

Alpkäse ist nicht gleich Alpkäse

Gestern liessen die Älpler aus dem ganzen Kanton Schwyz ihre Käse aus der Produktion des diesjährigen Alpsommers prämiieren. Die Jury setzte sich aus Fachleuten sowie Vertreterinnen der Verbraucher zusammen. Nicht nur vielseitig, sondern auch hervorragend ist das Urteil über die gesamte Palette.

Von Bruno Facchin

Muotathal. – «Unsere Älpler arbeiten hervorragend», ist das erste Fazit von Koni Suter, milchwirtschaftlicher Berater vom Strickhof. Suter betreut seit Jahren die Älpler in unserer Region, und er ist auch der Obmann der Käseprämiierung, die inzwischen bereits Tradition ist. 41 verschiedene Käse wurden der Jury zur optischen und geschmacklichen Begutachtung vorgelegt. Nach vier Grobriterien wie Äusseres/Haltbarkeit, Geschmack/Aroma, Teig und Lochung wurde benotet.

Naturprodukt mit Eigenheiten

Mögliche Maximalnote war die 20, doch diese Traumnote zu erreichen, kommt Perfektion gleich, die fast unerreichbar ist. «Immerhin ist jeder Käse ein Naturprodukt, das sich individuell entwickelt, und wenn auch der Rohstoff «nur» Milch ist, kann diese eben bereits vom Futterangebot her unterschiedlich sein», erklärte Kaspar Elmer, der in den Kantonen Glarus, St. Gallen und Graubünden ebenfalls als milchwirtschaftlicher Berater tätig ist. Die Nuancen der Milch seien für den Menschen nur schwer zu unterscheiden, doch die Hefebakterien, welche letztlich den Käse machen, hätten dieses «Gschpüri». Dazu komme die Kunst des Älplers, der bei der Pflege des Käses auch die äusseren Einflüsse wie Lufttemperatur oder Luftfeuchtigkeit geschickt berücksichtigt.

Der Kunde bestimmt

Speziell in Muotathal ist, dass, wie Kaspar Elmer erklärte, «nicht nur Fachidioten den Käse bewerten».



Neutral: Die neutralen Juroren Brigitte Keller, Marlies Gwerder und Kaspar Elmer (von links) testeten 41 Käseproben.

Bilder Bruno Facchin

Qualitätsverbesserung

Koni Suter ist, wie er von sich selber sagt, «ein Käserfan». Er ist davon überzeugt, dass die Schweizer Käselandschaft lange nicht so eintönig ist, wie sie oft dargestellt wird. «Wir hatten traditionelle und vor allem eintönige Strukturen aus dem Zeitalter der Käseunion zu bereinigen», so Suter. Er meint damit, dass das Käseland Schweiz fast ausschliesslich mit Emmentaler, Appenzeller, Tilsiter und Greyerzer in Zusammenhang gebracht wurde. Heute werden rund 200 Sorten Weichkäse und Spezialitäten in der Schweiz hergestellt, doch leider fehle uns der Bekanntheitsgrad. «Alte Marketingstrukturen sind weitgehend abgebaut, aber wir müssen hart arbeiten.» Die Vielfalt der Alpkäse wertet Suter als «grosse Chance», und somit will er auch jedem Älpler jede Hilfeleistung anbieten. (fac)



Leidenschaftlich: Koni Suter, Pfäffikon, will jedem Älpler jede Hilfe anbieten.

Darum werden auch Marlies Gwerder (Dorfmolkerei) und Brigitte Keller (kantonales Amt für Landwirtschaft) die Bedürfnisse der Konsumenten in die Bewertung einbringen. «Wir sind uns nicht immer einig», erklärte Brigitte Keller, «doch nach sehr oft langem Hin und Her bringen wir unsere Ansichten auf einen gemeinsamen Nenner.»

Die Degustationen sind absolut neutral, und die Jury kann die Produkte nicht dem Hersteller zuordnen. Wenn dann aber am Abend die Sieger der vier Kategorien «Alpkäse», «Mutschli», «Geisskäse» und «Spezialitäten» erkoren werden, dann wird aufgrund des Bewertungsblattes über die Produkte mit Tipps und Ratschlägen diskutiert.

Folgende Sieger wurden ermittelt:

Sieger Alpkäse: Werner Betschart, Alp Bödmeren
Mutschli: Oskar Pfyl, Alp Trölligen
Geisskäse: Heiri Schelbert, Alp Zingel
Spezialitäten (Pfefferkäse): Peter Betschart, Alp Lipplisbüel

Drei Produkte erreichten die Höchstnote 20