



Nase und Auge: Für Marlies Gwerder aus der Dorfkäserei ist nicht nur die fachliche Korrektheit, sondern auch Auge und Gaumen entscheidend.

Bild Bruno Facchin

Beachtliche Alpkäsevielfalt

Bereits seit zehn Jahren wird in Muotathal alljährlich der Käse von den Schwyzer Alpen degustiert und benotet. Was der-einst einmal mit Alpkäse und Mutschli begann, wurde in den letzten Jahren sortimentmässig ausgebaut.

Von Bruno Facchin

Muotathal. – In Muotathal wurden gestern die besten Alpkäse aus dem Alpsommer 2009 erkoren. Total 38 Proben wurden von den Älplern abgegeben und von einer Fachjury getestet. Diese Jury setzte sich aus kompetenten Leuten zusammen, denn man wollte nicht nur «Fachidioten» beurteilen lassen, wie Kaspar Elmer, milchwirtschaftlicher Berater für Glarus und Graubünden, erklärte. Mar-

lies Gwerder von der Dorfmolkerei war so etwas wie die Verkaufsspezialistin. Für sie zählt das, was dem Kunden schmeckt und gefällt. Aus Kundensicht degustierte Brigitte Keller vom kantonalen Landwirtschaftsamt.

Löcher sind auch Glaubenssache

Es ist klar, dass jeder Käse gewisse Voraussetzungen erfüllen muss. So gibt es bezüglich der Konsistenz des «Teiges» gewisse Normen. Er kann zwar etwas weicher oder härter sein, doch «Gries auf der Zunge» ist nicht überall erwünscht. Auch die Gaumenfreuden werden unterschiedlich interpretiert, doch ein saurer oder bitterer Abgang ist für eine gute Punktzahl nicht förderlich. Über die Löcher im Käse kann man philosophieren. Immerhin ist der Emmentaler mit seinen grossen Löchern das Schweizer Markenzeichen, doch beim Alpkäse wird eine

feine, bescheidene und runde Lochung vorausgesetzt. Risse sind absolut nicht erwünscht und geben massive Abzüge. Diese optischen Feinheiten sind die Folgen aus der Produktion und haben keinen Einfluss auf den Geschmack.

Brigitte Gwerder erklärte, dass es Kunden gebe, welche Risse im Käse als «lebhaft gereift» bezeichnen und solchen Käse bevorzugen. Die Note 20 wurde an fünf Produkte vergeben, und 19,75 war ebenfalls keine Seltenheit.

Koni Suter, milchwirtschaftlicher Berater im Kanton Schwyz und verantwortlich für die Käseprüfung, hält fest: «Eine sehr breite Spitze auf sehr hohem Niveau.»

Die Sieger: Alpkäse: Alois Fassbind, Alp Laui. **Alpmutschli:** Oskar Pfyl, Alp Trölligen. Geisskäse: Oskar Pfyl, Alp Trölligen. Spezialitäten: Christian Föhn, Plangstock.