

© Ursula Heinzelmänn  
+49.178.6391049  
mail@heinzelmänn.de

Aus: [Vom Käsemachen](#) (Insel 2018)

Vielleicht nicht schon immer, aber schon immer ganz anders:  
norwegischer Brunost

Gunnhild Borlaug und Anna Karine Marstein, Undredal Stølsysteri  
Anne Karin Hartling, Skjerdal *Sognefjord/Norwegen*  
Tove und Knut Åland, Åalans Gard *Lofoten/Norwegen*

Norwegen und Käse? Wer über den Jarlsberg-Tellerrand hinausschaut, denkt dabei selbstverständlich an Brunost. Kein Frühstücksbüffet, kein Frühstückstisch, ach was, kein norwegischer Haushalt ohne einen solchen braunen Quader. Für die Norweger ist der Brunost Norwegen, so wie es für uns die Elche sind, die aber für die norwegische Identität eher eine, sagen wir, als selbstverständlich betrachtete Nebenrolle spielen. Doch soll das wirklich Käse sein? Technisch gesehen schon. Der braune Kerl entsteht aus Molke, dem Protein-Powertrunk, der beim „normalen“ Verkäsen der Milch als Nebenprodukt in ziemlichen Mengen anfällt. Für Brunost wird sie über viele Stunden eingekocht und karamellisiert dabei.

*Ost*, gesprochen „uhst“, heißt Käse, und ja, *brun*, „brühn“, heißt braun. Und doch entspricht dieser braune Käse so gar nicht unseren gängigen Käsevorstellungen. Wie nähert man sich diesem Kulturgut als Nicht-Norweger? Unbedingt ganz von vorn, ohne jegliche Vorurteile oder Erwartungen. Vor allem nicht an Käse denken! Eher schon an Umami, diese herzhafteste fünfte Geschmacksdimension, oder an das, was Weinleute als mineralisch bezeichnen. Erst dann ist man frei genug im Kopf, um die beinahe zitronenzestige Säure wahrnehmen, den Anflug von Karamell, eine leise Ahnung von Süße. Dazu kommt, dass richtig guter brauner Stoff nicht klebrig-sahnig auf der Zunge bleibt, sondern sehr feinstrukturiert sämtliche Sinneszellen lange beschäftigt. Alles zusammen liegt irgendwo zwischen Fudge und sehr kalter Nussnougatcreme und ist doch noch ganz anders. Dieser wundersame Stoff – bei dem immer auch ein *ostehøvelen* liegt, ein (selbstverständlich in Norwegen erfundener) Käsehobel zum Abschaben dünner Scheiben – gehört zu den

unentbehrlichen Requisiten des norwegischen Nationalbewußtseins wie Marmite für die Engländer oder Khatchapuri-Käsefladen für die Georgier. Unverrückbar, zeitlos.

Aber nichts war schon immer: der Käsehobel etwa ist erst 1925 erfunden worden, vor nicht einmal hundert Jahren. Auf die Frage Norwegen und Käse gibt es deshalb auch eine ganz andere Antwort: Skjørøst, Pultost und Gamalost, wörtlich übersetzt respektive saurer, „grütziger“ und alter Käse. Alle drei gehen zurück bis weit ins Mittelalter und werden bis heute ohne Zusatz von Lab aus entrahmter Sauermilch hergestellt. Sie sind eng verwandt mit den „Urkäsen“ der Alpen wie Sura Kees und Graukas und der uns in Deutschland noch näherliegenden Familie der Harzer-Korb-Quargel-Handkäse. Für traditionellen, „sauren“ Skjørøst (nicht nur etymologisch nah am Skyr, der isländischen Quark-Variante, und auch er ein Nachfolger der barbarischen *lac concretum*) lässt man die entrahmte, saure Milch in Tüchern abtropfen und zerkrümelt den so entstehenden trockenen Quark. Wenn man ihn in Formen drückt und Schimmel darauf wachsen lässt, kann man Monate später Gamalost, alten Käse genießen, der bei den Norwegern einst in hohem Ansehen stand – *gamal* heißt alt, nicht vergammelt. Pultost, grütziger oder krümeliger Käse, entsteht auch aus Skjørøst, aber nur kurz gereift und mit Salz und Kümmel vermischt, ohne Schimmel. Alle drei sind für moderne, nicht norwegische Gaumen ziemlich gewöhnungsbedürftig. Warum hat man sie produziert und gegessen? Aus exakt demselben Grund wie die verschiedenen Arten von Handkäse hierzulande: Butter war eine wichtige Handelsware, und bei ihrer Herstellung fiel ziemlich viel entrahmte, saure Milch an. Die Butter musste man verkaufen, mit dem sauren, mageren Käse aus dieser Milch versuchte man selbst über die Runden kommen. Tradition entsteht, wenn man das Beste aus wirtschaftlichen Zwängen macht.

Doch die Wirtschaft ändert sich, und im Laufe des 19. Jahrhunderts tat sie dies durch die Industrialisierung ganz grundlegend und auf vielfältige Weise; in den Alpen, im Flachland, und auch in Norwegen. Früher hatte man Schwierigkeiten gehabt, die Tiere durch den Winter zu füttern, nun machte das Wissen ums Düngen große Fortschritte, es wurde einfacher, Futter ganz gezielt anzubauen. Man säte Futtergras auf Ackerland, statt ausschließlich Naturweiden und

Wälder zu nutzen und begann, die Tiere auch im Winter und unten im Tal zu melken und aus der Milch Butter und Käse zu produzieren.

Der Schriftsteller Jeremias Gotthelf hat diese Entwicklung in der Schweiz miterlebt. Er schreibt in seinem 1850 veröffentlichten Buch „Die Käserei in der Vehfreude“ über ein Dorf im Emmental: „Zu Ende des verflorenen Jahrhunderts und im Anfang des gegenwärtigen fand eine große Revolution in der Landwirtschaft statt. Bis dorthin weidete man viel im Feld auf der Brache, in Wald und Weide, zog Rinder und Pferde auf, handelte stark, besonders mit den Letztern, nach allen Weltgegenden. Da ward das sogenannte Kunstgras erfunden, das heißt Klee, Esparsette, Luzerne kamen ins Land, die Stallfütterung ward möglich, die Brachwirtschaft hörte auf, die Wälder wurden geschlossen, die Weiden urbar gemacht und Kartoffeln massenhaft gepflanzt, nicht bloß so gleichsam zum Dessert. Sobald das Vieh im Stalle war, gab es Dünger, dicken und dünnen, fleißig und verständig ward er angewandt, die Felder trugen alle Jahre mehr ab. Das urbare Land erweiterte sich auch in dem Maße, als man mehr Dünger hatte, ebenso mehrte sich der Viehstand und namentlich die Kühe, welche Nutzung gewährten, während mit den verminderten Weiden die Zucht und namentlich die Pferdezucht abnahm. Mit den Kühen mehrte sich die Milch, denn es greift alles ineinander und eines entsteht aus dem Andern auf gar seltsame Weise und oft so fein, daß das menschliche Auge die Fäden nicht einmal sieht, viel feiner als Kühe und Milch. Man butterte auf Leib und Leben; aber die Butter wurde damals nicht wie jetzt nach Holland ausgeführt, eingesalzen als Schiffsanken gebraucht. Wie wenig die Butter galt, bezeugt der Vers an einem Türli: »O Mensch, fass in Gedanken, drei Batzen gilt ds Pfund Anken!« ... Man kam auf den Gedanken, ob die Milch von Kühen, welche mit Gras in Ställen gefüttert würden, nicht ebenso gut zum Käsen taugte als die Milch von Kühen, welche auf Alpen zur Weide gingen.“

So wie es Gotthelf in der Schweiz beschreibt, mussten sich auch die Bauern und Senner in Norwegen an neue Bedingungen anpassen. Es gab immer mehr Milch, und man begann, Molkereien zu gründen, um sie gemeinschaftlich und effizienter zu Butter zu verarbeiten. Trotzdem fielen die Preise, und obendrein machte die neu erfundene Margarine der Butter Konkurrenz. Als sei das nicht Krise genug,

brach durch die billigen Importe aus den USA und Russland auch der Getreidemarkt ein, ein weiteres wichtiges wirtschaftliches Standbein der Bauern.

Inmitten dieser Krisenstimmung sei Brunost, so heißt es allgemein, von Anne Hov, einer Sennerin im Gudbrandsdalen, 1863 „erfunden“ worden. Das Gudbrandsdalen ist ein saftig grünes Tal, das sich von Lillehammer 320 Kilometer lang nach Nordosten zieht und frühen Siedlern wie das gelobte Land erschienen sein muß. Hier konnte man, anders als in vielen anderen, felsig kargen Teilen des Landes, überhaupt in nennenswerter Menge Kühe halten, und das Buttermachen hatte lange floriert. Zu diesem Zeitpunkt war das Einkochen von Molke zu braunem Käse nur ein kleiner Nebenschauplatz im Gudbrandsdalen-Milchverwertungs-Universum (wo der braune Kerl ursprünglich *raudost*, also roter Käse heißt). Denn süße Molke fiel vor allem dann an, wenn man die frische Milch mit Lab verkäste, und das war während der langen Zeiten, als man vor allem Butter produziert hatte, seltener Luxus für besondere Anlässe, etwa zum Viehabtrieb im Herbst. Dann war es auch schon etwas kühler: Im Sommer, der wichtigsten Produktionszeit, säuerte die Milch beim Aufrahmen, und man verarbeitete sie zu den eingangs beschriebenen sauren Käsen – denn saure Molke schmeckt eingekocht zu braunem Käse noch saurer und taugt allenfalls zum Kochen (eher gebräuchlich war eine weniger konzentrierte Zwischenstufe, Prim).

Doch Anne Hov hatte „echten“ roten Käse probiert, aus Ziegenmilch, beziehungsweise -molke, die viel aromatischer schmeckt als Kuhmolke, und sie wusste, wieviel besser er sein konnte. Wir dürfen nun vermuten, dass dieser rote beziehungsweise braune Ziegenkäse, *geitost* (*geit*, „gejt“ gesprochen wie in hej, heißt die Ziege auf norwegisch), von den steilen Hängen eines felsigen Fjords kam, vielleicht aber auch von einem Nachbarn, der im Sommer oben am Berg zusätzlich zu den Kühen Ziegen hielt. Anne Hov hatte keine Ziegenmilch, da, so heißt es, ihr Vater keine Ziegen mochte, und deshalb versuchte sie, den Geitost aus Kuhmilch nachzubauen. Sie kam auf die Idee, einen guten Schuß Sahne in ihren Molke-Kessel zu kippen. Was ihren Nachbarn sicher gar nicht gefiel. Man denke nur an die pietistisch-misstrauischen Reaktionen in dem Film *Babettes Fest* - dieser Film nach einer Novelle von Karin Blixen spielt um

1870, in Dänemark, doch darf man in Norwegen von ähnlich religiös-sparsam-strengen Grundsätzen ausgehen. Anne Hov hatte ein ebenso gutes Gespür für Geschmack wie Babette, die französische Köchin im Film: Sahne und damit Fett bringt Geschmack ins Spiel. Und siehe da: der rotbraune Käse, der so entstand, schmeckte nun deutlich süßer und einfach besser.

Doch es dauerte noch zwanzig Jahre, bis Anne Hovs neue Rezeptur größere Wellen schlug. Dazu mussten die Butterpreise noch weiter sinken. Erst dann besann sie sich auf ihren süßen, braunen Käse, erst dann betrachteten ihn die Nachbarn mit neuen Augen: Es ließ sich damit nämlich annähernd derselbe Preis erzielen wie mit Butter, jedoch bei wesentlich größerem Ertrag. Nicht lange, und der neue rote, braune Käse war als *Gudbrandsdalost* vor allem in Oslo sehr begehrt. Die Stadt, die damals noch Christiania bzw. Kristiania hieß, wuchs und entwickelte sich genau um diese Zeit durch die Eisenbahn zu einem wichtigen Absatzmarkt. Damit nicht genug: man war hier schwer aufs norwegische Nationalbewusstsein bedacht, um sich endlich von Dänemark und Schweden abzugrenzen. Da kam so ein ganz eigener, „unsriger“ Käse gerade recht! Hatte man den nicht „schon immer“ gegessen als Norweger? Die Bauern stiegen nun verstärkt in die Gudbrandsdalost-Produktion ein, ab den 1890er Jahren fanden Separatoren reißenden Absatz, die das Abtrennen von Sahne ohne das Risiko des Säuerns ermöglichten. Labkäse wurden zum Nebenprodukt, alles drehte sich nur noch um die Molke und das Einkochen zum braunen Käse. Die Wälder um die Siedlungen wurden aufgrund des enormen Holzverbrauchs bald deutlich dünner. 1908 gründete sich ein Verband, um Qualitätsrichtlinien für den Gudbrandsdalost festzulegen, der nun mindestens zehn Prozent Ziegenmilch enthalten musste.

Nicht nur in Norwegen kam man auf die Idee, süße Molke einzukochen, im Bregenzerwald etwa gibt es den ebenso braunen Sig, auch Wälderschokolade genannt. Doch Zeit- und Energieaufwand haben daraus eine kuriose Rarität werden lassen. Nur im dünnbesiedelten Norwegen hat sich brauner Käse so maßgeblich erhalten. Allein von Tine, der allgegenwärtigen norwegischen Molkereigenossenschaft, gibt es ihn heute in zwölf Varianten, unter denen der Gudbrandsdalost „Original“ den Zusatz

G35 trägt, als Hinweis auf *Geit*/Ziegenmilch und 35% Fett in der Trockenmasse.

Die Brunost-Käse-Spitze der Gegenwart ist das allerdings nicht, die gibt es nicht im Supermarkt. Für die muss man nach Norwegen, ins Land der Fjorde, Wälder und Wasserfälle. Muss knappe drei Stunden von der Stadt Bergen ins Landesinnere fahren, an einen Ausläufer des mächtigen, langgestreckten Sognefjords, dieser gewaltigen Schlucht, die sich 200 Kilometer tief ins Landesinnere zieht, und Kreuzfahrtschiffe wie Spielzeugboote erscheinen lässt. Auf dem Weg dahin sollte man unbedingt in Borgund anhalten und die über 800 Jahre alte Stabkirche besuchen: Der hohe Holzbau mit dem verteilten, vielstufigen Dach mutet im Innern wie ein umgekehrtes Schiff an und erinnert nicht nur an Wikingerzeiten, sondern wirkt im Innern auch so überraschend klein und bescheiden, dass er einem jene Menschen nahebringt, die hier in bescheidener Demut dankbar ihre tägliche Grütze löffelten. Gönnten sie sich sonntags ein Stückchen Brunost?

Undredal am Sognefjord ist ein winziges, pittoreskes und doch sehr lebendiges Dorf, das bis 1988 ausschließlich mit dem Boot zu erreichen war. Hier hat sich fernab von Tine die traditionelle Herstellungsart des Brunost erhalten. Er heißt hier *Ekte Geitost*, echter Ziegenkäse, und wird aus Ziegenmolke eingekocht, schon immer (die unveränderbare Ewigkeit nehmen so viele für sich in Anspruch, siehe Käsehobel), mit der brusttontiefen Überzeugung, dass dies die einzige, echte, beste Form des Brunost ist, mit wesentlich mehr Würze und Geschmackstiefe als alle Tine-Produkte einschließlich dem Gudbrandsdalost „Original“ G35 (kein Einspruch zu letzterem).

Gunnhild Borlaug und Anna Karine Marstein führen die 1982 von vier Familien gegründete Undredal Stølsysteri, die an einem tosenden, Kälte ausströmenden Wasserfall liegt. Ihre 230 Ziegen ziehen über den Sommer in drei Etappen bis hinauf ans Ende des Tals, wo heute die Straße vom Flenja-Tunnel abbiegt. Nicht nur diese Verkehrsanbindung ist neu: 1997 ging von Undredal auch die Initiative der Gründung des Verbands norwegischer Hofkäser aus. Damit setzte sich die damalige Mitinhaberin Pascale Baudonnel erfolgreich für die überlieferten Käse, entsprechende

Herstellungsmethoden und die Verwendung unbehandelter Rohmilch ein. Durch ihre „kontinental“ geprägte Kultur sorgte die gebürtige Französin, die heute an der Westküste Norwegens lebt, auch für ein besseres Ansehen des vormals als Nebenprodukt vernachlässigten und oft ungesalzenen „weißen“ Labkäses. Das Café am Bootsanlegesteg von Undredal verkauft sämtliche Erzeugnisse der Käserei, und der sechs Monate alte „weiße“ Hartkäse schmeckt ebenso komplex wie der dichte, auf faszinierende Weise von zitrusstrahliger Säure geprägte Brunost.

Als ich in Undredal an einem Morgen im August in die Stølsysteri komme, steht Gunnhild Borlaug schon seit vier Uhr an dem großen runden Kessel, in dem ein Rührwerk die bereits ziemlich zähe braune Masse ständig in Bewegung hält, damit sie nicht anbrennt. Die Molke wird für Brunost auf ein Zehntel des Volumens eingekocht, und das passiert hier in zwei Etappen. Gestern haben Gunnhild und ihr Kollege die Milch (die zwei Arten von Protein enthält) mit Hilfe von Lab zu Käse verarbeitet (das ist das eine Protein, das Kasein) und die dabei anfallende Molke (mit dem anderen Protein, Albumin) so schnell wie möglich zum Kochen gebracht, um die Aktivität der Milchsäurebakterien zu stoppen – der süße Milchzucker soll schließlich karamellisieren! Anders als beim Ricotta, der auch durch das Erhitzen von Molke entsteht, bei dem das Albumin aber ausflockt, wird es hier bewusst in die Molke verrührt. Bis zum späten Nachmittag dampft es im Kessel, dann ist erstmal Feierabend. Am nächsten, frühen kommt dann noch etwas frische Milch oder Sahne hinzu, für noch mehr Milchzucker.

Schließlich, nach insgesamt acht bis zehn Stunden, ist die entscheidende Phase erreicht: mit einem großen Gummispatel streift Gunnhild die nun zähe, braune, milchsüß duftende Masse immer wieder vom Rand des Kessels ab und betrachtet sie prüfend: flache Blasen soll sie schlagen am Kesselboden und an den Fingern nicht mehr kleben. Exakt im richtigen Moment - sonst wird der Käse zu feucht oder zu trocken, hält sich nicht oder bricht beim Lagern - hebt sie sie in großen, reißenenden Stücken wie festen Brotteig aus dem Kessel in eine Wanne. Leicht abgekühlt schneidet sie mit einem Faden große Stücke ab, die sie auf dem Tisch schlägt und knetet wie Brot. Dann drückt sie sie fest in oben und unten offene, aufklappbare Formen. Früher waren es Holzformen mit geschnitzten

Mustern oder den Initialen der Käserinnen, sagt sie, aber heute kommt vor allem Kunststoff zum Einsatz, genauso wie die Käse an den Enden nicht mehr mit einem flach gedrückten Stück Brunostmasse vor dem Austrocknen geschützt werden, das man beim nächsten Käsekochen wieder in die Molke gab, sondern mit Plastikfolie. Allem Traditionsbewusstsein zum Trotz herrscht hier ein gesunder Pragmatismus; es ist ein wirtschaftliches Unternehmen, kein Museum. Die Quader werden über Nacht kühl gestellt, dann aus den Formen genommen und verpackt: fertig. *Ekte Geitost*.

Meine nächste Brunost-Etappe ist Skjerdal bei Aurland sein, schräg gegenüber von Undredal auf der anderen Fjordseite (und doch mit dem Auto eine gute halbe Stunde), um Anne Karin Hartling zu besuchen. Man sollte hier unbedingt im Juli oder August auftauchen, denn nur dann zieht die lebhafteste, drahtige Anfangsfünfzigerin mit ihren Ziegen auf die 400 Meter über dem Hof gelegene kleine Sommer-Alm, wo sie alltäglich morgens und abends Käse macht und nebenbei Touristen bewirbt. Ihre siebzig Tiere sind weiß, braun, grau, mit langem Fell und kurzem Fell, alle wunderschön und ziemlich schlau. Sie finden sich beinahe von allein pünktlich zum Melken ein und meistern behende die steilen Hänge – in Norwegen gilt der Titel Bergziege als Kompliment, das auch der Königin zuteilwird. Der Skjerdal-Käse ist ebenso kompromisslos charaktervoll wie die Landschaft und Anne Karin selbst, unplugged und direkt. Sie arbeitet bewusst „ganz traditionell“, über offenem Feuer, im Kupferkessel, mit natürlichem Abzug und Birkenholz. Damit der traditionelle Käse überlebt, sagt sie, und meint damit auch: damit der Brunost nicht vom französischen, internationalen, nicht-norwegischen verdrängt wird.

Doch die Veränderung, die zieht selbst hier ein: in einer Ecke stehen ein paar kleine runde Formen zum Abtropfen, Frischkäse, wie alles andere aus unbehandelter Milch. Den macht sie seit kurzer Zeit, so richtig passt er noch nicht in den Ablauf – aber verkaufen könnte sie eigentlich viel mehr davon. Der „neue“ Käse hat sich so unbemerkt in die Skjerdal-Welt eingeschlichen, dass er noch nicht mal einen richtigen Namen hat. *Ferskost*, frischer Käse, nennt sie ihn. Die herausragende Milchqualität der freiweidenden Norwegerziegen und Anne Karins Gespür für Landschaft, Tiere, Milch und Käse kommt



darin noch stärker zum Ausdruck als im (großartigen) Brunost : der *ferskost* liegt genauso schwerelos und zugleich imposant auf der Zunge wie die Berghänge im Nebel über den Tiefen des Fjords, die an chinesische Tuschelandschaften erinnern. Ist dieser namenlose frische Kerl ein richtiger Norweger? Selbstverständlich – die Zeiten ändern sich, auch in Norwegen.

Natürlich war ich auch im Gudbrandsdalen. Um Anne Hov kennenzulernen bin ich viel zu spät dran, die ist Mitte der 1930-er Jahre mit knapp 90 Jahren gestorben, nachdem sie kurz zuvor noch mit der königlichen Verdienstmedaille ausgezeichnet wurde. Doch in Lesja gibt es seit 2005 die Avdem Gardsysteri (*gard* ist der Hof, *ysteri* eine Käserei), die ganz ihrem Geist entspricht. Fünf Frauen und ihre Familien haben sich hier zusammengetan und eine Neugründung gewagt, weil sie ihre Milch unbehandelt verarbeiten wollten, statt sie an Tine abzuliefern. Sie arbeiten ebenso innovativ und qualitätsbedacht wie einst Anne Hov. Pultost, Prim, einfach alles ist gut hier. Der Huldreost, ein nach weiblichen Waldgeistern benannter und mit Wacholder, Engelwurz und Aquavit gewürzter, sehr dunkler Brunost ist jedoch eine Dimension für sich, Käse und Schokotrüffel in einem (so befand übrigens auch das damals als bestes Restaurant der Welt nominierte Noma in Kopenhagen). Außerdem lässt sich hier Gubb erleben, traditionell der letzte Käse der Sommersaison, den man auf der Alpe, der Sæter, unmittelbar vor dem Viehabtrieb produzierte, wenn nicht viel Zeit blieb zum Käsemachen und Molke-Einkochen. Der Käsebruch (die quietschigen Krümel, die uns vom Hüttenkäse vertraut sind) wird dafür mit der Molke eingekocht und karamellisiert. Das Ergebnis schmeckt frischer und vergnügter als Brunost, wie die norwegische Variante einer Kreuzung aus New York Cheesecake und Marshmallow.

Und schließlich führte mich der Brunost auch bis hinauf zu den Lofoten, den achtzig Inseln nördlich des Polarkreises (und trotzdem noch weit entfernt vom Nordkap). Dort geht das Leben seinen ganz eigenen Gang, weite Heidelandschaften umarmen enge Fjorde und nebelverhangene schroffe Felsen. Åalans Gard liegt am Ende einer Schotterstraße im Lauvdalen. Tove und Knut Åland haben den Hof 1981 von Knuts Eltern übernommen und sukzessive ausgebaut. Seit bereits 21 Jahren verarbeiten sie die Milch ihrer heute 200 Ziegen zu einer Vielfalt unterschiedlicher Käse. Als sie anfangen, machte in den

Lofoten niemand mehr Käse. Nur Gomme, geronnene und leicht karamellisierte Milch, die zu Waffeln gegessen wird, kochten die Frauen noch selbst ein. Also fragten sie alte Leute nach Rezepten, gingen in die Schweiz zum Lernen und entwickelten ihre eigenen Käse. Brunost war dabei eine Selbstverständlichkeit, und natürlich schmeckt er hier, in dieser vom Meer umgebenen, lichterfüllten Welt, wieder ganz anders als am Sognefjord oder im Gudbrandsdalen. So hell und frisch der weiße Käse namens Capra der Ålands auftritt, so kakaobraundunkel und konzentriert ist ihr Brunost, wie eine umamigeladene Glace de Viande, ein Fleischkonzentrat, das dann aber doch nicht schwer oder salzig, sondern heiter und frisch endet. Wie die beiden selbst, die trotz aller Arbeit sehr entspannt mit mir Kaffee trinken, sie mit dem Strickzeug in der Hand – die Arbeit läuft nicht davon, sagt er, und meint es nicht ironisch. Mit ihren Käsen sind sie Teil dieser wilden, stillen Welt der Flechten, Gräser, und des Wassers. So war es nicht schon immer, und wird es sicher nicht für immer sein, aber so ist es doch jetzt.