

Mit Laib und Seele

Katja Fischer De Santi

«Mit diesem Käse hat es angefangen», sagt Lukas Peter und tätschelt einen tellergrossen Laib von der Alp Lengis im Wallis. Mit «es» meint der 39-Jährige seine Liebe zum Käse, aber irgendwie auch sein jetziges Leben. Denn statt als Philosophiedozent Vorlesungen in Zürich und St. Gallen abzuhalten, macht er in der Städtlichäsi in Lichtensteig eine Lehre zum Käser. Die Arbeitstage im Toggenburg sind lang, die Arbeit ist knochenhart und verlangt volle Konzentration – «die Milch verzeiht keine Fehler. Zwei Grad Temperaturunterschied können alles verändern.» Und doch hat es der zweifache Familienvater noch keinen Tag bereut, sich die lange weisse Plastikschrürze umgebunden zu haben.

Bewerben musste er sich in der Städtlichäsi nicht, bewähren schon. «Statt grosse Worte zu verlieren, wollte Willi Schmid nur sehen, ob ich anpacken kann.» Sein Lehrmeister gehört weltweit zu den Besten seines Fachs, ein «Master of Cheese». Schmid liefert seine prämierten Käse Spitzenköchen wie Andreas Caminada und Daniel Humm. Er verarbeitet nur frische Rohmilch, kennt jeden Bauern, jede Wiese und jede Kuh, die ihm die Milch liefert. «Für mich war klar: Wenn ich Käser werde, dann nur bei Willi Schmid», sagt Lukas Peter. Dafür übernachtet er dreimal in der Woche im Toggenburg und nicht in Zürich bei seiner Familie. Doch wie kommt einer, der Philosophie studiert hat, dazu, eine Lehre als Käser zu machen? «Weil im Käse sich alles kumuliert», sagt Lukas Peter und zuckt mit den Schultern, als ob es keine weitere Erklärung bräuchte. Die ganze Geschichte ist dann doch etwas komplizierter.

Auf der Alp fühlt er sich lebendig, ergibt alles einen Sinn

In der Zürcher Agglomeration ist er aufgewachsen, ohne Bezug zu Landwirtschaft oder Tieren. «Irgendwie fast etwas abgekoppelt und entfremdet von der Natur.» Nach der Matura beginnt er darum, auf einem Bauernhof zu arbeiten, findet Gefallen daran und verbringt mit 19 Jahren seinen ersten Sommer auf einer kleinen Ziegenalp im Tessin. Es sollte nicht sein letzter Bergsommer sein. Die Erfahrung prägt ihn bis heute. «Dort oben fühle ich mich so lebendig wie unten in der Stadt nur selten.» Die archaische Bergwelt, die Nähe von Mensch, Tier und Natur und wie sich alles gegenseitig bedingt, faszinieren ihn.

Trotzdem entschliesst er sich, Philosophie zu studieren. Er entflieht der Stadt und den Vorlesungssälen aber jeden Sommer in die Berge. «Meine Alp-sommer haben mich durchs Studium getragen, seelisch und finanziell», sagt er. Und die Alp beginnt ihn irgendwann auch intellektuell zu beschäftigen. Er befasst sich mit Kreislaufwirtschaft, Postwachstumsökonomie und solidarischer Landwirtschaft. Schreibt seine Dissertation zum Verhältnis zwischen Demokratie, Märkten und Gemeingütern. Die Alpwirtschaft mit ihren kurzen Wegen, der Regionalität und Nachhaltigkeit ist ihm dabei immer im Kopf. «Das Käsen auf der Alp ist pure Notwendigkeit. Die Milch kann nicht hinunter ins Tal, sie muss irgendwie haltbar gemacht werden. Im Winter kann man davon zehren und erst noch mit unglaublichem Genuss.» Womit wir wieder beim Käse von der Alp Lengis

Lukas Peter studierte und lehrte Philosophie, bevor er im Toggenburg eine Lehre zum Käser begann. Für ihn kommt in einem guten Stück Käse alles zusammen, was die Welt besser machen könnte.



Lukas Peter im Co-Working-Space «Das Provisorium», wo er auch seine Käseurse gibt. Bild: Sandra Ardizzone

wären, der immer noch «grässig, sämig» vor Lukas Peter liegt. Diesen Vollfettkäse hat er einst selbst mit Maultieren in den Keller transportiert, hat gesehen, wie er über dem Feuer gerührt wurde, dabei ist seine Käseliebe entbrannt. Und diese Liebe ist mit den Jahren tiefer geworden. Mittlerweile steht ein zweiter Kühlschrank in seinem Keller, nur für Käse. «Würde meine Familie nicht Einspruch erheben, ich würde dreimal am Tag Käse essen.» Käse ist für den Philosophen ein Kulturgut, ein Stück essbare Landschaft. «Man schmeckt alles heraus, die Gräser, die Blumen, die Kühe und auch das Fingerspitzengefühl des Käasers oder der Käserin.»

Käse muss man essen und die Geschichte dahinter schmecken

Zu unserem Treffen hat er eine Auswahl an Käsespezialitäten mitgebracht, auch der prämierte Jersey Blue seines Lehrmeisters Willi Schmid liegt bereit. Weil man nicht über Käse sprechen könne, ohne ihn zu probieren. Theorie und Praxis, bei Lukas Peter geht das eine nicht ohne das andere.

Über 700 Käsesorten gibt es mittlerweile in der Schweiz zu probieren. Das war nicht immer so. Bis 1999 bestimmte die Käseunion, welche Sorten produziert werden durften. Die Folge: Es gab immer weniger Käsevielfalt, und meistens war es Hartkäse, weil er länger haltbar und daher besser exportierbar ist. Diesem Umstand ist es mitgeschuldet, dass viele Schweizerinnen und Schweizer eine fast schon gelangweilt routinierte Beziehung zu Käse haben. «Die meisten sind von der Auswahl überfordert und kaufen darum immer dieselben drei Käsesorten.»

Um das zu ändern, hat Lukas Peter zusammen mit der Esskulturwerkstatt Sobre Mesa in Zürich einen Käse-Workshop auf die Beine gestellt. Der Kurs soll regelmässig stattfinden, das nächste Mal am 29. Mai. «Ich will die Leute dazu animieren, über den Rand des üblichen Käseplättli zu schauen, und ihnen die Angst vor dem Ungewohnten, Stinkigen, Schimmlichen nehmen.» Ihm selbst haben es vor allem die Weichkäse angetan. Sie seien eine lebendige Masse, die fast etwas Animalisches an sich habe. Passend dazu reicht er ein Stück geschmierten Weisseschimmelkäse von der Käserei in Dietikon, die er vor sechs Jahren mit aufgebaut hat. Sie ist Teil der Genossenschaft Basimilch, und sie ist ein Versuch, den ganzen Herstellungsprozess vom Gras, der Haltung der Kühe bis zum Käsen und den Konsumenten regional und solidarisch zu gestalten.

So verarbeitet die Basimilch direkt auf dem Hof die Biomilch der eigenen Kühe zu Käse, Joghurt, Quark, welche im wöchentlichen Abo in der Region Zürich verteilt werden. Wer ein Abo hat, der verpflichtet sich zu Arbeits-einsätzen auf dem Hof. Damit sich Mensch und Tier nahekommen und eine Gemeinschaft entsteht. Die Entkoppelung von der Natur, wie er sie selbst zum Teil als Kind erlebt hat, findet Peter gefährlich. «Nur nahe an den Produkten versteht man ihren Wert.» Theorie und Praxis, Philosophie und Kuhmilch, Genuss und Nachhaltigkeit, bei Lukas Peter kommt alles zusammen, und «im besten Fall schmeckt das Resultat auch noch richtig gut». Sagt's und schneidet sich ein Stück vom cremigen Sanglée des Couardise aus dem Emmental ab.

Schweizer Käse zum Entdecken im Abo

Was ist das Geheimnis des «Bio Urchrüter» aus dem Aargau? Wie schmeckt ein zartcremiger Tomme aus dem Jura? Was hat es mit der «Pink Queen» auf sich? Die Schweiz ist ein Käse-land, aber nicht unbedingt eines von Käse-Essern. Cheezy will hier Abhilfe schaffen. Das Schweizer Start-up liefert Käseboxen voller Überraschungen direkt nach Hause. Das Sorti-

ment an Schweizer Käse wechselt wöchentlich und je nach angegebene Geschmacksprofil liegen in der Kiste Hart- oder Weichkäse, milde oder rezente, würzige oder auch mal etwas stinkende Exemplare. Die Käseboxen sind in drei Grössen ab 35 Franken erhältlich und können einmalig oder im Abo bestellt werden. Auch Kinderboxen oder Geschenkboxen gibt es. Wer sich

konsequent durch die Schweiz kosten will, der klickt die «Tour de Suisse» mit oder ohne Bierbegleitung an und erhält postwendend jeden Monat den feinsten Käse eines Kantons und das passende Bier aus der Region dazu. Die Gewinne des Unternehmens gehen laut Website vollumfänglich an die Schweizer Milchproduzenten und Käsereien zurück. www.cheezy.ch