das durch Reifungskulturen entstehende Kohlendioxid (CO₂) kann aus dem Käseteig und der harten Rinde nicht entweichen und verursacht so die gewünschten Hohlräume – die (Gär-)Löcher im Käse. Diese Gärlochung unterscheidet sich von der **Bruch- und Schlitzlochung** bei weicheren Käsesorten wie Camembert, Münster, Butterkäse und Tilsiter. Anders als bei Hartkäse, für den der Käser den Bruch körnig schneidet und die Molke herauspresst, schneidet er bei weicheren Käsesorten den Bruch grob und presst ihn nicht in die Formen. Durch diese lockere Schichtung von Hand bleiben im Käseteig beim Zusammenwachsen der Bruchmasse Zwischenräume, in die Luft eingeschlossen bleibt. So entsteht eine regelmäßige Bruchlochung. Wird Käsebruch wie beim Schnittkäse nur wenig gepresst, entstehen entweder keine Löcher oder eine geschlitzte Lochung.

FOTOS: Heidi Knoblich