

Die Raclette-Posse

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung ist ein zweischneidiges Schwert. Einerseits erlaubt sie den KonsumentInnen eine genaue Vorstellung von der Herkunft und den Erzeugungsverfahren des Produkts, das sie sich zu Gemüte führen. Andererseits birgt die geografische Eingrenzung vormals weiter verbreiteter Namen die Gefahr önologischer Identitätssucht.

Einer solchen bezichtigt der Autor den Walliser Käseverband im gerade aktuellen Raclette-Krieg und hofft, bei allfälligen Ausflügen ins Land der Vorväter des Käseschmelzens deswegen nicht wegen Hochverrat geschasst zu werden.

1997 beantragten die Walliser in Bern die Anerkennung der AOC Raclette. Die Herstellungsvorschriften beinhalten unter anderem, dass es sich um einen Walliser Käse aus Rohmilch zu handeln hat, wobei diese in Kupferkesseln von maximal 5000 Litern Fassungsvermögen verarbeitet werden muss. Die Konsequenz daraus ist, dass sich kein anders oder ausserhalb des Wallis hergestellter Käse mehr Raclette nennen darf. Produzenten, die dem Verband Raclette Suisse angehören, aber auch ausländische Hersteller müssen sich einen neuen Produktnamen einfallen lassen.

Das Bundesamt für Landwirtschaft akzeptierte im November 2001 den Antrag und wurde daraufhin mit 49 Einsprachen aus anderen Kantonen und dem Ausland bombardiert. Das Hauptargument der Kläger: «Raclette» ist eine allgemeine Produktebezeichnung, die sich nicht geografisch definieren lässt.

Gewiss ist beim jetzigen Wissensstand die Walliser Herkunft des Abschabens («racler») geschmolzener Käsestücke unbestritten. Erste Dokumente, die diese Sitte erwähnen, gehen offenbar auf das 16. Jahrhundert zurück. Das Wort selber taucht allerdings erst 1874 auf.

Doch nicht die Erfindung des Prozederes kann hier der strittige Punkt sein, sondern eben der Umstand, dass mit «Raclette» weder ein geografischer (wie etwa beim Emmentaler) noch wirklich der Name eines Produktes (wie zum Beispiel beim Aceto Balsamico) vorliegt, sondern einfach die französische Bezeichnung eines Aspekts des Vorbereitens und Anrichtens dieser Speise - wobei diese Bezeichnung (eine Substantivierung) gleichbedeutend geworden ist mit der Speise selbst. So kann es wohl legitim sein, Walliser Raclettekäse als AOC zu schützen, nicht aber, den Namen des Gerichts überhaupt zu beanspruchen. Raclette heisst letztlich nichts anderes als «Bratkäse».

Die Walliser Interessenvertreter führen gerne das Argument der Qualität ins Feld. Was aber, wenn sich Käse aus Rohmilch nur am Laib eignet, im Racletteofen aber versagt, weil sich das Fett zu stark scheidet, wie ein Test des Westschweizer Fernsehens ergab? Dies liefere darauf hinaus, dass bei der weitaus häufigsten Zubereitungsart (im Racletteofen) künftig mit Vorteil pasteurisierter Käse zum Einsatz käme, auf dessen Verpackung die Bezeichnung der Endbestimmung nicht mehr figurieren würde.

Sollten solche Entwicklungen Schule machen, könnte es den Neapolitanern einfallen, die Pizza zu monopolisieren. Pizzateig beispielsweise dürfte unter dieser Bezeichnung nur noch in Napoli hergestellt werden. Andere Anbieter müssten sich etwas einfallen lassen - vielleicht: «Teig für italienischen Fladen (Sie wissen schon)».

Der Bericht der TSR mit Degustationsergebnissen: <http://www.tsr.ch/emission/abe/archive/02/021203.html>