



Von wegen Raclette kommt aus dem Wallis!

Raclette im Sommer? Die wichtigsten Fakten zum Käsegericht, für dessen Genuss nur Deutschschweizerinnen und -schweizer ein zähes Winterwetter brauchen.



Raclette in echt: Halben Käse erhitzen und abschaben, dass der Käse die Kartoffelchen wie ein Tsunami überschwemmt. Foto: Getty

Michael Feller

1 Wie jetzt, Raclette im Sommer?

Während die Deutschschweiz auf die Saison schwört und es den meisten nicht in den Sinn käme, im Sommer Raclette zu essen, bleibt etwa im bilinguen Wallis der Absatz an Raclettekäse übers Jahr konstant. Auch in anderen Kantonen der Romandie wird sommers munter Käse verflüssigt. Das Sommer-Raclette bringt praktische Vorteile: Draussen

wird den Käseemissionen vorgebeugt. Käse ist im Sommer zu schwer? Man muss ja bei der Dosierung nicht jedes Mal übertreiben. Zu viel des Guten ist meistens schade um das Gute.

2 Von wegen die Walliser

Die Walliser haben das Raclette für sich gepachtet. Walliser Raclette ist seit 2009 eine geschützte AOP-Marke – und schon viel länger kulinarisch identitätsstiftend für den Kanton. Es gibt al-

lerdings Hinweise, dass bereits im 13. Jahrhundert Innerschweizer Bergbauern «Bratkäse» assen. Sie hielten einen halben Käse ans Feuer, um die geschmolzene Schicht dann auf ein Stück Brot zu streichen.

3 Wieso heisst es eigentlich Raclette?

Im Wallis ist Raclette seit dem 16. Jahrhundert nachgewiesen. Allerdings ist die Bezeichnung Raclette vergleichsweise jung.



alpines museum
alpine museum
museo alpino
musee alpin

1909 wurden bei einer kantonalen Walliser Gewerbeausstellung neben einheimischen Weinen auch «Bratkäse» serviert. Dabei soll die Wortschöpfung «Raclette» lanciert worden sein. Abgeleitet ist es vom französischen Verb *racler*, was so viel wie «abschaben» oder «abkratzen» heisst. Die Quellenlage ist uneinheitlich, es wird auch erwähnt, dass schon in den 1870er-Jahren der Begriff gefallen sei. Wie auch immer: Die Ausstellung von 1909

setzte den Grundstein für einen der grössten Marketingefolge in der Schweizer Kulinarik.

4 Die Demokratisierung des Raclette

Der Siegeszug des Raclette ist eine typische Nachkriegsgeschichte: Der neue Wohlstand erweckte das Bedürfnis nach neuen Geräten. Der Raclette-Tischofen war so eines – es machte ein traditionelles Gericht modern und familientauglich. 1970 sah die Raclonette der Firma Raccard noch aus wie ein Toaster, in den 80er-Jahren wurde der Käse in die Horizontale gelegt. Der Tischgrill fehlte bald in keinem Haushalt mehr. Die Schüfeli bestimmten von nun an die Grösse der Portion, das Raclette war von da an für viele Menschen eine Scheibe – und nicht mehr rund.

5 Der absolute Raclette-Exzess

Das Gerät lässt sich ausreizen: Auf dem teflonbeschichteten Oberdeck des Geräts lassen sich Speck, Würstchen und andere Fleischstücke braten. In Deutschland wird das Raclette sehr kreativ erweitert, etwa als Silvestergericht. Oft wird alles Erdenkliche überbacken und vor allem Fleisch verzehrt. Auf den Rac-

lette-Schüfeli werden Mini-pizzas gebacken. Der Käse spielt da höchstens noch eine Nebenrolle. Heute gibt es unzählige Raclette-Rezeptbücher mit Dutzenden Varianten – obwohl zur Zubereitung des eigentlichen Gerichts streng genommen ein Satz reicht: Käse schmelzen und zu gekochten Kartoffeln servieren.

6 Raclette für Puristen

Auf der anderen Seite des Raclette-Exzesses ist eine fast religiöse Verehrung des Echten auszumachen. Achtung, Puristen, und Vorsicht vor der Raclette-Polizei. Für die ganz eingefleischten, pardon eingekästen ist alles, was nicht gestrichen wird, nicht Raclette. Tischgrille sind für sie des Teufels. Und Beilagen jenseits des Kanons (Kartoffeln, Gewürzgurken, Silberzwiebeln) ernten verächtliche Blicke. Angesichts von Exzessen mit gebratenen Würstchen und überbackenem Broccoli rufen gewisse Walliserinnen den Exorzisten.

7 Raclette-Rekorde

Aus der Welt des Raclette gibt es natürlich auch Weltrekorde zu berichten. Der grösste je hergestellte Raclettekäselaiß wog 135

Es gibt Hinweise, dass bereits im 13. Jahrhundert Innerschweizer Bergbauern «Bratkäse» assen.

Kilogramm und hatte einen Durchmesser von 123 Zentimetern. Damit wurden 2004 auf der Alp Chiesso (oberhalb Nax VS) 300 Personen verköstigt. Dafür wurde nicht ein grosser Raclette-Tischofen verwendet, sondern

eine grosse Käsehalterung konzipiert, damit nach Walliser Art geschmolzen werden konnte. Der grösste Raclette-Ofen stand 2014 in Bern: Zur Feier des 50-jährigen Bestehens der Migros-Tochter Mifroma wurde auf dem Bärenplatz eine 101 Meter lange Konstruktion aufgestellt. In vier-einhalb Stunden wurden 25'000 Portionen Raclettekäse verteilt.

Raclette-Ausstellung im Alpinen Museum

«Raclette. L'excellent fromage de montagne» heisst die Ausstellung, die ab 21. Mai im kleinen Ausstellungsraum «Biwak» gezeigt wird. Es ist eine bereits im Musée de Bagnes gezeigte Schau, die das Alpine Museum adaptiert hat. Sie will die lebendige Tradition eines identitätsstiftendes Gerichts zeigen – und dabei die Unterschiede zwischen Produktionsrealität und den Bildern aus der Käsewerbung aufzeigen. (mfe)

Alpines Museum, Bern.
Bis 13. November 2022.