Zeitschrift: Gehörlosen-Zeitung
Herausgeber: Schweizerischer Verband für das Gehörlosenwesen
Band: 95 (2001)
Heft: 7-8

Artikel: "Wir produzieren jährlich 170 Tonnen Greyerzer"
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-924301

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

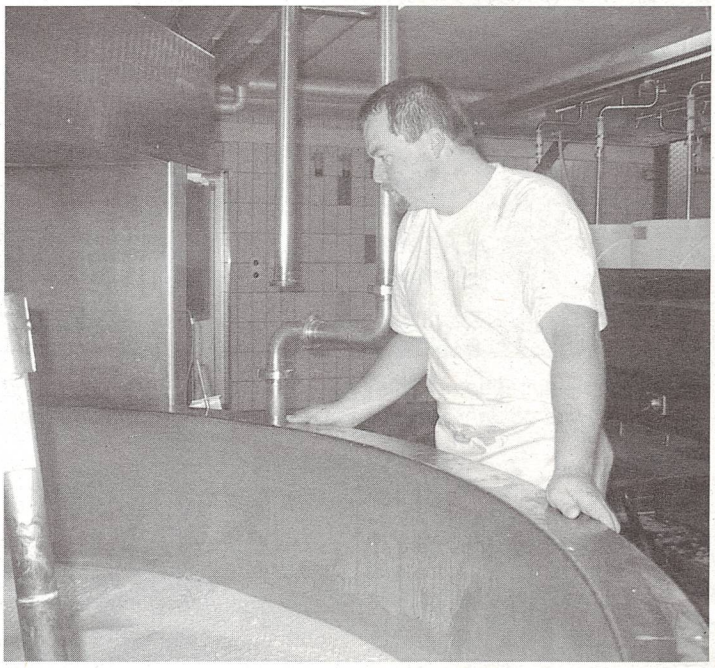
Download PDF: 16.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Der gehörlose Käser Christophe Geiser darf stolz sein:

«Wir produzieren jährlich 170 Tonnen Greyerzer»

gg/Die welsche Gehörlosen-Zeitung «Sourd aujourd'hui» hat sich ins Greyerzerland begeben, um dort dem gehörlosen Käser Christophe Geiser zu begegnen. Ein ganz erstaunlicher Mann. Christophe Geiser gibt sich mit seinem Meisterdiplom nicht zufrieden, er studiert weiter und will Gebärdensprachlehrer werden. Pierrot Auger-Micou stellte ihm die Fragen und «schoss» auch alle Bilder.



Wie wird eigentlich der Greyerzer hergestellt, eine der berühmtesten Schweizer Spezialitäten? Um das zu erfahren, begab ich mich nach Lignières, wo in einer Käserei die bekannten runden Laibe nach einem uralten Rezept produziert werden. Dort bin ich Christophe Geiser begegnet, einem jungen Gehörlosen, und habe seine Arbeit während eines Tages verfolgt und allerhand gefragt.

Würdest du dich bitte kurz vorstellen?

Meine Jugend verbrachte ich im Dorf Lignières, das zwischen Neuenburg und Biel liegt. Auch die ganze Familie wohnt dort. Ich bin 32 Jahre alt, durchlief die Schulzeit in der Gehörlosenschule des Schlosses von Carrouge (Moudon). Ich habe ein eidgenössisches Meisterdiplom als Käser.

Wie verläuft ein Arbeitstag in einer Käserei?

Es wird jeden Tag gearbeitet, auch sonntags, und zwar von 6.00 h bis mittags und von 17.30 h bis 19.00 h. Zweimal im Tag liefern 20 Bauern der Region die Milch an die Käserei ab, 2 Millionen Kilo jährlich. Im Ganzen produzieren wir 170 Tonnen Greyerzer im Jahr. Ich mache vor allem hiesigen Käse, ferner den sogenannten Franc-Alleu, dann noch Tomme, Joghurt, pasteurisierte Milch, Butter und Schlagrahm. Das alles kommt ausschliesslich in unserem Geschäft zum Verkauf.

Nach dem Wägen wird jeden Morgen die Milch in ein grosses Messingbecken geleert und die notwendigen Fermente beigegeben. Nimmt die Masse eine gelatinöse Form an, lasse ich, ohne Heizung, drei sogenannte Käseharfen rotieren, welche die Milch zum Brechen bringen und den so entstandenen Brei in Fasern auflöst, etwa so gross wie Getreidekörner. Das dauert zehn Minuten. Diese Masse muss samt der Molke auf 57 Grad erhitzt werden. Nach ungefähr dreiviertelstündiger Erhitzung kontrolliere ich die Textur (Faserung). Jetzt kommt die Molke in ein grosses Becken, fliesst nachher in Formen, wobei der Dampf entweicht. Durch ihr Eigengewicht wachsen die Käsekörner zusammen und die restliche Molke fliesst weg. Jeder Laib wird systematisch beschriftet und trägt seine eigene Nummer der Käserei samt Fabrikationsdatum.

20 Stunden lang werden die Laibe unter Druck gehalten. Dann kommen sie in ein zwanzigprozentiges Salzbad, wo sie 24 Stunden verweilen. Meine Arbeit ist erst mit dem Einkellern zu Ende. Die Kellertemperatur liegt zwischen 14 und 18 Grad. Während den ersten zehn Tagen müssen die Laibe täglich mit einer Mixtur aus Salz und Wasser eingerieben und auf die andere Seite gekehrt werden.

Ein Laib wiegt ungefähr 35 Kilo, und ich kehre täglich 400 Laibe! Nach etwa drei Monaten geht der Greyerzer an eine Spezialfirma zur Kontrolle durch eine Spezialkommission, welche im Maximum 20 Punkte vergibt: 5 Punkte für die «Löcher», 5 Punkte für die Qualität der Käsemasse, 5 Punkte für den Ge-

schmack und 5 Punkte für die äussere Form. Unsere Käse erhalten im Durchschnitt 19 Punkte!

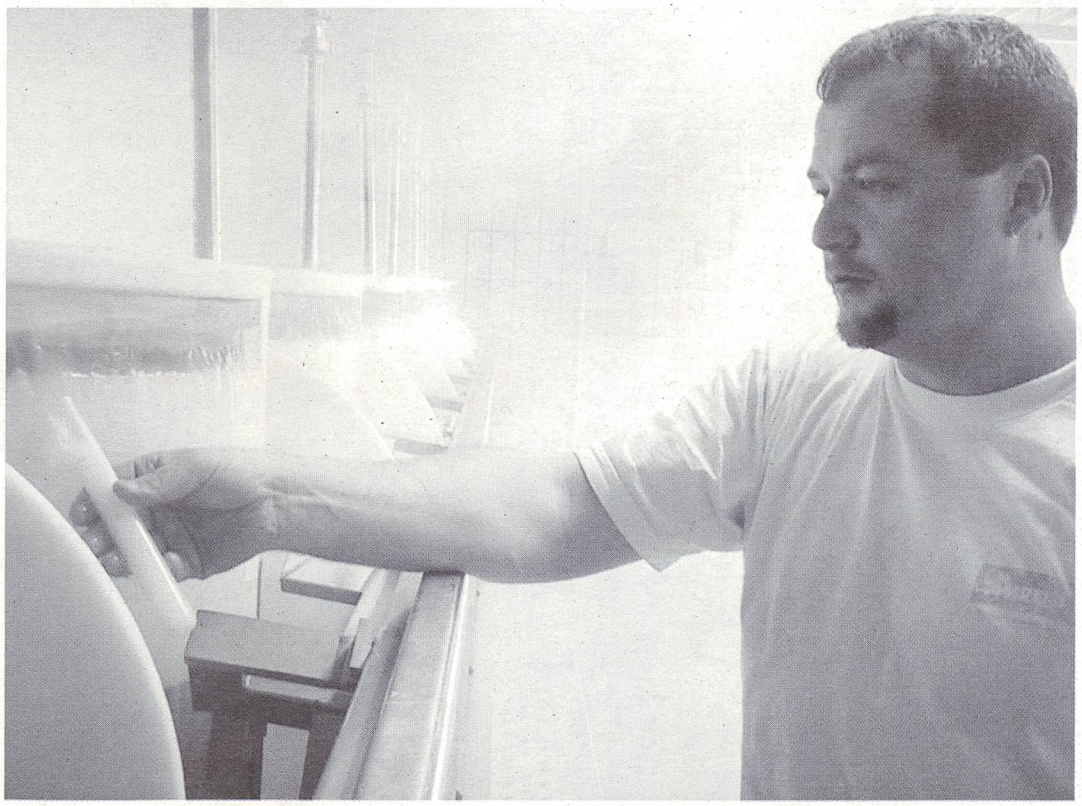
Gibt es wegen deiner Gehörlosigkeit besondere Probleme? Wie verständigst du dich mit dem Patron, den Kollegen und den Milchbauern der Region?

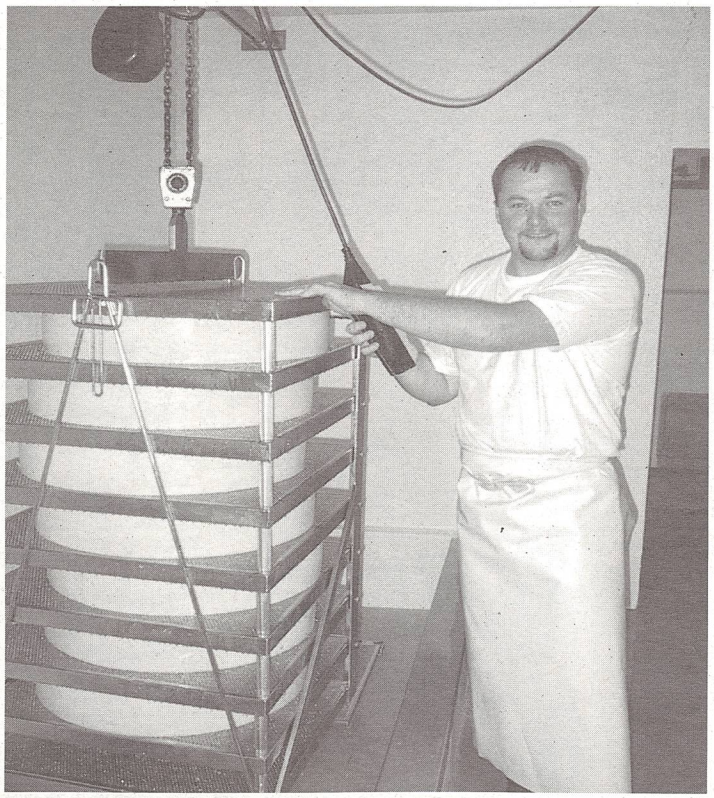
Im Allgemeinen habe ich keine besonderen Probleme, aber ich habe bemerkt, dass der Patron der Maschinen wegen mitunter besorgt ist. Machen diese einen ungewohnten Lärm, kann das ein Hörender sofort wahrnehmen und Alarm schlagen, während mir das nicht möglich ist ...

Unsere Kommunikation ist eine orale, ich lese von den Lippen ab, der Patron artikuliert sehr gut und ich verstehe alles, was er sagt. Auch gibt es zusätzlich so eine Art Code zwischen uns, was das Verstehen erleichtert.

Mit den Bauern der Region lässt sich ebenfalls gut kommunizieren, wir haben uns ja keine komplizierten Dinge zu sagen.

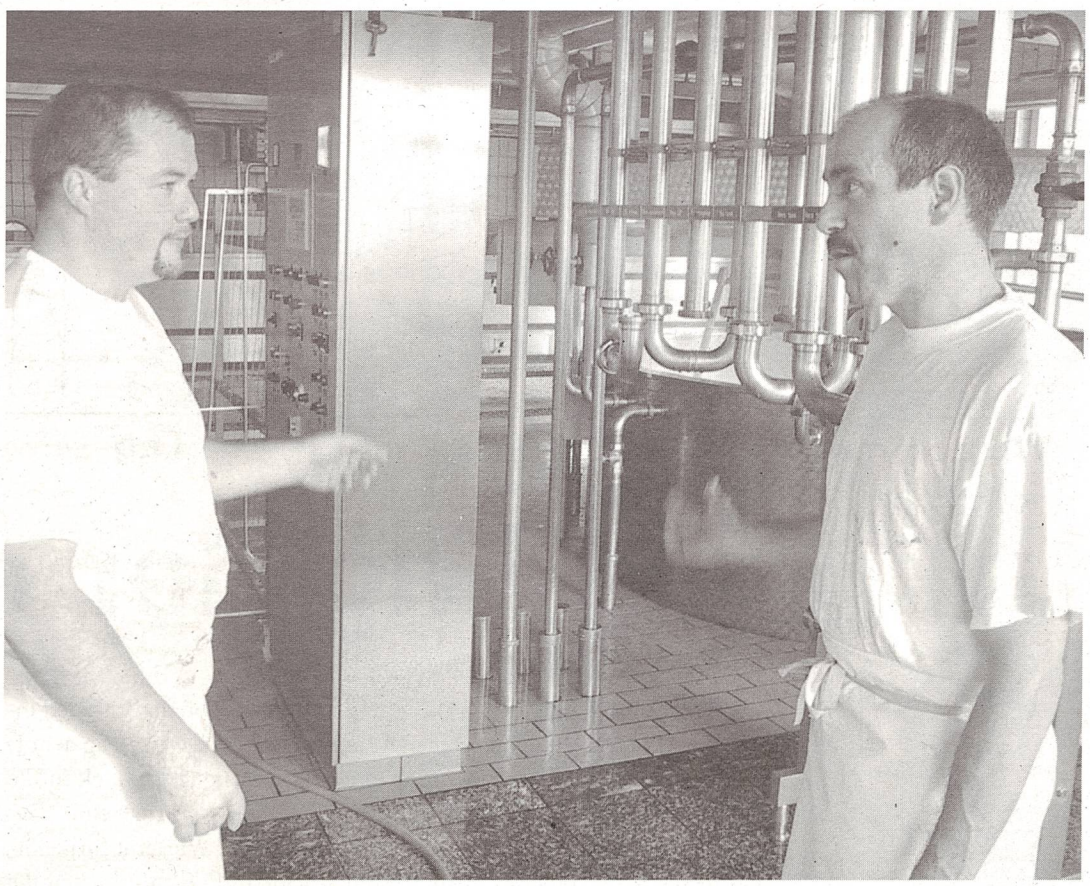
Was die Arbeitskollegen betrifft, so habe ich keine. Ich arbeite ausschliesslich mit meinem Patron, und ich bin erst noch viel allein, denn er ist oft geschäftlich unterwegs. Ich mag





das Alleinsein, ich kann dann die Arbeit nach meinem Gutdünken einteilen und den Rhythmus bestimmen, ohne dass mich jemand stört. Sie benötigt sowieso wenig Leute, ein bis zwei Personen genügen. Unsere Hochleistungsmaschinen ersetzen viel Handarbeit, und es geht erst noch schneller und sicherer.

Wieso hast du ausgerechnet diesen Beruf gewählt, was gefällt dir an ihm?



Ich habe verschiedene Berufe an verschiedenen Stellen ausgeübt, unter anderem auch in einer Käserei. Dort hat es mir am besten gefallen. Ich stamme aus einer Familie, in der man während Generationen Landwirtschaft betrieb. Es zog mich aber zum Beruf des Käsers, der schien mir der geeignetste.

Was hast du für eine Ausbildung?

Ich machte eine dreijährige Lehre, zwei Jahre hier in dieser Käserei und ein Jahr in Ecoteaux, einem Dorf im Kanton Waadt. Zur Berufsschule musste ich nach Moudon, wo ich in der Klasse der einzige gehörlose Schüler war. Das war nicht sehr einfach, aber die Kameraden halfen mir, kopierten Kursblätter usw. Die Lehrabschlussprüfung verlief erfolgreich, doch der theoretische Teil war wirklich schwierig. 1987 erhielt ich das Lehrabschlusszeugnis. Damit wollte ich mich nicht begnügen. Zwei Jahre später sass ich wieder auf der Schulbank der gleichen Schule und holte mir 1990 das Käsereibrevet. 1992 bereitete ich mich in der Schule in Moudon und in Fribourg auf die Meisterprüfung vor. Ich hatte vorher den Rektor gefragt, ob er dieses Ziel für möglich halte. Er antwortete, er sehe keine Probleme, ich könnte so erfolgreich sein wie alle andern. Nun galt es, enorm viel zu lernen, ich hatte tonnenweise Bücher. Wir waren 100 Studenten aus der ganzen Schweiz, 75 schafften das Meisterdiplom. Ich war sehr stark in Buchhaltung und Rechnen. Das mündliche Examen verlief gut, weil ich einen Dolmetscher hatte.

Besuchen Touristen die Käserei?

Ja, es gibt oft Besuch, von Schülern vor allem, die sich vom Patron die Herstellung von Käse erklären lassen. Auch aus der deutschen Schweiz, ja sogar aus Deutschland finden sich viele Touristen ein. Mich würde es freuen, gehörlose Kinder oder Eltern oder Erwachsene zu treffen, ich könnte ihnen dann meine Arbeit in Gebärdensprache erklären!

Was machst du ausserhalb der Arbeitszeit?

Ich jasse mit Vorliebe und trinke auch gerne ein Glas mit meinen Freunden im Bistro des Dorfes. Hin und wieder braucht mein Bruder Hilfe auf Hof und Acker, es gibt stets etwas anzustreichen oder zu reparieren.

Du nimmst gegenwärtig einen Kurs als LSF-Lehrer?

Ja, während eines Jahres nahm ich an einem Kurs für französische Gebärdensprache teil. Man studierte Grammatik, Geschichte der Gebärdensprache usw. Das hat mich sehr interessiert und in mir den Wunsch geweckt, Gebärdensprachlehrer zu werden. Ich studiere gern und es macht mir Spass, die französische Sprache mit der Gebärdensprache zu vergleichen. Das bringt mich weiter.

Pierrot Auger-Micou
«Sourd aujourd'hui» 1/2001