

## MEDIENMITTEILUNG

---

### Hochwertiger Genuss dank stetigem Einsatz

**St Gallen, 14. Oktober 2011 – Jede sechste Milchkuh in der Schweiz geht auf die Alp – unter anderem damit wir Alpkäse geniessen können. Welches Engagement steht hinter diesem Genuss- und Naturprodukt? Zwischen April und Oktober haben 16'000 Besucher die Blogseite "alpgeschichten.ch" besucht. Konsumenten erfahren hier, wie und unter welchen Bedingungen Alpkäse entsteht. Dieses Jahr stehen Bündner und Berner Alpkäse im Zentrum.**

Über 100'000 Milchkühe verbringen in der Schweiz den Sommer auf der Alp, das heisst ungefähr jede sechste Schweizer Kuh. Die allermeiste Milch wird zu Alpkäse verarbeitet und trägt drei Prozent zur Schweizer Käseproduktion bei. Seit zwei Jahren schreiben Äpller auf einem Blog über Ihren Alltag – Interessierte lesen, fragen, kommentieren und helfen mit, eine Brücke zwischen Produzenten und Konsumenten zu schlagen.

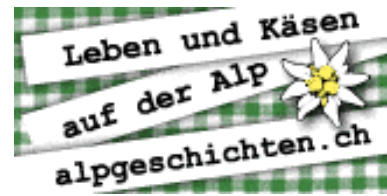
Hedwig Capaul verbringt mit Ihrer Familie schon das 25-igste Jahr auf der Alp Selva auf 1961 m.ü.M. In einem der zahlreichen Blog-Einträge erläutert sie, was die sogenannten Blauen, Grünen und Weissen Alpkontrollen beinhalten. Marvin Capaul (12) berichtet aus dem Hühner- und Kaninchenstall. Immer wieder dreht sich der Alltag um den Alpkäse – schon Mitte August ist der Käsekeller voll und jeder Bauer holt pro gesömmerte Kuh zwei, insgesamt also 136 Laibe, ab. Martin Capaul beschreibt die Herausforderung als Experte an der kantonalen Alpkäseprämierung. Anita und Maria aus Luzern bedanken sich unter anderen mit folgenden Zeilen: "Noch immer erfreuen wir uns am guten Käse. Das Mutschli ist leider bereits verschwunden. Die hohe Qualität eurer Produkte, die sich so wunderbar abhebt von vielen "Massenprodukten" freut uns sehr."

Nadja Tschanz berichtet aus der Site Alp oberhalb Zweisimmen über die Geburt der Zwillingskälber Mireille und Melanie, – da wird es einem warm ums Herz. Ein Kommentar dazu lautet: "Jö, ja das sind denn zwei härzigi, schnusigi stampferli..." Speziell in Erinnerung bleiben die originellen Interviews mit den Alpschweinen Pöili, Max und Bernadette.

Von der Nachbarsalp "Zimmerboden" auf 1299 m.ü.M. schreibt Monika Bolz über das verdiente Frühstück nach vier Stunden harter Arbeit und gewinnt prompt die Alpwette. Als Alphirtin hat sie sich ein breites Wissen unter anderem über Euterbehandlungen angeeignet und gibt dieses am Beispiel von Kuh Peresina weiter. In einem Gedicht beschreibt sie Charaktere von Alpkühen: "D'Albula hat e uuu runde Buch – u steit zwüschine uf e Miuchschluch".

#### SWISSMILK

Schweizer Milchproduzenten SMP • Producteurs Suisses de Lait PSL  
Dachmarke Schweizer Alpkäse • Weststrasse 10 • CH-3000 Bern 6  
Telefon 031 359 51 11 • Fax 031 359 58 51  
info@schweizeralpkäse.ch • www.schweizeralpkäse.ch



**Weitere Informationen und Bildmaterial unter:**

[www.alpgeschichten.ch](http://www.alpgeschichten.ch), [www.schweizeralpkäse.ch](http://www.schweizeralpkäse.ch)

**Weitere Auskünfte**

Dachmarke Schweizer Alpkäse, [info@schweizeralpkäse.ch](mailto:info@schweizeralpkäse.ch)

Martin Rügsegger, Tel. 031 359 53 17

Laurence Köstinger, Tel. 031 359 52 22

2788 Zeichen (inkl. Leerzeichen)

**SWISSMILK**

Schweizer Milchproduzenten SMP • Producteurs Suisses de Lait PSL  
Dachmarke Schweizer Alpkäse • Weststrasse 10 • CH-3000 Bern 6  
Telefon 031 359 51 11 • Fax 031 359 58 51  
[info@schweizeralpkäse.ch](mailto:info@schweizeralpkäse.ch) • [www.schweizeralpkäse.ch](http://www.schweizeralpkäse.ch)