

UNSERE HELDEN: AFFINEUR THOMAS BRECKLE



Reife  
LEISTUNG

TEXT BENJAMIN CORDES FOTOS TIM LANGLOTZ

## Quereinsteiger Thomas Breckle aus dem Allgäu veredelt mit Leib und Seele **Hartkäse** von Almen aus über 1000 Meter Höhe. Selbst Spitzenköche zählen zu seinen Verehrern

**E**in 200 Jahre alter, ehemaliger Eiskeller in einer Brauerei in Kempten. Dunkel, kühl und klamm. Hier reibt Thomas Breckle Woche für Woche, Laib für Laib Alpkäse mit einer Bürste und einer Mischung aus Wasser, Riesling und Salz ein. Breckle veredelt Hartkäse von Allgäuer Almen, aus der Schweiz und Italien. Als einziger Hartkäse-Affineur Deutschlands. Manche sagen, die Qualität sei in Deutschland unerreichbar. **Käse ist Breckles Lebensinhalt.** Schon als Mitglied der Langlauf-Nationalmannschaft in den 80er-Jahren probierte er überall lokale Käsespezialitäten. Oft fand er ihren Geschmack zu characterschwach. Zu seinem Großvater sagte er: „Wenn ich mit dem Langlauf aufhöre, mache ich Käse!“ Nach seiner Karriere absolvierte der heute 54-Jährige eine Ausbildung zum Bergführer, reist um die halbe Welt. Doch ausgerechnet Hamburg gibt ihm den Anstoß, Käse zu seinem Beruf zu machen. „Ich habe damals eine Gruppe Bergsteiger aufs Matterhorn geführt. Die hab ich anschließend in Hamburg besucht.“ Mit einem Laib Käse als Geschenk. „Doch die waren alle Veganer. Niemand aus der Gruppe aß meinen Käse.“ Wohin mit dem Laib? Breckle stellte sich auf den Wochenmarkt. 200 Mark wollte er für den Käse haben. Ein Geschäftsmann nahm gleich den ganzen Laib. „Der wusste, was so etwas wert ist. Dabei wollte ich den Laib einfach nur loswerden“, erinnert er sich. 27 Jahre ist das her. Mittlerweile stehen Breckle und seine Mitarbeiter regelmäßig auf Hamburger Wochenmärkten in einer roten Gondel der Tegelsee-Bootsbahn aus den 60er-Jahren. Sein Ladengeschäft hat er in Kempten, in einem Haus aus dem 17. Jahrhundert: Eine Natursteinwand, ein Treppen aus Stein und ein Reifeschrank, sonst nichts.

**Breckle hat weder studiert noch eine Ausbildung.** Er meint: „Quereinsteiger sind oft die hungrigen“. Für den Affineur zählen

nicht Wachstum und Gewinnmaximierung, sondern Qualität und das Teilen seiner Faszination. Vor ein paar Jahren holte er den gelernten Käser Martin Rösle in die Firma, bald steigt Neffe Lukas mit ein.

**Dafür, dass der Käse gut wird,** sorgen Breckle und Rösle nicht erst im Reifekeller. Jeden Sommer fahren sie mit ihren Mountainbikes sämtliche Senner ab, von denen sie Käse beziehen. Alle Almen liegen auf 1200 Metern und höher. Rund 100 Tage ist das Vieh auf der Alm. Hochleistungs-Rassen sind nicht dabei. „Deren Milch hat nicht die Qualität, die wir uns wünschen“, sagt Breckle. Silage und Kraftfutter sind tabu, das Heu muss extra lang geschnitten sein. „Das vertragen sie besser.“ Für ihren Anspruch zahlen Breckle und Rösle den Sennern rund ein Drittel mehr als üblich. .

**„Die Bedingungen auf den Almen sind perfekt,** um den Käse herzustellen. Aber nicht perfekt, um ihn zu reifen“, erklärt der Affineur. Zu wechselhaft seien das Klima und Temperatur auf den Almen, der Käse brauche es möglichst konstant. „Mit bestem Käse, dem besten Reifekeller und der bestmöglichen Pflege holen wir das

Optimum aus den Laiben heraus“, meint Breckle. Im Reifekeller herrschen das ganze Jahr 99 Prozent Luftfeuchtigkeit und zehn Grad Celsius. Das Einreiben sorgt dafür, dass sich kein Fehlschimmel bildet. Während sich bei lange gereiftem Käse oft ein trockener, glasiger Rand bildet, beginnt bei Breckles Käsen der cremige Teig direkt unter der Rinde. „Wenn die Temperatur zu hoch und die Luft zu trocken ist, wird Käse garstig, scharf und brennt im Rachen.“

**Bis zu 50 Monate lang** können die Käse hier reifen, im Schnitt sind es zwei bis drei Jahre. Andernorts reifen Bergkäse oft nur vier bis acht Monate. „Ein Senner sagte mal, sein Käse sei nur für ein paar Monate Reifezeit geeignet. Als wir ihn seinen eigenen, zwei Jahre bei uns gereiften Käse probieren ließen, liefen ihm die Tränen über die Wange“, erzählt Breckle. Der Käse heißt „schwarze Mamba“, nach der anthrazit-farbenen Asche, mit der ihn der Senner einreibt. „Er schmeckt besonders voll und hat kräftige, reife Fruchtnoten“, schwärmt Breckle. Aktueller „Senior“ im Keller ist ein Schweizer „Sbrinz“, ein Hartkäse von 2017. Ähneln einem Parmesan, ist aber noch runder im Geschmack, weniger säuerlich und salzig. Zu den weiteren

Ausnahmekäsen zählt der korallenfarbige „Bergmatt“ von Senner-Ikone Willi Schmid aus der Schweiz. Er hat süßlich-buttrige Aromen von Karamell, Brioche und Vanille. „Das Terroir macht viel vom Charakter des Käses aus. Man schmeckt alles: die Jahreszeit, die Kräuter und ob es die Kühe gut hatten“, sagt Breckle.

**Einer von Breckles bekanntesten Kunden** ist Jan Hartwig („Atelier“, München). „Als ich den Käse kennengelernt habe, hat’s mich umgehauen. Diese cremigen-intensiven, dabei ausgewogenen Aromen sind einzigartig“, schwärmt er. Anstatt bestimmte Sorten zu bestellen, schickt ihm Breckle immer die Käse, die er gerade für perfekt hält. Hartwig bietet sie puristisch als Hartkäse-Degustation an, dazu gibt es hauchfeinen Speck aus Südtirol und Gewürzgurken. Jamei, was für eine Laibspeis! [www.jamei-laibspeis.de](http://www.jamei-laibspeis.de)



### DAS GESCHÄFT IN KEMPTEN

Die Patina der lange gereiften Käse lässt sie von außen aussehen wie Holz oder alter Stein. Beim Anschneiden strahlt das Innere von elfenbeinfarben bis hellgelb. Der Geschmack? Unvergleichlich!