

LIFE & STYLE

Black Cheese: Gag oder Delikatesse?

Ein Emmentaler stellt einen neuen Käse her: den Black Cheese. Sogar ein Starkoch hat ihn auf der Karte.

17. Juli 2017

Text: Kathia Baltisberger Fotos: Lucian Hunziker.

EYECATCHER. Dieser Käse fällt sofort auf: Der Black Cheese ist – wie sein Name nahelegt – schwarz wie die Nacht. Und einzigartig. Erfunden hat ihn ein Emmentaler. Beat Wampfler, eigentlich Tierarzt und Pferde-Chiropraktiker, kam beim Fernsehen auf die Idee. «Ich habe in der Sendung «Galileo» einen Beitrag über Black Food aus Japan gesehen, z.B. schwarze Burger. Da dachte ich mir: Wieso soll es nicht auch einen schwarzen Käse geben?» Dem Käse-Business völlig fremd ist der Tierarzt nicht. «Ich bin auf einem Bauernhof aufgewachsen und mein Grossvater ging früher immer auf die Alp und produzierte Käse.» Ausserdem entschied sich Wampfler 2015 das Käsehaus K3 in Burgdorf BE zu kaufen – oben ist es ein Kulturzentrum, unten ein Käsekeller. «Für den Black Cheese brauchte es also nur noch ein bisschen Mut und einen Käser, der das mitmacht.»





Ob das gut geht? Tierarzt Beat Wampfler und die Käser Ruedi Klötzli und Adrian Schütz (v.r.) schauen in die...

SCHWARZES GOLD. Den fand er in Adrian Schütz, Betriebsleiter der Dorfchäsi Utzenstorf BE. Der Käser und der Tierarzt mussten viel ausprobieren. So verwendeten sie zunächst Lebensmittelfarbe. Das Ergebnis: der Käse wurde violett oder grün, aber nicht schwarz. Die Alternative: Pflanzenkohle. «Als wir das erste Mal diese graue Käsemasse sahen, dachten wir nicht, dass daraus wirklich mal ein Black Cheese entstehen könnte», sagt Wampfler. Doch der Käse erhält zehn bis zwölf Stunden nach der Pressung seine intensive schwarze Farbe. Drei Monate reift der Käse in der Chäsi in Utzenstorf. Danach verlegt Wampfler die Laibe in seinen eigenen Käsekeller, wo er nochmals vier Monate bei perfekten Bedingungen lagert. Und natürlich muss das schwarze Gold gepflegt werden. Das ist die Aufgabe von Ruedi Klötzli, ein pensionierter Käser. Er schmiert den Käse mindestens zweimal pro Woche.



Ja, aus dieser grauen Masse entsteht der Black Cheese.



Das A und O: schmieren, schmieren, schmieren.

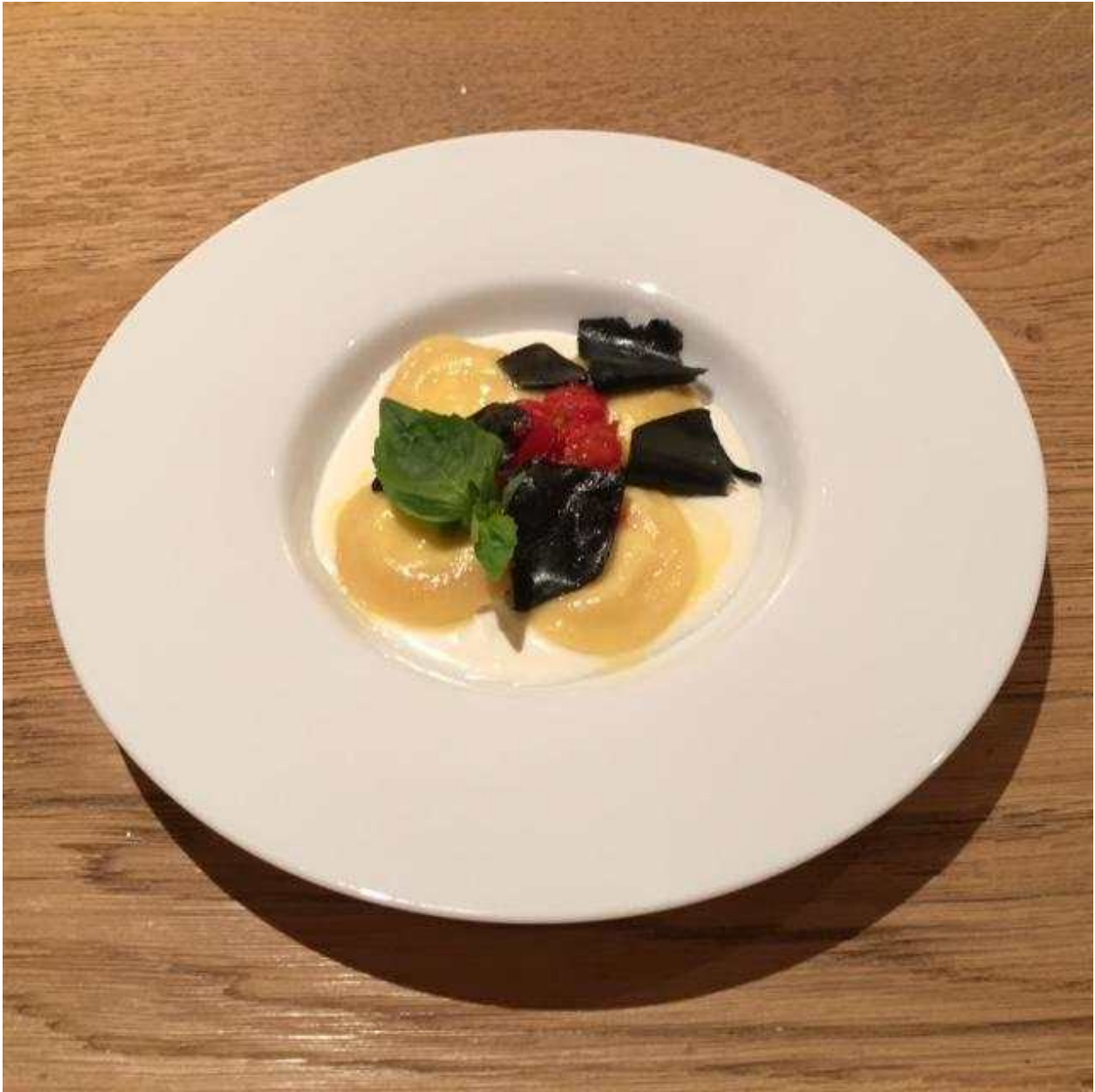
BLACK CHEESE IN DER 18-PUNKTE-KÜCHE. Und was gibt der Black Cheese geschmacklich her? «Er ist sehr cremig, würzig und charaktervoll. Das Sandige der Pflanzenkohle spürt man

auch ein bisschen beim Essen», beschreibt Wampfler das Geschmackserlebnis. Dass es sich um etwas Einzigartiges handelt, hat auch die Spitzengastronomie entdeckt. 18-Punkte-Koch Robert Speth aus dem «Chesery» in Gstaad verwendet den Black Cheese gerne in der Küche. «Am besten eignet er sich für warme Speisen: zum Beispiel Frischkäse-Ravioli und dann den Black Cheese darüber gerieben. Oder natürlich auf dem Käsewagen ist er ein echter Hingucker.»



Prost! Beat und Ruedi sind begeistert von ihrem Produkt.

Wenn Wampfler irgendwo seinen Käse anpreist, sind alle begeistert. Bis Ende Jahr will der Tierarzt 300 Kilo seiner «Delikatesse» herstellen. Er denkt auch daran, Raclette oder Fondue daraus zu machen und natürlich will er auf das Internet in puncto Vertrieb setzen. Ob sich der Käse aber sein fixes Plätzchen in der Käsetheke erobern wird, bleibt abzuwarten.



Frischkäseraviolis mit Datteri Tomaten und schwarzem Bergkäse (Foto: «Chesery»)

>> KÄSEHAUS K3

Scheunenstrasse 3

3400 Burgdorf

www.kaesehaus-k3.ch

>> CHESERY

Alte Lauenenstrasse 6

3780 Gstaad

www.chesery.ch

