

TATEN statt **WORTE**



TAT NR. 408 Wir fördern innovative **Projekte**

Mit unserer Unterstützung innovativer Ideen und Produkte von Start-ups investieren wir in die Zukunft. Bereits seit 2016 sind wir Global Partner von Kickstart So können wir gemeinsam Innovationen fördern, mit Start-ups in Kontakt treten und neue Trends auf dem Markt ermöglichen.



EDITORIAL



SILVAN GRÜTTER CHEFREDAKTOR silvan.gruetter@coop.ch

Viva Fondue!

Wenn es Sie beim Gedanken an Fondue mit Zuckerrohrschnaps und Guaven tschuderet, dann könnte es sein, dass Sie konservativer sind, als Sie denken.

Tatsächlich stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe (ab Seite 40) eine revolutionäre Fondue-Köchin vor: Clara Gaehwiler aus dem brasilianischen Pirenópolis. Die 25-jährige Brasilianerin mit Schweizer Wurzeln tritt dieses Jahr bei der offiziellen Fondue-Weltmeisterschaft im Waadtländer Dörfchen Tartegnin an. Im Gepäck: eine Fondue-Rezeptur, die neben viel Traditionellem auch Cachaça, den legendären brasilianischen Zuckerrohrrohrschnaps, enthalten wird. Überhaupt sehen es die Südamerikaner:innen mit unserem Nationalgericht nicht so eng: Traditionell tunken sie nämlich statt Brot lieber Fleisch oder Guaven in den Käse.

Gaehwiler wird aber nicht nur wegen ihrer Zutaten eine Exotin an der Weltmeisterschaft sein: Der Brasilianerin ist nämlich aufgefallen, «dass daran sonst fast nur ältere Männer teilnehmen». Höchste Zeit also, alte Zöpfe abzuschneiden. Wohin zu viel Glaube an Tradition führen kann, sieht man ja immer wieder.

Herzlich

Coopzeitung - Publikationsorgan der Coop-Gruppe Genossenschaft

Coopzeitung Herausgeber Coop Genossenschaft, 4002 Basel, Jörg Ledermann Verleger Patrick Wehrli Redaktion Postfach 255, 4002 Basel, T 0800 400 400*, coopzeitung@coop.ch, www.coopzeitung.ch Chefredaktor Silvan Grütter Art Direktorin Johanna Pietrek Abonnementsdienst T 0800 400 400, www.coopzeitung.ch/aboservice Kundendienst Coop Postfach 2550, 4002 Basel T 0848 888 444*, www.coop.ch/kontakt Kundendienst Supercard und Hello Family Postfach 160, 4132 Muttenz, T 0848 880 440*. www.supercard.ch, (*nationaler Tarif). Über die Rätsel und Wettbewerbe wird keine Korrespondenz geführt. Informationen zur Datenbearbeitung und zum Datenschutz finden Sie in unserer Datenschutzerklärung unter: www.coop.ch/de/unternehmen/datenschutz.html

Den Käse in den Genen

Exotischer geht es kaum: Clara Gaehwiler (25), Brasilianerin mit Schweizer Wurzeln, will die diesjährige Fondue-Weltmeisterschaft in der Westschweiz gewinnen. Wie die junge Frau zum Käse kam und was ihr Vater damit zu tun hat.

TEXT DEBORAH LACOURRÈGE FOTOS KRISTIN BETHGE



Mitten im hügeligen brasilianischen Nirgendwo steht die Fazenda Pica Pau. Papaya- und Bananenbäume wachsen vor dem kleinen Bauernhaus mit dazugehöriger Käserei. Auf den Wiesen grasen um die 200 Milchkühe. Zu-

sätzlich baut die Bauernfamilie Pfeffer, Kaffee und Zuckerrohr an. Hier ist Clara Gaehwiler aufgewachsen. Und hier hat sie ihre Liebe zum Käse entdeckt, die sie nun als brasilianische Finalistin an die Fondue-Weltmeisterschaft (siehe S. 43) in der Schweiz bringt.

Dass auf der Fazenda Käse auf hohem Niveau hergestellt wird, ist kein Zufall. Claras Vater Stephan Gaehwiler (64) wanderte vor rund 40 Jahren aus der Schweiz nach Brasilien aus. «Mein Vater ist ausgebildeter Landwirt und wollte gerne einen eigenen Hof haben. In der Schweiz war das nicht möglich», erzählt seine Tochter. Zuerst sei er auf einer grossen andere Wahl, als Käse zu mögen!»

Farm angestellt gewesen, zehn Jahre später hatte er die Möglichkeit, eine Fazenda im Bundesstaat Goias im Zentrum des Landes zu kaufen. Neben der Landwirtschaft begann er dort etwas aufzubauen, was in Brasilien ganz neu war: eine

kleine Käserei namens «Queijaria Alpina», die ausschliesslich die Milch der eigenen Kühe nutzt, um Käse nach Schweizer Art herzustellen.

Omnipräsenter Käse

Ob Stephan Gaehwiler wusste, dass er dereinst eine neue Käse-Dynastie heranzüchten würde? Sicher ist, dass das Lebensmittel im Hause der Familie Gaehwiler allgegenwärtig war. «Zu jeder Mahlzeit gab es Käse. Und inzwischen ist auch in jedem meiner Rezepte Käse drin», sagt Clara Gaehwiler, die auch ein Restaurant besitzt. «Ich hatte also gar keine







Clara Gaehwiler macht ihr Fondue mit dem Käse von Vater Stephan.

Eine Kirche in Pirenópolis, wo Clara Gaehwiler lebt.

Clara Gaehwiler auf der Fazenda ihrer Familie.

Zur Fazenda gehört eine eigene Käserei.

Die Milch für den Käse kommt von den eigenen Kühen.



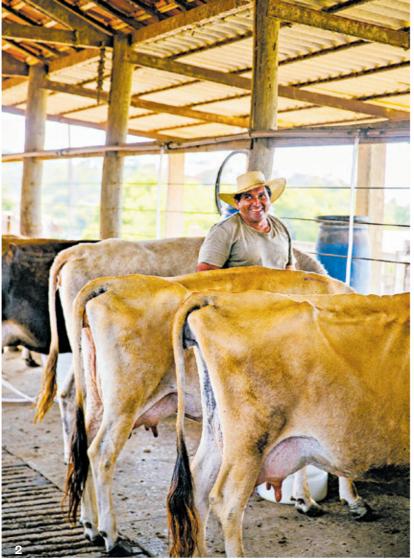


1 Sonnenuntergangsstimmung auf der Fazenda der Familie.

Familie Gaehwiler hat rund 200 Milchkühe.

3 Vater Stephan Gaehwiler beim Käsen.

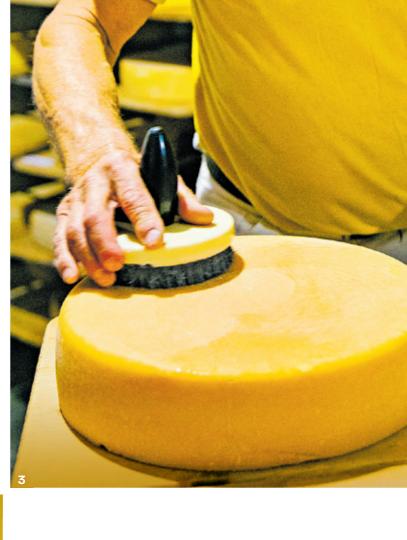
4 Clara und Stephan Gaehwiler beim Eingang der eigenen Käserei.



inzwischen sehr gefragt. Das war aber nicht immer so: «Normalerweise essen wir in Brasilien nur sehr milden Käse, der Mozzarella ähnelt», erzählt sie. Als ihr Vater vor rund 30 Jahren seine ersten Halbhartund Hartkäsesorten herstellte, sei er nicht auf viel Gegenliebe gestossen. «Erst als er anfing, ihn weniger rezent zu machen, mochten sie ihn.» Mit der Zeit passten sich die brasilianischen Geschmacksnerven an, und seit rund fünf Jahren reissen sie sich um den Käse des Schweizers. Auch Raclette und Fondue werden immer populärer. «Es ist allerdings etwas gewöhnungsbedürftig, wie die Brasilianer:innen Fondue essen», lacht Clara Gaehwiler. Statt Brot tunken sie nämlich Fleisch oder Guaven in den Käse.

Tüfteln für die Weltmeisterschaft

Die Halbschweizerin hätte nie gedacht, dass sie bereits in so jungen Jahren das offiziell beste Fondue Brasiliens machen würde. «Ich habe per Zufall die Ausschreibung für die brasilianische Vorentscheidung zur Fondue-Weltmeisterschaft gesehen. Mein Vater hat mich motiviert, mich dafür zu bewerben.» Vater und Tochter flogen also nach São Paulo. Die Tochter zum ersten Mal überhaupt. → Seite 44



→ Auch an den Brüdern ging die Liebe zum Käse nicht spurlos vorbei. Niklaus (28) arbeitet ebenfalls auf der Fazenda, mit den Tieren und in der Käserei. «Und Lukas, er ist dreissig, beobachtet eigentlich Jaguare im Regenwald. Er hat vor Kurzem auch angefangen, seinen eigenen Käse zu machen», erzählt Clara Gaehwiler in einem charmanten Mix aus Englisch und Brasilianisch-Portugiesisch. «Ich verstehe zwar ein bisschen Schweizerdeutsch, sprechen tue ich es aber nicht», meint sie etwas verlegen. Darüber, weshalb die Kinder nicht zweisprachig aufgewachsen sind, existieren zwei Versionen. Der Schweizer Vater meint, die Mutter habe es nicht gemocht, wenn er mit den Kindern Schweizerdeutsch gesprochen habe, weil sie sich ausgeschlossen fühlte. Die Mutter meint, das stimme so nicht... «Aber das spielt auch gar nicht so eine Rolle, ich werde garantiert noch Schweizerdeutsch lernen», sagt Clara Gaehwiler zuversichtlich.

Von der Fazenda in die Gastronomie

Dass Clara auf einem Bauernhof aufwuchs, merkt man bei der Wahl ihrer Studiengänge. Sie hat eine Ausbildung als Tierärztin und eine in der Gastronomie absolviert. Sie wollte schon immer ein eigenes Restaurant eröffnen, nur hätte sie sich nie gedacht, dass sie mit 25 Jahren bereits eins besitzen würde. Und einen Feinkostladen noch dazu. Beide Geschäfte befinden sich in der Stadt Pirenópolis,

rund eine Stunde Autofahrt von der Fazenda ihres Vaters entfernt. Die Idee zum Restaurant kam ihr während der Pandemie, als die ganze Stadt im Lockdown war. «Alle Restaurants waren geschlossen und die Leute wollten trotzdem gerne mal etwas anderes essen. Also beschlossen Amos und ich, einen Burger-Lieferservice anzubieten», erzählt sie. Amos (31) ist Claras Partner und bereits seit zehn Jahren an ihrer Seite. Die Burger kamen so gut an, dass sich die Bewohner:innen der Stadt ein Leben ohne nicht mehr vorstellen konnten. Und so eröffnete die junge Frau ihr eigenes Restaurant namens «Ursus», wo sie neben Burgern und Steaks auch das Raclette von Vater Stephan anbietet. Ein Fondue soll dann im Winter folgen.

Nach dem Erfolg des Restaurants beschloss Clara, einen Feinkostladen zu eröffnen, wo sie vor allem den Käse ihres Vaters verkauft. Der ist in Brasilien

«Ich hatte gar keine andere Wahl, als Käse zu mögen!»

CLARA GAEHWILER FONDUE-KÖCHIN AUS BRASILIEN



FONDUE-WELTMEISTERSCHAFT

Die Schweiz ist Austragungsort

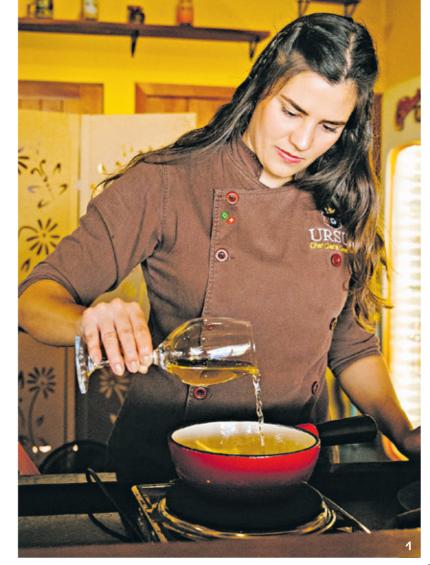
Im Waadtländer Dörfchen Tartegnin findet alle zwei Jahre die Fondue-Weltmeisterschaft statt. Dieses Jahr ist es am 18. November so weit Mitmachen können alle, die gerne Fondue kochen - in den Kategorien Amateur oder Profi. Beim Rezept sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Einzige Voraussetzung ist, dass zur Hälfte Gruyère genutzt wird. Eine Jury - ebenfalls zusammengesetzt aus Amateur:innen und Gastro-Profis - wertet Geschmack Aussehen, Konsistenz, Homogenität und Gesamteindruck. Besucher:innen sind an der Fondue-Weltmeisterschaft sehr willkommen.

→ Gekocht haben die Gaehwilers ein eher klassisches Fondue: mit einem Raclette- und einem Extrahartkäse aus der eigenen Käserei, dem vorgeschriebenen Gruyère, Muskatnuss, Weisswein und Schweizer Kirsch. «Nie im Leben hätte ich gedacht, dass ich gewinnen würde», erzählt die junge Brasilianerin. Doch nicht nur ihr Fondue überzeugte die Juroren. «Sie legten auch grossen Wert auf die Sauberkeit des Arbeitsplatzes.» Und vielleicht spielte ja auch die Fondue-Pfanne mit Edelweiss von Vater Stephan das Zünglein an der Waage.

«Die Brasilianer tunken Fleisch ins Käse-Fondue.»

CLARA GAEHWILER HALBSCHWEIZERIN Clara wird im November gemeinsam mit ihrem Vater und ihrem Lebenspartner zur Fondue-Weltmeisterschaft in die Schweiz reisen. Die Halbschweizerin besucht das Heimatland ihres Vaters erst zum vierten Mal. Heuer reist sie mit grossen Ambitionen: «Natürlich will ich gewinnen!» Sie habe festgestellt, dass sonst fast nur ältere Männer an der Fondue-Weltmeisterschaft teilnähmen. Und denen will sie beweisen, dass eine Frau aus Brasilien das weltbeste Fondue macht. Aktuell tüfteln sie und ihr Vater an der Rezeptur: Neben dem eigenen Käse wollen sie dieses Mal mit landestypischen Elementen arbeiten – etwa dem Zuckerrohrschnaps Cachaça oder schwarzem Pfeffer, den sie selbst auf der Fazenda anpflanzen.

Neben der Teilnahme an der Weltmeisterschaft in Tartegnin VD wird das brasilianische Trüppchen auch in die Nähe von Zürich reisen. Dort leben Claras Grossmutter, ihre vier Onkel und diverse Cousins und Cousinen. «Ich freue mich sehr, meine Schweizer Familie zu sehen. Und − wer weiss − vielleicht ist mein Schweizerdeutsch bis dahin auch ein bisschen besser», sagt die Strahlefrau. ●



Clara Gaehwiler giesst Weisswein ins Fondue.

Die beiden Geschäfte der jungen Frau: Restaurant Ursus und Feinkostladen Casa do Suiço.

3 In ihrem Restaurant serviert sie auch Raclette.

Die Terrasse des «Ursus» mit Schweizer Flair.





