



Ab dem 1. August liegt Tilsit im Thurgau.

BILDMONTAGE / PD

## Des Tilsiters neue Heimat

### *Gründung von Tilsit am 1. August auf dem thurgauischen Holzhof*

Der Tilsiter soll in der Ostschweiz einen neuen Heimatort erhalten. Während der 1.-August-Feier auf dem Weiler Holzhof findet die symbolische Neugründung von Tilsit in der Schweiz statt.

**lbr.** Vor mehr als 100 Jahren kehrte Otto Wartmann von einer längeren Dienstreise zurück auf den Holzhof in der thurgauischen Gemeinde Bissegg. Während seiner Reise kam der Milchwirtschafter Wartmann bis nach Ostpreussen im heutigen Russland. Dabei besuchte er auch die Stadt Tilsit, die am Zusammenfluss von Tilse und Memel lag. Wartmann brachte aus Tilsit ein Käse Rezept mit nach Hause. Auf dem Holzhof angekommen, stellte er auf der Grundlage dieses Rezepts – und angereichert mit den eigenen Erfahrungen als Milchwirtschafter – den ersten Schweizer Tilsiter her.

#### **Käse ohne Herkunftsort**

Seit Otto Wartmann im Jahr 1893 das Tilsiter Rezept auf den thurgauischen Holzhof brachte, wurde die Tradition der Tilsiter-Herstellung von Generation zu Generation weitergegeben. Bereits der vierte Otto Wartmann stellt heute Tilsiter her. Während auf dem Holzhof das Käsen und Tilsiterproduzieren zur Tradition wurde, durchlebte die Herkunftsstadt des Tilsiters die Wirren des Zweiten Weltkrieges: Tilsit wurde in den letz-

ten Kriegsjahren zu 80 Prozent zerstört, die Bevölkerung vertrieben und die Stadt von russischen Truppen besetzt. Die Russen gaben der Stadt 1946 einen neuen Namen: Sowjetsk. So verschwand Tilsit nicht nur von der Landkarte, auch vom Tilsiter Käse ist nicht mehr viel übrig geblieben. Nur noch vereinzelt wird in Sowjetsk noch Tilsiter unter dem Namen «Sowjetskij» oder «Tilsitskij» hergestellt.

Ganz anders in der Schweiz. Heute wird der Tilsiter von rund 30 Käsereibetrieben hergestellt. Das Produktionsgebiet liegt in den Kantonen Thurgau, St. Gallen und Zürich. Damit hat sich der ursprünglich russische Käse zu einem Ostschweizer Original gemausert. Das beweist auch eine Studie der Werbeagentur Advico Young & Rubicam: Der Tilsiter gehört zu den 20 Top-Marken der Schweiz. «Nach wie vor zeichnen sich die stärksten einheimischen Marken durch Genuss und Qualitätsmerkmale aus, insbesondere beim Käse», schreiben die Verfasser der Studie. So gehörten neben dem Tilsiter auch Emmentaler, Gruyère und Appenzeller zu diesen 20 Top-Marken. Doch im Gegensatz zu Emmentaler und Appenzeller werde der Tilsiter vor allem in der Schweiz konsumiert, sagt Heidi Diethelm von der Spartenorganisation Tilsiter Switzerland. Die Exportquote des Tilsiters beträgt nur etwa 10 Prozent der produzierten Menge, von Appenzeller



und Emmentaler werden hingegen etwa 60 Prozent der Produktionsmenge exportiert. – Der Tilsiter hat ausländische Konkurrenten: Tilsiter wird beispielsweise in Deutschland hergestellt – und eben auch im ehemaligen Tilsit, im heutigen Sowjetsk. Dieser russische Käse führte im letzten Jahr zum Eklat: Ein Schweizer Importeur plante, den Käse aus Sowjetsk unter dem Namen «Tilsitskij Syr» zu importieren. Die im Herbst 2006 angelaufene Werbeaktion rief die Sortenorganisation Tilsiter Switzerland auf den Plan, die mit einer Gegenkampagne versuchte, den Schweizer Tilsiter gegen die Konkurrenz aus dem Ausland zu schützen. Letztlich war die Aufregung vergebens. Der Importeur zog sich Anfang dieses Jahres aus dem Markt zurück, bevor er überhaupt einen Laib Käse importiert hatte. «Der Käse aus Sowjetsk ist mit dem Tilsiter Switzerland nicht zu vergleichen», erklärt Heidi Diethelm. Der Käse werde einerseits in Stangenform hergestellt, und andererseits habe er im Gegensatz zum Tilsiter aus der Schweiz Schlitzlöcher.

### Tilsit liegt nun in der Ostschweiz

Trotzdem sah die Sortenorganisation Tilsiter Switzerland nun Handlungsbedarf. Sie will dem seit dem Zweiten Weltkrieg heimatlosen Tilsiter eine neue Heimat schaffen: Ab dem 1. August liegt Tilsit in der Schweiz, genauer gesagt auf dem Gebiet des Holzhoofs im Kanton Thurgau. Mit einem symbolischen Gründungsakt wird der Tatsache gedacht, dass hier seit 114 Jahren Schweizer Tilsiter hergestellt wird. «Der Tilsiter ist als Schweizer oder Ostschweizer Käse bekannt, aber er hatte bisher keinen Herkunftsort», erklärt Heidi Diethelm. Genau diese Heimatlosigkeit solle die Gründung von Tilsit nun beseitigen. Schliesslich kästen auf dem Holzhof die Urväter des Schweizer Tilsiters. Diethelm gibt sich dabei realistisch: Es sei eher unwahrscheinlich, dass aus dem Weiler Holzhof langfristig ein neues Tilsit werde. Ziel wäre aber, so Diethelm, dass eine Wiese auf dem Landgut der Familie Wartmann als Tilsit bezeichnet würde.