

Alpkäser drücken die „Schulbank“

Die Aus- und Weiterbildung hat auch in der Schwyzer Alpwirtschaft Tradition. Über 60 Teilnehmer aus dem Kanton Schwyz und aus anderen Kantonen besuchen dieses Jahr den Grund- oder Weiterbildungskurs für Alpkäser in Muotathal. Die 2-tägigen Kurse stehen unter der kundigen Leitung von Konrad Suter, Milch- und Alpwirtschaftlicher Berater Pfäffikon. Konrad Suter blickt auf über 30 – jährige Alpberatung zurück. Er kann mit seinem Wissen und der Erfahrung auch alten Hasen noch Tips und Tricks weitergeben. Die Offenheit am Kurs ist beispielhaft. Jeder stellt seinen eigenen Käse her. Im Gespräch ist man aber offen und tauscht gegenseitige Erfahrungen aus. Auch Käser mit bald 50 Jahren Alpkäser-Erfahrung stellen Fragen. Junge profitieren von den Alten, Alte geben ihr Wissen weiter, Laien und Profis alle sind sehr offen.

Grundsätzlich kochen alle mit Wasser. Für einen guten Käse braucht es auf den ersten Blick so wenig: Eine gute Milch, angepasste Bakterienkulturen und eine/n saubere/n Käser/in. Trotzdem gibt es viele verschiedene Alpkäse. Mit dem gleichen Ausgangsprodukt und unterschiedlichem Handling gibt es ein unterschiedliches Endprodukt. Ein Grad Temperaturunterschied beim Käsen, ein anderes Klima bei der Käsereifung und Lagerung oder eine abweichende Art der Käsepflege etc. beeinflussen die Käsequalität und die Genussfähigkeit. Das Gspüri für die unsichtbaren Abläufe im Kessi und während der Reifung und die damit verbundene Beobachtungsgabe sind so prägend für eine erfolgreiche Alpkäseproduktion betonte der Kursleiter mehrmals mit Nachdruck.



Die Anstrengungen der Käser für das Qualitätsprodukt Alpkäse sind enorm. So sind in den letzten Jahren nicht nur die Ansprüche der Konsumenten sondern insbesondere die Anforderungen der Gesetzgebung ständig gestiegen. Die Qualitätssicherung hat oberste Priorität. Die Schritte in der ganzen Produktion müssen sauber dokumentiert werden. Gute Milch aus gesunden Eutern, eine hygienisch eingerichtete Käserei, ein guter Käsekeller und sauberes Wasser dienen als Basis zum Erfolg. Alle wichtigen Elemente werden in der Fabrikationskontrolle festgehalten und die Rückverfolgbarkeit ist sichergestellt. Am Verkaufspunkt des Alpkäses kann der „Geburtsbetrieb“ und das Herstellungsdatum jederzeit bewiesen werden.

Für eine Spezialität wie es der Alpkäse ist, lohnt es sich auch grosse Anstrengungen zu leisten. Die Alpkäser sind gemeinsam bestrebt die Qualität ihres Produktes weiter zu steigern. Übrigens auch jetzt können sie Alpkäse beziehen. Speziell kommen jetzt Liebhaber von reiferem Alpkäse in den Genuss von aromatischen, vollmundigen Leckerbissen. Infos und Adressen zu Alpkäse finden sie unter www.alpchäsmärcht.ch

Beffa Peppino, Amt für Landwirtschaft Schwyz, Abteilung
Beratung und Weiterbildung