



Im Alpinen Museum in Bern geht es deftig zu und her

Raclette ist kulinarische Identitätsstifterin in der Schweiz. Das Alpine Museum in Bern blickt in neuer Ausstellung hinter die Kulissen der Käsespezialität.

20. Mai 2022, SDA Regional

Über Feuer erhitzter Käse ist seit Jahrhunderten als Speise bekannt. In schriftlichen Überlieferungen taucht Bratkäse bereits im Mittelalter vornehmlich in den alpinen Regionen der Schweiz auf.

Der Name Raclette ist vom Walliser Patois-Wort «racler» für abkratzen oder abschaben hergeleitet. Erst im 20. Jahrhundert wurde die bäuerliche Käsemahlzeit auch in städtischeren Gebieten im Unterland bekannt. Racletteöfeli eroberten die heimischen Esstische.

In seinem Ausstellungsraum «Biwak» widmet das Alpine Museum dem Raclette eine Ausstellung. Sie dauert bis am 13. November 2022. Dabei wird klar: Die kulinarische Kulturtechnik des Käseschmelzens verbindet und trennt das Land zugleich.

Schon nur die Frage, ob noch weitere Zutaten wie Essiggurken oder Silberzwiebeln – von Ananas ganz zu schweigen – auf ein Raclette gehören, garantiert freundeidgenössische Debatten am Küchentisch.

Käse-Produktion im Zentrum

Die Ausstellung in Bern stellt die Käse-Produktion ins Zentrum: In vier Kapiteln lässt sich die Veredelung der Milch bis zum Walliser Raclettekäse erleben. Dabei geht es um lebendige Traditionen, aber auch um moderne Produktionsrealitäten und Werbebilder.

So treffen in der Ausstellung Werbeplakate auf Bilder der Fotografin Anne Golaz, die fünf Saison-Arbeiter aus Frankreich und Rumänien zwei Jahre lang beim Käsen auf der Alp Moiry begleitet hat, wie das Alpine Museum in einer Mitteilung schreibt.



Gelagerter Käse. (Symbolbild) - Keystone