



Wie viel Käse produziert man mit 350 Liter Milch?

Von den 350 Liter Milch gab es dann 35 Kilo Käse.

Was alles benötigt man für die Käseherstellung und wie verläuft die Produktion?

Frische Milch, Lab, Milchkultur und dann viel Geduld und Freude an der Arbeit.

Man erwärmt die Milch auf 32 Grad Celsius und gibt Milchkultur und Lab, ein Enzym aus dem Kälbermagen, das die Milch verdickt, bei, dann lässt man das Ganze ca. 25 Minuten ruhen, bis es dick wird. Dann verschneidet man die Masse in Würfel, am besten mit der Käseharfe, und lässt diese wieder ein bisschen ruhen. Die Käseharfe ist ein spezielles Werkzeug mit ganz feinen Drähten, das extra zur Herstellung von Käse benutzt wird. Dann zieht man die Käsemasse langsam und vorsichtig mit einer Kelle nach oben. Schließlich rührt man das Ganze langsam mit der Käseharfe je nach Milch und Wetter noch 30–45 Minuten lang.

Wenn die Masse die richtige Konsistenz hat, gibt man ihn in das Kessen, eine Art Kessel aus Kupfer, und erhitzt die Masse unter dauerndem Rühren auf 48–55 Grad Celsius. Danach zieht man das Kessen vom Feuer und rührt nochmals 15 Minuten. Schließlich zieht man die Käsemasse mit einem Tuch heraus, presst den Käse und wendet ihn immer wieder – den ganzen Tag lang. Der Käse bleibt noch einen Tag zum Trocknen in der Form und erst am nächsten Tag gibt man ihn ins Salzwasser (22 %). Schließlich kommt der Käse in ein Gestell und wird jeden Tag gewendet.

Haben Sie eine Lieblingsorte, außer den Käsen, die Sie selbst produzieren?

Eigentlich schmecken mir alle Käsesorten. Vom Weichkäse bis zum Hartkäse, die ganze Palette. Aber besonders mag ich wohl den Parmesan.

Bei uns ist der geschmolzene Käse sehr beliebt. In der Pfanne wird der Käse mit etwas Weißwein geschmolzen, dann gibt man ihn über die Kartoffeln. Das ist eine ausgezeichnete und schnelle Spezialität. Oder Teigwaren, mit gerösteten Zwiebeln, Käse, etwas Butter und Rahm. Diese Essen kochen bei uns oft die Männer auf der Alp.

Gibt es Mythen über die Käseherstellung?

Ja klar, wie überall. Zum Beispiel behauptet man, dass das Alpenblümchen „Männertreu“, das einen sehr ausgeprägten Geruch hat, nicht in der Alphütte sein darf, wenn man Käse macht, weil die Milch sonst nicht gerinnt. Ausprobiert habe ich es natürlich nie, wer will schon 350 Liter Milch riskieren, wenn doch etwas Wahres dran sein sollte ...

Eine letzte Frage: Was mögen Sie besonders in Tschechien und was vermissen Sie aus der Schweiz?

In Tschechien mag ich besonders, dass das traditionelle Leben und das der Kunst sich nicht ausschließen. Wenn jemand künstlerisch interessiert ist, so findet man jede Menge verschiedener Kunstschulen. Auch schätze ich die tschechischen Impressionisten sehr, wie Antonín Slaviček, Otakar Lebeda usw. Leider sind diese Maler in der Welt zu wenig bekannt, denn der tschechische Impressionismus würde dem französischen Impressionismus ebenbürtig sein. Aus der Schweiz vermisste ich eindeutig den Käse!

Vielen Dank für das Gespräch, Frau Windlin.



4x FOTO: Archiv Windlin



Autorin: Dagmar Toufarová

Doris Windlin (29. 11. 1968) wuchs auf dem Bauernhof Biel oberhalb von Kerns im Kanton Obwalden in der Zentralschweiz auf, wo sie auch die Grundschule besuchte. Auf dem elterlichen Bauernhof lernte sie, wie man sich um Kühe kümmert und wie man Käse herstellt. Zeichnen war schon immer ihr Hobby, so besuchte sie im Winter die Kunstschule „Kunstseminar“ in Luzern. Im Sommer arbeitete sie aber auf der Alp, wo sie sich nicht nur um das Vieh kümmerte, sondern auch Käse herstellte. 1994 zog Doris Windlin nach Brno, um sich an der Fakultät für Bildende Künste weiterzubilden.

Ihren zukünftigen Mann, Jan Kutra, der auch Kunstmaler ist, lernte sie in Mähren kennen, und zwei Jahre später ließ sie sich mit ihm im kleinen böhmischen Dorf Poděvousy, nicht weit von Domažlice, nieder. Ihr Leben gehört der Kunst, Malerei direkt vor dem Motiv. Im Sommer findet man Doris draußen in der Natur, im Winter in Karlsbad oder in Prag, wo sie trotz Kälte und beißendem Wind die Staffelei aufstellt – in diesem Winter aber auch in der Kneipe in Domažlice direkt vor den Stammgästen. Außerdem freut sie sich über jede Gelegenheit, selber Käse herzustellen. 2005 fand in Bystřice pod Lopenikem das erste „Schaukäsen“ statt, bei dem sie Zuschauern zeigt, wie ein Käse entsteht und den Prozess Schritt für Schritt erklärt. Seit 2010 gehört „Schaukäsen“ zum fixen Programm des jährlichen Schweizer Tags „Alpabfahrt“ in Prag. Frau Windlin bringt den Tschechen so das Leben auf der Alp näher ein wenig näher.

FOTO: Doisy

Sie stammen aus der Schweiz, aber wir sind uns in Prag begegnet. Wo leben Sie eigentlich?

Ich lebe schon fast 20 Jahre in dem kleinen Dorf Poděvousy, das zum Bezirk Domažlice gehört. Nach Poděvousy kam ich auf Umwegen. 1994/95 besuchte ich die Fakultät für Bildende Künste in Brno, und mein zukünftiger Mann, auch ein Maler, hatte in Poděvousy eine „Chalupa“. Da ich von einem Bauernhof in den Schweizer Bergen komme, wuchs mir das kleine Dorf sofort ans Herz.

Was sind Sie von Beruf?

Von Beruf bin ich Kunstmalerin. Ich studierte fünf Jahre am Kunstseminar Luzern Malerei. Diese Kunstschule gründete 1973 der tschechische Maler und Pädagoge Radoslav Kutra. Er ist 1925 in Olomouc geboren. Er studierte an der Prager Kunstakademie, wurde aber ein Jahr vor dem Abschluss aus politischen Gründen ausgeschlossen. Später war er unter anderem als Kunstpädagoge in Uherské Hradiště tätig. 1968 emigrierte er mit seiner Familie in die Schweiz. 1973 gründete Radoslav Kutra das „Kunstseminar Luzern“, das ich Jahre später besuchte.

Mochten Sie schon als Kind Käse?

Als Kind mochte ich Käse nicht so sehr wie heute. Vielleicht war es für mich auch zu selbstverständlich.

Unser Leben auf den Bauernhof war sehr einfach, aber glücklich. Wenn es draußen Arbeit zu verrichten gab, so war es für uns Kinder selbstverständlich mitzuhelfen. Im Sommer, wenn andere Kinder im See badeten, machten wir Heu für das Vieh im Winter. Das Essen war einfach, Fleisch gab er höchstens zweimal pro Woche. Dafür kochte man bei uns viel mit Kartoffeln und oft gab es geschmälzten Käse darüber.

Wo lernten Sie Käse zu herstellen?

Mit 17 Jahren war ich erstmals auf der Alp – für meine Eltern. Dann bekam ich das Angebot von einem Landwirt, auf seine Alp zu gehen. Ich musste 16 Kühe melken und aus der Milch Käse herstellen. Also besuchte ich kurz vorher einen dreitägigen Käsekurs im Kanton Bern in der Landwirtschaftlichen Schule. Drei Tage hatten wir Zeit, Einblick in das Geheimnis der Käseherstellung zu erhalten. Es ging vor allem darum, das Prinzip zu begreifen, die Erfahrung machten wir dann in der Praxis, direkt auf der Alp, mit 350 Liter Milch pro Tag.

Wollen Sie noch mehr über Doris Windlin, ihre Malkunst oder Käse erfahren, dann besuchen Sie **ihre Homepage**: www.atelier-doris.cz

Dort gibt es auch ein **Kurzfilm über Käse**: www.atelier-doris.cz/akce-syr.php

