



*Vom Käse,
der Zeit und
der Dunkelheit*

Thomas Breckle liebt Käse. 300 Gramm am Tag, die isst er schon. Gerade aus Hartkäse – dachte er sich eines Tages kauend – lässt sich doch noch viel mehr herausholen. Also sucht er seit über zehn Jahren als Hartkäse-Affineur nach den perfekten Käseläiben und veredelt sie anschließend.

Die Suche nach dem perfekten Käsegeschmack beginnt beim perfekten Käseläib. Um den zu finden, radelt Thomas Breckle zu Alpen, die ihm empfohlen wurden. Dabei hat er sehr genaue Vorstellungen. Tragen die Kühe Hörner? Wird echtes Kälberlab verwendet? Wird die Molke-Sirtenkultur selbst gezogen? Wird eine der drei Fragen mit nein beantwortet, kommt der Käse für Thomas Breckle in der Regel nicht in Frage. »Ganz viele kleine Punkte

ergeben etwas Großes«, ist sich Thomas Breckle sicher. Er ergänzt, dass er lieber heute als morgen mehr Allgäuer Produzenten hätte. Aber viele genügen seinen Ansprüchen nicht. Bei vielen Produzenten, mit denen er geredet hat, vermisst er die Bereitschaft, auf solche Kleinigkeiten zu achten und sich auf diese zusätzliche Arbeit einzulassen – obwohl Thomas Breckle die Hersteller dementsprechend vergüten würde. Aus diesem Grund schaut und radelt Thomas Breckle auch über die Grenzen.

Ein Naturlager mitten in Kempten

Es war auch ein Schweizer Äpller, der ihm Tipps und Tricks anvertraut hat, wie man Hartkäse veredelt. Dieser sagte: »Büable, wenn in gschiete Käse mache wilsch, dann such dir in Naturlager.« Doch wo bekommt man das her? Hier kam Thomas Breckle der Zufall zu Hilfe. Er radelte gerade mit einem Freund in der Nähe von Ofterschwang und erzählte ihm von seiner Suche. Er wusste da was, erwiderte daraufhin der Kumpel. Es gäbe da doch so ein Gewölbe im Kloster St. Raphael in Kempten. Die Nachricht schlug bei Thomas Breckle ein wie eine Bombe. Auf der Stelle habe er seinen Freund überredet umzukehren und mit ihm auf dem Fahrrad nach Kempten zu spurten, erzählt der Käsefachmann.

Göttliche Hilfe

Thomas Breckle sah den Stiftskeller und war begeistert. Früher wurde der Raum vom Allgäuer Brauhaus benutzt. Jetzt



Thomas Breckle ist auf der Suche nach dem perfekten Käse.

war er Eigentum der Diözese Augsburg. Also wandte er sich an diese. Auf dem Weg zur Zuständigen stand ihm eine 90-jährige, kleine Nonne gegenüber, erinnert sich Thomas Breckle und hält seine Hand auf Brusthöhe um deren Körpergröße zu demonstrieren. Er müsse ganz schnell zur Schwester Johanna, sagte der aufgeregte Thomas Breckle zu ihr. »Gschwind scho glei gar it« sagte die Allgäuer Nonne und führte die beiden mit bedächtigem, schlürfendem Gang ins Büro. Thomas Breckle lacht, wenn er von dieser Anekdote erzählt und fügt grinsend hinzu: »Am liebsten hätte ich sie etwas angeschoben.«

Die Nonnen und die katholische Jugendfürsorge Kempten waren der Idee sehr aufgeschlossen. Seitdem hat Thomas Breckle den perfekten Platz für seine Laibe. Eigentlich sei ihm erst in den letzten Jahren bewusst geworden, welch großes Glück er mit seinem Lagerraum hat, sagt Thomas Breckle. Hier braucht er keine Kühlung, keine Heizung, keinen Luftbefeuchter. Ob Sommer oder Winter, die Temperatur bleibt auch ohne technische Hilfe immer gleich. Und auch geschmacklich könne es kein künstlicher Kühlraum mit dem



Martin Rösle wurde von Thomas Breckle als »Spion« ertappt, erwies sich dann aber als weiterer Glücksfall und ist jetzt sein Geschäftspartner.



Im Stiftskeller bleibt die Temperatur auch ohne technische Hilfe immer gleich.

Stiftskeller aufnehmen, erzählt der Käseveredler. Als Test brachte er drei Laibe von der gleichen Sennerei, vom gleichen Tag und vom gleichen Kessel in drei unterschiedliche Lagerräume. Einer davon war der Stiftskeller, die anderen beiden Räume wurden künstlich gekühlt. Als die Käselaibe nach 20 Monaten angeschnitten und getestet wurden, war der Geschmacksunterschied riesig. Der im Stiftskeller gereifte Käse war den anderen beiden geschmacklich haushoch überlegen, sagt Thomas Breckle.

Dunkelheit und Zeit veredeln den Käse

Sein Emmentaler schmecke beispielsweise nach einem Jahr noch nach gar nichts. Im Keller kann Thomas Breckle das volle Geschmackserlebnis aus dem Käse herauskitzeln. Denn hier bekommt der Käse, was er dazu braucht: Zeit und Dunkelheit. Das Licht geht hier nur an, wenn Thomas Breckle mit seinen drei Mitarbeitern kommt, um den Käse zu schmieren. Mit ganz sauberem, unverfälschten Salz und Wasser. Und noch ein paar Geheimzutaten, sagt der Käseveredler mit einem Grinsen. Das Schmieren dauert 6 Stunden. Danach herrscht wieder Dunkelheit. »D'r Käs mags

dunkel«, sagt Thomas Breckle. In der Dunkelheit wartet der Emmentaler 24 Monate, der Bergkäse 30 Monate und der Alpkäse sogar bis zu 40 Monate.

Vom Schuuler- und Lausbua

Thomas Breckle ist schwer zufriedenzustellen. Er ist sich sicher, dass er beim Hartkäse noch unendlich viel zu tun gibt und dass hier geschmacklich noch viele Möglichkeiten offen stehen. Auch nach über zehn Jahren fühle er sich immer noch, als würde er ganz am Anfang stehe. Und das sei großartig. »Da komsch dir vor wie so a kloiner Schuulerbue«, sagt Thomas Breckle. Manchmal mag er sich als Schuulerbue fühlen, aber handeln tut er zuweilen wie ein Lausbua. Zum Beispiel, wenn er seinen Käselaiben Namen gibt. Ein Käse heißt zum Beispiel »Hoi«. Zahlreiche Alpen hat er abgeklappert, bis er einen Älpler gefunden hat, der noch einen richtigen Appenzeller herstellt. Dieser Appenzeller würde nicht so penetrant schmecken. Wenn er seiner Kundschaft erzählt, was das für eine Käsesorte ist, dann entschlüpft vielen ganz überrascht der Allgäuer Ausruf »Hoi«. Deswegen heiße der Käse so, erzählt Thomas Breckle grinsend.

Ein weiterer Glücksfall

Vor einiger Zeit bot Thomas Breckle noch Führungen in seinem Lagerraum an. Eines Tages stand plötzlich ein junger Kerl zwischen den anderen, betagteren Interessierten. Alleine das war schon auffällig. Noch auffälliger war jedoch, erzählt Thomas Breckle grinsend, dass der junge Mann alles ganz sorgfältig mitschrieb. Als die Führung zu Ende war, fing Thomas Breckle den »Spion« ab und sagte zu ihm: »Du, ich glaub, du lädst mich jetzt auf ein Bier ein.« Der ertappte Martin Rösle lief knallrot an. Beim anschließenden Gespräch wurde dann jedoch klar, dass sich hier zwei gesucht und gefunden hatten. Die gleiche Geschmacksempfindung, die gleiche Philosophie, die gleiche Motivation. So einen Menschen, sagt Thomas Breckle, lernt man nur einmal in seinem Arbeitsleben kennen. Seitdem hat Thomas Breckle einen Geschäftspartner und bald wird es also einen weiteren Käseveredler im Allgäu geben. Obwohl – Thomas Breckle sagt, dass er mit den Begriffen Käseveredler und Käse-Affineur nicht zufrieden ist. Er sei viel mehr als das, sagt er. »Was ich eigentlich bin, ist ein Verwalter. Ich verwalte Käse aufs bestmögliche.«

*Text: Monika Läufe /
Fotos: Monika Läufe (2), privat (2)*