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: 09.12.2025

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 Rhônetal. 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 Sennereigenossenschaft, 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 Alpkräuter dem Käse seinen unverwechselbaren Geschmack. Während der industriell und billiger gefertigte Käse der Grossverteiler das ganze Jahr hindurch genau gleich schmecke, schlügen 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 Raclettesorten, 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

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

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
Käsereiladen:
offen täglich 8–12 und
16–18 Uhr.

Fotos: Keystone

das ist bereits der Fall. Die grossen Raclette-produzenten im Mittelland verkaufen ihren pasteurisierten Raclettekäse unter Namen wie «Mazot» oder «Racard». «Das sind typische Walliser Ausdrücke», wie Urs Guntern, Direktor des Walliser Milchverbandes, weiss. Für ihn steht fest, dass der Kunde mit solchen Marken getäuscht wird. Aus diesen Gründen bemüht man sich, den Raclettekäse vor billiger Imitation zu schützen.

Bereits 1997 wollte deshalb der Walliser Milchverband die Bezeichnung Raclette als geschützte Ursprungsbezeichnung, als so genannte «Appellation d'origine contrôlée» (AOC) beim Bundesamt für Landwirtschaft schützen lassen. Demnach dürfte ein Käse nur noch dann Raclette heissen, wenn er nach traditionellem Rezept aus Rohmilch und im Wallis hergestellt wird, was einem Berufsverbot für die Nichtwalliser Käser gleichkäme. Nachdem das Bundesamt dem Gesuch stattgegeben hatte, hagelte es umgehend Proteste aus den Kantonen. Die Grundversorgung des Schweizervolkes mit raclettefähigem Schmelzkäse stünde auf dem Spiel, wurde ins Feld geführt, denn längst sind die Walliser Käser nicht mehr in der Lage, den Gesamtverbrauch des Landes abzudecken.

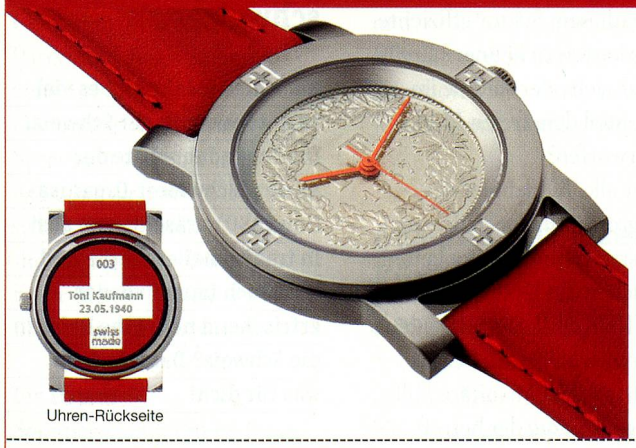
Trotzdem: Die Walliser sind überzeugt, dass der Raclettekäse ihnen allein gehört. Sie stützen sich dabei auf historische Dokumente, die belegen, dass bereits im frühen Mittelalter Käse geschmolzen wurde. Ja, sogar im Duden ist Raclette als Walliser Käsegericht definiert. Ob es allerdings wirklich im Wallis erfunden wurde, ist umstritten. Auch die Innerschweizer und Norditaliener wollen das Schmelzen des Käses erfunden haben.

Tatsache ist: Der Raclette-Streit schwelt weiter – wenn auch auf kleinerem Feuer. Vor kurzem hat die Rekurskommission des Volkswirtschaftsdepartements den ursprünglichen Entscheid aufgehoben. Man stellte sich auf den Standpunkt, Raclette sei keine Produktebezeichnung, sondern ein Gericht, das nicht geschützt werden könne. Dies rief nun wieder die Walliser auf den Plan, die nun diesen Entscheid vor Bundesgericht anfechten. Einen Ausweg aus dem Dilemma wäre die Kennzeichnung des Raclettekäses aus dem Wallis mit «Raclette du Valais AOC» oder «Walliser Raclette AOC». Diese würde es den Schweizer Racletteproduzenten weiterhin erlauben, ihren pasteurisierten Käse auf dem Markt zu verkaufen.

Auch Felix Arnold könnte mit einer solchen Lösung leben. Das Geschäft läuft gut und sein Raclettekäse, den er mit seinem Angestellten Enrico Serino herstellt, gilt als Produkt der Extraklasse – davon zeugen auch seine internationalen Auszeichnungen. Trotzdem unterstützt Arnold die Anstrengungen zum Schutz des Raclettekäses. Im Keller nimmt er einen seiner Käselaibe mit dem eingestanzten Erkennungsmerkmal «Alpe Simplon» aus dem Regal, wo der Raclettekäse zwischen drei und fünf Monaten reifen muss – über die Dauer streiten sich die Geister im Wallis – und sagt: «Dieser Käse enthält Essenzen aus gesunden Alpenkräutern, er ist ein Stück Natur und kommt nicht vom Fliessband. Das sollte der Konsument nie vergessen.»

Inserat

CONFŒDERATIO HELVETICA



Uhren-Rückseite

Uhrschweizerisch. Höchst persönlich.

Die Schweizer **Jahrgangsuhr** zum Preis von nur **CHF 198.–/EUR 125.–** ist ein edles und auf Sie höchst persönlich zugeschnittenes Unikat: Mit einem echten Schweizer Franken, versehen mit dem Jahrgang Ihrer Wahl* sowie nummeriert und eingraviert mit Ihrem Namen und Geburtsdatum. Welch ein fantastisches Geschenk für Verwandte, Freunde, Bekannte, treue MitarbeiterInnen oder Geschäftskunden. Jetzt in einer hochwertigen Version.

***Diese Jahrgänge ab 1900 wurden NICHT geprägt und stehen NICHT zur Verfügung:** 02, 15, 17, 18, 19, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 29, 30, 33, 35, 38, 41, 42, 48, 49, 50, 51, 54, 72. Fehlende Jahrgänge werden mit dem Millenium Schweizer Franken, dem Jahrgang 2000, ausgestattet. Der Jahrgang 2007 ist noch nicht im Umlauf, kann aber gegen einen Zuschlag von CHF 18.–/EUR 12.– bestellt werden.

Edelstahlgehäuse, ETA Quarzwerk SWISS MADE, wasserdicht bis 50 m, Saphirglas, Echtlederband, Lederbox. 2 Jahre Garantie und Diebstahlversicherung inbegriffen.

Bestellschein

☐ **Ja,** hiermit bestelle ich die nummerierte und personalisierte Schweizer Jahrgangsuhr zum Preis von nur CHF 198.–/EUR 125.–, zuzüglich Porto und Verpackung: **PRIORITY** Europa CHF 24.–/EUR 15.–, USA/CAN CHF 32.–/EUR 20.–, Übrige Welt CHF 38.–/EUR 23.–. **URGENT** Europa CHF 50.–/EUR 31.–, USA/CAN CHF 60.–/EUR 38.–, Übrige Welt CHF 70.–/EUR 44.–, Versand erfolgt per Einschreiben, 2 Jahre Garantie und Diebstahlversicherung. Lieferfrist 4–5 Wochen.

Uhrenbandfarbe ☐ schwarz ☐ rot

Gewünschter Jahrgang ☐☐☐☐

Senden mit: ❑ **PRIORITY** ❑ **URGENT**

Genauer Gravurtext

Vorname ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

Name ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

Geburtsdatum ☐☐ ☐☐ ☐☐☐☐

Senden an:
Fink Medien AG, Versand-Service, Hohfuhren 223, CH-3123 Belp, Telefon 0041 31 812 04 28, Fax 0041 31 812 04 30 oder bestellen Sie über Internet: www.fink-medien.ch/onlineshop.htm

☐ Herr ☐ Frau 07/07/14

Vorname: _____

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

Zahlung: ☐ Check (Bank oder Post) ☐ Mastercard/Visa CVV2-Nr. ☐☐☐ ☐ American Express

Karten-Nr: ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

Gültig bis: ☐☐☐☐

Model Right pending © Fink Medien AG 2003
Eine Idee der swiss-art-collection®