

Geschmack im Fett

»Deutsche Wurst - alles andere ist Käse« schrieb mal das Satiremagazin - *Titanic*. Wäre Franzosen oder Schweizern nie eingefallen. Käse ist hier alles. Oder fast. In den Schweizer Alpen sind am Sonntag prompt die ersten Raclette-Weltmeisterschaften zu Ende gegangen. Von den 90 Käsesorten, die bei der gewiss sehr kurzweiligen dreitägigen Veranstaltung in Morgins im Kanton Wallis getestet wurden, kam der Großteil aus der Schweiz - ebenso wie die Gewinner. In den drei Wettkampfkategorien konnte lediglich ein französischer Käse eine Silbermedaille erlangen - *sacrébleu*.

»All diese Leute sind kleine Produzenten, die zu Beginn des Sommers mit ihren Kühen auf die Almen gehen«, sagte der Gründer der Raclette-WM, Henri-Pierre Galletti. Der Wettbewerb sei eine Möglichkeit »ihre Arbeit wertzuschätzen, die hart ist, aber wirklich schön«.

In der Küche wurden halbierte Käselaike unter elektrischen Raclette-Grills mindestens 30 Sekunden erhitzt. Der geschmolzene Käse wurde auf einen Teller gekratzt und dann sofort zu den Juroren im Nebenraum gebracht. »Der Geschmack ist im Fett«, sagte Racleur Jean-Michel Dubosson während des Wettbewerbs.

Juror und »Raclette-Papst« Eddy Baillifard sagte zum Bewertungsprozess: »Wir suchen nach einem Raclette, das cremig und glatt ist, ein schönes Aussehen und eine schöne Farbe hat.« In bezug auf den Geschmack sei »eine schöne Textur« wichtig. Und: »kein Faden, keine Schnüre, kein Kaugummi«.

In der Kategorie »Rohe Alpenmilch« gewann die Käserei Alpage de Tanay aus dem Wallis. Den Sieg in der Kategorie »Rohmilch« trug die Käserei Le Pont davon, ebenfalls aus dem Wallis, und die Käserei Seiler Sélection by Wyssmüller Maître Fromager aus dem Kanton Obwalden gewann in der Kategorie »Andere Käse«. Als einzige nichtschweizerische Käserei schaffte es Les Noisetiers aus Leschaux im französischen Département Haute-Savoie in die Gewinnränge - mit einer Silbermedaille in der Kategorie »Rohmilch«. (AFP/jW)

<https://www.jungewelt.de/artikel/462184.raclette-wm-geschmack-im-fett.html>