

Wertach und sein Weißlacker – ein duftendes Erlebnis

Ein einmaliger Käse



Sie wissen es: Die Emmentalerkäserei im Allgäu verdanken wir Johann Althaus. Die Weichkäserei ist mit dem Namen Carl Hirnbein verbunden! Und der Weißlacker? Was fällt Ihnen dazu ein? Fast sicher Wertach! Aber welchem Käsermeister haben wir ihn zu verdanken? Vor kurzem wurden die beiden Brüder in Wertach gebührend gefeiert: Sie hießen Josef und Anton Kramer.



Anton (li.) und Josef (re.) Kramer aus Wertach betrieben einst die Sennerei in Wertach;

Doch eines ist interessant: Alle drei Käsesorten sind eng mit dem 19. Jahrhundert verbunden: Zuerst der Emmentaler, dann die Weichkäserei und schließlich der Weißlacker.

Und alle drei haben dazu beigetragen, das Allgäu zu dem Käse- und Milchland Deutschlands zu machen, das es heute ist.

Der Aristokrat unter den „Stinkkäsen“

Die einen kennen ihn – die anderen nicht! Die einen finden ihn würzig – die anderen zu scharf! Die einen können sich Kässpätzten ohne Weißlacker nicht vorstellen – die anderen ...? Nun – vielleicht haben die noch nie Kässpätzten mit Weißlacker probiert. Auf jeden Fall redet „man“ wieder mehr als vor einigen Jahren über dieses „Duftwunder aus dem Allgäu“ von dem böse Zungen behaupten, man müsste ihn immer beim Eisenbahnfahren bei sich haben, um stets ein Abteil für sich alleine zu bekommen.

Andere meinen, diese „Bayrische Waffe“ hätte allein mit ihrem Geruch im Jahre 1866 die Preußen zurückgedrängt, als es um die Führung im Deutschen Reich ging. Schade nur, dass der Weißlacker erst im Jahr 1874 das Licht der Welt erblickte.



Und nun haben Sie sicher mitgerechnet: Im Jahre 2014 hatte der Weißlacker seinen 140. Geburtstag. Grund genug, einmal zu erzählen, wie er das Licht der Welt erblickte.

Der Wertacher Bürgermeister Eberhard Jehle hat es mir erzählt: „Die Brüder Josef und Anton Kramer – beide hatten das Käsen bei Carl Hirnbein gelernt – betrieben in Wertach die Sennerei. Eines Tages hatten sie wieder Limburger hergestellt, merkten aber, dass er zu wässrig und salzig geworden war.

Nun war guter Rat teuer: die Ware wegzuerwerfen ging nicht, schließlich würde dabei zu viel Geld verlo-

ren gehen, verkaufen aber konnte man dieses Produkt auch nicht. So ließen die beiden den versalzene Limburger unbeachtet in einem finsternen Winkel stehen. Im Frühjahr 1875 – inzwischen war ein halbes Jahr vergangen – kam vermutlich ein Großhändler vorbei, dem die Kramers den alten Käse mit gehörigem Rabatt aufschwatzten. Und nun kam die Überraschung: Diese Neuschöpfung wurde ein ‚Renner‘. In der Wertacher Molkerei häuften sich die Nachbestellungen für diesen pikanten Käse.“

Doch damit nicht genug: 1876 erhielten die Gebrüder Kramer auf 15 Jahre ein königliches Patent für



**Allgäuer Käsekönigin
Andrea Haußmann**

den Weißlacker, womit dieser der erste patentierte Käse der Welt geworden war und 1891 wurde ihm auf einer Ausstellung eine Goldmedaille verliehen.

Eine Goldmedaille hätten dem Käse auch gerne die Wirte verliehen, denn durch den hohen Salzgehalt des Weißlackers schnellte der Bierumsatz in die Höhe!

Ob diese Geschichte so wohl stimmt ?

So ganz genau weiß das nicht einmal der Wertacher Bürgermeister. Man erzählt sich nämlich, dass



**Der Weißlackerplatz in
Wertach
Bilder. Tourist-Info Wertach**

die Erfindung des Weißlackers durchaus beabsichtigt war.

Schuld daran soll der Krieg mit Frankreich gewesen sein, der die wirtschaftliche Lage im Land merklich verschlechterte. Auch der Käseverkauf soll zurückgegangen sein und durch die geringe Haltbarkeit sei damals viel Käse verdorben. Dies – so sagt man – habe die Brüder Kramer zu Experimenten veranlasst, bei denen sie den Käse länger haltbarer machen wollten.

Sie nahmen möglicherweise einen Allgäuer Limburger Käse, erhöhten den Fettgehalt auf 45 % und steigerten den Salzgehalt dadurch, dass der Käser 48 Stunden ins Salzwasser gelegt wurde: Das Ergebnis war sehr erfreulich, denn der Käse konnte dadurch verbessert und länger gelagert werden,

Das große Jubiläumsfest zu Ehren des Weißlackers

Zum einen hatte der Weißlacker seinen 140. „Geburtstag“ und zum anderen war er – und man kann es wirklich so banal sagen – wieder da! Denn ob Sie es glauben oder nicht, Weißlackerliebhaber waren schon am Verzweifeln. Nirgends, aber auch nirgends konnte man ihn eine Zeitlang kaufen. Doch das hat nun

ein Ende. In Wertach hat man ein großes Fest für diesen einmaligen Käse gefeiert, mit Schaukäsen, Show-Kochen, Kinder- und Unterhaltungsprogramm mit Attraktionen, kulinarischen Köstlichkeiten und natürlich mit viel Musik.

Mit dabei Ehrengäste aus Nah- und Fern, natürlich auch die Allgäuer Käsekönigin Andrea Haußmann aus Deuchelried bei Wangen. Und zu Ehren des Weißlackers gibt es nun in Wertach sogar einen „Weißlackerplatz“. Es war ein Fest mit zahlreichen Erinnerungen und Rückblicken in die Wertacher Käsegeschichte.

Denn wer weiß denn heute noch, dass es hier einst am „Oberen Markt“, am „Unteren Markt“, in den Filialorten „Enthalb der Ach“, „Bichel“, „Vorderreute“, „Hinterreute“, „Schneid“ und „Oberellegg“ Käsküchen gab, zu der ja auch noch die Sennerei „Steinlehner“ kam.

Heute werden in der Sennerei Wertach pro Jahr rund 1,4 Mio. kg Milch angeliefert, die hier aber nicht zu Weißlacker, sondern zu Bergkäse verarbeitet wird.

Woher der Weißlacker kommt? Aus einer Großkäserei in Sonthofen.

Jochen König



*Blick in die
Weißlacker-
Produktion in
Sonthofen
Bild: Arla Foods*

Allgäuer Kässpätze

Es gibt viele Rezepte für das Allgäuer Nationalgericht und alle unterscheiden sich etwas voneinander. Viele schwören auf die richtige Käsemischung, die dem Gericht seine unnachahmliche Würze verleiht. Probieren Sie es einfach einmal aus, wie Ihnen unser Vorschlag schmeckt!

Zutaten für vier Personen:

500 g Mehl, 5 Eier, 1/8 l Mineralwasser, etwas Weißbier
Salz, 5 Zwiebeln, Butter, Pfeffer,
150 g Allgäuer Emmentaler, 150 g Allgäuer Bergkäse,
je nach Geschmack Weißlacker und etwas Romadur

Zubereitung:

Aus den Eiern, dem Mehl, dem Wasser, dem Weizen und etwas Salz einen sämigen Teig zusammenrühren. Die Zwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden und in reichlich Butter bräunen.
Den Käse hobeln (Weißlacker und Romadur klein schneiden) und vermischen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, den Teig durch den Spatzenhobel ins Wasser drücken. Sobald die Spatzen wieder im Topf oben schwimmen, sind sie fertig.
Mit einem Schaumlöffel herausholen und in eine gebutterte, warme Auflaufform geben. Immer eine Schicht Spatzen, eine Schicht Käse bis alles aufgebracht ist.
Zum Schluß die gebräunten Zwiebel darüber geben und mit Pfeffer würzen. Traditionell wird zu den Kässpätzen ein dunkles Brot gereicht. Ein kühles Bier schmeckt am besten dazu.

Interessantes dazu

- ☛ Josef Kramer lebte vom 14.6.1821 bis 14.10.1908. Anton Kramer wurde am 30.10.1831 geboren und verstarb am 2.6.1914.
- ☛ In einem Vier-Pfund-Würfel Weißlacker stecken ca. 19 Liter Milch.
- ☛ Weißlacker-Jahresproduktion in einer Großkäserei in Sonthofen : 50 bis 60 Tonnen
- ☛ Seinen Namen erhielt der Weißlacker von der wie Lack aussehenden Oberfläche.
- ☛ Sechs Wochen verbringt der Käse in einem warmen Raum mit hoher Luftfeuchtigkeit, wird zweimal pro Woche mit Salzwasser abgerieben. Anschließend reift er in Folie gepackt ein Jahr lang in Holzkästen bei einer Temperatur knapp unter 10 Grad.
- ☛ Weißlacker kommt in Würfeln von ca 500 g in den Handel. Er hat keine Rinde, seine weißgelbe Oberfläche ist jedoch mit einem dünnflüssigen Überzug bedeckt. Der elfenbeinweiße Teig ist halbfest, speckig, aber nicht klebrig; die helle Schnittfläche zeigt nur wenige Bruchlöcher. Der Weißlacker, eine der seltensten Käsesorten der Welt, der durch die ganze Masse gleichmäßig gereift ist.