

## Grottengut

**Immer mehr Käsereien besinnen sich auf die Tradition und lassen ihre Laibe in Höhlen reifen. Doch geht es dabei wirklich nur um den Geschmack oder auch um Folklore?**

*Von Georg Etscheit*

Wenn Hubert Stockner die Tür zur Unterwelt öffnet, verschlägt es dem Besucher erst einmal den Atem. Ein stechender Geruch liegt in der Luft. "Ammoniak", sagt Stockner. "Wenn man sich nur kurz hier drin aufhält, ist das kein Problem. Wenn ich länger arbeite, trage ich natürlich einen Mundschutz." Die Sporen und Bakterien sind in dem feuchtkühlen Bergstollen bei Bruneck im Pustertal zur Hochform aufgelaufen, die Käselaiibe dick mit Schimmelflor bewachsen, mal schwarz wie mit Asche überzogen, mal weiß wie ein Camembert.

So richtig appetitlich sieht das nicht aus. Doch Stockner schwört auf seine Höhlenreifung. Bis zu 24 Monate lagert der Südtiroler Molkereimeister seinen Käse hier. Auf's "Schmieren", also das regelmäßige Abreiben der Laibe mit Salzlake, kann man hier drinnen verzichten. "Bei 100 Prozent Luftfeuchtigkeit und einer konstanten Temperatur von maximal zehn Grad reift der Käse hier quasi von allein." Am Ende hat Stockners "Höhlenkäse" ein besonderes Aroma entwickelt: erdig, moosig, nicht so salzig wie geschmierter Käse. "Es gibt immer mehr Kunden, die diese eigentümlichen, kräftigen Geschmacksnoten schätzen."

### **Die ausrangierten Bunker von Mussolini in Südtirol sind perfekt für die Lagerung**

Vor einem Jahr hat Stockner seinen "Genussbunker" eröffnet. Im einst strategisch wichtigen Pustertal herrscht an unter- wie oberirdischen Bunkern kein Mangel. Die jüngsten stammen aus der Zeit des italienischen Diktators Mussolini. Auch Stockners Käsegrotte wurde in den 1920er-Jahren unter faschistischer Herrschaft angelegt, als Waffenlager. Doch der Ausbruch des Zweiten Weltkriegs verhinderte die Fertigstellung. "Eigentlich sollte das ausbetoniert werden", sagt Stockner. Stattdessen blieb alles bis heute nackter, kühler, feuchter Fels. "Auch die Sohle ist nicht versiegelt, das ist gut für die Luftzirkulation." 15 Tonnen Käse lagern derzeit hier unten auf Regalen, die sich an den Wänden des 170 Meter langen Stollens entlangziehen und effektiv mit in den Schotter eingelassenen Strahlern illuminiert werden. Es geht ausschließlich um hochwertigen Rohmilchkäse kleiner Sennereien, vor allem Bergkäse aus Süd- und Nordtirol, Vorarlberg und dem Allgäu.

Seit Bio und Natürlichkeit gefragt sind und immer mehr Kunden nach besonderen Sorten suchen, besinnen sich die Käsereien auf alte Traditionen und lagern ihre Laibe wieder in mehr oder weniger natürlichen Kellern, Bunkern und Höhlen. Der weltweit bekannteste Höhlenkäse ist der französische Roquefort. Echter Roquefort muss in den berühmten Kalkhöhlen des Bergmassivs Combalou bei Roquefort-sur-Soulzon lagern, bevor er das begehrte AOP-Siegel bekommt. Auch spanischer Cabrales, ein halbfester Blauschimmelkäse, erhält sein Aroma durch langen Aufenthalt unter Tage.

Relativ neu ist dagegen der Schweizer Höhlen-Emmentaler, den die Firma Emmi vor etwa zehn Jahren unter dem Markennamen "Kaltbach" als Premiumprodukt platzieren konnte. Er reift in Sandsteinhöhlen im Schweizer Mittelland nicht weit von Luzern und kostet deutlich mehr als normale Sorten. In Deutschland gibt es den "Atta-Käse" aus der gleichnamigen Höhle bei Attendorn im Sauerland, "Deutschlands größter Tropfsteinhöhle"; bei Arla Foods in Dänemark reift ein Teil der Produktion 35 Meter unter der Erde, in den Kalkhöhlen von Monsted in Jütland. Mancherorts werden gleich ganze Festungen zu Käselagern umgebaut. So im französischen Jura, wo im Fort des Rousses an der schweizerischen Grenze mehr als 100 000 goldgelbe Comté-Laiibe ihrer Vollendung entgegenreifen.

"Höhlenkäse respektive ‚höhlengereifter‘ Käse ist ein echter Trend", sagt Wilfried Karrer. Er ist Produktionsleiter des "Käsebergwerks" der Firma "Almenland Stollenkäse" im steirischen Passial bei Graz. Gelagert wird im "Franz-Leopold-Stollen", den man 2009 neben einem früheren Silberbergwerk nur für den Käse in das Jahrmillionen alte Gestein aus Grünschiefer, Quarzit und Feldspat schlug. Für jede Sorte gibt es ein eigenes, unterirdisches Abteil: für Schnittkäse, Weichkäse und Hartkäse der in Rotwein gebadeten Premiummarke "Erzherzog Johann" oder für den Ziegenkäse "Capellaro", "zartmilchig" und "mit feinsandiger Rinde", wie ein österreichisches Gourmetmagazin schwärmte. Die Temperatur liegt tief im Berg bei konstant zehn Grad, die Luftfeuchtigkeit erreicht 97 Prozent. "Das lässt sich künstlich einfach nicht machen", erklärt Karrer.

Als es noch keine Klimatisierung gab, waren die Käser gezwungen, sich kühle Keller oder Höhlen als Lager zu suchen. Mit dem technischen Fortschritt geriet diese Art der Reifung in Vergessenheit. Und angesichts der vielen Käsereien, die sie jetzt wiederentdecken, muss man fast befürchten, dass in den Alpen bald die Bunker knapp werden.

### **Manche Käser lassen Stollen in den Berg sprengen, als ginge es um den Brennerbasistunnel**

In Südtirol, nicht weit von Hubert Stockners Genussbunker im Pustertal entfernt, versteckt sich in einer bewaldeten Schlucht das Käselager von Hansi Baumgartner. Der frühere Sternekokch ist heute ein Pionier der Käseveredelung. Auch er hat einen Bunker aus der Zeit des Faschismus gepachtet, allerdings einen Hochbunker aus nacktem Beton. Das Klima im Inneren ist nicht ganz so feucht wie bei Stockner, weshalb viele Laibe auch mit Salzlake gepflegt werden müssen. "Es gibt einfach mehrere Veredelungsphilosophien, die Höhlenlagerung ist eine davon", sagt er. Baumgartners Lagerideen scheinen kaum Grenzen zu kennen: Er legt Käse in Holzfässer, die mit Almheu gefüllt sind, belegt sie mit Blattgold oder Algen und bestreut die Oberfläche mit Kletzenmehl, geriebenen Hutzelbirnen. Seine Firma "Degust" in Brixen beliefert inzwischen Gourmetrestaurants und den Fachhandel weit über die Grenzen Südtirols hinaus.

Auf der nördlichen Seite des Brenners hat die Biomolkerei Plangger in Niederndorf bei Kufstein mangels geeigneter Objekte selbst einen gigantischen Felsenkeller zur Käseveredelung bauen lassen. Noch vor drei Jahren sah es hier so aus, als sei ein Teilstück des Brennerbasistunnels geplant: "Eine Spezialfirma brauchte 20 Tonnen Dynamit, um 60000 Tonnen Gestein aus dem Berg zu sprengen", erinnert sich Käsemeister Reinhard Brunner. Nun lagern in Planggers Käse-Kathedrale Tausende Laibe, ordentlich in Regalen übereinandergeschichtet. Die Touristen, die sommers wie winters hier vorbeikommen, staunen angesichts der Ausmaße des Gewölbes, das sie aus hygienischen Gründen nur durch Glas betrachten können. Ohne Technik geht es hier allerdings nicht. Die Luft in der gewaltigen Kaverne wird künstlich befeuchtet und klimatisiert; Roboter sind für die Käsepflege zuständig. Sie holen Laibe aus den Regalen, "schmieren" sie und legen sie wieder zurück. Da ist die Frage erlaubt, ob es sich hier um echte Höhlenreifung handelt oder, wie die Zeit schrieb, eher um "Hohlraumfolklore" für Supermarktkunden.

Womit man beim Problem anlangt, ob "Höhlenkäse" wirklich besser schmeckt als Käse, der in klimatisierten Hallen reift. Und ob der oft viel höhere Preis gerechtfertigt ist. Natürlich habe der Höhlentrend auch einen klaren Marketingaspekt, sagt Frank Schneider, Käseeinkäufer beim Münchner Feinkosthändler Dallmayr. "Wenn das Ausgangsmaterial schlecht ist, bringt auch die Höhle nichts." Zunächst komme es auf die Qualität der Milch und das Können des Käsemeisters und Affineurs (Spezialist für die Käsepflege während der Reife) an. Trotzdem begrüßt Käsefachmann Schneider die Rückbesinnung auf Traditionen, weil sie für ein neues Qualitätsbewusstsein stehe, für einen geschärften Sinn für Nachhaltigkeit. Auch bereichere sie die Käsevielfalt .

Doch bringt die Reifung in Höhlen oder Gewölben nun mehr Aroma? Der Wissenschaftler Wilhelm Bockelmann vom Max Rubner-Institut für Ernährung und Lebensmittel erklärt das so: "Wenn man Kleidung im ungeheizten Keller oder auf dem Dachboden lagert, nimmt die Kleidung den Geruch der Umgebung an. Es ist also davon

auszugehen, dass die für die Reifung verwendeten Höhlen den dort gelagerten Käsen eine ganz eigene Note verleihen. Meines Erachtens ist aber der Einfluss der Oberflächenmikroflora viel größer." Eine Reifung in Höhlen habe allerdings auch einen klaren technologischen Vorteil, sagt Bockelmann: Sie sind gleichmäßig kühl und feucht, eine Klimatisierung wie in normalen Käsekellern ist hier nicht notwendig.

Doch wo endet der Einfluss der Lagerung auf den Geschmack und wo beginnt der Glaube? Der Südtiroler Affineur Hansi Baumgartner ist davon überzeugt, dass sich die Mineralität einer Höhlenlagerung, also die Zusammensetzung des umgebenden Gesteins, tatsächlich im Geschmack eines dort gereiften Käses wiederfindet: "Der Käse spiegelt meines Erachtens das Terroir noch klarer wieder als ein Wein. Das beginnt dort, wo das Futter für die Kühe wächst und endet bei der Lagerung."

Am Ende wird das also jeder auch ein wenig selbst entscheiden müssen. Ob der Fels in der gigantischen Kaverne von Plangger bei Kufstein sogar eine "gewisse Strahlung" hat, wie Käsemeister Reinhard Brunner erklärt, und welchen Einfluss die genau auf Reifung und Geschmack haben könnte, diese Frage gehört dann wohl endgültig in den Fachbereich Käse-Esoterik.