

Regionale Produkte und ihre Hersteller

Exotische Geschmäcker auf regionaler Basis



Abbildung 1: Serdar Hess beim Joghurt-Abfüllen in seiner Käserei in der Markthalle Basel

Serdar Hess, 31 Jahre alt, ist seit September 2016 Käser in der Markthalle in Basel. Er stellt Joghurts und verschiedene Käse her und verkauft sie gleich vor Ort. Serdars Käserei ist ein Erlebnis für sich: in einem kleinen Eckbau unter der Kuppel der Markthalle sind der Verkaufsraum und der Verarbeitungsraum mit Glaswänden umgeben. Besucher und vorbeigehende Passanten können Serdar also direkt dabei zu sehen, wie er seine Joghurts macht, wie er seine Käselaiber in der Reifung pflegt oder wie er seine Kundschaft bedient. «Die Besucherinnen und Besucher der Markthalle sollen sehen, dass meine

Milchprodukte in Handarbeit entstehen. Wäre ich weit draussen in einer günstigen industriellen Anlage, dann könnte ich diese Nähe von Hersteller und

Lebensmittel nicht zeigen.» Seine Motivation zum Käsen in der Markthalle zieht Serdar aus der Freude an seinem Handwerk. Und er findet: «Hier hat es niemanden gegeben, der Milchspezialitäten in der Region herstellt. Ich sehe das als meine Aufgabe.»

Serdar verwendet für seine Milchprodukte ausschliesslich die Milch eines Liestaler Betriebes. Nach dem Grund gefragt, meint Serdar: «Ich kenne den Betriebsleiter schon seit der Käserlehre und weiss, dass er gut mit seinen Tieren umgeht. Und seine Milch hat eine sehr hohe Qualität.» Die Milch aus der Region zu nehmen, ist für Serdar sehr wichtig. Für seine Joghurts muss Serdar aber noch Kompromisse eingehen: für die Geschmäcker der Joghurts kauft er die Früchte im Grosshandel und kocht seinen Fruchtgrundstoff selbst. Nach dem Grund gefragt, erklärt Serdar: «Die Rohstoffe für meine Joghurt-Geschmäcker regional zu beziehen, ist auf

Grund der Sorten nicht möglich.» «Aber mein Traum ist es, irgendwann dann auch die Geschmäcker meiner Joghurts ganz von hier zu beziehen und hier selber zu verarbeiten, am liebsten alles in Bio-Qualität». Nicht nur die Kosten regionaler Rohstoffe sind für den jungen Betrieb schwierig. «Ein gutes Beispiel sind Erdbeer-Joghurts. Wenn ich ein Erdbeer-Joghurt machen möchte mit Baselbieter Erdbeeren, dann muss ich während der Erdbeer-Saison entscheiden, wie viel und welche Sorte ich für das Joghurt möchte. Dann muss ich die Erdbeeren kaufen und verarbeiten und gefrieren, damit ich mit der Menge für den Rest des Jahres Joghurt machen kann.» Diese Abschätzung jetzt schon zu machen, auf Grund der wenigen Erfahrung aus seiner eigenen Käserei findet Serdar sehr schwierig.

Serdar experimentiert gerne mit Geschmäckern. So hat er in seiner Joghurt-Linie Geschmackskombinationen wie Apfel-Spinat oder Süsskartoffel-Kürbis. «Manchmal kommen mir plötzlich Ideen zu Kombinationen, die ich ausprobieren könnte», erzählt Serdar. Dann teste er solange bis er zufrieden ist, und lanciert den neuen Geschmack. «Manchmal muss man die Kunden auch etwas beeinflussen» meint Serdar. Ihm ist passiert, dass ein Kunde in sein Geschäft kam, das Apfel-Spinat Joghurt sah und sich dann abschätzig über die Geschmacksrichtung äusserte. Serdar nahm darauf Joghurt und Löffel und forderte den Kunden zur Degustation auf. Apfel-Spinat ist nun eine der Lieblings-Geschmacksrichtungen dieses Kunden.



Abbildung 2: Apfel-Spinat oder Süsskartoffel-Kürbis sind nur zwei seiner sieben Joghurtsorten

Eine andere Geschichte steckt hinter seinem edlen Yuzu-Joghurt. Yuzu ist eine Zitrusfrucht, welche ursprünglich aus China stammt. Ihr Saft wird in Länder wie China, Japan oder Korea teuer gehandelt und gelangt nun auch langsam via gehobener Gastronomie zu uns. Yuzu schmeckt ähnlich wie Zitronensaft, ist jedoch nicht ganz so sauer und komplexer im Aroma. Warum also Yuzu-Saft und Liestaler Milch kombinieren? Serdar lacht und meint: «Das war nicht meine Idee!». Serdars Frau stammt aus Japan, sie war es, die Serdar darauf hingewiesen hat, dass Yuzu wohl auch im Joghurt eine gute Figur machen könnte – und so ist es auch.



Abbildung 3: Käsen, Joghurt machen und im Laden bedienen - Serdar übernimmt alle Aufgaben in seinem Einmannbetrieb selber

Überhaupt liegt Japan Serdar am Herzen. Sein Traum? Eine grosse Käserei in Basel, vielleicht eine in Zürich – und dann eine Käserei in Tokio! Wenn man Serdars Leidenschaft und Freude an seinen Milchprodukten spürt, dann scheint das gar nicht so abwegig. Wer weiss, vielleicht kommen auch bald Japanische Gaumen auf den exotischen Geschmack von Serdars feinem Lieschtler Joghurt!

Autorin: Johanna Gysin

ErnährungPlus
mehr als essen und trinken