

Nach abgeschlossenem Grundkurs erklärt Fritz Maurer im Swiss Guest House, was Fondue und Käseplatte sind.



Täglich bringen die Bauern die Milch ihrer Kühe in die Chäsi von Gogona.

EIN KÖNIGREICH für einen Käser

Vor 40 Jahren baute **Fritz Maurer** in Bhutan die erste Käserei auf. Und leistete im Himalaja-Staat einen grossen Beitrag gegen Hunger und Armut.

Text **Susanne Strässle** Fotos **Singye Wangchuck**

Einsam schwimmt ein Brotbrocken im Caquelon. Dabei hatte es Fritz Maurer vorgemacht. Zögerlich griffen die sieben berockten Männer nach den langen Gabeln, tunkten das Brot in den flüssigen Käse. Sie lachten, als sie von den helvetischen Sanktionen für ein verlorenes Brotstück hörten: küssen, ums Haus laufen, eine Runde zahlen. Vielleicht meldet sich der «Schuldige» deshalb nicht. Man sieht den Gästen jedenfalls an: Würzige Käsesauce mit Brot, und erst noch aus einem gemeinsamen Topf, das ist exotisch.

Für den bhutanesischen Geschmack jedenfalls.

Dennoch können sich die Männer für Käse begeistern. Sie haben bei Käsermeister Fritz Maurer einen Käsereigrundkurs abgeschlossen. Dafür gibt es ein Diplom. Und den Fondueabend im Bumthang-Tal im Herzen Bhutans. Manche der Absolventen sind Viehzuchtbeamte aus entlegenen Landesteilen. Sie werden dafür sorgen, dass das Handwerk in ihrer Region Fuss fasst.

Das Käsereihandwerk ist das Kernstück einer Milchwirtschaft, die Fritz Maurer in ►►

Fritz Maurer, 66, ist unterwegs zur Käserei in Gogona. Den Gho, das traditionelle Männergewand, hat er um die Hüften geknüpft.



Bhutan begründet hat. «Fritz Maurer ist ein Glückfall für Bhutan», sagt Werner Külling, ehemaliger Geschäftsleiter des Hilfswerkes Helvetas und Programmleiter in Bhutan. «Er hat dank seiner praktischen Art viele Initiativen angestossen und für die Helvetas einen zentralen Beitrag zur Entwicklung des bäuerlichen Bhutan und damit zur Bekämpfung der Armut geleistet.»

«Es prings Meitschi»

Früh am nächsten Morgen nach dem Fondueplausch drängt Fritz Maurer, 66, zum Aufbruch. Käaserschürze, Schlafsack, hohe Gummistiefel, Wegzehrung lädt er in den voll getankten Toyota Landcruiser. «Ein alter Chlapf», aber den schlaglochreichen Weg in die Hochtäler am Fuss der Himalajariesen hat er schon oft gemeistert. Maurer bricht auf zu einer seiner Lehrtöchter. Chimi Dem, die Käserin, «es prings Meitschi». Obwohl noch in Ausbildung, führt sie schon eine Käserei. In Gogona, dort, wo alles begann. Auch nach über 40 Jahren ist es eine besondere Reise für Maurer. Er kurbelt die Scheiben hinunter, legt den Gang ein. Die Ärmel seines Gho sind locker um die Hüfte geknotet. Der Gho, der bhutanische Männerrock, ist für ihn längst zum praktischen Alltagsgewand geworden.



Chimi Dem ist am Käsekessel mit der Käseharte am Werk. Fritz Maurer wirft einen prüfenden Blick auf die Grösse der Bruchkörner.

Käserin Chimi, die heute die Käserei von Gogona führt, presst den Greyzerkäse.



«Es kam vor, dass ich auf den Tisch haute. Hätte der Bruder des Königs mich nicht geschätzt, **WÄRE ICH AN DIE GRENZE GESTELLT WORDEN.**» Fritz Maurer



Die Milch wird durch ein Sieb in einem Eimer gegossen.



Die Verwandtschaft der Kühe mit Schweizer Braunvieh ist unübersehbar.



Vor der Chäsi in Gogona steht der Topf mit Molke, wo sich alle bedienen können.

Schweiz – Bhutan: Die Geschichte einer Freundschaft



Beides sind kleine Bergländer zwischen grossen Nachbarn: Die Schweiz und Bhutan sind seit Jahren miteinander verbunden. Die Freundschaft des 3. Königs zum Schweizer Geschäftsmann Fritz von Schulthess legte in den Fünfzigerjahren den Grundstein für die enge Beziehung. Der König wollte sein Land in die Moderne führen, und von Schulthess unterstützte ihn dabei massgeblich. Später stiess Helvetas dazu. Das älteste private Hilfswerk der Schweiz übernahm 1975 alle Projekte und war damit das erste westliche Hilfswerk

in Bhutan. Die Arbeit avancierte zur Erfolgsgeschichte in der Wald-, Forst- und Viehwirtschaft, aber auch in der Lehrerbildung und im Hängebrückenbau. Heute unterstützen Helvetas und die Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit Deza des Bundes den 4. König von Bhutan bei den ersten Schritten in die Demokratie. Bhutan hat eine ungewöhnliche Nationalphilosophie: Nicht das Bruttosozialprodukt, sondern das Bruttonationalglück soll entscheidend sein. Kriterien sind eine intakte Natur, lebendige Tradition und spirituelles Wohlbefinden.

In Gogona baute Fritz Maurer 1970 die erste Käserei von Bhutan auf. Damals brauchte er drei Tage, um von Bhumtag-Tal dorthin zu gelangen, zu Fuss. «Wenn es dunkelte, mit einer Wacholderfackel, um die Bären zu vertreiben», erzählt er. Dort traf man sommers nomadisierende Hirten mit ihren Yaks, den langhaarigen Himalajarindern, und ein kleines buddhistisches Laienkloster harter seit Jahrhunderten im rauen Bergklima aus. «Die Minister glaubten mir anfänglich nicht», erinnert sich Maurer, «dass es dort hinten tatsächlich noch ein Tal gibt.»

Doch «dort hinten» sollte der erste Schweizer Käse Bhutans entstehen, um den Menschen neue Perspektiven zu geben.

1968 suchte der König einen Käser per Inserat in der Schweizerischen Milchzei-

tung. Seine Freundschaft mit dem Schweizer Geschäftsmann Fritz von Schulthess hatte ihn auf die Idee gebracht, mit der Herstellung von Käse der Armut der Landbevölkerung zu begegnen. Maurer meldete sich. «Obwohl ich nicht einmal wusste, wo Bhutan liegt.» Er hat das Handwerk unter anderem bei seinem Vater in Mittelhäusern im Schwarzenburgerland gelernt und wollte Auslanderfahrung sammeln, wie es im Käserberuf Tradition hat. «Ich kam für ein Jahr, hatte das Rückflugticket in der Tasche.»

Woher die Kühe nehmen?

Doch gleich bei der Ankunft erlebte er einen Schock: Bhutan wollte Käse, aber es gab keine Milch! Yaks und die heimischen Bergkühe gaben viel zu wenig. Maurer

war drauf und dran, wieder abzureisen. Der Bruder des Königs überredete ihn zu bleiben: «Wenn du keine Milch hast, schau halt, dass du welche bekommst.»

Die Königsfamilie liess dem damals 25-jährigen Burschen aus der Schweiz freie Hand – und übte Nachsicht, wenn er im Eifer das strenge Protokoll des Königshauses vergass. «Es konnte vorkommen, dass ich auf den Tisch haute. Hätte der Bruder des Königs mich nicht geschätzt, wäre ich an die Grenze gestellt worden.»

Das Problem der Milchbeschaffung war knifflig: Woher die Kühe nehmen, die die Milch gaben, aus der der gewünschte Käse hergestellt werden sollte? Fündig wurde Maurer in Südindien. Hier gab es ein Zuchtprojekt der Schweizer Entwicklungshilfe, also holte Maurer auf einer ►►

abenteuerlichen Reise quer durch Indien das erste Schweizer Braunvieh nach Bhutan. Das war der Beginn der Milchwirtschaft im Himalajakönigreich.

Einst verarmt, heute am Florieren

Maurer steuert den Wagen aus Bumthangs Hauptort Jakar hinaus. Unvermittelt ertönt Schwyzerörgelmusik. Maurer hat eine Kassette in sein Autoradio geschoben. Als einem der ganz wenigen Ausländer in Bhutan wurde ihm die Staatsbürgerschaft angeboten. Er nahm sie an und heiratete eine bhutanesisch Frau. Doch der Wahl-Bhutaner ist im Herzen waschechter Berner geblieben. Er ist stets informiert, was in der alten Heimat läuft. Und er spricht noch immer seinen kernigen Schwarzenburger Dialekt. «Ich müsste mir richtig Mühe geben, den zu verlernen.» Ausser der ältesten Tochter Tashi Yangzom tragen alle seine Kinder neben dem bhutanesischen auch einen Schweizer Vornamen: Tshering Wangchuk ist auch Friedrich, Namgyel Wangdi ist Alexander, Sangay Dorji ist Johannes und Sonam Wangmo ist Katharina.

Die Musik fliesst durchs offene Fenster. Sie passt gut nach Zentralbhutan. Nicht nur das Braunvieh trägt zum frappant schweizerischen Landschaftsbild bei. Auch die Berge, Wiesen und Wälder, die Kartoffeläcker und Getreidefelder. «Einst galt es in Bhutan als Strafe, als Beamter nach Bumthang versetzt zu werden», sagt Maurer. Kaum vorstellbar, wenn man heute durch die Region reist. Aus einer verarmten und im Winter unbewohnbaren Gegend ist ein Zentrum für Ackerbau und Viehzucht geworden. Nicht zuletzt dank Fritz Maurer.

Nach einigen Jahren in Gogona kam Maurer nach Bumthang, wo er heute noch



Der aus dem Bernbiet importierte Dampfkessel ist das Herzstück der Chäsi.

lebt. Die Erfolge aus dem abgelegenen Hochtal sollten auch Zentralbhutan zugutekommen. Maurer übernahm für fast zehn Jahre die Leitung des Helvetas-Teams, das ein umfassendes Entwicklungsprogramm auf die Beine stellte.

Seine Ideen hörten nicht bei der Milch auf: Fritz Maurer probierte mit krebserresistenten Kartoffelsorten oder importierte Mostpressen aus der Schweiz. Und er brachte ein Hobby aus Kindertagen nach Bhutan: die Bienenzucht. Aus all diesen Ideen erwachsen wichtige Projekte. Heute leben zahlreiche Bauernfamilien gut vom Verkauf von Kartoffeln, Apfelsaft und Honig.

Die Strasse gewinnt an Höhe. Die Region Bumthang liegt inzwischen weit zurück. In Gogona auf über 3000 Metern ist es selbst im Sommer kühl. Starker Regen hat den Boden in Schlamm verwandelt. Fritz Maurer steigt aus dem Wagen und stiefelt zu seiner alten Chäsi. Das hübsche Haus erinnert entfernt an ein Chalet. Käserin Chimi ist seit halb sechs Uhr auf den Beinen. Die kleine Frau ist kaum schwerer als zwei Käseläibe. Und doch produziert sie Tag für Tag einen Greyzer von 20 Kilo. Als Erstes hat sie im Keller die Käse geschmiert. Nun hängt sie die Federwaage in die Tür. «Die ersten Bauern kommen um acht mit ihrer Milch», sagt sie. Die Chäsi

Auf Wunsch der Hotels stellen manche Käsereien eckige Käse her.



Im Dorflädeli von Jakar sind Käse, Honig und Most erhältlich.



In Gogona wird derzeit die Elektrifizierung vorbereitet.

«Fritz Maurer war bereit, sich ganz in die Gesellschaft zu integrieren. ER KENNT DIE SORGEN DER MENSCHEN und wird deshalb geschätzt.»

Werner Külling, ehemaliger Helvetas-Chef

gehört dem Dorf, Chimi führt sie seit zwei Jahren privat, obwohl sie erst 27 ist.

Mit siedend heissem Wasser spritzt Chimi den Boden der Käserei ab. Es kommt aus dem mächtigen dunklen Dampfkessel, den Maurer Anfang Siebzigerjahre aus dem Bernbiet holte. Das Herzstück der Chäsi, mit ihm wird auch der doppelwandige Käsekessel beheizt. Strom vom Solarpanel gibt es nur für die Glühbirne an der Decke.

Respekt für «Dasho Fritz»

Von weitem nähern sich stapfend Bäuerinnen und Bauern mit geschulterten Kannen durch den knöcheltiefen Morast. Die Käserei ist für sie eine seltene Gelegenheit, Geld zu verdienen. Chimi wägt die Milch aus den Kannen, nimmt eine Probe und trägt die Menge ins Büchlein ein, das die Frauen und Männer aus den

Falten ihres Wickelgewands ziehen. Für den Heimweg darf jeder so viel Molke, wie die Familie trinken mag, in sein Milchgeschirr füllen.

Währenddessen hat sich Fritz Maurer mit einem Stuhl hinaus auf die Wiese gesetzt. Er kontrolliert Chimis akribische Aufzeichnungen. Bauern gesellen sich zu ihm, nenen ihn «Dasho Fritz». Sie benutzen den Ehrentitel, den sonst nur der König für hohe Verdienste verleiht, um ihren Respekt auszudrücken. Von fern könnte man meinen, der Mann im Gho mit den schweren Gummistiefeln und der Wollmütze sei einer von ihnen.

Irgendwie ist er das. «Fritz Maurer war bereit, sich ganz in die Gesellschaft zu integrieren», sagt der frühere Helvetas-Chef Werner Külling. «Er kennt die Sorgen der Menschen und wird deshalb geschätzt.»

Als Maurer nach Gogona kam, sprach er kein Wort des einheimischen Dzongkha. Aber er lernte rasch: «Das lief über die praktischen Dinge und die tägliche Arbeit mit den Leuten», sagt Maurer.

Chimis Käse ist weit über Gogona hinaus begehrt. Besonders bei Städtern. Zu den Abnehmern gehören ebenso die Hotels in Bumthang. Auch Fritz Maurer ist unverhofft zum Hotelier geworden. Oft beherbergte er Entwicklungshelfer. Daraus entstand mit der Zeit das Swiss Guest House. Mittlerweile führt sein Sohn Tshering den Betrieb. Manchmal erzählt Fritz abends den Gästen von der Käserei, den Bären, die um die Bienenstöcke pirschen, oder wie die «Berner Rosen»-Apfelbäume in seinen Garten kamen. Seine Berichte lassen ein Bhutan ohne Strassen, Strom und Schulen auferstehen, das man sich heute kaum mehr vorstellen kann. Dazu trinken die Gäste Apfelsaft oder Maurers selbstgebrautes Bier, und natürlich wird währschaftes Fondue aufgetischt – für Anfänger aus Bhutan und für Fortgeschrittene aus der Schweiz. ■

ANZEIGE



Für ein angenehmes Wohnen im Alter
Informieren Sie sich unter:
www.garaventallift.ch

Garaventa Liftech AG
Treppen- & Senkrechtlifte
6403 Küssnacht am Rigi
Tel. 041 854 78 80

