Nicht nur sein Greyerzer ist Weltklasse

Pius Hitz Der Käser hat es bei den World Cheese Awards gleich mit zwei Käsen unter die Top 4 geschafft.

Natürlich habe er gehofft, die eine oder andere Medaille zu erhalten, sagt Pius Hitz. 16 seiner Käse hat der Chef der Bergkäserei Vorderfultigen im hügeligen Gantrischgebiet zwischen Bern, Thun und Frriburg bei den World Cheese Awards angemeldet.

Und dann gewann sein über 18 Monate gereifter Gruyère am Donnerstagabend tatsächlich den Weltmeistertitel – in der Berner Festhalle, «mit Heimvorteil», wie Hitz am Tag danach am Telefon sagt. Er setzte sich gegen 5243 weitere eingereichte Käsesorten aus 46 Ländern durch. Der 44-jährige Käsermeister war vor Ort und konnte die Trophäe, einen Globus, in die Höhe stemmen. «Dieser Moment war überwältigend und sehr emotional.»

Hitz kann mit diesem Erfolg an jenen seines Vorgängers Urs Leuenberger anknüpfen. Dieser gewann bereits 2022 die World Cheese Awards, ebenfalls mit einem Greyerzer. Anders als Hitz erfuhr Leuenberger am Telefon von seinem Sieg, denn diese Preisverleihung fand in Wales statt.

Der Käsermeister aus Vorderfultigen in der Gemeinde Rüeggisberg hat allen Grund zum Feiern. Foto: Keystone

Damals arbeitete Hitz bereits für Leuenberger in der Käserei auf dem Längenberg. «Auch ich konnte von diesem Erfolg profitieren», sagt der neue Weltmeister nun. «Aber es war nicht mein Titel.»

Gantrisch-Bergkäse auf Platz 4

2023 übernahm er den Betrieb von Leuenberger, der die Selbstständigkeit verlassen hat und mittlerweile in einer Käserei in Trubschachen angestellt ist. «Dass ich mich als neuer Chef nun so behaupten kann, ist eine unendliche Genugtuung und eine grosse Anerkennung für die Arbeit, die mein Team und ich täglich leisten.»

Doch nicht nur der Greyerzer aus Vorderfultigen ist Weltklasse: Auch mit seinem Gantrisch-Bergkäse mischt Hitz ganz vorne mit. Dieser landete auf Platz 4 der 14 besten Käse weltweit. «Ich erkannte unseren Bergkäse sofort, als er bei der Preisverleihung auf die Bühne gebracht wurde», erzählt Hitz. Der Gruyère hingegen hätte auch von einem anderen Produzenten dieser Sorte sein können. Umso grösser war die Überraschung, dass dies seiner war.

«Zwei Produkte unter den Top 14 zu haben, ist natürlich super», sagt Hitz. Er geht davon aus, dass er und sein Betrieb von der guten Bewertung des Gantrisch-Bergkäses sogar stärker profitieren können als vom Weltmeistertitel des Greyerzers.

«Natürlich trägt der Titelgewinn zur Bekanntheit unserer Käserei bei und bringt uns grosse Akzeptanz in der Branche.» Aber wegen des fixen Kontingents werde er trotz des Titels nicht mehr dieses Käses produzieren dürfen. Deshalb sei es eher die Sorte Gruyère, die von dieser Auszeichnung profitieren könne.

Eher kleiner Betrieb in Vorderfultigen

Der Gantrisch-Bergkäse hingegen ist sortenunabhängig. «Entsprechend sind wir dort freier, wie viel davon wir herstellen», sagt er. Am Freitag nach der Preisverleihung erhielt der frischgebackene Weltmeister denn auch neben der Flut an Gratulationen sehr viele Anfragen von Leuten, die Käse bestellen wollten.

Die grosse Nachfrage könnte für Hitz zur Herausforderung werden. Denn sein Betrieb ist eher klein. Täglich stellen Hitz und seine drei Mitarbeitenden sechs bis sieben Laibe Gruyère AOP und einige Laibe Bergkäse her.

Sieben Genossenschafter bringen ihre Milch in die Bergkäserei Vorderfultigen. Die Betriebe liegen alle in einem Umkreis von einem Kilometer. «So kann ich von der Chäsi aus allen Kühen beim Grasen zusehen», sagt Hitz. Er wohnt mit seiner Familie direkt über der Produktionsstätte.

Die Kehrseite dieser Idylle: «Wir platzen im Moment aus allen Nähten. Eigentlich müssten wir bauen.» Der Käsekeller und die Käserei seien nicht nur zu klein. Das Gebäude und die Produktionsstätten seien zudem in die Jahre gekommen. Hitz nennt ein Beispiel: «Heute ist es eigentlich gang und gäbe, einen Käseschmierroboter zu haben.» Doch im bestehenden Gebäude habe sein Betrieb gar nicht genug Platz, um eine solche Anlage einzubauen.

Das Gebäude gehört nicht Hitz selbst, sondern der Käsereigenossenschaft. Für die sieben Genossenschafter seien die eigentlich nötigen Investitionen aber schwierig zu stemmen. Deshalb hat der Käsermeister aus Vorderfultigen bei der Sortenorganisation Gruyère bereits ein Gesuch eingereicht, um das Einzugsgebiet zu erweitern, wie der «Schweizer Bauer» berichtete. Die Entscheidung steht noch aus.

Sandra Rutschi