



## ***Käsen ist ein Sechseinhalb-Tage-Job***

Ein Tag in der Käserei Thysenwaldberg. Redaktorin Anna E. Guhl besuchte einen Tag lang die Bäretswiler Käserei.



**Mike Gadiant**

Veröffentlicht am: 30.09.2015 – 18.44 Uhr

Ein Knopfdruck zwingt Walter Gerhard, jeden Morgen um fünf Uhr aufzustehen. Im Käseireilokal muss ein Dampfkessel in Betrieb gesetzt werden, damit rechtzeitig heisser Dampf zur Verfügung steht, wenn die Bauern ihre Kannen desinfizieren wollen, nachdem sie die Milch abgeliefert haben. Anschliessend legt sich Gerhard nochmals eine Viertelstunde hin. Den Knopfdruck zu automatisieren lohne sich nicht, findet der Käser vom Thyssenwaldsberg in Bäretswil, die Auflagen seien viel zu aufwändig. Um 5.30 Uhr geht sein Tagwerk richtig los. Jeweils montags gibt es am meisten zu tun, weil auch die Milch vom Sonntag verkäst werden muss. Der Käsekessel aus Kupfer, der 3300 Liter fasst, ist bereits halb voll. Hier entsteht im Lauf des Tages die Sorte Waldsberger. Dessen Rezept ist dasselbe wie für den Emmentaler. Gerhard musste seinen Käse indessen umtaufen, nachdem im Jahr 2000 die Käseunion aufgelöst worden war. Andernfalls müsste er für die Marke «Emmental Switzerland» Abgaben zahlen. Seinen Waldsberger, etwa 40 Tonnen pro Jahr, verkauft er an die Vermarktungsorganisation Natürli nach Saland.

Im Käseireilokal dröhnen die Maschinen. Es ist es heiss und feucht und riecht säuerlich, während es draussen an diesem klaren Spätsommernmorgen noch angenehm kühl ist. In einem Chromstahlkessel werden 600 Liter Sonntags-Milch für die Produktion von Mozzarella erwärmt. Der Weichkäse ist das zweite Standbein der Bäretswiler Käserei. Und in einer Ecke pasteurisiert Gerhard mehrere Dutzend Liter Rahm. Bereits am Sonntag hat er diesen abgerahmt.

Um 6.30 Uhr trifft Zacaria Macallin ein. Der 27-jährige Somalier lebt seit sieben Jahren in der Schweiz, wohnt in Rüti und arbeitet seit drei Jahren in der Käserei. Mit Gerhard bildet er inzwischen ein eingespieltes Team. Jeder Handgriff sitzt, jedes Gerät hat seinen Ort. Die beiden brauchen kaum noch Worte – obwohl Zacaria, wie in alle nennen, gut Hochdeutsch spricht.

Früher arbeitete Zacaria in der Reinigung eines Ustermer Einkaufszentrums. Die Reinigung gehört auch in der Käserei zu seinen Hauptaufgaben. Jedes Gerät wird nach Gebrauch sofort abgespült oder in heissem Wasser mit etwas Desinfektionsflüssigkeit abgewaschen. Auch den Fussboden bearbeitet Zacaria immer und immer wieder mit dem Schlauch. Die Käserei verbraucht etwa 1000 Kubikmeter Wasser pro Jahr, neben der Reinigung vor allem zum Kühlen.



Selbstverständlich ist Hygiene ein grosses Thema, nicht erst seit in diesem Sommer Natürli-Grillkäse wegen Verunreinigungen aus dem Handel gezogen wurde. «Das ist der Albtraum jedes Käasers, auch wenn es einen nicht betrifft», meint Gerhard zum Skandal. Wie der Schaden passierte, ist noch nicht abschliessend geklärt.

Wenig später bringt der erste Bauer seine Milch. Rico Dubach aus Wappenswil, wo er mit dem Vater eine Generationengemeinschaft bildet, transportiert die 800 Liter in einem modernen Tankanhänger. Sie werden von aussen ins Käsereilokal gepumpt. Gegen 7 Uhr liefert Roger Scherrer aus der Stockrüti in Milchkanen 300 Liter Morgenmilch an. Sie stammen von den eigenen und von den Kühen einer Nachbarin. Bevor er die Kannen wieder auflädt, reinigt er sie in der Käserei, zuletzt mit dem heissen Dampf. Jürg Schoch, auch er aus Wappenswil, bringt rund 400 Liter Milch ebenfalls in Kannen. Sie stammen von drei Betrieben. Andreas Müller aus Bäretswil-Dorf schliesslich liefert 290 Liter Milch an.

Von insgesamt neun Bäretswiler Landwirtschaftsbetrieben kauft Gerhard die Milch für durchschnittlich 71 Rappen pro Liter. «Damit bin ich gut ausgelastet», sagt er. Etwa 4400 Liter verarbeitet er an diesem Montag. Neben Thyssenwaldsberg gibt es in der Gemeinde zwei weitere Käsereien, nämlich in Bettswil und in Klein-Bäretswil.

Inzwischen hat Marlen Gerhard hinter dem Haus Feuer gemacht – wobei Feuer nicht das richtige Wort ist. Die Ehefrau des Käasers will Mozzarella räuchern, und dazu braucht sie Rauch. Dieser entsteht in einem Schwelbrand mit feuchtem Tannenreisig und Sägemehl. Der Mozzarella des Vortags hängt in drei Räucherammern. Eine besteht aus Holz, die beiden andern sind umgebaute ausrangierte Kühlschränke. Mehrere Dutzend Weichkäse-Bälle sind an Holzstangen aufgehängt und erhalten in etwa vier Stunden «gluschtige» Bräune und ebensolchen Geschmack.

Unterdessen ist die erste Ladung Mozzarella-Milch von 72 Grad, der Pasteurisier-Temperatur, wieder auf 40 Grad herunter gekühlt worden. Gerhard lässt sie in eine viereckige Wanne fliessen und versetzt sie mit Lab, damit sie gerinnt. Den Kessel füllt er sofort wieder mit der frisch angelieferten Milch, denn an diesem Tag werden gleich zwei Ladungen Mozzarella hergestellt. Gerhard produziert diese Spezialität seit 1996. Nachdem der Käsemarkt dereguliert worden war, habe ihn das interessiert, meint er. «Ich las von einem Wachstumsmarkt». Gegen 20 Tonnen werden es jedes Jahr.



Es ist halb acht, als Gerhard die Milch für den Hartkäse im grossen Käsekessel mit Propion-säuere-Bakterien, Milchsäure-Bakterien und Lab versetzt. Die einen Bakterien sorgen für die grossen Löcher, die andern für den Milchzuckerabbau in der Milch. Dann stellt der Käser die Stoppuhr auf 30 Minuten. So lange dauert es, bis die Milch zur richtigen Dicke geronnen ist. Jetzt bleibt Zeit fürs Frühstück in der Wohnung über dem Käseilokal.

Kurz nach 8 Uhr montieren Gerhard und Zacaria im grossen Kessel drei «Harfen» an einem Rührwerk. Damit wird die geronnene Käsemasse gründlich zerkleinert. Diese sinkt auf den Kesselboden und die Molke, auch «Schotte» genannt, kann oben abgesaugt werden. Mit einer Zentrifuge wird ihr weiteres Fett entzogen. Daraus wird Käseireibutter hergestellt. Was an Molke übrig bleibt, wird in den Stall nebenan gepumpt, wo sie ein Nachbar an mehrere hundert Schweine verfüttert.

Die Käsemasse für den Mozzarella zerkleinert □ bricht □ Gerhard später mit kräftigen, rhythmischen Bewegungen von Hand. Mit der Mozzarella-Maschine knetet er aus dem Käsebruch einen Teig, der dann über eine Rolle mit Vertiefungen fliesst. So entstehen die Kugeln. Für die geräucherten Portionen knetet Gerhard zwei Kugeln von Hand zusammen.

An der Wand über der Molkewanne stehen drei Formen aus Chromstahl bereit, um die Käsemasse für den Waldsberger aufzunehmen. Diese wird gegen 10?Uhr hinüber gepumpt. Drei Laibe produziert die Käseirei pro Tag. Jeder wird mit dem Herstellungsdatum und dem Namen der Käseirei beschriftet. Sie bleiben knapp 24 Stunden in der Form und werden mehrmals gewendet, bis alle Molke abgeflossen ist und die Laibe fest sind.

Während der Mozzarella sofort vermarktet und konsumiert werden muss, reift der Waldsberger über Monate im Keller. Die Laibe kommen zunächst für drei Tage in ein Salzbad. Dort wird der Rinde Wasser entzogen, und die Lauge verhindert, dass sich auch aussen Löcher bilden. Anschliessend findet im beheizten Kellerteil während acht Wochen eine zweite Gärung statt. Hier entstehen die charakteristischen Löcher. «Käseirei ist ein Gärungsge- werbe, hat der Lehrer jeweils gesagt», erinnert sich Gerhard.

Zur Zeit lagern hier etwa 80 Käselaiibe, die einmal pro Woche abgewaschen werden müssen, um das ausgetretene Fett zu entfernen. Dies übernimmt Zacaria jeweils am Nachmittag, wobei er zum Wenden der 90-Kilo-Laiibe ein Gerät einsetzen kann. Anschliessend kommen die Käse für weitere acht Wochen in den Kaltkeller, wo in der dritten Gärung Eiweiss abgebaut wird. Danach verkauft sie Gerhard an die Natürli, wo sie je nach gewünschter Reife bis zu weiteren zwei Jahren in einem Käsekeller liegen.

Neben dem Käseilokal betreiben die Gerhards einen kleinen Käseladen. Marlen Gerhard und ihre Mitarbeiterin Cornelia Moor aus Adetswil rüsten dort die Milchprodukte zum Verkauf. Sie füllen den Rahm in Portionengefässe ab, ebenso Joghurt, den der Käser bereits am Freitag angesetzt hatte. Für den Verkauf an Pizzerien raffeln sie Mozzarella grob. Die geräucherten Mozzarella-Bälle werden abgepackt.

Nachmittags um 14.30 Uhr fährt José Horto mit dem Natürli-Lastwagen vor. Viermal pro Woche holt der Portugiese die Produkte vom Thysenwaldsberg ab. Gegen 14.30 Uhr ist die Arbeit im Käseilokal beendet. Zacaria steigt in den Keller, während Gerhard die Auslieferung an einige wenige Direkt-Kunden bleibt. Und die Buchhaltung.

Als 29-Jähriger übernahm Walter Gerhard die Käserei 1983 von seinem Vater. Die Eltern waren 1957 aus dem Aargau nach Bäretswil gekommen, weil es hier einen Gewerbebetrieb gab, den sie übernehmen konnten. Der war bereits 1890 gegründet worden, steht in den Dokumenten der Gebäudeversicherung. Die drei Lehrjahre hatte Gerhard in drei verschiedenen Betrieben absolviert: Im Emmental, beim Vater und in Wernetshausen/Hinwil.

Jetzt nähert sich Gerhard selber dem Pensionsalter. Wie es danach mit der Käserei weitergeht, ist offen. Klar ist nur, dass keines der Kinder einsteigen will, obwohl einer der Söhne ausgebildeter Käser ist. Dieser arbeitet bei Knorr in Thayngen im Qualitätsmanagement, erzählt der Vater mit leisem Bedauern, «in der Industrie, mit allen Annehmlichkeiten, die das mit sich bringt.»

Annehmlichkeiten, die in einem Familienbetrieb fehlen. Die Milch, die verkäst werden muss, wird jeden Tag angeliefert. Die Verarbeitung verträgt kaum Aufschub. Gerhard spricht von einer Sechseinhalb-Tage-Woche, die sein Beruf mit sich bringt. Wann er zuletzt in den Ferien war, weiss er nicht mehr so genau, es waren ohnehin höchstens ein paar Tage. Bleibt wenigstens Zeit für ein Hobby? Ja, Gerhard spielt Bass in der Bäretswiler Blaskapelle Goldy.