



16. ALPKÄSEPRÄMIERUNG KANTON SCHWYZ

Hohe Qualität beim Schwyzer Alpkäse



Othmar Schelbert, Präsident des Alpwirtschaftlichen Vereins des Kantons Schwyz, mit den Siegern/Wanderpreisgewinnern Erich Betschart, Peter Betschart, Toni Holdener und Oskar Pfyl, Taxationsobmann Christoph Mächler (von links).
(Bild: Guido Bürgler)

Die Tücken des heissen Sommers wurden von den Alpkäsern des Kantons Schwyz gut gemeistert. Dies zeigte die hohe Käse-Qualität anlässlich der kantonalen Alpkäseprämierung.

Guido Bürgler, Journalist Ilgau SZ
Kürzlich organisierte der Alpwirtschaftliche Verein des Kantons Schwyz die 16. kantonale Alpkäseprämierung. Zahlreiche Älpler stellten sich mit ihren Produkten dem Qualitätstest in der Aula Stumpfenmatt in Muotathal. Von den insgesamt 57 Käsen waren 25 Stück Alpkäse, 15 Spezialitäten, 11 Mutschli und sechs Geisskäse. Die beiden Expertenteams – bestehend aus Anton Bättig/Marlis Gwerder und Stefan Bless/Erich

von Ah – prüften Käse um Käse auf folgende vier Punkte: Lochung, Geschmack, Teig und Äusseres. Bei jedem Punkt gibt es verschiedene Kriterien – insgesamt sind es über 40 – die bewertet werden. Da war beispielsweise die Rede von Fettnarben, krottenhäutigem Käse, bläulicher Farbe, fadem Geschmack oder «blindem» Teig, was in der Käsesprache so viel wie «Käse ohne Löcher» bedeutet. Mit einer Bohrprobe wurde ermittelt, ob der Teig genügend geschmeidig ist. Brach das Probestück beim Biegen entzwei («Süüschwänzli-Probe»), sprachen die Experten von «zu kurzem Teig». Eine besondere Herausforderung war die Taxation der Spezialitäten (Kümmel, Paprika, Schnittlauch,

Knoblauch usw.). Hier durfte das Gewürzaroma den Käsegeschmack nicht dominieren – im Idealfall ergänzten sich die beiden auf harmonische Weise.

Vier Käse mit Maximalnote

Vier Käse erzielten die Maximalnote von 20 Punkten, und elf weitere Käse glänzten mit 19,75 Punkten. Der zuständige milchwirtschaftliche Berater Christoph Mächler, milchwirtschaftliche Beratung Plantahof-Strickhof, hatte die Alpkäser während des Sommers mit Rat und Tat begleitet. An der Prämierung wirkte er als Taxationsobmann und zeigte sich über die hohe Qualität sehr erfreut. «Die Schwyzer Alpkäser haben den heissen Sommer

Datum: 06.11.2015

Zürcher Bauer

Hauptausgabe

Zürcher Bauer
8600 Dübendorf
044/ 217 77 33
www.zbv.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'076
Erscheinungsweise: 49x jährlich



Kanton Zürich
Baudirektion

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 3
Fläche: 37'089 mm²

gut gemeistert», sagte er. Was waren heuer die grössten Herausforderungen bei der Produktion? «Es gab schon früh eine Hitzeperiode. In einigen traditionellen Käsekellern war es zu warm geworden, was zu Fettschwitzen führte», erklärte Mächler. Oft hätten die Käser das Thermometer im Käsekeller mit Sorge betrachtet – dies ganz im Gegensatz zum nassen Alpsommer 2014. Auch die Kühlung der Alpmilch sei in diesem Alpsommer eine ständige Herausforderung gewesen.

Holdener und Pfyl siegten zum 3. Mal
Am Abend versammelten sich die Alp-

käserfamilien und viele weitere Interessierte zu dem mit Spannung erwarteten Absenden. Sogar das Schweizer Fernsehen war vor Ort und machte Filmaufnahmen für die Sendereihe «SRF bi de Lüt – unser Dorf». Das Porträt über Muotathal wird im Frühling 2016 ausgestrahlt. Experte Erich von Ah erklärte, dass es infolge der hohen Qualität recht schwierig gewesen sei, die Kategorien-Sieger zu bestimmen. Zwei Alpkäser waren besonders erfolgreich, denn sie wurden schon zum dritten Mal Tagessieger. Namentlich sind dies Toni Holdener, Alpkäserei Prugel/Bödmeren, der in der Kategorie

Alpkäse das Maximum erzielte, und Oskar Pfyl, Alpwirtschaft Tröligen. Er siegte schon zum dritten Mal in der Kategorie Mutschli und gewann zudem in der Kategorie Spezialitäten. Freuen durften sich auch der Charetalp-Äppler Erich Betschart (Sieger Geisskäse) und der in drei Kategorien zweitplatzierte Peter Betschart junior. Er wurde Ersatz-Wanderpreisgewinner, da Oskar Pfyl schon in der Kategorie Mutschli einen Wanderpreis erhalten hatte.

Spitzenplätze der Kategorien Alpkäse, Mutschli, Geisskäse und Spezialitäten siehe www.strickhof.ch. —