

Bündner Alp- und Bergkäse

Alpkäs, Bergkäs, chaschiel d'alp, chaschiel da muntogna, chaschiel grischun

Kulinarische Schätze



graubünden VIVA

Das Wichtigste in Kürze

Alp- und Bergkäse haben in Graubünden eine jahrhundertealte Tradition. Alpkäse wird im Sommer auf über 1'400 Metern hergestellt, Bergkäse ganzjährig ab 1'000 Metern. Beide zeichnen sich durch kräftigen Geschmack, handwerkliche Tradition und ihre Verankerung im kulinarischen Erbe der Schweiz aus.

Alp- und Bergkäse gehören zu den traditionsreichsten Spezialitäten Graubündens und sind Teil des kulinarischen Erbes der Schweiz. Beide Käsearten verbinden jahrhundertealtes Wissen um die Milchverarbeitung mit den besonderen Bedingungen der alpinen Landschaft. Die geschützte Bezeichnung «Bündner Alpkäse» gilt nur für Käse, der während der rund 100 Tage des Alpsommers auf anerkannten Alpen oberhalb von 1'400 Metern über Meer hergestellt wird. Dort weiden die Kühe und Ziegen frei und fressen ausschliesslich frisches Weidegras und Kräuter, ihre unbehandelte Rohmilch wird direkt vor Ort verkäst. Der Begriff «Bündner Bergkäse» ist ebenfalls geschützt, nur Käse der Sortenorganisation dürfen sich so nennen. Die dazugehörigen neun Sennereien liegen alle auf über

1'000 Metern über Meer und verwenden ausschliesslich Bündner Bio-Bergheumilch. Bündner Alpkäse zeichnet sich durch die Aromenvielfalt der Alpflora aus und ist reich an ungesättigten Fettsäuren, was sich im kräftigen Geschmack widerspiegelt. Er wird typischerweise nach zwei Monaten genussreif und kann bis zu einem Jahr gelagert werden. Der Bündner Bergkäse hingegen überzeugt durch ein milderer, aber charakteristisches Aroma der Wiesen und Heulandschaften, auf denen die Kühe den Sommer verbringen. Er reift drei bis neun Monate in den Kellern der Dorfkäsereien und entfaltet dabei seinen unverwechselbaren Charakter.

Kultur und Geschichte

Die Geschichte von Alpkäse und Bergkäse in Graubünden ist eng mit der Entwicklung der Landwirtschaft und dem Leben in den Alpen verbunden. Beide Käsearten haben eine jahrhundertealte Tradition und spiegeln die alpine Lebensweise wider. Alpkäse wird seit der Römerzeit hergestellt, ursprünglich zur Haltbarmachung der Milch und vor allem zur Selbstversorgung. Im 16. Jahrhundert wurde im Engadin wieder vermehrt Labkäse produziert, im 19. Jahrhundert galt der kompakte Alpkäse als besonders geschätzt. Traditionell war die Herstellung reine Handarbeit, oft von Sennerinnen auf den Alpen ausgeübt. Bis ins 20. Jahrhundert blieb die Herstellung überwiegend bäuerliche Eigenversorgung, bevor Märkte und Handelswege an Bedeutung gewannen.

Bergkäse entwickelte sich später aus dem Alpkäse, als ab dem 19. Jahrhundert die ersten Dorfkäsereien entstanden. Damit verlagerte sich ein Teil der Produktion von den Sommeralpen in ganzjährig erreichbare Sennereien. 1842 nahm die erste Dorfsennerei in Seewis die Produktion auf, sie war ein Meilenstein für die Professionalisierung. In den 1950er Jahren führte der Verzicht auf Silofutter zur klaren Abgrenzung des Bündner Bergkäses als eigenständige Spezialität.



Im Reifekeller entwickeln die Laibe ihr typisches Aroma.

Bündner Berg- und Alpkäse sind zudem durch Herkunftsbezeichnungen gesetzlich geschützt: «Berg» oder «Alp» bei Lebensmitteln garantieren die Herkunft aus dem Berg- oder Sömmungsgebiet (von der Alp). Der Bündner Bergkäse ist über die Sortenorganisation SOBK als Marke mit Steinbock-Logo geschützt. Jeder Laib Bündner Alpkäse trägt eine Marke mit Anerkennungsnummer, die Rückverfolgbarkeit und Qualität garantiert.

Die Käseproduktion ist ein zentraler Bestandteil der Bündner Identität. Auf 108 Sennalpen ent-

stehen jährlich rund 600 Tonnen Alpkäse, etwa 100'000 Laibe. Vom Bündner Bergkäse werden über die Sortenorganisation jährlich etwa 250 Tonnen vermarktet. Beide Sorten stehen für handwerkliche Sorgfalt, regionale Vielfalt und kulinarische Qualität, die über die Landesgrenzen hinaus geschätzt werden. Das Handwerk prägt die Kulturlandschaft bis heute, ebenso wie Bräuche, Feste und Märkte, darunter die beliebten Alpkäsemärkte. Damit verbinden beide Käsearten regionale Verankerung mit hohem Qualitätsanspruch und sichern ihre Stellung im kulinarischen Erbe der Schweiz.

Charakteristika

Bündner Alpkäse ist ein saisonaler Halbhartkäse mit geschmeidigem Teig und kleiner Lochung. Die Milch darf nur von Kühen und Ziegen stammen, die frei auf der Alp weiden; zur Verkäsung darf nur unbehandelte Rohmilch gelangen. Er wird typischerweise nach etwa zwei Monaten genussreif, kann aber bis zu zwölf Monate gelagert werden und gewinnt dabei an Aromatik. Alpkäse aus Graubünden ist oft kräftig im Geschmack, da sich die vielfältigen Aromen der Alpflora im Käse niederschlagen. Je nach Milchsäurekulturen, Verarbeitung und Reifung schmeckt jeder Alpkäse ein bisschen anders.

Bündner Bergkäse wird ganzjährig produziert, ist

kompakt, fast lochfrei und in zwei Reifestufen erhältlich: «würzig» nach drei bis fünf Monaten und «extra» nach sechs bis neun Monaten. Bereits nach etwa drei Monaten kann er angeschnitten werden. Sein Aroma ist milder als das des Alpkäses, trägt aber dennoch die charakteristischen Noten der Wiesen und Heulandschaften, auf denen die Kühe weiden. Für den Bündner Bergkäse darf ausschliesslich Bio Bergheumilch verwendet werden. Typisch sind Laibe von 4,5 bis 5 kg. Beide Käsesorten spiegeln die Vielfalt der alpinen Flora wider und zeichnen sich durch kräftigen, würzigen Geschmack mit unverkennbarem regionalem Charakter aus.

Vorkommen und Verbreitung

Alp- und Bergkäse entstehen in allen Regionen Graubündens: Rund 108 Alpen im Sömmerungsgebieten zwischen 1'400 und 2'273 Metern über Meer sind über den ganzen Kanton verteilt, ebenso die Bergkäsereien, die in Höhenlagen zwischen 1'000 und 1'700 Metern liegen. Die Käse sind sowohl in Hof- oder Dorfläden erhältlich als auch bei Grossverteilern und teilweise über Online-Shops.

Verwendung

Ob frisch aufgeschnitten mit Brot und Wein, im Gratin oder als kräftiger Reibkäse über Polenta oder Pizokel, Pasta oder Risotto: Bündner Alp- und Bergkäse sind vielseitig einsetzbar. Im Fondue harmonisieren sie hervorragend miteinander und bringen regionales Lokalkolorit ins Gericht. Je nach Herkunft passen sie zu den Weinen aus dem Rheintal oder den Südtälern.



Verein graubündenVIVA
Alexanderstrasse 2
7000 Chur

www.graubuendenviva.ch
info@graubuendenviva.ch

Mit dem Projekt «Kulinarische Schätze» bietet graubündenVIVA den einzigartigen Lebensmitteln des Kantons Graubünden eine neue Bühne. Die «Kulinarischen Schätze» sind eine Einladung an alle, die Vielfalt und den Reichtum der Bündner Küche zu entdecken und zu geniessen.

Für weitere Inhalte besuchen Sie die Seite graubuendenviva.ch/schaetze und folgen Sie graubündenVIVA auf Social Media.