

Der Schweizer Käse und ich – mit Thomas Eckel, Chef-Diplom-Kaffeesommelier und Geschäftsführer der Murnauer Kaffeerösterei

„Schweizer Käse zusammen mit Kaffee ist wie eine Liebeserklärung“

Schweizer Käse und der Spezialitätenkaffee der Murnauer Kaffeerösterei sind zwei Naturprodukte von höchster Qualität, die weit mehr verbindet als auf den ersten Blick erkennbar. Die Liebe zum Geschmack, die Auswahl der Rohstoffe und die handwerkliche Verarbeitung entscheiden über ihre Qualität. Zeit für ein Gespräch über Käse und Kaffee.

Warum bist Du Kaffeeröster geworden?

Ich war mit meinem Vater auf Hawaii und wir haben Sträucher entdeckt, die wir bis dato nicht kannten. An ihnen hingen weiße Blüten, die nach Jasmin rochen, sowie grüne, unreife Kirschen und rote, reife Kirschen. Als mein Vater nach den Kirschen griff, rief plötzlich ein alter Mann: „Hey, don't touch my coffee tree!“ Der Kaffeebauer hat uns aber zu sich eingeladen und uns eine Tasse Kaffee angeboten. Das war mein persönlicher Schlüsselmoment. Es lagen Welten, wirklich Welten im Geschmack zwischen diesem Kaffee und dem, was wir bisher kannten. Diese Faszination hat mich nie wieder losgelassen. Ich habe eine Ausbildung zum Kaffeesommelier gemacht und später auch das Rösten gelernt.

Was verbindest Du mit der Schweiz und mit Schweizer Käse?

Meine Beziehung zur Schweiz und Schweizer Käse reicht über 30 Jahre zurück. Ich habe dort an der Universität St. Gallen Master of Management studiert und war danach beruflich oft in der Schweiz. Ich habe mir nach meinem ersten Besuch im Wallis einen Raclette-Ofen mitgenommen, mit dem man den Käse vom Laib traditionell abschabt. Zur Hochzeit stand eine Girolle (kurbelähnlicher Käsehobel) auf der Wunschliste. Mit der Schweiz verbinde ich, dass Essen etwas Besonderes ist. Und dass Käse nicht gleich Käse ist. Käse ist in der Schweiz kein Alltagsprodukt, sondern Kulturgut. Diese Konzentration auf das Wesentliche, dieser kompromisslose Qualitätsanspruch – das ist für mich bis heute typisch für die Schweiz.

Welcher Deiner Spezialitätenkaffees passt zu welchem Schweizer Käse?

Der Tête de Moine AOP zusammen mit einem fruchtigen äthiopischen Kaffee, zum Beispiel Suke Quto, ist wie eine Liebeserklärung. Der Käse intensiviert und verlängert das Aroma des Kaffees,



der Kaffee wiederum hebt die Tiefe des Käses hervor. Alternativ würde auch ein leicht nussiger Kaffee aus Brasilien wie La Villa passen. Mit dem Appenzeller® sind viele Kaffees kombinierbar. Die Kaffees sollten jedoch ausgeprägte Aromen haben – leichte Aromen treten schnell in den Hintergrund. Zu diesem einzigartig würzigen Geschmack passt auch der Suke Quto und der indische Spezialitätenkaffee Malabar Monsooned. Zu den beiden Hartkäse Schweizer Emmentaler AOP und Le Gruyère AOP braucht es dominante und gleichzeitig vollmundige Kaffeesorten. Der Schweizer Emmentaler AOP ist nussig und präsent – da braucht es kräftige Kaffees mit Tiefe. Ein Robusta oder Malabar Monsooned hält da gut mit. Zum Le Gruyère AOP passen schokoladig-nussigen Aromen wie beim brasilianischen La Villa hervorragend – das ist ein sehr elegantes Zusammenspiel. Meine Empfehlung: Diese Kombination bewusst ohne Brot testen: Käse und Kaffee pur. Da entdeckt man Aromen, die man sonst nie wahrnimmt.

Bei welchem Schweizer Käse wirst Du schwach?

Der Tête de Moine AOP hat es geschafft, mein Herz zu erobern. Er ist so geschmeidig und langanhaltend im Geschmack.

„Was heute Trend ist, ist bei uns Tradition.“ – Verbundenheit, Einfachheit, Nachhaltigkeit, Tradition, Ursprünglichkeit und Verantwortung – der Schweizer Käse vermittelt diese Werte und Überzeugungen, die tief in seiner Tradition verankert sind. Wofür steht die Murnauer Kaffeerösterei?

Nachhaltigkeit ist für uns ein wichtiger Wert. Wir betrachten dabei die Umwelt, das Soziale und die wirtschaftliche Ebene. Deshalb setzen wir auf Direct Trade – auf langfristige Partnerschaften mit Kaffeebauern ohne Zwischenhändler und auf Transparenz entlang unserer gesamten Lieferkette. Qualität wächst auf dem Feld – das ist unser Ansatz. Die Kaffeebauern liefern den wertvollen Rohstoff und sollten so bezahlt werden, dass sie davon leben können. Wenn nur der Preis im Mittelpunkt steht. Dann kann sich der Kaffeebauer nicht weiterentwickeln.

Worin liegen die geschmacklichen Unterschiede zwischen traditionell hergestelltem Käse und Kaffee und ihren industriell gefertigten Pendants?

Kaffeeirschen reifen nicht gleichzeitig – ein Ast trägt oft grüne, gelbe und rote Früchte nebeneinander. Wer Qualität will, muss sie von Hand selektieren. Genau das passiert bei Spezialitätenkaffee: Die besten Bohnen werden in mehreren Durchgängen gepflückt, sorgfältig aufbereitet und fair gehandelt – direkt von den Farmern, mit denen wir eng zusammenarbeiten. In der industriellen Produktion ist dafür kein Platz. Dort wird maschinell geerntet – alles auf einmal,



Pressemitteilung

unabhängig vom Reifegrad. Um den gemischten Geschmack zu kaschieren, wird der Kaffee oft sehr dunkel geröstet. Das erzeugt kräftige Röstaromen, lässt aber die natürlichen Aromen der Bohne verschwinden. Bei unseren Kaffees ist das anders: Wenn man fruchtige Noten wie Blaubeere oder Pfirsich schmeckt, dann sind sie da – weil die Bohne das hergibt. Wenn wir von Erdbeere, Maracuja oder Pfirsich sprechen, reagieren manche irritiert: ‚Wollen Sie mir gerade Früchte verkaufen?‘ Nein – wir sprechen von Aromen, die im Kaffee eigentlich vorkommen. Neben diesem floralen Fruchtleben gibt es auch ausgeprägte schokoladige Töne – von weißer Schokolade über Milkschokolade bis hin zur dunklen Schokolade aber auch die ganze Bandbreite an Nüssen. All diese Aromen, die wir im Kaffee eigentlich haben, die fehlen bei Massensware völlig. 80 Prozent des weltweit gehandelten Kaffees ist, ist Industrieware. Bei circa 20 Prozent kommen wir in den High-End-Bereich des Spezialitätenkaffees. Da muss man tatsächlich bereits sein, dass Doppelte zu bezahlen, um diese Qualität zu bekommen. Diese Bandbreite an Aromen finde ich auch beim Schweizer Käse: Der Emmentaler AOP überzeugt mit seiner nussigen Note, während der Le Gruyère AOP mit leicht salzigen Aromen und einer Kombination aus umami und einer leicht körnigen, kristallinen Textur überrascht.

Das Reinheitsgebot der Schweizer Käseereien verpflichtet die Käsermeister:innen dazu, ihre Käsespezialitäten rein, natürlich und frei von künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen herzustellen. Wie stehst du einem solchen freiwilligen Branchenkodex gegenüber?

Gutes Handwerk zeichnet sich aus in dem, was man alles weglassen kann. Es zeigt, dass für die Käsermeister:innen der Geschmack stets im Fokus ist.

Mit Menschen, den Tieren, der Natur und den Produkten verbunden zu sein – das ist der Inbegriff der Schweizer Käsekunst. 19.000 Milchbetriebe im engsten Umkreis um 600 Käseereien beweisen, wie regional die Produktion ist. Seit Jahrhunderten werden die Rezepte von Generation zu Generation weitergegeben. Wir nennen diese Philosophie *das Gute leben*. Was macht für Dich das Gute leben aus?

Das Gute leben heißt für mich, naturbelassene Lebensmittel mit Freunden zu genießen – und das möglichst so, dass es allen in der Lieferkette gut geht.

Über Käse aus der Schweiz:



Pressemitteilung

Schweizer Käse ist ein reines Naturprodukt und steht für eine Lebensphilosophie: Das Gute leben. Denn die Schweizer Käsermeister:innen stellen ihren Käse mit einheimischer Milch, nach jahrhundertealten Rezepturen und traditioneller Handwerkskunst her. Monatelang reifen die Käsesorten zum Teil. Vieles ändert sich, Schweizer Käse aber bleibt unverändert gut. Einzigartig ist das Schweizer Reinheitsgebot, das Käse ohne künstliche Zusätze garantiert. Rund 600 Käseereien, mehrheitlich in Familienhand, stellen mit handwerklichem Know-how Naturprodukte von höchster Qualität her. Beliefert werden sie von Milchbetrieben im Umkreis von wenigen Kilometern mit durchschnittlich 27 Kühen. Diese kleinzellige und verantwortungsvolle Herstellung macht Schweizer Käse zu einem Synonym für unvergleichlichen Geschmack und höchste Qualität fernab von industrieller Produktion. Käse aus der Schweiz bietet intensive Genusserlebnisse, die uns mit den Menschen und der Natur verbinden.

Pressekontakt für Käse aus der Schweiz:
Hansmann PR – Brunenthaler & Geisler GmbH
Carole Friedrich
c.friedrich@hansmannpr.de
+49 89 360 54 99 18

Weitere Informationen finden Sie auf **www.schweizerkaese.de**

Besuchen Sie uns auch in den Sozialen Medien:



<https://www.facebook.com/Schweizer.Kaese>



https://www.instagram.com/schweizerkaese_de/

