Die Basler Stadtkäserei "Mylk" : "Ich will an dem Ort arbeiten, wo ich mich wohlfühle"

Autor(en): **Zeller, Manuela**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft**

Band (Jahr): **- (2017)**

Heft 2: **Basel isst**

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-842667

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Die Basler Stadtkäserei «Mylk»

«Ich will an dem Ort arbeiten, wo ich mich wohlfühle»

So hört sich ein Käser an, der alles selber macht: den Käse, den Joghurt, den Quark, den Laden, die Vermarktung, die Administration. Serdar Hess ist Basels Stadtkäser. «Wahrscheinlich der einzige Stadtkäser der Welt», vermutet der einunddreissigjährige, er habe jedenfalls noch nie von einem ähnlichen Projekt gehört.

In seiner Schaukäserei mit Käseladen in der Markthalle produziert er mehr als fünfzehn verschiedene Käsesorten. «Alles nach eigenen Rezepten, alles Handarbeit», erklärt der diplomierte Milchtechnologe, «stets entwickle ich neue Kreationen.» Und, zufrieden? «Nein, überhaupt nicht! Die Käse können noch besser werden!» Zu glauben, die Produkte seien gut, sei der falsche Weg, besser zu werden.

Vonseiten der Kundinnen und Kunden hört sich das anders an. «Mylk» geniesst einen hervorragenden Ruf, und das, obwohl es die Käserei erst seit September 2016 gibt. Und nicht nur der Käse kommt gut an, auch sein Joghurt ist schnell populär geworden: «Der beste Quark und Joghurt, woni je gha ha!», schreibt ein Fan auf der Facebookseite und verleiht dem Kompliment mit einem kleinen roten Herzli zusätzliches Gewicht.

Serdar Hess ist wahrscheinlich der einzige Stadtkäser der Welt.

Auch Coop, Manor und Globus sind auf Serdars Joghurt aufmerksam geworden. Seit Januar gibt es ihn im Globus zu kaufen, seit Februar in vier Basler Filialen von Coop und bei Manor stehen sie auch im Regal. Auffällig sind vor allem die exotischen Sorten: Apfel-Spinat zum Beispiel oder Süsskartoffel-Kürbis. «Man kann ja nicht einfach das Gleiche machen wie alle anderen auch», erklärt Serdar seine Kreationen.

Mit dem Strom zu schwimmen, interessiert Serdar Hess sowieso nicht. Sonst würde er jetzt vermutlich noch in derselben Molkerei arbeiten wie vor drei Jahren. «Ich habe einen Abstecher in die Industrie gemacht.» Er sei für jene Maschine verantwortlich gewesen, die das Verhältnis von Fett und Protein regelt. «Rund neunzigtausend Liter Milch sind an einem Fabrikationstag durch die Anlage geflossen. Ich habe mir einen Sport daraus gemacht, die Vorgaben für den Fett- und Eiweissgehalt möglichst exakt zu treffen. Ein bisschen so wie bei einem Computerspiel. Ich habe damit sogar mal einen internen Rekord gebrochen.» Ansonsten sei er aber unterfordert gewesen.

Der Traum von der Stadtkäserei hatte Serdar Hess schon vor der Zeit an der Maschine. «Vor sieben Jahren etwa habe ich mit einem Arbeitskollegen darüber fantasiert, was für Produkte wir herstellen würden, wenn wir eine eigene Käserei hätten.» Er meinte: «Ich würde einfach täglich fünfzehntausend Liter Pastmilch durchlassen.» Ich dachte: «Das kann nicht sein, das wäre doch eine tolle Gelegenheit, um ganz neue Sachen auszuprobieren!» Von da an sei er mit dem Gedanken an eine eigene Käserei in der Stadt schwanger gegangen. «An der Fachschule wurde ich dafür ausgelacht.» Er habe aber schon immer an jenem Ort arbeiten wollen, wo er sich wohlfühle, und das sei eben die Stadt, genau genommen Basel. Er habe mehrere Anläufe genommen, das Projekt zu starten. «Sechs Jahre sind vergangen zwischen dem Entschluss und der Eröffnung der Käserei.»

Im September konnte er die kleine Käserei in der Markthalle in Betrieb nehmen. Linker Hand, ein wenig versteckt hinter dem «Berg»-Bioladen, befindet sich das «Mylk»-Hauptquartier: ein kleiner Käseladen mit Eigenfabrikaten und ausgewählten, zugekauftem Käse, ausserdem Joghurt und Quark. Ein grosses Fenster gibt den Blick frei in die Käserei. Dahinter befindet sich der «Käsekeller», in Tat und Wahrheit ein ebenerdiger, gut befeuchteter Raum, wo kleine und grosse Käselaibe lagern. Die frischen Käse werden jeden Tag mit Salz eingerieben und gewendet, alles Handarbeit. Die ältesten Käse sind noch vom September, manche sollen bis zu einem Jahr alt werden.

Serdar Hess hat sich trotz der anstehenden Arbeit durchgerungen, kurz abzusitzen. «Uff», sagt er und nimmt einen Schluck Kaffee. Seine Nachtschicht sieht man ihm nicht an. Er lächelt viel, vor allem, wenn er von der Verwirklichung seines Käsereitraums spricht. Dabei habe er noch gar keine Zeit gehabt, sich so richtig zu freuen. «Sechs Jahre lang habe ich dafür gekämpft, diesen Traum zu realisieren. Ich dachte immer, wenn ich den Mietvertrag unterschreibe, würde ich laut jubeln.» Letztlich sei es ganz anders gewesen. «Ich arbeitete ja noch Vollzeit, musste mich aber schon um den Ausbau der Käserei kümmern, das Lokal war damals noch im Rohbau.» Dann sei ein WK dazugekommen und seine Frau erwartete ein Kind. «Es kam an jenem Tag zur Welt, als ich hier die erste

Serdar Hess in seiner Stadtkäserei

Milch verarbeitete», erinnert er sich und sieht jünger und ausgeschlafener aus, als er tatsächlich ist.

Im Moment arbeitet der perfektionistische Käser während sieben Tagen in der Woche «zwölf bis achtzehn Stunden – je nachdem». Die Arbeitslast sei schon grösser, als er sich das vorgestellt habe, aber eben, dafür lebe er ja seinen Traum, das mache er sich immer wieder bewusst. «Und die Arbeit komme halt auch mit dem Erfolg.» Das Projekt sei gut angelaufen. Neben den Grossverteilern gibt es verschiedene kleinere Geschäfte in und um Basel, die seine Produkte verkaufen. «Ich habe zum Beispiel angefangen, Frischkäse zu produzieren für den Cheesecake der Bäckerei KULT», der sei wirklich empfehlenswert. Seine Produkte gäbe es aber auch im «Milchhüsli» in Liestal und im Käseladen Wirth in Basel. Zufrieden ist Serdar Hess noch lange nicht. Die Käserei liesse sich durchaus weiter ausbauen. «Ich kann mir gut vorstellen, weiter in die Infrastruktur zu investieren und mehr Milch zu verarbeiten, sollte dies der Markt zulassen. Ich produziere in Basel für Basel und Umgebung, da sollte doch noch etwas Potenzial vorhanden sein.»

Manuela Zeller