Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

10.08. 2018

Schweizer Alpkäse-Produktion läuft auf Hochtouren

Von PPS



Bild Rechte
Schweizer Alpkäse

(Bern)(PPS) **Vor rund zwei Monaten sind die Alpkäser mit ihren Kühen in die Berge gezogen. Nun geht es ans Eingemachte: Die ersten Käselaibe sind trotz der anhaltenden Trockenheit produziert und reifen in den Kellern, um ihren einzigartigen Geschmack zu entwickeln.**

Alpkäse ist eine begehrte Rarität: Denn die begrenzte Dauer der Herstellung – er wird nur im Sommer direkt auf der Alp verkäst – sorgt dafür, dass der spezielle Käse nicht immer und überall erhältlich ist. Die geschmacksintensiven und nahrhaften Kräuter sowie das frische Bergquellwasser, welche die Kühe während der Sommermonate auf der Alp zu sich nehmen, verleihen dem Alpkäse einen je nach Region individuellen Geschmack. Jeden Sommer werden rund 5000 Tonnen Schweizer Alpkäse in sorgsamer Handarbeit hergestellt und anschliessend gelagert. Dies entspricht 3 Prozent der gesamten nationalen Käseproduktion. Zurzeit läuft die Herstellung auf Hochtouren. Die Alpmilch wurde verkäst und die ersten Käselaibe lagern bereits in der Alpkäserei. Dort reifen sie nun in den Kellern, bis sie bereit zum Verkauf sind.

Alpgeschichten-Blog lässt hinter die Kulissen blicken

Weitere Einblicke in die Alpkäseproduktion liefert der Blog Alpgeschichten.ch. Acht Älpler und Älplerinnen aus acht verschiedenen Regionen nehmen die Leser während der Sommermonate mit auf eine Reise auf ihre Alp. Beispielsweise erfahren die Leser, dass auf der Alpe Formazzora weder Blumen noch genügend Gras für die Kühe wachsen, weil es derzeit so trocken ist. Dies hat zur Folge, dass die Kühe weniger Milch für den schmackhaften Käse geben. «In meinen 22 Jahren war es hier noch nie so trocken, obwohl wir doch dieses Jahr einen strengen Winter hatten. Ob wir bis Anfangs September durchhalten?», beschreibt Bloggerin Regula Colombo die Situation. Und auch Anna Nesa, die von der Alp Laisch bloggt, macht sich Gedanken zu den überdurchschnittlich warmen Temperaturen: «Wenn ich die Weiden anschaue, mache ich mir Sorgen – wie lange können wir überhaupt noch hier z'Alp bleiben, denn das Futter wird jetzt schon knapp und die Weiden sehen aus wie im September.» Ob die Alpkäser bis Ende September durchhalten und wie sehr die Alpkäseproduktion unter der Hitze und Trockenheit leidet, wird sich in den kommenden Wochen zeigen. Klar ist: Dieses Jahr wird es weniger Alpkäse zu kaufen geben. Qualitätseinbussen und Geschmacksverlust müssen die Alpkäser jedoch keine hinnehmen. Auch dieses Jahr wird der Alpkäse seinen einzigartigen Geschmack entfalten können.

Rezepte für zuhause

Die bloggenden Älpler schreiben nicht nur über ihr Leben auf der Alp, die weidenden Kühe oder die Käseproduktion, sie liefern auch verschiedenste Rezeptideen. Wie wär's beispielsweise mit einem erfrischenden Alpenblumentee, süssen Weinbräzeli oder einer leichten Panna Cotta mit frischem Alprahm und Beeren?

Über die Organisation:

Dachmarke Schweizer Alpkäse

Die Dachmarke Schweizer Alpkäse wurde vom Schweizerischen Alpwirtschaftlichen Verband (SAV) und von den Schweizer Milchproduzenten (SMP) ins Leben gerufen. Ziele sind die Förderung der regionalen und überregionalen Zusammenarbeit von Alpkäsern, die Unterstützung beim Vermarkten ihrer Käse sowie die Absatzförderung und Stärkung der Konkurrenzfähigkeit von Alpkäse.

Pressekontakt:

Schweizer Alpkäse
c/o Schweizer Milchproduzenten SMP
Milchproduzenten SMP
Weststrasse 10
3000 Bern 6

info @ schweizeralpkaese.ch
031 359 53 17

Kategorie
Handel & Finanzen & Wirtschaft

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/schweizer-alpkaese-produktion-laeuft-hochtouren*