

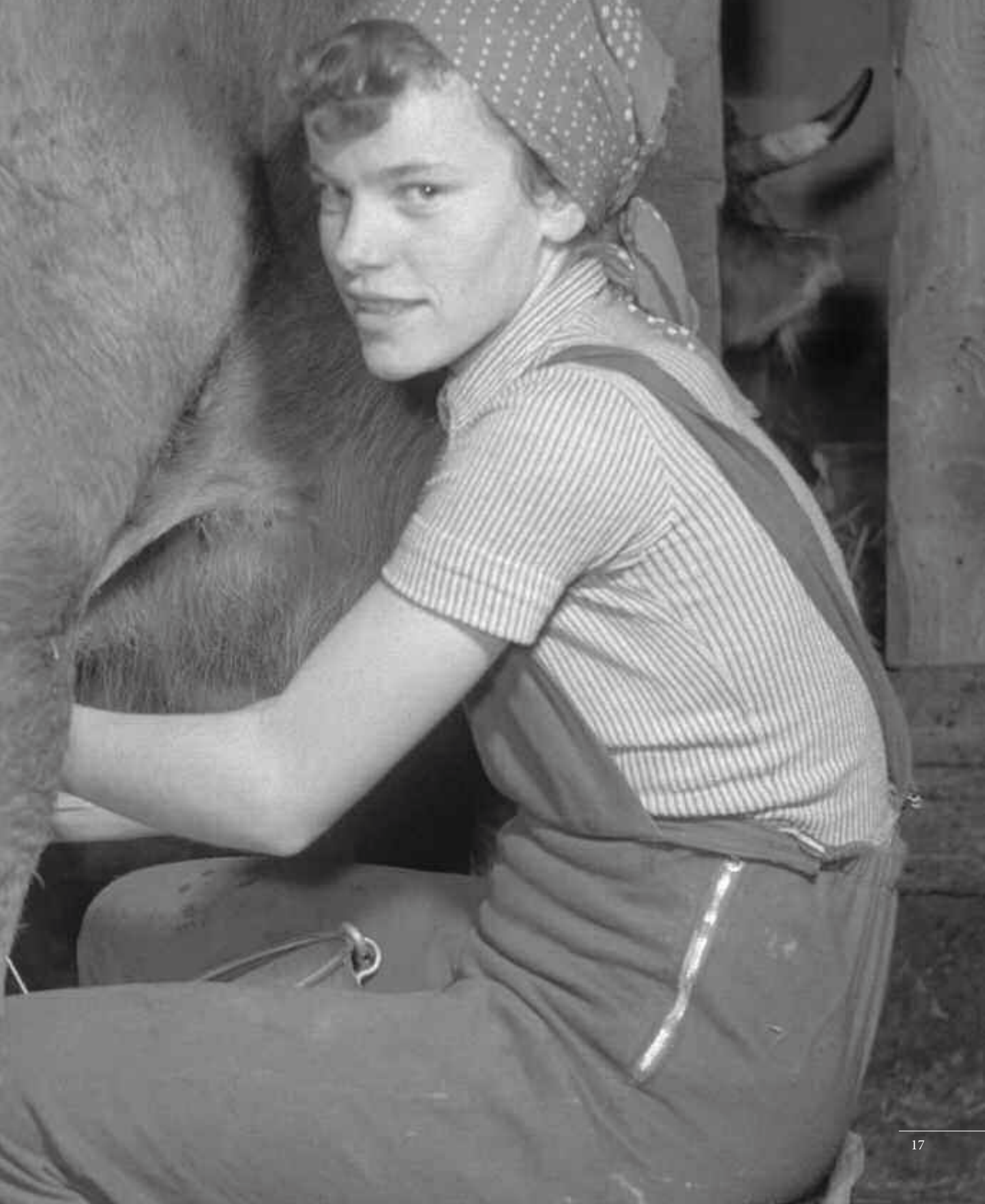
Käse und Milch auf höchstem Niveau

Wie wird eigentlich der berühmte Allgäuer Käse hergestellt?

Welche Eigenschaften hat das gegenüber der norddeutschen Verwandtschaft etwas kleinere Allgäuer Braunvieh?

Wie verändern die Butter und der Käse im Sommer ihre Farbe? Seit mehr als 2000 Jahren wird im Gebiet des heutigen Allgäus Milch verarbeitet – mit viel Fingerspitzengefühl und der jahrelangen Erfahrung Allgäuer Käsemeister.

Die Wirtschaftsstärke des Allgäus, seine landschaftliche Anziehungskraft und die besondere Lebensqualität sind eng mit der Land- und Milchwirtschaft verbunden. Bis sich das Allgäu jedoch den anerkannten Titel »Käs'küche Deutschlands« verdient hatte, war es ein langer Weg.





Heuernte mit Pferden, 1938

Rechte Seite: Brotzeit, 1939

*A*uf die Frage: »Was verbindest Du inhaltlich mit dem Begriff ‚Allgäu‘?«, kommt meist relativ schnell als Antwort: »Milch und Käse!«. Weit über Süddeutschland hinaus ist das Allgäu, zwischen Bodensee, Iller und Lech gelegen, bekannt für seine ausgeprägte Milchwirtschaft. Grüne Wiesen mit dem charakteristischen Allgäuer Braunvieh, überschaubare Waldflächen und Moore prägen diesen schönen Landstrich. Typisch sind die vielen vereinzelt Höfe und kleinen malerischen Ortschaften, stets versehen mit einem prägnanten Kirchturm, sowie die gepflegten Alpflächen bis in die Höhen der Allgäuer Alpen, die das Auge des Betrachters – sowohl des Urlaubers, als auch des Einheimischen – erfreuen.

Die Allgäuer Käse-Kultur

Vielen ist dabei nicht bewusst, dass es sich hierbei um eine über die Jahre Stück für Stück gewachsene Kulturlandschaft handelt. Die hier siedelnden Menschen haben meist über viele Generationen hinweg jener ehemaligen Gletscherregion mit aufreibender, der Natur angepassten Bewirtschaftung das heutige Bild eines Kultur- und Freizeitlandes abgerungen. Dem Landwirt fällt dabei als Hüter der Kulturlandschaft der größte Anteil der Verantwortung zu.

Die Landnutzung mit dem Ziel, besondere Erzeugnisse zu schaffen – wenn möglich, für eine Region typisch oder sogar mit dem Prädikat des Alleinstellungsmerkmals versehen – ist immer geprägt von den klimatischen Voraussetzungen. Dies gilt für die Toskana, die Champagne und auch für das Allgäu.

Vergleichsweise hohe Niederschlagsmengen und im Durchschnitt gemäßigte Temperaturen geben dem Allgäu die erforderlichen Voraussetzungen für eine milchwirtschaftliche Bodennutzung in einem Grünlandgebiet. Auf dieser Grundlage der Natur hat der Mensch die traditionelle, erfolgreiche Form der Allgäuer Milchwirtschaft entwickelt. Saftige Wiesengräser, eine vielfältige Flora und daraus resultierende gute Heuernten bieten eine reiche Futtergrundlage für das gutmütige, gegenüber der norddeutschen Verwandtschaft etwas kleinere, Allgäuer Braunvieh. Neben einem sympathischen »Antlitz« mit flauschigen Ohren bietet diese Rinderrasse auch eine zur Käseherstellung hervorragend taugliche Milch an. Das gewisse Etwas an der Eiweißstruktur der Milch ist der Grund dafür.

Damit daraus ein vorzeigbares Produkt wie ein Allgäuer Emmentaler oder Allgäuer Bergkäse wird, ist die Erfahrung des Käsemeisters erforderlich. Dieser veredelt mit viel Fingerspitzenge-





Linke Seite: Milchkannen
beim Abladen, 1952
Käser mit Käseharfe, 1952



fühl den Rohstoff Milch zum Käse. Eine Besonderheit der Natur ist es, dass sie sich stets mit jeder Jahreszeit wandelt und neue Bedingungen entstehen. Für den Käsefachmann bedeutet dies, dass er sich auf Veränderungen der Milcheigenschaften in der Verarbeitung einzustellen hat, um so ganzjährig einen hohen Qualitätsstandard zu sichern. Aber der aufmerksame Verbraucher wird die Abfolge der Jahreszeiten auch am Produkt erkennen: Typisch sind die etwas gelblichere Farbe bei Butter und Käse im Sommer oder auch die härtere Butter im Winter. Dies alles sind Belege für natürliche Produkte, die den Lauf der Jahreszeiten deutlich machen.

Kelten und Käse

Doch bis sich das Allgäu den respektablen Ruf der »Käs'küche Deutschlands« erarbeitet hatte, war es ein langer Weg. Denn die Milchproduktion blickt auf eine facettenreiche Geschichte zurück. Seit mehr als 2000 Jahren wird im Gebiet des heutigen Allgäus bereits Milch verarbeitet. Die daraus ent-

standenen Produkte werden seit jeher gehandelt. Die Kelten kamen auf der Suche nach Rohstoffen in das Gebiet des Allgäus und brachten ihre Kenntnisse der Landwirtschaft mit. Eine Schriftkultur war allerdings damals noch nicht entwickelt, sodass erst die römischen Eroberer die naturkundlichen und medizinischen Kenntnisse der »Barbaren«, propagandistisch gefärbt, festhielten.

Mit Freude haben die Migranten aus dem von milden Temperaturen geprägten Rom sich die Erfahrungen der bereits sesshaften Allgäuer zunutze gemacht. Dazu gehörte auch die für diese Region typische Milchverarbeitung. Die Funde von Käseschüsseln in der 2000 Jahre alten Römerstadt sind Belege dafür, dass Milch und Käse schon im antiken Kempten eine Rolle gespielt haben. Der »Alpenkäse«, ein Vorläufer des Bergkäses, wurde zum Exportartikel für Rom. Insbesondere im italienischen Kaiserhaus war er sehr beliebt. Die Geschichtsschreiber berichten von einer Völlerei am Hofe des Kaisers Antonius Pius, bei der zum Abschluss Alpenkäse gereicht wurde. Dies führte beim Kaiser zu einer Magenüberlas-



Butterfässer, 1949

Rechte Seite:

Im Käsekeller, 1952

tung – Antonius Pius hauchte seinen Geist aus. Fazit: Auch früher war es schon nicht empfehlenswert, gute Produkte ohne Verstand und Maß in sich hineinzuschlingen.

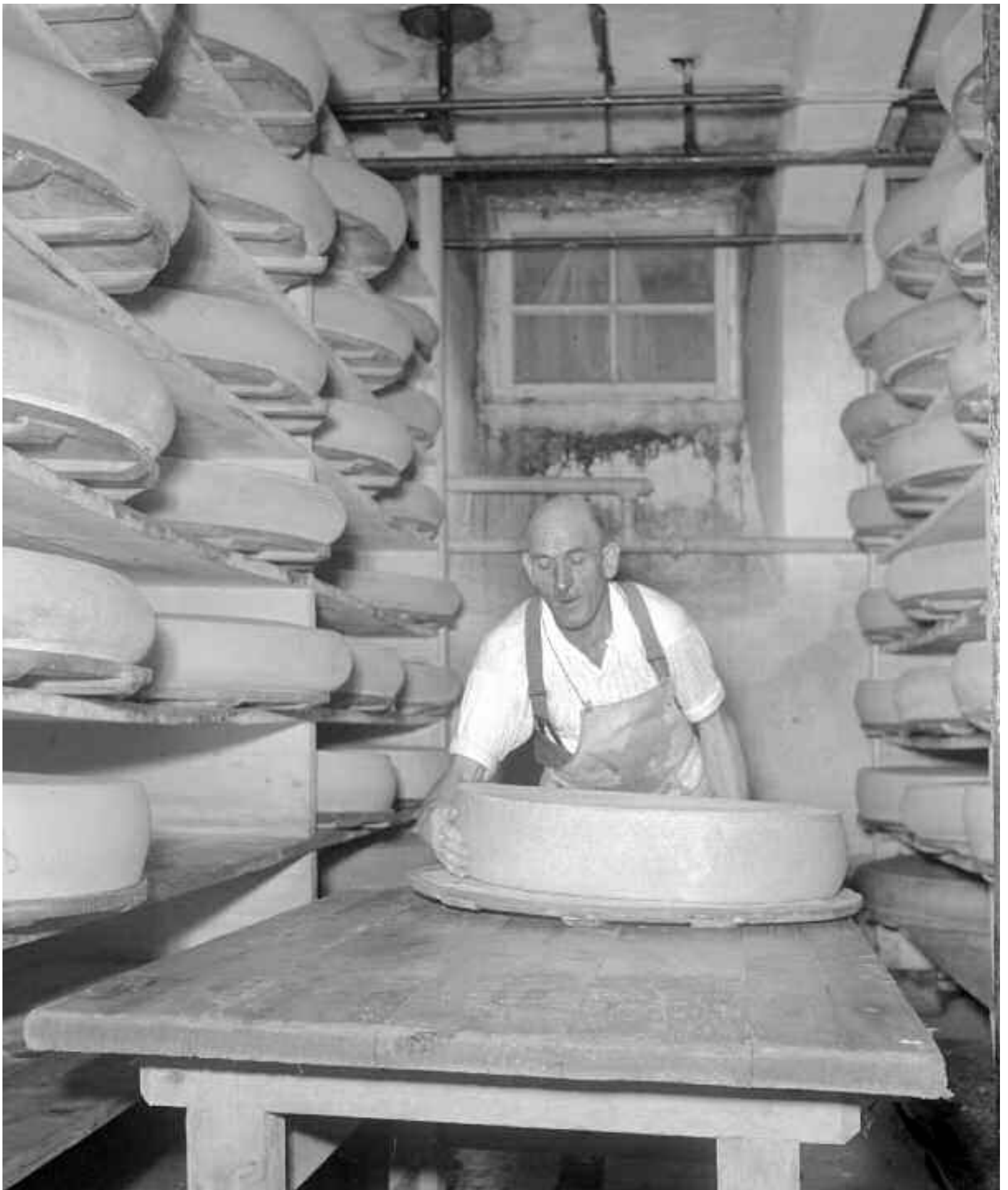
Alpwirtschaft damals und heute

Im Laufe der Jahrhunderte wanderte das Volk der Alemannen ein und übernahm ebenfalls das Wissen der Milchverarbeitung. In die Zeit um 800 fallen die ersten Erwähnungen von sogenannten »Alpen«, die verpflichtet waren, ihren Lehensherren Käse zu liefern. »Alpen«, wie sie im Allgäu bezeichnet werden, heißen in anderen Regionen »Almen«. Es handelt sich hierbei um durch Rodung entstandene Weideflächen. Diese werden, weil sie oft höher gelegen sind, meist nur im Sommer zur Beweidung von Jung- und Milchvieh genutzt. Der im späten Mittelalter blühende deutsche Handel lag nach 30-jährigem Krieg und den Folgen der Pest am Boden. Davon war auch das Allgäu schwer betroffen. Erst die guten Verkehrswege ermöglichten es, die Allgäuer Produkte besser an den Kunden zu bringen. Der traditionelle Handel mit Allgäuer Vieh – genauer: Rindern und Pferden – wurde um Hartkäse erweitert. Die Flößerei

auf der Iller nutzend, bot es sich an, eine Filiale der Käsegroßhandlung in Ulm zu gründen. Der Weichkäse »Backsteiner«, ein Vorläufer des Limburgers, war ebenfalls im Angebot.

Käse-Pioniere im Allgäu

Josef Aurel Stadler, der Sohn eines Großhändlers aus Lindenberg, war es dann, dem es keine Ruhe ließ, dass die Produktion eines Hartkäses nach Art des Schweizer Emmentalers nicht recht gelingen wollte. Er engagierte kurzerhand einen Schweizer Fachmann namens Johann Althaus, der sich im Allgäu niederließ und die bereits guten Voraussetzungen weiter verbesserte. Zur selben Zeit um 1830 war ein weiterer Allgäuer Pionier der Käsereiwirtschaft in Europa unterwegs, um sich zu informieren, wie andere Regionen gewinnbringend ihre Milch vermarkten. Carl Hirnbein, auch ein Sohn eines Käsegroßhändlers, wurde im heutigen Belgien, in der Provinz Limburg, fündig. Seine Leidenschaft wurden die Weichkäsesorten Limburger und der kleinere, mildere Bruder »Romadur«. Diese Käsesorten waren geeignet, auch kleinere Milchmengen zu verarbeiten. Die Folge des lukrativen Absatzes war eine ausgedehnte Zu-



wendung der Landwirtschaft hin zur Milchwirtschaft, weg von der meist unbefriedigenden Nutzungsform des Getreidebaues und dem Anbau sowie der Verarbeitung von Flachs. Mit der Aufnahme von Kempten in das Streckennetz der Eisenbahn 1852 stieg die Käseerzeugung innerhalb von 20 Jahren um das Achtfache. Das Allgäu bekam seinen Ruf als »Käseküche Deutschlands«. Die wachsende Konkurrenz, vorwiegend aus dem Norden, brachte die Akteure – von den Milcherzeugern über die Verarbeiter bis hin zu den Vermarktern – zur Einsicht, dass die Qualität der Produkte verbessert werden könne und gleichzeitig »womöglich billiger zu produzieren« sei. Dies führte im Jahre 1887 zur Gründung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Allgäu e.V. in Immenstadt. Die ersten Maßnahmen umfassten Hilfestellungen beim Bau von Sennereien und freiwillige Stallkontrollen auf den Höfen sowie die Einrichtung einer Untersuchungsanstalt, an der Qualitätsprüfungen stattfanden. Durch die Gründung von Fachschulen wurde eine geregelte Aus- und Fortbildung möglich. Dies kam den Milchverarbeitern zugute, aber auch den Milcherzeugern. Bereits 1890 wurde im Westallgäuer Ort Weiler, im Hartkäsegebiet, eine Lehrsennerei gepachtet – »zur Heranbildung von angehenden Käsern zu tüchtigem Molkereipersonal, um die Rundkäserei, Backsteinkäserei und Butterbereitung nach den Bedürfnissen des Allgäus zu erlernen«. 1902 erfolgte die Eröffnung

der Lehrsennerei in Boos nahe Memmingen im Weichkäsegebiet.

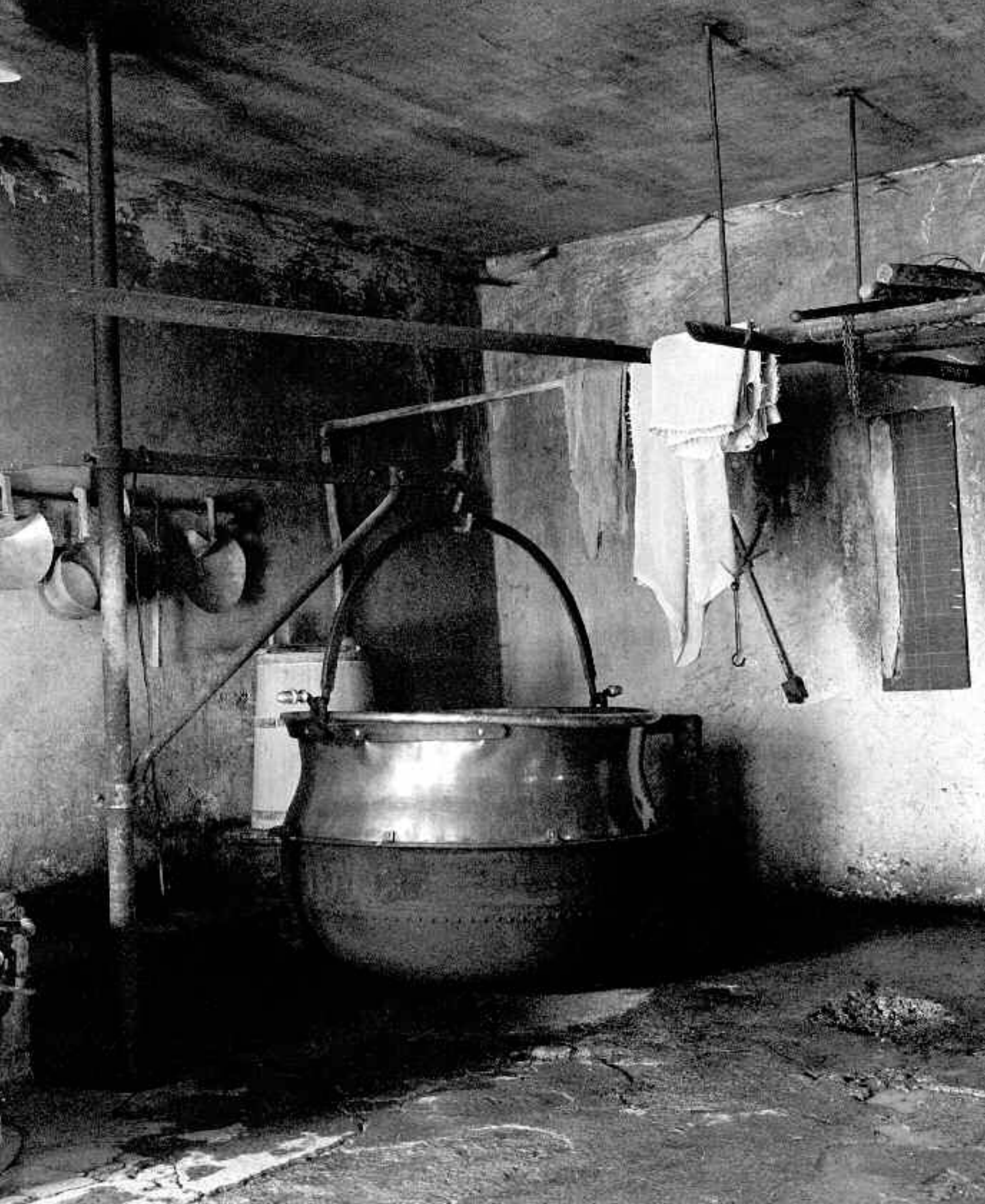
Rechte Seite: Stilleben
auf der Alp, 1949

So ein Käse!

Die Selbsthilfeorganisation Milchwirtschaftlicher Verein Allgäu-Schwaben e.V. betreibt auch heute eine erfolgreiche Qualitätssicherung im Allgäu und darüber hinaus. In dem im Jahre 2004 in Kempten errichteten Milchwirtschaftlichen Zentrum Bayern wurden die maßgeblichen Organisationen untergebracht. Die gesamte Wertschöpfungskette von der Milcherzeugung bis hin zum Absatz der Erzeugnisse ist dort zusammengefasst und garantiert, dass auch weiterhin die Produkte aus dem Allgäu etwas Besonderes bleiben. Ein Chronist stellte 1927 fest: »Das Allgäu wäre ohne die Milchwirtschaft ein armes Land. Sie hat zu achtungsgebietenden Kultur geführt und wird es, so wolle Gott, weiterführen«. Heute darf man zufrieden feststellen: Dieser Wunsch hat sich erfüllt. Die hohe Kompetenz bei der Lebensmittelerzeugung im Allgäu ist weltweit anerkannt, nicht nur bei Milch und Käse. Die Wirtschaftsstärke des Allgäus, seine landschaftliche Anziehungskraft, die vielfältige Kulturpflege und die besondere Lebensqualität sind eng mit der Land- und der Milchwirtschaft verbunden. Ein nicht hoch genug einzuschätzender Faktor dabei ist die Bewahrung einer Struktur mit einer bäuerlichen Landwirtschaft in familiärer Prägung.



Autor: Emmerich Heilinger
(Milchwirtschaftlicher Verein Allgäu-Schwaben e.V., Geschäftsführer a.D.)



Sommerliche Milchmixgetränke

250 ml Milch
200 g Naturjoghurt
2 EL Puderzucker
1 EL Johannisbeeren
1 EL Heidel- oder Brombeeren

Hinweis:

An Stelle von Puderzucker können Sie auch Honig verwenden. Wer es gehaltvoller mag, kann die halbe Milchmenge einfach durch Rahm ersetzen.

250 ml Milch
200 g Naturjoghurt
1 Prise Salz
1 Prise gemahlener Kümmel
1 EL Bärlauch, kleingehackt
1 EL Petersilie, kleingehackt
1 EL Wiesenkerbel, kleingehackt
1 EL Sauerampfer, kleingehackt
1 Prise Cayennepfeffer

Hinweis:

Der Cocktail lässt sich gut zwischen den Menüängen servieren und schmeckt auch als Salatcreme über gewürzten Blattsalaten.

Süß

Eine kleine Menge der Früchte für die spätere Dekoration beiseitestellen.
Mit dem Stabmixer kurz pürieren und in Schalen abfüllen, kühl stellen.
Vor dem Servieren liebevoll mit den bunten Beeren verzieren.

Pikant

Alle Zutaten in einen Mixer geben oder mit einem Stabmixer kurz vermengen.
Die Kräuter dürfen noch zu sehen sein.
Abschmecken und in kleine Süßweingläser füllen, kühl stellen.



