

Alter Brauch

Schock im Waadtland – nach Todesfällen verboten die Gesundheitsbehörden Herstellung und Verkauf eines berühmten Dessertkäses.

Philippe Pidoux, Gesundheitsminister des Kantons Waadt in der französischsprachigen Westschweiz, zerriß es das Herz. „In großer Seelenpein“ faßte er einen Beschluß, der, so der Minister, „einen Teil unserer Kultur“ trifft.

Die Staatsaktion galt einem der wichtigsten Symbole Waadtländer Lebensart – dem von Feinschmeckern in ganz Europa begehrten Dessertkäse „Vacherin Mont-d'Or“. Sein Genuß wurde über Nacht verboten.

Käseproben bestätigte den Verdacht. Im feucht-kalten Klima der Lagerkeller können sich die Bakterien rasend schnell vermehren und befallen dabei alles, was in ihrer Reichweite liegt – ob Regale voll reifer Käse oder einen Kühlschrank voll Lebensmittel.

Die Waadtländer Behörden, in Sachen Hygiene sonst eher volkstümlich nonchalant, mußten handeln – obwohl das Verbot des Vacherin für 38 spezialisierte Käseereien und 11 Verfeinerungsbetriebe („Affineurs“), die den reifenden Käse pflegen, den Ruin bedeutet. Schwer betroffen sind auch Sägereibesitzer, die sich und ihre Belegschaft mit der Herstellung der traditionellen Vacherin-Schachteln aus Tannenholz durch den Winter bringen.

Alle vorhandenen Vorräte, rund 200 Tonnen im Wert von über zwei Millionen Franken, wurden sofort vernichtet.

Jetzt ist der Ruf endgültig dahin. Die Schweizerische Käseunion muß 200 000 Werbebroschüren mit „Vacherin“-Titel einstampfen. Schon geht die Furcht um, daß die Schlagzeilen über den „Killer-Käse“ die ganze eidgenössische Milchwirtschaft in Verruf bringen könnten.

Das wäre übertrieben, denn verdächtig sind nur die besonders wasserhaltigen Weichkäse. Emmentaler und Appenzeller, die zur Zeit am meisten exportierten Hartkäsesorten, sind nicht betroffen.

„Untersucht werden“, erklärt der Bakteriologe Hans Schwab, „in erster Linie die rotgeschmierten Sorten“ – Käse, die während der Reifung regelmäßig mit einer Salzlake gebürstet werden, der das rindenbildende „Brevi Bacterium Linens“ zugesetzt ist. Dazu gehören, neben allen Vacherin-Sorten, Limburger, Romadur, Reblochon und Münster. Von allen diesen Sorten ist bekannt, daß ihre Rinden Listerien enthalten können – allerdings nur selten von der krankmachenden Art.

Während die Käser und Affineurs aus der Vallée de Joux, einer abgelegenen und wirtschaftlich schwachen Region, vorige Woche mit ihrer Kantonsregierung über Unterstützungszahlungen verhandelten, meldete die „Tribune de Genève“, daß in den vergangenen zwei Jahren im benachbarten Frankreich über 1000 Menschen an Listeriose erkrankt seien, ohne daß die Behörden eingeschritten wären.

Eine Sprecherin des Pariser Gesundheitsministeriums bestätigte die Angabe und ergänzte, 30 der Erkrankten seien gestorben: „Das ist wenig, und alle hatten ein ohnehin angegriffenes Immunsystem.“ Verbote gibt es deshalb in Frankreich einstweilen nicht –

auch der „Vacherin Mont-d'Or“ war dort Ende voriger Woche für risikofreudige Genießer weiter zu haben.

Das totale Herstellungs- und Verkaufsverbot sei übertrieben, kritisierten deshalb prompt erboste Vacherin-Liebhaber in der Schweiz. Eine Warnung für besonders gefährdete Bevölkerungsgruppen wäre der Lage angemessener gewesen. Wer ganz sicher gehen wolle, müsse sich „nur an den alten Brauch halten, die Rinde wegzuschneiden“.

Schützenhilfe erhielten die Waadtländer von der „Neuen Zürcher Zeitung“. Das feine Blatt hält den Vacherin-Genuß mit und ohne Bakterien für ein „geringes Risiko“ und empfahl den Lesern nach gutbürgerlicher Tradition mehr Eigenverantwortung: „Vielleicht wäre auch einmal zu überlegen, wie viele übertriebene Ängste und wie manche Neurose wir hierzulande der Risiko-null-Mentalität verdanken.“



Protest gegen Vacherin-Verbot*, verseuchter Käse: „Sahnigweiß unter brauner Kruste“

Die Delikatesse, schwärmte einen Tag nach dem Verdikt der Gourmet Marcel Schwander im Zürcher „Tages-Anzeiger“, „wogt sahnigweiß unter einer braunen Kruste, ist mit dem Löffel zu essen und zerfließt dann unter den Zähnen“.

Eine plötzliche Häufung der seltenen Infektionskrankheit „Listeriose“ hatte die Ärzte der Lausanner Uniklinik alarmiert: Von 111 Personen, die seit dem Winter 1983/84 im Kanton Waadt erkrankten, starben 31.

Zusammen mit Kollegen vom Institut Pasteur in Paris fahndeten die Schweizer nach der Herkunft der krankmachenden Listeria-Bakterien. 82 Prozent der Patienten, ergab die Untersuchung, hatten vor ihrer Erkrankung „Vacherin Mont-d'Or“ genossen. Die Analyse von 4000

Im ganzen Land schwärmten Lebensmittelkontrolleure aus, die „Mont-d'Or“-Bestände in den Läden zu beschlagnahmen. Das Bundesamt für Gesundheitswesen in Bern alarmierte die Weltgesundheitsbehörde (WHO) in Genf, damit der infizierte Käse auch im Ausland eingezogen werden konnte.

Der „Vacherin Mont-d'Or“ ist eine lokale Spezialität, die seit 150 Jahren hergestellt wird – in jedem Winter an die 1000 Tonnen. Schon im Herbst 1985 war eine Käseerei mit einem befristeten Verkaufsverbot belegt worden, nachdem in vier Kantonen der deutschen Schweiz Salmonellen-Vergiftungen aufgetreten waren. Der Bann wurde erst wieder aufgehoben, als die Hersteller statt Rohmilch entkeimte (auf 65 Grad erhitzte) Milch verwendeten. Prompt fanden die Feinschmecker im folgenden Jahr, der Käse sei nun nicht mehr sämig, sondern „wie Gummi“ und deshalb „ungenießbar“.

* Tafelaufschrift: „Der Tod von Mont-d'Or. Warum ich! Schweizer, aber nicht die französischen Importe.“