



Alles im Butter

Text – MARTINA ZÜRCHER / Bild – DANIELA KIENZLER



Eldorado für Spitzenkoch Ralph Schelling:
In Andeer taucht er nicht nur in Kindheitserinnerungen, sondern auch in Buttermilch.

Der Mond dreht sich um die Erde. Das Butterfass dreht sich um seine eigene Achse. Bei Koch Ralph Schelling und dem Käsemeisterpaar Maria Meyer und Martin Bienenrth aus Andeer dreht sich alles um den Geschmack.



ANDEER & SPLÜGEN – Der Vollmond erhellt den Wintermorgen, die hohen Bergflanken reissen dunkle Schattenlöcher in den Sternenhimmel. Es ist ein klarer, kalter Tag, der über Splügen erwacht. Das Dorf schläft noch, nur die Käserei ist hell beleuchtet. Beim Eintreten schlägt Ralph Schelling warmer Dampf entgegen, es riecht nach roher Milch.

«Es geht jeden Morgen um fünf Uhr los», erklärt die Käsemeisterin Maria Meyer bei der Begrüssung das geschäftige Treiben in der Sennerei. Es ist sechs Uhr früh und auch das Butterfass ist bereits an der Arbeit. Es muss heute Morgen 240 Liter Rahm zu Butter schlagen. Mit eingeübtem Handgriff öffnet Maria Meyer wenig später das metallene Fass und zeigt dem Spitzenkoch Ralph Schelling, weswegen er heute so früh aufgestanden ist: frische, handgemachte Butter aus Andeer. Die Butterkörner schwimmen glänzend in der Buttermilch. Dann öffnet sie unten am Fass einen Hahn und die dünne, weisse Flüssigkeit wird in Kannen aufgefangen. «Die Buttermilch benutzen wir zum Zigern», sagt Maria, während sie ein Glas davon füllt und ihrem Besucher in die Hand drückt. Ralph leert das Glas in einem Zug, schenkt sich dann mehrmals nach. «Diese Buttermilch hier schmeckt erstaunlich gehaltvoll, obwohl sie kein Fett mehr hat. Am liebsten mache ich daraus Sorbet.» Dann fügt er scherzend hinzu: «Oder ich mache eine Buttermilch-Entschlackungskur.»

KINDHEITSERINNERUNGEN

Während das Butterfass weitere zehn Minuten aus den Flocken eine feste Masse knetet und das restliche Wasser herausgepresst wird, verschwindet Maria und kommt wenig später mit Kaffee zurück. Für sie, die immer freitags aus dem 14km entfernten Andeer in die Sennerei ihrer Freunde nach Splügen fährt, um Butter herzustellen, ist es bereits der zweite. Für Ralph der erste. «Du bist richtig munter, so früh morgens», ist sie ob der guten Laune des jungen Mannes erstaunt. «Gestern stand ich sogar um vier Uhr auf, weil ich nicht mehr schlafen konnte», gibt er lachend zurück. Es ist der Jetlag, der Ralph derzeit so früh aus dem Bett holt. Für ihn gehört dies zum Arbeitsalltag dazu: Als Personal Chef fliegt er rund um die Welt, dabei findet er in lokalen Produkten und Gerichten immer wieder neue Inspirationen für seine eigenen Rezepte, vergisst dabei aber seine Wurzeln nicht: Obwohl Ralph Schelling, egal wo, am

liebsten lokal kocht, hat er die Bio-Butter aus Andeer auch schon in die USA importiert, um sie dort bei einem Catering zu verwenden.

Er selbst kennt die Sennerei in Andeer bereits seit seiner Jugend. Vor 18 Jahren übernahmen Maria Meyer und ihr Mann Martin Bienenrth die Dorfkäserei. «Für alle anderen war der Betrieb zu klein, wir kamen von der Alp und für uns war die Grösse genau richtig», erzählt die deutsche Käsemeisterin, die sich dazumal entschloss, um die Menschen und das Dorf kennenzulernen, im Chor mitzusingen. Dem Chor, den Ralphs Grossvater leitete. «Nur wenn du einmal die Woche mit den Leuten singst, erfährst du als Aussenstehende die wichtigen Geschichten aus dem Dorf.»

Ein Mitarbeiter hat ein Stück Butter auf den Fettgehalt getestet. Genau 83% muss er bei der Andeerer Bio-Butter betragen.

Ralph, der seine Schulferien immer wieder im Bündnerland verbrachte, liebt bis heute nicht nur die Andeerer Butter: «Bei meinen Grosseltern gab es zum Frühstück Ziger, den kauften sie bei euch. Herrlich!» «Dann freu dich auf später», schmunzelt Martin Bienenrth, der mittlerweile auch dazugestossen ist. Mit seinem schwarzen Käppi und dem Bart sieht er wie ein typischer Senn aus. Die 20 Jahre auf den Bündner Alpen haben ihn geprägt. Aber das Käse- und Butterhandwerk überlässt er seiner Frau. «Sie ist die beste Käsemeisterin, die es gibt – alles, was sie macht, kommt gut heraus.» Eine Aussage, die viele unterschreiben: Der Andeerer Käse hat

bereits seit mehreren Jahren Weltmeister-Status und ist spätestens, seit Jamie Oliver in Andeer zu Besuch war, weltweit bekannt.

DER WAHNSINN!

In der Zwischenzeit hat ein Mitarbeiter der Käserei ein Stück Butter auf den Fettgehalt getestet. Genau 83% muss der bei der Andeerer Bio-Butter betragen. «Ist der Fettanteil grösser, müssten wir noch einmal Wasser dazugeben», erklärt Maria Meyer. Aber heute stimmt alles. Auch die Stimmung vor den grossen Fenstern der Käserei: Der Vollmond ist hinter den Bergen verschwunden, das Morgenlicht zwinkert sanft von der anderen Talseite herüber. Der Morgen ist noch lange nicht so wach wie die Truppe hinter dem Butterfass.

Und wie ist das mit dem Vollmond, beeinflusst der die Butter- und Käseherstellung? «Wissenschaftlich ist nichts bewiesen, aber der Mond beeinflusst ja das Wasser und wir arbeiten auch mit Wasser. Von daher kann ich mir schon vorstellen, dass er irgendeinen Einfluss

Macht Weltklasse-Produkte: Maria Meyer und ihre Andeerer Butter.



Macht schön glücklich: die Buttermilch.



Macht schöne Formen mit schöner Form: das Mödeli.



Machte Andeer zu seinem Zuhause: Martin Biennerth.

hat», sagt Maria Meyer. Für Martin Biennerth hingegen ist der Mond, weil rund und gelb wie der Käse, der Gott aller Käsemeister. «Aber im Ernst: Ich spüre da keinen Unterschied, ob gerade Vollmond ist oder nicht. Es ist auch eine psychologische Geschichte. Es ist wunderschön mit Vollmond aufzustehen und wenn man gut gelaunt ist, dann gelingt einem auch alles besser.»

Das Butterfass hört auf zu surren und ein Lächeln zieht sich über Maria Meyers Gesicht: «Jetzt geht's an die Butter!», ruft sie fröhlich und Ralph schrubbt seine Hände mit einer Bürste ab, dann zieht er die weisse Käser-Schürze über. «Jetzt musst du die Hände noch mindestens eine Minute ins kalte Wasser eintauchen, sonst schmilzt uns gleich alles davon», erhält er noch eine Anweisung, bevor es losgehen kann. Martin Biennerth klaubt unterdessen bereits ein kleines Stück Butter heraus und streckt es der Fotografin hin: «Die frisch geschlagene Butter, direkt aus dem Fass ist das Grösste!» «Die schmeckt ... irgendwie nussig!»

Martin lacht: «Ihr Industriebutter-Kinder wisst nicht mehr, wie richtige Butter schmeckt. Die schmeckt doch einfach nach Butter! Es ist der Wahnsinn! Der Geschmack ist so richtig ... hier ...» Seine Finger spreizen sich vor der Nase und er atmet tief ein, als würde die Butter aus dem Fass nach all den frischen Kräutern und Gräsern der Wiesen duften.

IN FORM GEBRACHT

Die kalten Finger von Ralph hinterlassen wellenartige Rillen in der Butter, die noch gemütlich im Fass sitzt, während auf dem Tisch ein unförmiger Butterberg wächst. Maria Meyer nimmt das Holz-Modell aus dem kalten Wasser und beginnt gekonnt die Buttermasse in die Form zu füllen. Klopft sie mit der Hand fest und löst sie mit dem nächsten Butterstück sofort sanft aus der Form. Schon liegt das nächste Mödéli mit Blumenmuster auf dem Butterpapier und noch eines und noch eines. «Ich liebe diesen Teil der Arbeit. Es macht mir richtig Spass, die Butter in Form zu bringen.»

Dann übergibt sie Ralph, der sie aufmerksam beobachtet hat, das Handwerk, lässt ihn dabei aber nicht aus den Augen. «Das Mödéli hütet man wie seinen eigenen Augapfel. Das ist mein Heiligtum!» Seit 20 Jahren formt sie damit ihre Butter. «Ich habe es von meinem Vorgänger erhalten, er hat es zuvor wohl auch schon 10 Jahre benutzt.»

Martin Biennerth verabschiedet sich vorläufig. «Ich gehe den Käse ausladen und ihr kommt dann zum Frühstück», ruft er Schelling zu. Weil ihre Sennerei seit Juni im Umbau ist, entstand der Andeerer Käse während den letzten Monaten ausnahmsweise ebenfalls in Splügen. Ganz nach dem Firmen-Motto «Erhalten statt Wachsen» wird nach der Neueröffnung Mitte Dezember im-

mer noch die gleiche Menge Milch verarbeitet. Es gibt lediglich mehr Platz für neue Käsesorten.

Die Käserin schaut schmunzelnd zu, wie Ralph Schelling die Mödéli formt. «Er macht es ganz gut», sagt sie, greift aber im nächsten Augenblick ein: «Ne, ne! Das hier musst du nochmals machen. Schliesslich sollen die Leute im Laden denken, die Buttermeisterin selbst hätte die Mödéli gemacht.»

MIT DER BUTTER IN DEN OFEN

Etwas später steht Schelling hinter der Teigschüssel in der Küche des Käser-Ehepaars. Er knetet Butter und geröstetes Mehl zu gleichen Teilen mit wenig Zucker und Salz zu einem braunen, festen Teig. «Wir könnten den Weihnachts-Guetzli Zitrone oder Zimt beifügen. Aber ich will, dass der Geschmack der Butter so richtig schön rauskommt. Diese Butter hat nichts anderes nötig», erläutert Schelling sein schlichtes Rezept. Während der Teig draussen in der frischen Bündner Morgenluft auskühlt, damit er später besser verarbeitet werden kann, kommt die Andeerer Bio-Butter aufs Brot.

«Die ist so gut, die könnte das Geschäft mit dem Käse ruinieren», scherzt Martin Biennerth. «Aber an uns alleine liegt das nicht. Wir haben einfach das Glück dieses Hochqualitäts-Produkt verarbeiten zu dürfen», sagt er und meint damit die 1000 Liter Bio-Milch der fünf Bauernbetriebe aus dem Schamsertal, die täglich angeliefert werden.

Und natürlich steht, wie versprochen, der Ziger auf dem Frühstückstisch. Für den Genuss aus der Kindheitserinnerung, bevor Schelling wieder in der Küche steht und den Guetzliteig in runde Scheiben schneidet. Bald

zieht ein verführerischer Duft durch die Küche und Martin Biennerth weiss, was er am Nachmittag macht: «Ich werde das Rezept selbst ausprobieren. Butter habe ich ja genügend.» ●

REZEPT «Geröstete Andeerer Butterguetzli» – S. 82

MARTINA ZÜRCHER ist freischaffende Journalistin und könnte sich vorstellen, einzig wegen der Butter nach Andeer zu ziehen. ride2explore.com

DANIELA KIENZLER ist Fotografin und hat in der Sennerei die frische Buttermilch von Maria entdeckt. danielakienzler.ch

REISETIPP

Am 16.12 ab 12h wird die neue Käserei in ANDEER gefeiert. Während der Käse auch im Unterland zu kaufen ist, gibt es die Butter nur in Andeer zu beziehen. sennerei-andeer.ch

«Das Mödéli hütet man wie seinen eigenen Augapfel.»

Taten statt Worte Nr. 251



Da schau her: faire Bedingungen für Kleinbauern und Arbeiterinnen

Seit 1992 sind wir Partnerin der Max Havelaar-Stiftung und setzen uns damit für nachhaltigen Anbau und fairen Handel ein. Aus gutem Grund: Fairtrade sorgt bei Kleinbauern und Arbeiterinnen für bessere Arbeits- und Lebensbedingungen. Schweizweit haben wir das grösste Angebot an exotischen Früchten, Blumen, Kaffee, Reis, Schokolade und weiteres aus fairem Handel. Dies sind bereits über 730 Produkte und wir bauen unser Fairtrade-Sortiment laufend aus – damit es wirklich allen schmeckt.

**Alles über das Nachhaltigkeits-Engagement
von Coop auf: taten-statt-worte.ch**



coop

Für mich und dich.

Geröstete Andeerer Butterguetzli

ERGIBT CA. 20 GUETZLI, ZUBEREITUNG CA. 1 STUNDE
RALPH SCHELLING, ralphschelling.com

180g ANDEERER BUTTER (Zimmertemperatur)
180g DINKELMEHL
100g ZUCKER
1 EIGELB
1 TL SALZ

Backofen auf 160°C vorheizen. Das Mehl gleichmässig auf ein Backblech verteilen und rund 25 Minuten im Ofen rösten. Abkühlen lassen.

Mehl mit dem Butter, Zucker, Eigelb und dem Salz von Hand oder in der Küchenmaschine rasch zu einem Teig kneten. Mit Hilfe eines Backpapiers oder von Hand zu 5 Franken grossen Rollen formen, diese im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kühl stellen, damit sie fest werden.

Mit Hilfe eines Messers in fingerdicke Stücke schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und rund 25 Minuten im Ofen backen.

Auskühlen lassen und in Dose verpacken oder einzeln in Seidenpapier einwickeln.

RALPHS TIPPS

- Ich empfehle Dinkelmehl hell steingemalen von granalpin.ch.
- Die Guetzli können auch gut mit dem bereits gerösteten Farina Bona hergestellt werden.
- Selbstverständlich können die Guetzli zur Weihnachtszeit auch mit Zimtpulver, Kakao, Zitronenabrieb, Vanille etc. ergänzt werden, dem wunderbaren Andeerer Butter möchte ich aber hier den Vorrang lassen und ihn nicht mit anderen Gewürzen überdecken.
- Ein ähnliches spanisches Süssspeisen-Rezept «Polvorones» habe ich im soeben neu lancierten Trip Magazin rezeptiert. Traditionellerweise wird hierfür Schweineschmalz verwendet.

En Guete!

