

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 34 (2007)
Heft: 2

Artikel: Schweizer Spezialitäten : Kampf um den "wahren" Raclettekäse
Autor: Welti, Philippe
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-911617>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Kampf um den «wahren» Raclettekäse

Nur im Wallis wird der Raclettekäse seit Jahrhunderten unverändert aus unpasteurisierter Rohmilch hergestellt. Der Kampf der Walliser um den Schutz «ihres» Käses vor industriellen Imitaten zieht sich über Jahre hinweg. Jetzt muss das Bundesgericht entscheiden. Von Philippe Welti

Der Bergsommer auf dem Simplon neigt sich im Oktober dem Ende zu. Es ist kühl, schwerer Herbstnebel liegt auf der Passhöhe auf fast 2000 Metern. Trotzdem weiden hier immer noch Kühe auf den saftigen Alpweiden. Steil sind die Hänge auf der Südseite des Passes. Italien liegt hier näher als das Rhôneetal. Brig, das nächstgelegene Zentrum in der Schweiz, liegt über 30 Kilometer entfernt auf der anderen Seite des Passes. Nur wenige, die hier die Alpen überqueren, gönnen sich von der kurvenreichen Fahrt eine Verschnaufpause und schauen in Simplon-Dorf vorbei, das auf einer Terrasse hoch über dem Tal liegt.

Bereits im 17. Jahrhundert handelte Kaspar Jodok von Stockalper, Bauherr des gleichnamigen Schlosses in Brig, mit Käse vom Simplon. Heute tut dies die lokale Sen-

nerieigenossenschaft, die einen ausgezeichneten Ruf weit über die engen Täler hinaus geniesst. Die Sennerei versorgt das ganze Gebiet bis nach Brig und Gondo mit Milch, Käse und Butter. Man kennt sich. Und man kennt auch die 12 Milchproduzenten der Genossenschaft mit ihren 120 Kühen, deren Milch sie hier abliefern. Auf dem Simplon lebt man seit jeher vom Tourismus, dem Verkehr und der Landwirtschaft, Industrie gibt es hier nicht. Dafür leben die Traditionen – auch in der Käserei.

Der Raclettekäse, den Felix Arnold in der Käserei produziert, wird wie seit über 1000 Jahren nach demselben Rezept aus vollfetter Rohmilch hergestellt. Der 50-Jährige ist stolz auf sein Handwerk, Käse ist sein Leben. Jedes Jahr stellt er hier 65 Tonnen Raclettekäse her. Dazu noch 35 Tonnen Tomme. Von

der Käseherstellung aus pasteurisierter und teilentrahmter Milch, so wie sie ausserhalb des Wallis bei den industriellen Milchriesen üblich ist, hält Felix Arnold wenig. «Die Rohmilch ist ein Naturprodukt, das dem Käse seinen ganz eigenen Charakter verleiht», ist er überzeugt. Zudem verliehen die würzigen Alpkrauter dem Käse seinen unverwechselbaren Geschmack. Während der industriell und billiger gefertigte Käse der Grossverteiler das ganze Jahr hindurch genau gleich schmecke, schlugen sich bei seinem Raclettekäse die Jahreszeiten und mit ihnen die Vegetation geschmacklich nieder.

Eine Probe aufs Exempel kann man im von einer Stiftung für Walliser Spezialitäten geführten Château de Villa in Siders machen. Auf der kulinarischen Reise vom Unter- ins Oberwallis schmeckt keine der fünf Raclettearten, die dort serviert werden, gleich. Eine davon kommt von Felix Arnold. Die Walliser sind stolz auf die Geschmacksvielfalt ihrer Raclette. Und sie sind der Überzeugung, dass die wahre Raclette aus dem Wallis kommt. Gleichzeitig ist man sich bewusst, dass die Walliser Bergbauern und Käser nur dann überleben können, wenn ihr Raclettekäse nicht mit der industriell und billiger produzierten Ware verwechselt wird. Doch



SCHWEIZER RACLETTE

■ Walliser Käser produzieren jährlich rund 2000 Tonnen Raclettekäse. Weitere 11 000 Tonnen stellen unter verschiedenen Markennamen die Schweizer Milchverteiler her. Trotzdem werden jedes Jahr noch zusätzlich 1000 Tonnen Raclettekäse importiert, um den Bedarf in der Schweiz abzudecken.

Hier gibts den Käse:
Sennereigenossenschaft
3907 Simplon-Dorf
Käserailaden:
offen täglich 8–12 und
16–18 Uhr.



Welches ist der richtige Raclettekäse? Gibt es bald eine «Appellation d'origine contrôlée»?

