



„Guter Käse macht Menschen glücklich“

Arbeitswelten: Wolfram Schreier ist Maître Fromager mit einem eigenen Käsefachgeschäft in Singen. Der 62-Jährige über dumme Schimpfwörter, glückliche Kühe und Ulrich Wickert

Herr Schreier, wie wird man zu einem weltweit anerkannten Käse-Fachmann?
Für alles im Leben, was man gut machen möchte, muss man brennen, also erst mal angezündet werden. Bei uns waren das vor 30 Jahren Freunde in Südfrankreich, die uns mit ihrem Lebensstil und ihrer Art zu leben, ihre Tiere zu betreuen und die Milch zu verarbeiten angezündet haben.

Sie sind Maître Fromager, Ihre Frau auch. Was bedeutet das?
Uns unterscheidet zu anderen guten Käsegeschäften, dass wir Einkauf, Import und alles andere selbst in die Hand nehmen und die Ware dezidiert auswählen. Wir wollen genau wissen, wo kommt mein Reblochon her, wer macht den, ist das auch der beste? Reblochon ist eine Käseart aus Hochsavoyen. Da finden sie noch 240 Produzenten in den Bergen. Aber es gibt vielleicht nur drei oder vier richtig gute. Wir wollen den besten. Unsere Aufgabe ist es, dass Käse glücklich macht. Glücklich machen kann Käse nur, wenn er so gut schmeckt, dass Sie es gar nicht glauben, dass das wahr ist, was sie da schmecken.

Wie wird man zum Maître Fromager?
Das ist ein Ehrentitel für 20 Jahre Engagement. Man wird zu Verkostungen eingeladen, die Leute schauen schon sehr genau, was man tut und was für Ergebnisse auf dem Zettel stehen. Eine Kommission beschließt auf Antrag von irgendjemand, diesen Titel zu verleihen. Das ist also kein Prüfungstitel, so wie ein Meisterbrief in Deutschland.

Wie sieht denn Ihr Arbeitsalltag aus?
In unserem Keller liegen immer zwischen zehn und 15 Großlaibe, die jede Woche einmal gewendet und gebürstet werden. Vorher werden sie gewaschen, aber das machen nicht wir. Wir suchen die Käse selber aus. Das ist Grundprinzip. Auch die alten. Wir haben ja Comtés und Beauforts, die sind zwei, drei, vier Jahre alt. Die kann man nicht kaufen mit drei Jahren, sondern die sucht man aus, wenn sie ein halbes Jahr alt sind. Dann überprüft man sie ein halbes Jahr später und ein Jahr später noch mal und dann sortiert man aus. Wir haben allerdings nur makellose, qualitativ perfekte Käse. Wir drehen unsere Ziegenkäse, wir waschen die Epoisses und, und, und. Aber wir stellen keine Käse her.

Sie veredeln den Käse?
Ich sage Ihnen etwas ganz Profanes: Wir sind ein Fertiglager. Wir lassen dem Käse die Zeit, die Temperatur, die Luftfeuchtigkeit und die Luftbewegung, die er benötigt, um ein toller Käse zu werden. Ohne Hand anzulegen in Form von Aromen oder Ähnlichem. Unsere Theke ist auch kein Lagerplatz. Unsere Theke ist eine Vitrine, eine Ausstellungsvitrine. Wir haben neun verschiedene Klimaschränke, wo jeder Käse sein Topklima bekommt was Luftfeuchtigkeit, Luftbewegung und Temperatur anbelangt. Nur so werden es große Käse.

Erinnern Sie sich an den Moment, an dem Sie sich für die Veredelung von Käse entschieden haben?
Das geht nicht auf einmal. Das ist ein weiter Weg. Wir haben gemerkt, dass wir bestimmte Talente haben, Dinge zu schmecken, zu riechen, einzuschätzen. Diese Talente haben wir zuerst für uns privat benutzt und vervollständigt. Wenn ich eine Flasche Wein im Wert von 1000 Euro aufmache und dann feststelle, der schmeckt mir jetzt aber gar nicht, dann war ich auf den Wein schlecht vorbereitet. Also muss ich mich selber schulen. Das heißt, ich muss mir alles sozusagen eressen und ertrinken. Genau so muss man versuchen, großen Käse zu verstehen.

Sind Sie ein Käseflüsterer?
Nein, das ist ein schlimmes Wort. Ich bin ein Menschenverstehender, der die Menschen, die Käse machen, versteht.

Aber Sie müssen ja auch die Menschen verstehen, die ihn essen.
Das ist eine schwierige Geschichte. Die verstehen wir natürlich auch. Aber es gibt leider in unseren Breiten nicht so viele Menschen, die dafür sofort infrage kommen. Wir führen Kunden dahin. Sonst hätte ich ja niemanden, der meinen Käse kauft. Wir begleiten sie zu höheren Weihen. Wenn sie einen Camembert vom Discounter als Referenz benutzen, kommen sie mit einem echten Camembert aus der Normandie nicht zurecht. Wer unseren Käse probiert, muss für gute Lebensmittel etwas übrig haben. Käse essen muss man lernen.

In Deutschland gibt es das geflügelte Wort, wenn etwas blöd ist: das ist aber Käse. Ist Ihnen das wurst?
Früher habe ich Seminarabende veranstaltet. Mein Einleitungssatz grundsätzlich: Wie soll jemand hochwertigen, handgemachten Käse von Menschen, die ihr Leben dafür geben, schätzen, wenn dieses Wort ein Schimpfwort ist. Wenn ich sage, das ist Käse, ist das ein Ausdruck der Unnoblesse. Meine französischen Freunde können das nicht fassen. Um Käse zu genießen, darf man solche Schlüsselwörter nicht benutzen. Meine Kunden benutzen es nicht.

Sie sind also ein einsamer Reiter, der versucht, die Leute anzuzünden?
Eindeutig. Der Brand wächst bei Menschen, die Wert auf Ernährung legen.

Der Griff zu teureren Produkten nimmt zu. Beobachten Sie das auch?
Wir müssen aufpassen, welche Gesellschaftsschicht wir ansprechen. Immer mehr Menschen geben sich mit wenig Qualität zufrieden. Dann gibt es die andere Seite, die ganz bewusst wertvoller einkauft, weil sie weiß, was sie damit erwirbt. Sobald sie mit hochwertigen Aromen arbeiten, die nur aus sich selber entstehen können, nie hinzugefügt werden, sieht die Welt anders aus.

Wie wichtig ist die Milch?
Nur weil ich gute Milch habe, wird es noch lange kein guter Käse. Aber ohne gute Milch wird es nichts. Wir fangen ganz unten an: Super Milch von individuellen und regionalen Kühen. Eine Normande gibt 5000 Liter, eine Montbéliard 6000 Liter, eine Holsteiner aber 16 000 Liter. Sie müssen für einen Spitzenkäse im Jura pro Kuh einen Hektar Wiese nachweisen können, sonst geht nichts. Bei der Milch für Industriekäse kommt es darauf aber nicht an. Diese Kühe müssen vergorenen Mist fressen, bei dem es einem beim Riechen schon schlecht wird.

Wenn Sie einen Käse riechen, wissen Sie dann, wie er schmeckt?
Nein, das Riechen ist zwar wichtig. Aber wichtig ist erst mal der äußerliche Aspekt. Wir haben zum Beispiel einen Haute Maurienne aus Savoyen, der riecht ganz zart, da denken sie, das sind reine Wiesenchampignons. Und wenn sie ihn im Mund haben und trinken noch einen guten Weißwein dazu, dann ist das eine aromatische Explosion, so etwas können sie sich gar nicht vorstellen. Ich weiß aber genau, wie Hartkäse schmecken, wenn ich mit meinen Händen drüberfahre.

Essen Sie jeden Tag Käse?
Klar. Ich probiere immer meinen Käse täglich. Auch nach einer Käseprüfung. Dann essen wir abends trotzdem zusammen am Tisch noch Käse.

Es heißt: Käse schließt den Magen.
Das ist ein idiotischer deutscher Spruch. Es kommt aus früheren Zeiten. Da hatte man ein Stück Brot und ein ordentliches Stück Käse und dann war es gut. Man macht alles kaputt, wenn man Käse nach dem Dessert isst. Wenn Sie einmal die Geschmackspapillen mit Zucker bestrichen haben, war's das. So viel Wasser können Sie gar nicht trinken, um das wieder auszugleichen.

Ein Geschäft wie Ihres würde man vielleicht in Schwabing oder in Stuttgart erwarten. Warum in Singen?

Wolfram Schreier spießt mit einem Käsemesser ein Stück reifen Camembert auf. Zusammen mit seiner Frau Sieglinde genießt er den edlen Käse bei einem guten Glas Wein: Das ist Savoir-vivre – die Kunst zu leben. BILD: SCHREIER

Wir wohnen seit 38 Jahren hier, vor Singen waren wir in Engen. Für uns ist der Ort nicht mehr ausschlaggebend. Ich finde es gut für Singen. Es ist immer lustig, wenn die Menschen sagen: Sie können hier existieren? Das ist ein fantastischer Parameter. Ich kann Ihnen aber auch offen sagen: Ich habe in Hamburg mehr Kunden als echte Singener.

Ulrich Wickert ist einer davon.
Zum Beispiel. Und das ist nur einer von vielen. Ich habe sicher 200 Kunden in Hamburg. Ulrich Wickert ist sicher mein größter Fan. Er ist derjenige, der das schon sehr zu estimieren weiß. Wenn er im Radio oder im TV sagt, er bekommt nirgendwo so einen guten Käse wie bei uns, dann hat das schon was.

Suchen Sie einen Nachfolger?
Irgendwann. Wir werden in Deutschland aber niemanden finden, der das weitermachen wird, weil der Arbeitsaufwand bei dem Gehalt zu groß ist. In Frankreich finden Sie viele junge Leute, die so etwas mit Handkuss machen.

Was kostet denn bei Ihnen der preisgünstigste Käse und der teuerste?
Der preisgünstigste Käse liegt vielleicht bei ca. 2,30 Euro pro 100 Gramm, ein Bauernkäse. Der teuerste ist der Bleu de Termignon, vielleicht 59 Euro pro Kilo, also 5,90 Euro pro 100 Gramm. Gar nicht teuer. Das merken immer erst diejenigen, die mal probiert haben.

FRAGEN: ANDREAS SCHULER



Arbeitswelten

- **Die Serie:** Jeder nimmt Arbeit anders wahr. Als Broterwerb, als Last, als Pflicht oder auch als Leidenschaft, als Erfüllung und Lebenszweck. In der SÜDKURIER-Serie „Arbeitswelten“ befragen wir Menschen über diesen wichtigen Bestandteil ihres Lebens.
- **Wolfram Schreier:** Der gebürtige Ravensburger wohnt mit Frau Sieglinde in Singen. In der Ekkehardstraße betreiben sie ihren bis weit über die Landesgrenzen hinaus geschätzten Käseladen. Er ist als Maître Fromager Affineur Spezialist zur Veredelung von Käse und Mitglied der französischen Guilde der Fromagers.



Sie finden alle Beiträge unserer Reihe „Arbeitswelten“ unter:
www.suedkurier.de/arbeitswelten