DIE WURZELN DES VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

Eine reinrassige Holstein-Kuh, sie war wunderschön und schwarz-weiss gefleckt, durch und durch freiburgisch. Bei der Poya, dem Alpaufzug, lief sie an der Spitze der Herde, gleich hinter dem Sennen. Was für ein Auftritt: Zwischen ihren Hörnern war ein Blumengesteck befestigt und der Riemen ihrer grossen Glocke war aufwändig bestickt. Man sah ihr die Vorfreude an, endlich auf die Alp zu kommen, wo sie den Sommer verbringen wird. Bestimmt träumte sie bereits von den unberührten Weiden, die ihr eine vollmundige Milch schenken würden.

Versteckt hinter der Alphütte wartete der junge Kuhhirt auf sie. Er konnte das Wiedersehen kaum erwarten. Endlich konnte er sie wieder beim Gras kauen beobachten, sie umsorgen und mit seinen sonnengebräunten Händen melken. Der Beginn und das Ende der Sömmerung waren für ihn die schönste Zeit. Und als die Milch für die Gruyère-Herstellung zu knapp wurde, begann er mit Liebe und Sorgfalt Vacherin Fribourgeois herzustellen. Der Name dieses Käses erinnert an den kleinen Kuhhirten – Vaccarinus auf Lateinisch –, der ihn vor über 700 Jahren in der ländlichen Idylle auf der Alp erschuf.

Sein Weg aus der Verborgenheit

Lange blieben seine Vorzüge verkannt. Denn die anderen Kuhhirten, denen sein Erfinder das Geheimnis seiner Herstellung anvertraute, hielten ihn lange verborgen. Sie hüteten ihn wie einen Schatz und genossen ihn im Geheimen.

Doch im Laufe der Jahre entschlüpfte er langsam seinem Versteck und machte sich einen Namen. Dies ging so weit, dass ab Beginn des 15. Jahrhunderts Schiedssprüche gefällt wurden, die Klostervorsteher und Grundherren dazu verurteilten, die geschädigte Partei mit 12 seiner Laibe abzufinden! Ebenfalls zu der Zeit wurde er bei offiziellen Empfängen als exquisiter Leckerbissen gereicht. Zum Beispiel wenn die Freiburger Behörden hochrangige Gäste willkommen hiessen, wie 1448 die Herzogin Eleonore von Österreich, Tochter des Königs von Schottland.

Entscheidende Wende

Der Adel war sehr früh begeistert von seinem zartschmelzenden Teig mit seinen köstlichen Aromen der Alpweiden. Sein Siegeszug beim breiten Publikum sollte hingegen bis ins 19. Jahrhundert auf sich warten lassen, als die Dorfkäsereien im Kanton Freiburg aufblühten. Die Fertigkeiten seines kleinen Kuhhirten wurden nach und nach an die Käser im Tal weitergegeben. Schon bald wurde er das ganze Jahr über hergestellt, sehr zur Freude der Fondueliebhaber. Zu der Zeit fand er ausserdem den Weg auf die besten Käseplatten, die er seither zu einem einzigartigen gastronomischen Erlebnis macht.

AOP Vacherin® Fribourgeois
SWITZERLAND

Die Jahre verstrichen, doch er blieb seinen saftigen Wiesen im Kanton Freiburg treu, denen er alles zu verdanken hat. Denn einzig dort, in den Käsereien der Freiburger Alpen und Dörfer, wird er hergestellt. Dies belegt seine 2005 erlangte Appellation d'Origine Protégée (AOP), auf Deutsch geschützte Ursprungsbezeichnung.

SEINE GESCHICHTE – SO SAGENUMWOBEN WIE DIE DES FONDUES

In den ländlichen Gegenden des Kantons Freiburg ist der Winter oft lang und hart. Am Abend setzt man sich um das Feuer und erzählt sich alte Bauernsagen. Dies wärmt den Körper und die Seele. In seiner fast 800-jährigen Existenz hat der Vacherin Fribourgeois so manche Sage zum Leben erweckt – Gott ist Zeuge. Eine davon handelt von einem Freiburger Mönch, einem gewissen Vaccarinus, der sich im 13. Jahrhundert im Kloster von Montserrat, unweit von Barcelona, aufhielt.

Man erzählt sich, dass er in seinem Bündel das geheime Rezept für einen exquisiten Käse mitbrachte. Es dauerte nicht lange und die spanischen Mönche verfielen einer wenig katholischen Passion: dem „Caseus Vaccarini", der im Volksmunde zum „Vacherin" wurde.

Wie alles begann

Sein unerwarteter Auftritt brachte das enthaltsame Leben der katalanischen Mönche durcheinander. Auf einmal sahen sich die Mönche mit einer köstlichen Versuchung konfrontiert und mussten ihr täglich widerstehen. Am schwierigsten war die Fastenzeit im Jahr 1265, während welcher Fleisch, Eier und Vollfettkäse während 40 Tagen vom Speiseplan verbannt waren!

Doch das Kloster machte seine Rechnung ohne den findigen Vaccarinus: Dieser hatte nämlich eine Idee, wie sich die Regeln umgehen liessen, ohne den Zorn Gottes auf sich zu ziehen. Er schlug vor, den Käse zu kochen – oder genauer gesagt: ihn über kleinem Feuer zum Schmelzen zu bringen. Ohne es zu wissen, erfand er so das Fondue. Die Idee führte zu zahlreichen theologischen und philosophischen Diskussionen im Kloster. Schliesslich anerkannte das Konzil, dass es sich bei dieser Zubereitungsart nicht mehr um einen Vollfettkäse im eigentlichen Sinne handle. Somit wurde dieser während der schier unendlich scheinenden Fastenzeit zum Konsum freigegeben, was die Zeit der Enthaltsamkeit bedeutend erträglicher machte...

Vaccarinus hatte das Gefühl, seine Aufgabe erfüllt zu haben. Zwar hatte er nicht die Frohe Botschaft, dafür aber das gute Essen verbreitet. In der Folge kehrte er in seine geliebte Heimat, das Freiburgerland, zurück. Dort wurde er zum Chefkäser eines Klosters befördert und erhielt eine fast schon göttliche Mission: Er sollte das Fondue weitum bekannt machen!