

## Wie der Käse auf die Welt kommt

Donner grollt leise über den Davoser Gipfeln und der Weg zur Clavadeleralp ist steiler als gedacht. Zumindest hat der Regen nachgelassen. Wenigstens ein bisschen. Am Wegrand gluckert ein schlammbraunes Rinnsal fröhlich zu Tal. Aber wir müssen aufwärts und wir müssen uns beeilen. Die Zeit drängt. Wir sind spät dran. Bei der nächsten Kurve öffnet sich der Wald und gibt eine Aussicht frei, fast so Atem beraubend wie die dünne Bergluft. Da vorne ist ein Schild: Schaukäserei. Wir haben es geschafft.

Jeff, ein zotteliger, schwarzer Hirtenhund, kündigt schon von weitem an, dass wir kommen. Er sitzt auf dem Vordach der Alphütte und bellt uns Schwanz wedelnd entgegen. Ein paar Stufen die Treppe rauf, an einem Tablett mit verlockend duftenden «Totenbeinli» vorbei, die draussen auf der Terrasse abkühlen. Drinnen ist es unerwartet hell und freundlich. Und warm. Sehr warm. Wir schälen uns aus unseren Regenkleidern und schauen uns um. Ein offener Dachstuhl, helles Kiefernholz, Kuhglocken und Kinderzeichnungen an den Wänden. Es riecht ein bisschen nach geronnener Milch, aber nicht so sehr, wie ich es erwartet hätte. Karin, die Kellnerin, nimmt uns in Empfang. Ihre kurzen platinblonden Haare unter dem schwarzen Käppi sehen eigentlich viel zu frech aus zu dem blauen Sennerhemd. Und auch ihre türkisfarbenen Crocs wollen nicht so recht ins Bild passen. Aber ihre handfeste Freundlichkeit und ihr verschmitzter Blick lenken sofort davon ab. Sie bringt uns zu Martina und Stefan, die hinter der Theke im «Hygienebereich» an der Arbeit sind.

Die kleine Martina ist die junge Sennerin. Und mit ihren orangefarbenen Jeans und dem geblühten Kopftuch bietet sie einen lustigen Kontrast zu Stefan, dem Käser, der ganz in weiss gekleidet ist und sie um einen gefühlten halben Meter überragt. Sie stehen beide an einem grossen Kupferbottich, der mich ein bisschen an eine runde Badewanne erinnert. Angetrieben von einem grossen Rührarm drehen darin weisse Babykäseklümpchen in gelblicher Molke ihre Runden. «Ihr habt schon einiges verpasst», erklärt uns Stefan. Die Befruchtung der Rohmilch zum Beispiel. Die kriegt nämlich Joghurt zu essen und wird dann dick. Und den Einsatz der Käseharfe. Ein lustiges Ding, das ein bisschen aussieht wie ein überdimensionaler Eierschneider. Die spielt der dicken Milch keine Musik vor, sondern schneidet sie in kleine Stücke. Aha, daher die Babykäseklümpchen. Aber Moment, Rohmilch? Stefan erklärt, dass die Milch hier auf der Alp durch die vielen guten Alpenkräuter sehr gehaltvoll und gesund ist. Zu grosse Hitze würde diese Eigenschaften wieder zunichte machen. Deshalb wird die Milch roh verarbeitet.

Während ich mich noch frage, wie Alpenkräutermilch schmeckt, fischt Martina mit einem Nudelsieb den Babykäse aus dem Bottich und topft ihn vorsichtig in zwei kleine weisse Eimer um. Jedes Mal landet dabei platschend die Molke auf dem Boden. Aha, darum die Gummistiefel. Für den Rest des Käsebruchs kommt jetzt eine Art übergrosses Mulltuch zum Einsatz. Stefan und Martina ziehen das Tuch mit einem Ring durch die Molke und fangen so den restlichen Babykäse ein. Er wird vorsichtig in das Tuch gewickelt und weil dieses Baby ein echter Brocken ist, muss es mit einem Flaschenzug aus seinem Bad gehoben werden. Wieder platscht die Molke auf den Boden. Dann wird der Babykäse in einer Stahlwanne erstmal ordentlich gedrückt, mit schweren Gewichten, damit die restliche Molke abfließt. Mit Markierungsstiften ritzt Stefan dann Linien in die Käsemasse, damit später alle Käselaike gleich gross sind. Mit seiner weissen Kleidung, den weissen Gummistiefeln und dem weissen Käppi kommt Stefan mir vor wie ein Doktor, der dem Babykäse auf die Welt hilft.

«Letzte Woche habe ich in der Molke gebadet», erklärt mir Stefans Mutter, die zusammen mit ihrem Mann zu Besuch ist. Sie ist eine richtig liebe Oma mit wuscheligem Kurzhaarschnitt und ziemlich wild gemusterten Kleidern. Und sie lächelt nett hinter ihrer Bille. «Und, hat es gewirkt?», frage ich amüsiert. Sie nickt und lässt mich die Haut an ihrem Arm fühlen. Sie ist braun gebrannt mit ganz vielen Sommersprossen, aber eigentlich nicht besonders weich. Ich zeige mich dennoch beeindruckt und grinse in mich hinein. «Da draussen auf der Wiese in einer Stahlwanne. Wir haben improvisiert!», lacht sie freudig und zeigt aus dem Fenster. Draussen regnet es noch immer und man hört leise den Donner grollen.