

Gravyer peyniri – der Emmentaler aus Kars

Seinen Ursprung hat der in Kars noch heute nach Schweizer Vorbild hergestellte „Gravyer peyniri“ in der 1862 vom preussischen Adligen Arthur Alexander von Kutschenbach eröffneten Käserei auf dem Gut Mamutly im Kreis Borcala südwestlich von Tiflis. Die ersten Schweizer kamen dank Baron von Kutschenbach in den 1860er-Jahren zunächst nach Mamutly, nachdem der Adlige in der Schweiz mittels Zeitungsinseraten Käser für seinen Betrieb anwarb. Viele von ihnen wanderten von dort weiter, begründeten in der Region zahlreiche neue Käsereien. Geschultes und emigrationswilliges Personal fanden sie in der Schweiz, insbesondere nach 1873, problemlos. Denn mit der ersten grossen Finanzkrise der Gründerzeit glitt die über Jahrzehnte erfolgreiche Schweizer Käseindustrie in eine schwere Depression ab. Hunderte von Schweizer Käsern wanderten in den Jahren danach in alle Herren Länder aus. Viele liessen sich im Zarenreich nieder, insbesondere im heutigen Finnland, im damaligen Ostpreussen und im Kaukasus. Sie brachten nicht nur neue Techniken mit, sondern vor allem auch ihr Vieh und ihre Kenntnisse als Viehzüchter. Ein Grossteil der Käser stammte aus dem Kanton Bern, dem Hauptverbreitungsgebiet des

Emmentalers. Dieser grosslochige Käse war zu Beginn des 19. Jahrhunderts durch verschiedene starke Veränderungen in der Käseproduktion aus dem „Gruyère de l’Emmental“ hervorgegangen und entwickelte sich zusehends zu einem eigenständigen Käse, der sich deutlich vom traditionellen und jahrhundertealten Greyerzer unterscheidet. So sind die Emmentaler-Laibe heute bis zu dreimal schwerer als Greyerzerkäse, sie verfügen über baumnussgrosse Löcher (während der Greyerzer kaum Löcher aufweist) und vor allem werden sie in sogenannten Gärungskellern über längere Zeit der Wärme ausgesetzt. Während dieser damals neuartige Käse in der Schweiz und in allen anderen Ländern, in denen Schweizer Käser Fuss fassten, unter dem Begriff Emmentaler zu Weltruf gelangte, blieb an ihm im Kaukasus der ursprüngliche Name „Gruyère“ in leicht abgeänderter Form haften. Obwohl es sich aber auch beim Käse aus Kars klar um einen Emmentaler handelt, wird er heute in der Türkei weiterhin als „Gravyer“ verkauft.

(Dominik Flammer)