

Tilsiter

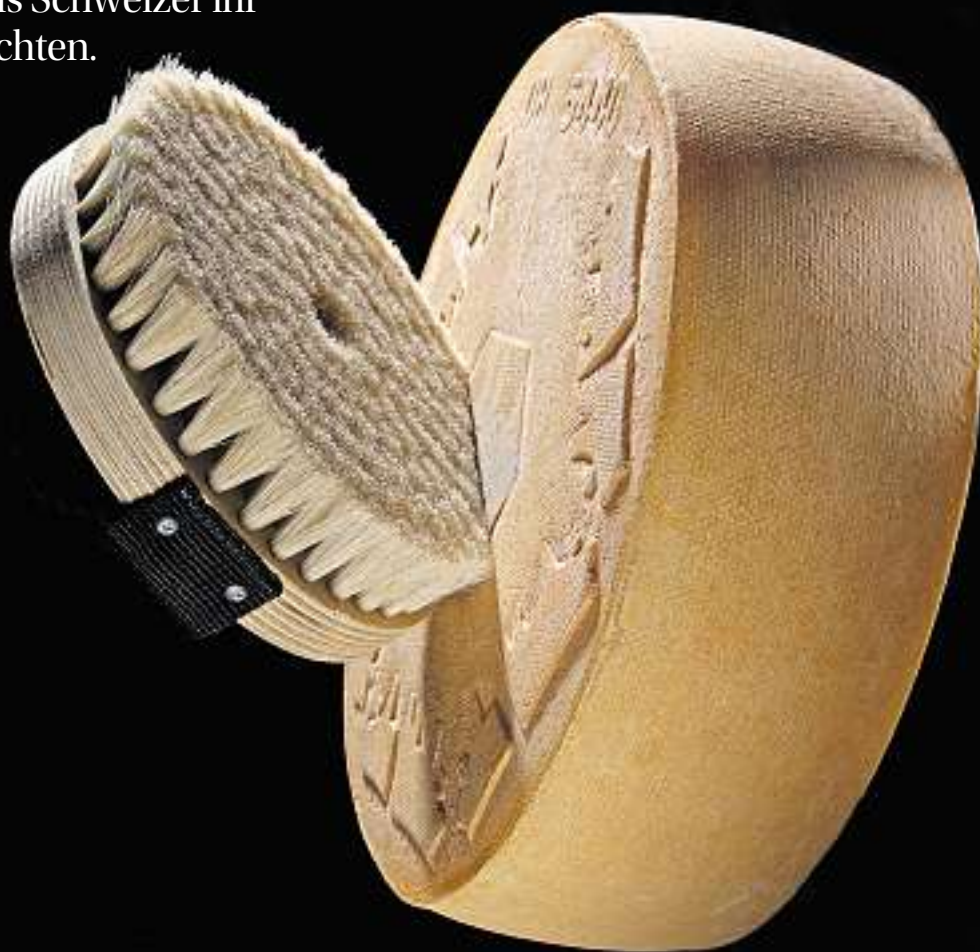
Der Schöne aus dem Osten

Wer hat den Tilsiter gehegt und gepflegt?
Die Schweizer!

Es war vor langer Zeit, als Schweizer ihr Glück in der Fremde suchten. Dank des Wissens der Schweizer Käser wurde in Ostpreussen der berühmte Tilsiter geboren.

TEXT: BETTINA ULLMANN
FOTOS: FERDINANDO GODENZI
STYLING: MARIANNE ETTLIN

Der erste Schweizer Käse wurde vermutlich an jenem Tag hergestellt, an dem auch die erste Schweizer Kuh gemolken wurde. Also vor sehr, sehr langer Zeit. Schweizer sind seit Menschengedenken Fachleute der Milchwirtschaft. Zigtausend Tonnen Schweizer Käsekreationen werden jedes Jahr exportiert und weltweit genossen. ►►



essen & trinken news

Bio-Alpenland-Tilsiter Mit Kräutern von der Alp

Dieser Tilsiter wird in der Familienkäserei Maseltrangen SG mit Bio-Rohmilch von Bauern aus der Umgebung hergestellt. Seinen besonderen Geschmack verdankt er einer Mischung aus Alpenkräutern und Bio-Malz. Der Bio-Alpenland-Tilsiter (Portion ca. 220 g) kostet Fr. 2.45/100 g.



Bio-Rahmtilsiter Zart und rahmig

Weil die Milch für diesen Tilsiter mit Bio-Rahm angereichert wird, schmeckt der Käse ganz besonders zart und rahmig. Der Bio-Rahmtilsiter (Fr. 2.-/100 g) eignet sich für Käsetoast, zum Verfeinern eines Fondues oder als cremige Ergänzung einer Käseplatte.



►► **Nur die Geschichte des Tilsiters** verlief genau umgekehrt. Dieser wurde nicht in der Schweiz erfunden, sondern in Ostpreussen. Doch auch hier hatten die Schweizer ihre Finger im Spiel... Der erste Tilsiter kam – wen wundert's – aus Tilsit, das damals im deutschen Ostpreussen lag. Das war vor grob 200 Jahren. Viele Schweizer sind in jener Zeit vor der Armut geflüchtet und haben in Ostpreussen und Russland ihr Glück gesucht. Bei allen Fragen rund um Kuhhaltung, Milch, Melken, Käse, Jogurt, Butter galten die Schweizer als wahre Experten. Selbst im Russischen ist das Wort «Schweizer» gleichbedeutend mit «Melker». In vielen Betrieben waren Schweizer Sennen beschäftigt und nur sie beherrschten diese ganz bestimmte Technik, das «gefüllte Tuch herauszuheben», wie sie in alten Dokumenten beschrieben wird. Für die Experten ist damit auch bewiesen, dass es nicht die Holländer waren, denen wir den Tilsiter zu verdanken haben, sondern eben die Schweizer.

Heute gibt es kein Tilsit mehr, zumindest nicht dort in Ostpreussen. Nach 1945 ging diese Region an die Russen, die den Ort Tilsit in «Sovetsk» umtaufeten. Das klang bestimmt adäquater in den Ohren der russischen Sowjets. Auch «Tilsiski», wie der Tilsiter im neu geschaffenen Russland dann hiess, klingt schon fast wie der Titel des neuen Hits eines Kosakenchors. Ob Tilsiski in Russland wirklich ein angemessenes Dasein fristet, ist je-

doch nicht sicher. (Es gibt Zeitungsberichte, die melden, dass russische Käseexperten aus dem ehemaligen Tilsit nun in der Schweiz nach «ihrem» Käse suchen. Aber das wird sie ja nicht viel Zeit kosten...)

Für das Überleben dieses Käses sowie seinen Start in der Schweiz sind die beiden Namen Otto Wartmann und Hans Wegmüller von entscheidender Bedeutung. Diese beiden eifrigen Käser, die selbst in Tilsit aufgewachsen waren, hatten sich 1890 auf den Weg zurück in die alte Heimat ihrer Schweizer Vorfahren, gemacht.

Seit 1893 produzierten sie den «eingewanderten» Käse dann auch im Thurgau. Bleibt nur die Frage, ob sich in dem Relikt ostpreussischer Käserei die preussisch-deutsche Vergangenheit irgendwie im Goût manifestiert? Wir sagen Nein, und zwar in keinem Moment. Er schmeckt weder nach Disziplin noch nach militärischem Gehorsam – sondern er hat ein herrlich würziges und besonders facettenreiches Aroma. So, wie ein guter Schweizer Käse eben schmecken muss. Und Löcher hat er bisweilen auch. ■



Käsekräpfli: Aus dem ausgewallten Kuchenteig Rondellen von 10 cm Durchmesser ausstechen. Etwa 150 Gramm geriebenen Tilsiter, 1 verklopftes Ei, 2 Esslöffel Mehl, je eine Prise Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat vermischen, auf die Rondellen verteilen, mit Pinsel befeuchten, umklappen, mit Gabel gut andrücken. Mit Eigelb bestreichen und bei 220 Grad 12–15 Minuten in der Mitte des Ofens backen.

Arnold Bänteli Tilsiter-Meister

Jedes Jahr wird der beste Schweizer Tilsiter bestimmt. An der Olma-Messe in St. Gallen im Herbst 2011 gewann von 30 Mitbewerbern der Tilsiter aus der Käserei Schloss Herdern von Arnold Bänteli. Warum sein Käse der beste ist, kann Bänteli selbst nicht mit letzter Bestimmtheit sagen. «Vielleicht liegt es an den Bakterienkulturen, die wir verwenden. Aber andere Käsereien nehmen dieselben.» Sicher weiss Bänteli, dass er ein regionales, ursprüngliches Käseprodukt herstellt. «Die Milch, die ich verwende, ist hundertprozentig naturbelassen. Und von der Kuh bis zur Käserei fährt diese Milch keine 12 Kilometer.»

► link www.tilsiter.ch