

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 143 (2017)
Heft: 4

Artikel: Auf Laibesvisite : wie geronnen, so gewonnen
Autor: Karma [Ratschiller, Marco]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-953070>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Wie geronnen, so gewonnen

MARCO RATSCHILLER

Der Mensch ist, was er isst. Mehr noch: Ganze Nationen lassen sich besser verstehen, wenn man ihnen aufmerksam auf den Teller schaut. Die traditionelle Schweizer Küche zum Beispiel widerspiegelt mit ihren schlichten und deftigen Elementen annähernd perfekt die Identität des Landes. Der klassische helvetische Käse ist hart, hat eine raue Rinde und wird auf dem Brett in der Regel zu einem der Alpenfaltung nachempfundenen Gruppenbild arrangiert. Die vier Hauptsorten Emmentaler, Gruyère, Tilsiter und Appenzeller verteilen sich auf die Bevölkerung ähnlich wie die Bundesratsparteien auf die Landesregierung. Für die besonders einfachen Gemüter zeigen grüne, gelbe und rote Etiketten ampelografisch verständlich den Reifegrad an.

Frankreichs Käselandschaft ist dagegen für jeden, der ein solch freundeidgenössisches, wohlstrukturiertes Sortiment verinnerlicht hat, schlicht schockierend. Wer seinen Blick über die Auslagen eines gallischen Affineurs wandern lässt, findet bis zum Horizont vor-



nehmlich Kleines, Weiches, Schief rundes und sucht verzweifelt Halt an ineinander zerfliessenden, oft kaum mehr voneinander abzugrenzenden Entitäten – und permanent steht die Frage im Raum: Lebt das irgendwie noch, oder lebt es vielmehr schon wieder?

Wie zwischen Basel und Chiasso sind auch zwischen Calais und Marseille die Parallelen von (un)pasteurisierter Käse- und präsidentialer Kandidatenauswahl augenfällig: Das Farbspektrum reicht zur Ehre der Trikolore von blauschimmelig bis rotschmierig, dazwischen viel edles Weiss und dazu etwas, das bei näherer Betrachtung einen eher unangenehmen Stich ins Bräunliche zeigt.

Anders als bei Schweizer Hartkäse, wo üblicherweise die Rinde abgeschnitten wird (was den Teig des einen sortentechnisch erst recht nicht mehr von einem anderen unterscheiden lässt), bilden bei französischen Weichkäsen Teig und Rinde eine unteilbare Einheit, zwischen die man keine Messer stecken sollte. Davon, dass einzelne gewaschene Spezialitäten eine geradezu himnhühliche Oberfläche aufweisen, sollte man sich allerdings nicht zu hohe Erwartungen ableiten.

Lange hatte es danach ausgesehen, dass der «Marine Droite», ein extrem schlichter Käse nach ewiggestriger Rezeptur, mit seinem penetranten Slogan «FN – Fromage national» das Rennen machen könnte. Doch nun deuten Umfragen darauf hin, dass der «Petit Macron», eine luftige nordfranzösische Neulancierung, das Momentum auf seiner Seite hat. Dies vor allem seit der «Faux Fillon» – ein republikanischer Blauschimmel aus der Loire – als chancenlos gilt, nachdem Labortests zutage brachten, dass er von scheinbeschäftigten Parasiten überzogen ist.

ANZEIGE

Schweizer Käse. Meisterwerke. Laib für Laib.

Vertrauen Sie Ihrem guten Geschmack.
Entdecken Sie den Künstler in Ihrem Dorfkäser.



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse.

www.schweizerkaese.ch

