

Trnič – der saure Käse der verliebten slowenischen Hirten

Früher stellten Sennen den Käse ohne Lab her. Dieser Urkäse ist beinahe aus dem Alpenraum verschwunden. Aber auf einer slowenischen Hochebene wird der sogenannte Trnič noch produziert – und er ist nicht immer nur zum Essen gedacht.



Der Käser Andrej Preskar formt Trnič. Das Foto entstand um 1970 von Vlasto Kopač. Foto: Archiv des Instituts für Slowenische Volkskunde

Text: Stephanie Schnydrig
Illustrationen: Simone Zaugg

Bis weit ins 18. Jahrhundert hinein war Sauermlchkäse der Inbegriff der alpinen Käsekultur. Die Sauermlchkäserei haben wohl nomadisierende Völker des Ostens im frühen Mittelalter erfunden. Das Besondere: Anders als bei den meisten heute verspiesenen Käsesorten wurde der Milch kein Lab hinzugegeben, um sie stocken zu lassen. Vielmehr liessen die Käserinnen und Käser die Milch einfach stehen, bis sie sauer wurde und schliesslich gerann. Das erklärt auch den säuerlichen Geschmack des Endprodukts.

Aber: «Wie kaum ein Grundnahrungsmittel haben die aus saurer Milch hergestellten Urkäse des Alpenraums einen Niedergang hinter sich», schreibt Dominik Flammer, Essensforscher und Autor des Buchs *Das kulinarische Erbe der Alpen*, in einem Blogbeitrag. Nur in wenigen Regionen ist die Sauerkäsetradition erhalten geblieben, vor allem in Slowenien und Österreich – aber auch im Toggenburg, wo der sogenannte Bloderchäs nach wie vor produziert wird. Der Begriff Bloderchäs stammt von «Bloder», was

im Toggenburger Dialekt so viel wie selbstgeronnene Milch bedeutet.

Liebessymbol Sloweniens

Ein besonders legendenumwobener Sauerkäse stammt von der auf 1000 Metern über Meer liegenden slowenischen Hochebene Velika planina. Seit Jahrtausenden lassen Hirten dort ihre Ziegen, Schafe und Rinder grasen, und wohl seit Hunderten von Jahren stellen sie den sauren Trnič-Käse her. Mündlich überliefert ist die Geschichte von einsamen Hirten, die sich nach



1. Rohmilch sauer werden lassen (ca. 4–5 Tage), sodass sie gerinnt.

2. Flüssige Milchbestandteile von festen trennen. Ein feines Baumwolltuch eignet sich dazu gut.



3. Käsebruch bei 40–45 °C während mehrerer Stunden erwärmen.

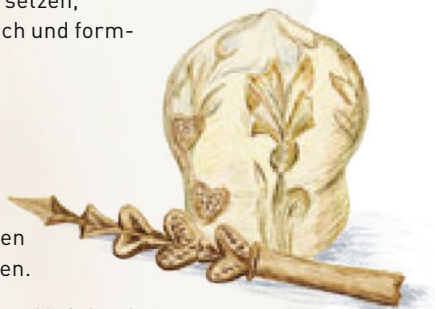


4. Anschliessend mit einem Messer zerschneiden und durch ein feines Tuch pressen, sodass die Restflüssigkeit abfließt.



5. Dann den Käsebruch salzen und mit Rahm versetzen, bis die Masse weich und formbar wird.

6. Faustgrosse, birnenförmige Käselaiabchen formen und diese nach Belieben verzieren.



7. 2–4 Wochen an einem warmen, dunklen und luftdurchzogenen Ort reifen lassen. Die Käselaiabchen sollten dabei etwa um die Hälfte schrumpfen. Fertig gereifte Käselaiabchen an einem kühlen, dunklen Ort lagern.

VORSICHT: Die Käseherstellung ist ein Handwerk, für das sehr viel Erfahrung notwendig ist. Speziell bei der Reifung können bei fehlerhaftem Vorgehen unerwünschte Bakterien den Käse verderben.

Für Laien ist hier also Vorsicht geboten!

ihrer Liebsten im Tal sehnten. Als Mitbringsel im Herbst formten sie birnenförmigen Käse. In die noch weichen Laibchen drückten sie selbst geschnitzte, etwa 20 Zentimeter lange Holzstifte, sogenannte Pisavas, die sie mit Ornamenten verziert hatten. Nach dem Alpbazug schenkten die Hirten den Trnič ihrer Angebeteten. Nahm diese den Käse an, war das ein Zeichen dafür, dass auch sie Gefühle für den Hirten hegte. Während die kunstvoll verzierten Laibchen selten gegessen wurden,

verspeisten Hirtenfamilien undekorierte Exemplare vor allem in der Winterzeit durchaus. Während der Lagerung wurde der Käse steinhart, sodass man ihn mit einem Beil zerkleinern musste. Danach tunkte man kleine Mocken in Milch oder raffelte sie in Suppen. Etymologisch deutet vieles darauf hin, dass in Slowenien über Jahrhunderte hinweg nur Sauerkäse hergestellt wurde. Denn der slowenische Begriff «Sir» für Käse bedeutet nichts anderes als «sauer».

Der Geschmack der Alpen

Kurze Vegetationszeiten, spärliches Land für den Ackerbau und verstreute Siedlungen prägten früher den Speiseplan der Menschen in den Alpen. Dieses kulinarische Erbe ist heute wegen der Entvölkerung der Alpen und wegen der Globalisierung gefährdet. Es zeichnet sich durch eine Mischung aus regional vorhandenen Rohstoffen, spezifischen Zubereitungsarten, Haltbarmachungsmethoden und rituellen Bräuchen aus. In dieser Serie machen wir Lust auf inzwischen fast vergessene Speisen.