



Die wichtigste Zutat: Milch von Kühen, die auf der Weide grasen.

Helveticus

DER NEUE EXTRAHARTKÄSE

◆ **Würzig** Die Schweizer lieben Parmesan. Doch der neue Extrahartkäse aus der Innerschweiz könnte für das italienische Original eine echte Konkurrenz darstellen. — NICOLE HÄTTENSCHWILER

Für die Geschichte des Helveticus müssen wir ein bisschen ausholen. Sie beginnt eigentlich beim Sbrinz, dem ersten Schweizer Hartkäse, den die Säumer bereits im 16. Jahrhundert über die Alpen nach Italien exportierten. «Der Sbrinz ist vermutlich auch älter als der berühmte Parmigiano Reggiano», sagt Franz Schwegler, Coop-Einkäufer für Käse.

Die Italiener also liebten den würzigen Käse aus der Innerschweiz. Ob sie ihn dann kopiert haben oder unabhängig vom Sbrinz auf die Idee mit dem Parmesan gekommen sind, lässt sich nicht mit Sicherheit sagen. Sicher ist, dass die italienische Variante des Extrahartkäses mit weniger Milchfett hergestellt

wurde als das Schweizer Original. «Durch schwitzt der Käse nicht so stark und ist besser an ein warmes Klima angepasst», sagt Schwegler. Heute verkauft sich der italienische Extrahartkäse in der Schweiz besser als die Schweizer Variante. 2014 importierte die Schweiz über 5500 Tonnen Parmigiano Reg-

Eine Broschüre mit Rezepten mit Helveticus unter: www.coopzeitung.ch/helveticus

giano und Grana Padano. Vom Sbrinz hingegen wurden im selben Jahr lediglich 1600 Tonnen produziert*.

Aus der Innerschweiz

Und jetzt kommt also der grosse Auftritt des Helveticus. Der Neue im Bunde ist im Gegensatz zum Sbrinz ein ¾-Fett-Käse – genauso wie die Verwandten aus Italien. Vier Käser aus der Innerschweiz stellen den extraharten Käse aus silofreier Rohmilch exklusiv für Coop her. Die Käselaike reifen während 12 Monaten, bevor sie als Keil, Möckli oder Reibkäse in den Verkauf kommen.

Die Idee für den neuen Extrahartkäse ist in Zusammenarbeit von Coop mit Intercheese – die Firma veredelt und verarbeitet Käse – entstanden. «Wir wollten damit aber nicht dem Sbrinz Konkurrenz machen», betont Daniel Dätwyler von Intercheese. Das Ziel sei vielmehr, dass aus der qualitativ sehr hochwertigen Schweizer Milch auch gute Schweizer Produkte gemacht werden. Franz

Schwegler, Einkäufer für Käse bei Coop, lässt aber durchblicken, dass man den Helveticus dank seiner hohen Qualität durchaus als Konkurrenten zum italienischen Grana Padano sehen darf.

Test bestanden

Obs stimmt? Auf der Redaktion der Coopzeitung haben wir den Test gemacht. Das Verdikt: rezent, körnig und ausgewogen – Helveticus, der neue Schweizer Extrahartkäse muss den Vergleich mit den italienischen Exemplaren keinesfalls scheuen.

Der Name Helveticus weist übrigens nicht nur auf die Schweizer Herkunft hin. Der «Lactobacillus Helveticus» ist auch ein Bakterium, das in der Herstellung von vielen Käsesorten in der Schweiz und Italien eine wichtige Rolle spielt. So wird es etwa für Emmentaler und Greyerzer, aber auch für Parmesan verwendet. Und eben – auch für den Helveticus. ●

*Quelle: Switzerland Cheese Marketing



Der Helveticus-Käse ist als Keil (ca. 160 g, Fr. 2.65/100 g), Möckli (Fr. 3.95/100 g) oder Reibkäse (Fr. 3.95/150 g) in den meisten Coop-Läden erhältlich.

EXTRAHARTER KÄSE

Sbrinz

Sbrinz ist eine der ältesten Schweizer Käsesorten. Er wurde schon im 16. Jahrhundert nach Italien exportiert. Charakteristisch ist die gelbe Farbe, die auf den höheren Fettanteil hinweist. Im Gegensatz zu den anderen Extrahartkäsen ist Sbrinz ein Vollfett-Käse. Er reift zwischen 18 Monaten bis zu mehreren Jahren.

Helveticus

Der Neuzugang wird ähnlich wie der Sbrinz in der Innerschweiz aus frischer silofreier Rohmilch hergestellt und ist ebenfalls frei von Zusatzstoffen. Er enthält aber weniger Fett. Der Helveticus reift 12 Monate, bevor er in den Verkauf kommt.

Grana Padano

Der ¾-fette Hartkäse reift zwischen 9 und 20 Monaten. Anders als der Parmigiano Reggiano darf der Grana Padano in der gesamten Po-Ebene hergestellt werden. Zudem kann die Milch von Kühen stammen, die mit Silage gefüttert wurden. Der Einsatz dieses Futtermittels führt bei der Käseproduktion zu unerwünschten Gasen. Daher fügen die Käser der Milch den Zusatzstoff Lysozym bei.

Parmigiano Reggiano

Er darf laut DOC-Richtlinien nur in der Gegend um die Städte Parma und Reggio nell'Emilia hergestellt werden. Die Milch muss von Kühen stammen, die sich nur von Gras und unbehandeltem Tierfutter ernähren. Der Parmigiano reift zwischen 12 Monaten und mehreren Jahren.