

Petra Roost

Feuer im Kessel

Den Bergkäse umgibt ein Mythos. Soll er doch würziger, aromatischer und gesünder sein als seine Verwandten aus dem Flachland. Auf der Spur des Geheimnisses um den Bergkäse wanderte ich in Davos.

Das Wetter meint es nicht gut mit uns. Seit Stunden prasselt der Regen ohne Pause auf den Vorplatz; hin und wieder zuckt ein Blitz oder der Donner versucht das Geschirrkloppern im Frühstücksraum zu überdecken. Auf meinem Teller liegt das zweite Stück Käse. Ich stimme mich auf den Besuch der Bergkäserei ein. Mittlerweile regnet es noch intensiver und die Jakobshornbahn kapituliert vor dem Unwetter – keine Gondel bringt uns auf die Ischalp. Mit ein wenig Improvisation schaffen wir es mit dem Auto nach Clavadel. Zu Fuss geht es dann hinauf auf die Alp. Dort oben, keine Stunde von uns entfernt, wird er hergestellt, einer dieser sagenumwobenen Bergkäse. Der Weg hinauf zur Clavadeler Alp führt durch den lichten Tannenwald. Die Wolken hängen tief. Ausser dem Rauschen von Wasser, den Regentropfen auf dem Regenschirm und unseren Schritten ist nichts zu hören. Kurz vor der Hütte zeigt sich über dem Weissfluhgipfel zum ersten Mal heute die Sonne. Trotz unfreundlichem Wetter fühle ich mich wohl hier oben in der Bergwelt. Und kurz vor der Hütte lassen dann ein paar verirrte Sonnenstrahlen die Wassertropfen auf den Blumen der Kuhweiden, auf den Margriten, den langen Gräsern glänzen. Schon hat uns Hund Jeff vor der Alphütte gesehen. Er bellt, springt an seiner Kette hoch. Während er unseren Besuch ankündigt, steigen wir die letzten Stufen zur Hütte hoch über Davos empor und treten ein.

Stefan und Martina begrüßen uns erfreut. Sie haben bereits mit der Käseproduktion begonnen. Wir tauchen nun auch ein in ihre Welt, weg vom Alltag, wo das Feuer im Kessel lodert und der Raum mit seiner hellen Holzverkleidung ein bisschen nach frischem Käse, irgendwie auch nach Joghurt und Alpenluft, duftet. In einer Welt, in der Stefan der Käser gemächlich, gezielt seine Käseharfe durch die geronnene, gelbliche Masse im Kupferkessel zieht, und die wohlige Wärme die durchnässten Kleider trocknet. Es ist sehr gemütlich. Entspannt erklärt uns Stefan, wie er zusammen mit Martina den Käse herstellt. Martina, die mit Rolf jeden Tag um 5 Uhr in der Früh die Kühe melkt, legt Holz im Ofen nach. Martina ist wie Stefan den zweiten Sommer auf dieser Alp. Von Mitte Juni bis zum Wintereinbruch machen sie hier oben jeden Morgen Käse aus den 950 Litern Milch von den Kühen der drei Clavadeler Bergbauern. Nach dem Aufstieg auf die beinahe 2'000 m hohe Alp genieße ich die gemütliche Stube und schlürfe dankbar die frische, noch warme Molke. Etwas wässrig und fad schmeckt sie. Aber Molke soll sehr gesund sein – wie der Käse.

Während wird warten bis die Käsemasse auf 44° Celsius aufgeheizt ist, erzählt uns Stefan von seinem Alltag auf der Alp. Ich bin beeindruckt vom jungen Käser, der die Alp einer Karriere vorzieht, mit über dreissig nochmals eine Berufslehre macht und lieber Bergkäse herstellt, als im Büro arbeitet. Er wirkt so entspannt, glücklich, zufrieden. Vorsichtig und mit viel Gefühl zieht er zusammen mit Martina den Käse aus dem Kessel. Die beiden arbeiten wortlos, ihre Handgriffe sind aufeinander abgestimmt. Nun liegt der Käse im Becken und die letzten Molkereste fließen in einen Kessel. Am Nachmittag wird Martina die 50 Schweine auf einer nahen Weide damit füttern. Sie verwerten die rund 800 Liter Molke, die jeden Tag beim Käsemachen anfallen. Die jungen Schweine geniessen wie die Kühe ihren Sommer auf der Clavadeler Alp. Ihren ersten und letzten.

Bereits nach einer Stunde fühle ich mich, als ob ich schon lange hier oben wäre, als ein Teil dieser verschworenen Gemeinschaft von beinahe Aussteigern, die sich auf eine Alp absetzen um Käse zu produzieren und immer ein offenes Haus für

Besucher haben. Wir lauschen den Erzählungen von Stefan, der mir bereits wie ein alter Bekannter erscheint. Vielleicht fördert Höhe Vertrautheit, vielleicht macht das den Käse aus. 18 Käselaibe liegen nun in ihren Formen. Während Stefan und Martina aufräumen, tritt auch noch Rolf, der Hirte der Alp, in den Raum. Rolf arbeitet neben seinem Leben auf der Alp als Polymechniker im Rheintal. Auch er sucht jeden Sommer den Ausgleich zur Arbeit. Er setzt sich an das grosse Fenster und sein Blick schweift ins Tal hinunter, wo einige Wolkenfetzen vorbeiziehen. Immer wieder zieht es ihn in die Berge, wo er Kühe hütet, melkt, ihnen die Weiden sichert, den Wassertank leert – und das andere Leben geniesst. Er mag seine Tiere sehr, seine Tiere, die viel Milch für den Käse liefern. Das Leben, das hier oben offensichtlich in einem eigenen Rhythmus findet. Verbunden mit den Tieren, mit der Natur und konzentriert auf vier arbeitsreiche Monate.

Die grosse Bahnhofsuhr über dem Käsekessel erinnert uns an die Zeit, daran, dass der Rückweg noch ansteht. Wir verlassen die gemütliche Runde nur ungern. Ohne Eile brechen wir auf, vorbei an den schlafenden Schweinen, an den Kühen, die trotz Regen in aller Ruhe ihre in den Weiden stehen und das saftige Gras, die Blumen und die Kräuter fressen – zurück nach Davos. Immer noch erfüllt von den Eindrücken der Hütte mach ich mir nochmals Gedanken über den Zauber des Bergkäses. Dabei merke ich, wie mich diese Bergwelt bei diesem kurzen Besuch eingefangen hat, wie mich eine innere Ruhe erfüllt, die ich vorher nicht entdecken wollte. Der Mythos ist und bleibt wohl einer. Doch wer in der Einsamkeit mit so viel Liebe, mit viel Engagement und Ausdauer die Tiere pflegt, die Milch bearbeitet und den Käse während seiner Reifezeit pflegt, der erschafft etwas, für das es sich lohnt innezuhalten und zu geniessen.