

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 143 (2017)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Auf Laibesvisite : wie geronnen, so gewonnen  
**Autor:** Karma [Ratschiller, Marco]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-953070>

#### **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:** 13.01.2026

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

## Wie geronnen, so gewonnen

MARCO RATSCHILLER

Der Mensch ist, was er isst. Mehr noch: Ganze Nationen lassen sich besser verstehen, wenn man ihnen aufmerksam auf den Teller schaut. Die traditionelle Schweizer Küche zum Beispiel widerspiegelt mit ihren schlichten und deftigen Elementen annähernd perfekt die Identität des Landes. Der klassische helvetische Käse ist hart, hat eine rauhe Rinde und wird auf dem Brett in der Regel zu einem der Alpenfaltung nachempfundenen Gruppenbild arrangiert. Die vier Hauptsorten Emmentaler, Gruyère, Tilsiter und Appenzeller verteilen sich auf die Bevölkerung ähnlich wie die Bundesratsparteien auf die Landesregierung. Für die besonders einfachen Gemüter zeigen grüne, gelbe und rote Etiketten am-pelografisch verständlich den Reifegrad an.

Frankreichs Käselandschaft ist dagegen für jeden, der ein solch freundeidgenössisches, wohlstrukturiertes Sortiment verinnerlicht hat, schlicht schockierend. Wer seinen Blick über die Auslagen eines gallischen Affineurs wandern lässt, findet bis zum Horizont vor-



nehmlich Kleines, Weiches, Schiefrundes und sucht verzweifelten Halt an ineinander zerfliessenden, oft kaum mehr voneinander abzugrenzenden Entitäten – und permanent steht die Frage im Raum: Lebt das irgendwie noch, oder lebt es vielmehr schon wieder?

Wie zwischen Basel und Chiasso sind auch zwischen Calais und Marseille die Parallelen von (un)pasteurisierter Käse- und präsidentialer Kandidatenauswahl augenfällig: Das Farbspektrum reicht zur Ehre der Trikolore von blauschimmlig bis rotschmierig, dazwischen viel edles Weiss und dazu etwas, das bei näherer Betrachtung einen eher unangenehmen Stich ins Bräunliche zeigt.

Anders als bei Schweizer Hartkäse, wo üblicherweise die Rinde abgeschnitten wird (was den Teig des einen sortentechnisch erst recht nicht mehr von einem anderen unterscheiden lässt), bilden bei französischen Weichkäsen Teig und Rinde eine unteilbare Einheit, zwischen die man keine Messer stecken sollte. Davon, dass einzelne gewaschene Spezialitäten eine geradezu hirnähnliche Oberfläche aufweisen, sollte man sich allerdings nicht zu hohe Erwartungen ableiten.

Lange hatte es danach ausgesehen, dass der «Marine Droite», ein extrem schlichter Käse nach ewiggestriger Rezeptur, mit seinem penetranten Slogan «FN – Fromage national» das Rennen machen könnte. Doch nun deuteten Umfragen darauf hin, dass der «Petit Macaron», eine luftige nordfranzösische Neulancierung, das Momentum auf seiner Seite hat. Dies vor allem seit der «Faux Fillon» – ein republikanischer Blauschimmel aus der Loire – als chancenlos gilt, nachdem Labortests zutage brachten, dass er von scheinbeschäftigten Parasiten überzogen ist.

ANZEIGE

# Schweizer Käse. Meisterwerke. Laib für Laib.



Vertrauen Sie Ihrem guten Geschmack.  
Entdecken Sie den Künstler in Ihrem Dorfkäser.



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse. 

[www.schweizerkaese.ch](http://www.schweizerkaese.ch)