



Der «Jersey Blue»:  
Die Käsespezialität aus Willi Schmid's Lichtensteiger Städtlichäsi  
hat mit Ralph Schelling und Andreas Caminada illustre Fans.



# From Jersey with Love

Text – CLAUDIA WALDER / Bild – DANIELA KIENZLER

In Lichtensteig verwandelt Käser Willi Schmid die nährstoffreiche Milch von Jersey-Kühen in einen preisgekrönten Blauschimmelkäse. Den weiss auch Spitzenkoch Ralph Schelling zu schätzen und nimmt Transhelvetica mit in die Städtlichäsi.



**LICHTENSTEIG** – Auf einem Parkplatz neben der Kägifretli-Fabrik steigt Ralph Schelling vom Töff. Der Spitzenkoch, der heute für Privatkunden in der ganzen Welt herumreist und dabei immer auf der Suche nach den besten Zutaten ist, ist kein Fremder hier im Toggenburg, denn aufgewachsen ist er in Flawil, keine halbe Stunde von Lichtensteig entfernt. Obwohl es noch früher Morgen ist, erwartet ihn Willi Schmid bereits. Der Käsermeister ist bereits seit Stunden auf den Beinen und hat schon mehrere hundert Liter Milch verkäst. «Chömmed nume inne», sagt er mit breitem Lachen und stattet den Gast und seine Begleiter der Hygiene wegen gleich mit Gummistiefeln und einer Käferschürze aus – natürlich alles ganz in Weiss.

In der Käserei ist es warm; die Kamera der Fotografin braucht eine Weile, bis sie sich akklimatisiert hat und die Linse nicht mehr beschlägt – ganz im Gegensatz zu Ralph Schelling, der sofort in seinem Element ist, mitanpackt und gemäss den Anweisungen des mehrfachen Käseweltmeisters kleine Laibe aus den Plastikformen schlägt und wendet. Sind alle Laibe wieder in ihren Formen und müssen die Käselein wieder ruhen, bleibt Zeit für die Besichtigung des Käsekellers, wo Laib um Laib auf Holzbrettern ruht und reift. Der «Jersey Blue» hingegen, ein Blauschimmelkäse aus Jersey-Milch, für den der Gourmetkoch heute in die Städtlichäsi gereist ist, der findet sich hier nicht, der reift in einem separaten Raum – schliesslich soll der Blauschimmel nicht auf die anderen Sorten übergreifen. Zurück im Arbeitsbereich wird Ralph schliesslich fündig: auf einem Metallgestell liegen sie, die «Jersey Blue»-Laibe, die Willis Frau Bea soeben zum Verpacken aus der Reifekammer geholt hat. «Sehen die nicht fantastisch aus?» fragt der Food-Enthusiast, der unter Horst Petermann gelernt und später bei Andreas Caminada gearbeitet hat, im Vorbeigehen. «Mich erinnern sie ans Weltall, mit dieser feinverästel-

ten Maserung», fügt er an, bevor er sich in die Küche im Stock darüber zurückzieht, um ein Gericht zu zaubern, das zu Schmid's berühmtem «Jersey Blue» passt.

## MILCH & SCHIMMEL

Der Käse, den Willi Schmid für Ralph aussucht, ist mindestens zwei Monate zuvor entstanden, denn so lange muss der Blauschimmelkäse reifen, bis ein feines Netz blauer Adern ihn durchzieht und er den richtigen Geschmack entwickelt hat. Die Tage, an denen Willi Schmid seinen «Jersey Blue» herstellt, beginnen wie alle Tage in der Städtlichäsi um 5 Uhr morgens, wenn die ersten Bauern ihre Milch anliefern. Der Käser verkäst jede Lieferung einzeln, bei ihm wird die Milch nicht gemischt – so erhält jeder Käse schon von der Rohzutat her einen eigenen Geschmack, auf dem Willi Schmid seine Käsespezialitäten aufbaut. «Schon als Junge konnte ich die Kühe am Geschmack ihrer Milch auseinanderhalten», erzählt der Bauernsohn aus Nesslau und erklärt, dass er die Milch von Kühen, die auf der Schattenseite des Tals geweidet haben, eher für Weichkäse einsetzt. Weil diese weniger lang reifen, braucht es da die würzigen Kräuternoten, während bei Halbhart- oder Hartkäse-Sorten die leichten Karamell- und Röst-Noten der Milch von der Sonnenseite zum Tragen kommen. Dass in der 2006 gegründeten Städtlichäsi nur thermisierte Rohmilch von Tieren mit Weide- und Heufütterung verarbeitet wird, ist Ehrensache, denn für Willi Schmid beginnt der Käse bereits bei der Kuh.

Beim preisgekrönten «Jersey Blue» verwendet Schmid nur die Milch einer einzigen Kuhrasse: Die eher kleinen Jersey-Kühe mit dem hellbrauen Fell und den dunkelbraunen Gesichtern wurden ursprünglich auf den Jersey-Inseln gezüchtet, einer Inselgruppe im Ärmelkanal, die als Kronbesitz der britischen Krone eigentlich nicht zum Vereinten Königreich gehört. «Deren Milch ist mit

Friedlich: Die Jersey-Kühe geben besonders wertvolle Milch.



Fleissig: Ralph Schelling (r.) packt in Willi Schmid's (l.) Käserei mit an.



Delicious: Nach zwei Monaten ist der «Jersey Blue» bereit für den Verzehr.

Entspannt: Käser Willi Schmid fühlt sich bei den Kühen sichtlich wohl.



Keep calm and carry on:  
Ralph Schelling lässt sich von den neugierigen  
Jersey-Kühen nicht aus der Ruhe bringen.

einem Fettgehalt von an die 6 Prozent und einem Eiweissgehalt von 4 Prozent nährstoffreicher als die anderer Kühe», führt Schmid aus, während im Kessi rund 600 Liter des wertvollen Rohstoffs gerührt und auf die richtige Temperatur gebracht werden. Bevor er das Rührwerk abstellt, gibt er die Kulturen, den Schimmel und das flüssige Lab hinzu, das die Enzyme enthält, welche die Milch gerinnen lassen. «Früher züchtete man den Blauschimmel fürs Käsen auf Roggenbrot», sagt der Käser, der jede einzelne seiner Zutaten aufs Genaueste kennt und weiss, wie sie miteinander reagieren, welche Prozesse bei welcher Temperatur und bei welchem Arbeitsschritt ablaufen. «Der Schimmel ist nämlich der gleiche, der auch auf Brot wächst. Aber weil er dort Stärke bekommt, kann er Toxine bilden, im Käse dagegen nicht.» Genau wie Ralph Schelling steht Willi Schmid kaum einmal still, immer ist er in Bewegung, läuft von einem Kessi zum nächsten, nimmt eine weitere Milchlieferrung entgegen und putzt, putzt, putzt: Hände und Schürzen, Kessi und Wannen, Käseformen und -harfen vor und nach dem Gebrauch.

Ist die Milch genug eingedickt, fährt Schmid mit einem langen Käsermesser durch die sogenannte «Dickete». Für den «Jersey Blue» soll der Käsebruch, die Brocken eingedickter Milch, die noch in der Molke schwimmen, möglichst grobkörnig sein, nicht wie für den «Mühlstei», eine andere Spezialität der Städtlichäsi, für die Mitarbeiter Peter Leibacher im Kessi daneben die Käseharfe durchs Kessi zieht. Und anders als bei den meisten Käse-Sorten wird der Bruch beim «Jersey Blue» nicht direkt in Formen abgefüllt, sondern in eine der grossen, stählernen Wannen, die sonst als Tische dienen. Dort ruht er einen halben Tag, während die Milchsäurebakterien weiter Milchzucker in Milchsäure verwandeln und Molke abläuft. Hat sich aus dem lockeren Bruch eine feste Masse gebildet, wird diese durchgeknetet und erst dann in die halbrunden Formen abgefüllt. «Der Schimmel braucht Hohlräume, also Luft, damit er wachsen kann», kommentiert Schmid den Vorgang. In den Formen ruhen die Laibe weiter, bis sie dann am nächsten Tag trocken gesalzen werden und für ungefähr acht Wochen in einen separaten Reiferaum kommen.

#### KOCH & KÄSER

Wenn Ralph Schelling zu Besuch ist, schneidet Willi Schmid gerne einen neuen «Jersey Blue» an und stellt die Küche der Städtlichäsi zur Verfügung, damit Ralph seinen Ideen freien Lauf lassen kann. Hin und wieder tun die beiden dies auch gemeinsam: so kreierte Koch und Käser einst für einen von Ralph Schellings kulinarischen Anlässen einen nicht-vegane Tofu. Dieses Mal jedoch soll der «Jersey Blue» der Star sein, deshalb hat Ralph sein Gericht so komponiert, dass es den

rauchig-nussigen Geschmack des Käses perfekt komplementiert. «Fürs Karamellisieren nehme ich gerne eher saure Früchte, im Herbst und Winter zum Beispiel Scheinquitten, um der Süsse etwas entgegenzusetzen», erklärt der Spitzenkoch und streut Zucker und Butterflocken darüber, bevor er sie in den Ofen schiebt. Und während sich auf den Früchten langsam eine goldgelbe Kruste bildet und ein feiner Duft durch die Eventküche der Städtlichäsi zieht, werden Pläne für ein Picknick gemacht. So nimmt am Ende Willi Schmid seine Gäste samt Käse und Ralphs noch heisser Schale mit nach Mühlrüti, wo auf den Weiden von Martin Senn die Jersey-Kühe grasen, die die Milch liefern für den gelblichen Käse mit der blauen Maserung. Diesen richtet Ralph, ganz Profi, nun gekonnt mit seinen karamellisierten Früchten an, während Willi Schmid schon mal Schuhe und Socken auszieht. Ralph Schelling tut es im gleich und bald schon sitzen die beiden Käseliebhaber und Foodspezialisten im Gras und werden von neugierigen Kühen umringt, die am liebsten ebenfalls ihre Nasen in Ralphs Gericht strecken möchten. Das Interesse

von Schmid's vierbeinigen «Mitarbeiterinnen» bringt die beiden nicht aus der Ruhe, im Gegenteil, Willi Schmid scheint sich nach der schnell getakteten und Präzision verlangenden Arbeit sichtlich zu entspannen. «Am liebsten wäre ich Bauer geworden», sagt er, der Käser lernte, weil die Brüder bereits den Weg in die Landwirtschaft eingeschlagen hatten. Ein Glück für Feinschmecker wie Ralph Schelling, dass es anders kam. ●

REZEPT «Karamellierte Früchte mit Jersey Blue» – S.72

«Der Schimmel braucht Hohlräume, also Luft, damit er wachsen kann.»

CLAUDIA WALDER ist transhelvetische Redakteurin und Kinderbuchautorin. Hunde, Schlangen und Frettchen haben es in ihr erstes Bilderbuch geschafft, Kühe dagegen nicht. Aber die passen ja auch schlecht in Raketen. [textit-gmbh.ch](http://textit-gmbh.ch), [baeschlin.ch](http://baeschlin.ch)

DANIELA KIENZLER ist Fotografin und lässt sich weder von beschlagenen Linsen noch von neugierigen Jersey-Kühen aus der Ruhe bringen. [danielakienzler.ch](http://danielakienzler.ch)

#### REISETIPP

Willi Schmid's Käsekreationen probiert man am besten direkt in der Städtlichäsi in LICHTENSTEIG, an der Uttenwilerstr 2, gleich neben der Kägifrettl-Fabrik. Geöffnet jeweils Mo-Fr 8.30-11.30 h, Fr zusätzlich 16-19 h, Sa 8-12 h. Die Städtlichäsi verfügt auch über eine Eventküche. [willischmid.ch](http://willischmid.ch)

# Gute Weine. Unter Freunden.

*#tavolataVS*



SWISS WINE | OHNE WENN UND ABER  
**VALAIS**

# Gebackene Früchte mit «Jersey Blue»

HAUPTGERICHT/SNACK FÜR 4 PERSONEN, ZUBEREITUNG CA. 1 STUNDE  
RALPH SCHELLING, [ralphschelling.com](http://ralphschelling.com)

- 500 g saisonale Früchte (im Herbst/Winter Scheinquitten oder gefrorene Beeren, im Frühling/Sommer Rhabarber, Sauerkirschen oder säuerliche Äpfel verwenden)
- 180 g Zucker
- 50 g Alpbutter
- «Jersey Blue»

Früchte in eine Backform geben. Mit dem Zucker bestreuen und mit der Butter belegen. Bei 180 °C ca. 50 Minuten im Ofen backen / karamellisieren lassen.

Früchte leicht auskühlen lassen und lauwarm oder kalt mit dem «Jersey Blue» servieren.

## RALPHS TIPPS

- Bei süssen Früchten die Zuckermenge etwas reduzieren.
- Dazu passt gutes Brot.



