



Degustation auf die wilde Art: In Muotathal haben die Käseliebhaberinnen keine Berührungsängste – und ganz schön «Biss».

Bilder Bruno Facchin

Muotathal im Bann der Alpkäsereien



Grosser Andrang: Es wurde degustiert, verglichen und gekauft.

Am 14. Alpchämärcht präsentierten sich 41 Aussteller, vorwiegend Äpler, mit ihren Produkten. Mit 12 000 Besuchern war der Markt einmal mehr bestens frequentiert.

Von Bruno Facchin

Muotathal. – Auf den 26 Muotathaler Alpen mit Milchproduktion werden jährlich 611 Tonnen Milch zu Käse verarbeitet. Rechnet man mit einer Ausbeute von 10 Prozent, dann ergibt dies rund 60 Tonnen Alpkäse, von dem am Wochenende am 14. Muotthaler Alpchämärcht 7800 Kilogramm verkauft wurden. Aber auch andere Alprodukte fanden grossen Absatz, und immer mehr Spezialitäten stehen im Marktangebot. Die Muotthaler Äpler sind eben kreativ und lassen sich mit ihrer Milchproduktion etwas einfallen. Erstmals wurde in diesem Jahr auch Schafskäse angeboten. Dieser Käse ist vor allem in der Herstellung etwas aufwändiger, denn als Milchlieferanten sind Schafe doch eher etwas diskreter in den Liefermengen. Schafskäse dürfte aber, wie auch der immer beliebter gewordene Geisskäse, eine echte Chance in der Spezialitätennische bekommen.

Chämärcht in Zahlen

Besucher: 12 000. Verkauf: Käse: 7800 Tonnen. Fleischmenüs: 550 Port. Äplermagronen: 1500 Port. Steaks: 800 Stück. Fänz: 200 Port. Grillwürste: 2200 Stück. Most frisch ab Presse: 700 Liter.



Käser: Die Besucher konnten miterleben, wie Käse hergestellt wird.



Schafskäse: OKP Simon Schelbert (links) ist stolz, dass erstmals auch Schafskäse angeboten wurde. Rechts im Bild Schafskäser Peter Ulrich.