

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 113 (1987)
Heft: 53

Artikel: Z Basel an mym Vacherin
Autor: Christen, Hanns U. / Bernheim, René
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-621066>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

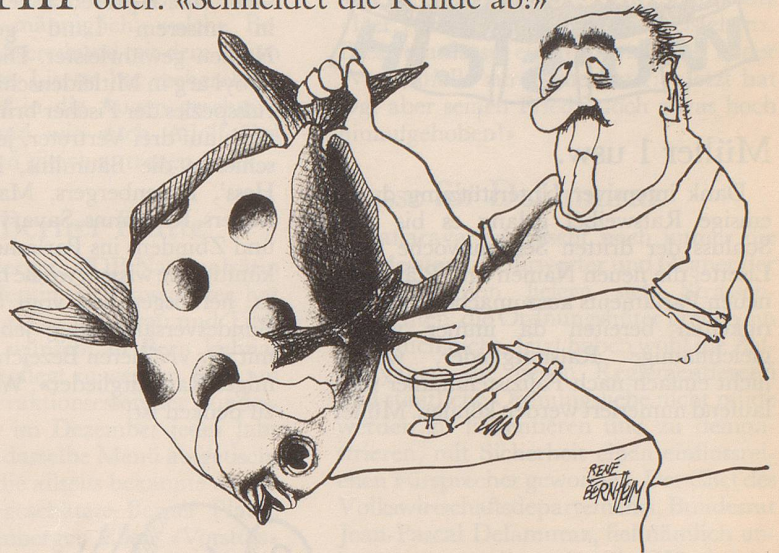
Z Basel an mym Vacherin oder: «Schneidet die Rinde ab!»

Von Hanns U. Christen

IN BASEL LIEBT MAN DEN RHEIN, da die Stadt ja bekanntlich an mym Rhii liegt, oder wie man das schreiben möchte. Es gibt aber in Basel auch Leute, die lieben neben dem Rhii (oder Rhi, oder Rhy, oder wie) auch den Vacherin. Und nun ist das folgendes geschehen:

In Basel wird nur sehr wenig Käse produziert. Jedenfalls ausserhalb des Rathauses, wo das Kantonsparlament tagt. Hingegen wird recht viel Käse importiert. Aus der Schweiz natürlich. Aber auch aus Frankreich, in Form von Ziegenkäse und Camembert und Roquefort und Brie de Meaux und so. Sogar aus Deutschland kommen mitunter Scheibletten nach Basel, worunter man konzentrierte Nährsubstanzen versteht wie Eiweiss und Fett, die in Deutschland für Käse gehalten werden. Basel isst nicht nur Käse – Basel ist auch käsebewusst. Es ist die einzige Stadt der Schweiz, in der seit Jahren regelmässig Käseurse für Gourmets abgehalten werden. Ich muss das wissen – ich bin nämlich einer von denen, die sie leiten. Woraus Sie merken: In Sachen Käse bin ich Partei. Im vorliegenden Fall sogar Strafverteidiger. Ich verteidige einen guten Freund, der des mehrfachen Mordes angeklagt ist. Er heisst Vacherin Mont d'Or. Trotzdem halte ich jetzt hier kein Plädoyer. Ich bin nämlich auch Journalist und deshalb zur sachlichen Berichterstattung verpflichtet. Sie ist für mich Ehrensache. Glauben Sie mir: solche Journalisten gibt's noch. Das ist einer der Gründe, weshalb mich das Fernsehen nicht brauchen kann.

KÜRZLICH NUN HAT MAN OFFIZIELL festgestellt, dass auf dem Vacherin Mont d'Or, der köstlichen Spezialität aus der Vallée du Joux, Bakterien wachsen, die tödliche Erkrankungen verursachen können. Auf der Rinde, notabene. Aber die Geschichte kennen Sie längst – die steht seit Wochen in allen Zeitungen. Es ist ganz klar, dass Bakterien den Käse gut finden. Ohne Bakterien gäbe es nämlich überhaupt keinen Käse. Sie sind es, die dem Emmentaler die Löcher machen und die mithelfen, aus der nahezu geschmacklosen Käsemasse all die vielen wohlschmeckenden und aromatischen Käsesorten werden zu lassen. Die meisten Bakterien benötigen zum Leben: Luft. Deshalb siedeln sie sich auf der Käserinde an, wo Luft hinkommt. Der grösste Käsefachmann der Welt, Pierre Androuet, ermahnt seit Jahrzehnten alle Käsefreunde:



Schneidet die Rinde ab, bevor ihr Käse esst! Das widerspricht natürlich schweizerischer Gewohnheit. Wenn der sparsame Schweizer 100 Gramm Käse kauft, will er 100 Gramm Käse essen. Drum isst er die Rinde mit. Es gibt sogar Leute, die essen die Rinde vom Emmentaler und vom Gruyère, damit ihnen ja um Himmels willen kein Gramm Käse entgeht. Die Schweizer sind in allen kleinen und billigen Dingen sehr sparsam. Verschwenden tun sie nur im Grossen und dort, wo's um Millionen geht. Deshalb werden halt in der Schweiz alle die Bakterien, die auf Käserinden fröhlich vor sich hin leben, sehr oft mitgegessen. Wenn jemand ein Stück Brot auf den Boden fällt – was tut er? Er hebt's auf und wirft es weg, weil es nun doch sicher mit allerlei Mikroben verseucht ist. Wenn jemand einen Apfel isst, was tut er? Er wäscht ihn vorher. Oder er reibt ihn mit den Händen ab, was (meint er) alle Mikroben zu Tode drückt oder in die Flucht jagt. Beim Käse aber wird die Rinde sehr oft mitgegessen. Solches nennt man Hygiene.

DAZU KOMMT NOCH ETWAS, und zwar etwas Grausiges. Wo bewahrt man im Haushalt die verderblichen Lebensmittel auf? Im Kühlschrank. Mindestens 95 Prozent der Schweizer meinen: Im Kühlschrank ist alles steril. Weil sie selber nicht gern im Kühlschrank wohnen, meinen sie: Mikroben aller Art wohnen dort auch nicht. Das Resultat: Der Kühlschrank ist die grösste Brutstätte für Mikroben aller Art, die man sich überhaupt vorstellen kann. Sogar Misthaufen sind hygienischer. Gar nicht zu reden von den Toiletten. Wenn man die benützt hat, spült man. Wie oft aber – Hand aufs Herz! – reinigt man einen Kühlschrank? Vielleicht einmal pro

Jahr oder zweimal, wenn's hoch kommt. Wenn man an das denkt, kommt's einem auch hoch. Zum Glück ist der Mensch, inbegriffen sogar der Schweizer, von Natur aus ziemlich resistent gegen Mikroben aus dem Kühlschrank. Nur manchmal hat er/sie/es plötzlich eine allzu rasche Verdauung, zum Beispiel. Dann zerbricht man sich den Kopf darüber, woher das wohl kommen könnte? An den Kühlschrank denkt dann niemand. Dort ist ja alles steril, nichtwahr.

WIE GESAGT: IN BASEL GIBT'S viele Käsefreunde. Aber es herrscht auch dieselbe Hysterie wie andernorts in der Schweiz, wenn's jetzt um Käse geht. Ein Basler Käsefreund hat drum gedacht, er müsse etwas tun. Was hat er getan? Er hat eingeladen zu einem Schmaus mit Vacherin Mont d'Or. In der Schweiz bekam er keinen mehr, denn der ist zu Asche zerfallen. Aber in Frankreich, nahe bei Basel in Vieux-Ferrette, gibt's einen berühmten Käsekenner: Bernard Antony. Dort kann man den Vacherin Mont d'Or bekommen. Produziert wird er in Frankreich, ganz nahe bei der Vallée du Joux. Der Basler Käsefreund, Peter Gysin heisst er, holte dort den Vacherin, den er zum Schmaus anbot. Dazu gab's einen weiteren Mont d'Or, nämlich einen Johannisberg aus dem Wallis, der so heisst. Eigentlich hätte dazu auch Musik vom Plattenspieler erklingen sollen, nämlich die Goldberg-Variationen von Bach. Goldberg heisst auf französisch ja: Mont d'Or. Es ging aber auch ohne. Jedenfalls hat Peter Gysin einer ganzen Reihe von Baslern das Vertrauen zum Vacherin Mont d'Or zurückgegeben, und erst noch zu dem aus Rohmilch. Es ist gut im Leben, dass man treue Freunde hat. Selbst wenn man nur ein Käse ist. Manchmal ganz besonders dann ...