



Medienmitteilung

Idylle & harte Arbeit: Alpgeschichten.ch blickt hinter die Kulissen der Alpkäseproduktion

Bern, 03.07.2018 – **Kühe, Milch, saftige Wiesen und Berge – einen ganzen Sommer lang. Auf dem Blog Alpgeschichten.ch erzählen verschiedene Alpkäseproduzenten von ihrem Leben auf der Alp und liefern Einblicke zur Herstellung des traditionellen Schweizer Käses sowie in die verschiedenen Alpreregionen der Deutsch-, Westschweiz und des Tessins.**

Schweizer Alpkäse kommt in verschiedenen Aromen, Farben und Härtestufen daher. Grund für die Einzigartigkeit sind die lokal unterschiedlichen, frischen Alpkräuter sowie die verschiedenen traditionellen Herstellungsmethoden. Eines aber haben alle Alpkäse gemeinsam: Sie werden in einem aufwändigen Prozess, der viel Kraft, Fingerspitzengefühl und Erfahrung verlangt, hergestellt. Einblicke in die Produktion sowie das Leben mit Kühen, Ziegen oder Schafen auf der Alp liefert der Blog Alpgeschichten.ch. Acht Älpler lassen während der Sommermonate hinter die Kulissen blicken. Dabei zeigen sie nicht nur die Sonnenseiten und die idyllischen Momente, sondern auch die harte Arbeit, die in den vier Monaten auf der Alp auf sie wartet. Im Blog erfahren die Leser zudem, inwiefern sich die Herstellung des Schweizer Alpkäses in den verschiedenen Regionen voneinander unterscheidet – Schauplätze sind die Alp Empächli in Glarus, die Alp Steistoos in Lenk, die Alpe Formazzora in Faido, die Alp Laisch in Scuol, die Alpage de Corjon in Rossinière, Tissiniva in Charmey, die Alpen Schwandi und Laub in Obwalden und die Oberstockenalp in Erlenbach.

Rund um den Schweizer Alpkäse

Nicht jeder Käse darf sich Schweizer Alpkäse nennen. Für die geschützte Bezeichnung «Alpkäse» muss die Milch von den auf der Alp weidenden Kühen, Ziegen und Schafen im Sommer direkt vor Ort verkäst werden. Zusätzlich zum geschützten Namen können Alpkäse das AOP-Zertifikat tragen. Acht Alpkäse-Sorten sind mit dem Label ausgezeichnet. Hierfür müssen die Produkte:

- zu 100% auf traditionelle Weise hergestellt werden
- in einem bestimmten geografischen Raum erzeugt und verarbeitet worden sein
- eine gleichbleibende Qualität haben, gemäss hinterlegtem Pflichtenheft

Jährlich werden hierzulande im Sommer 5'500 Tonnen Alpkäse produziert, dies entspricht drei Prozent der gesamten Käseherstellung in der Schweiz.

Weitere Informationen und Pressebilder

Weitere Informationen rund um die bloggenden Älpler sowie Pressebilder finden Sie auf der Website <https://www.schweizeralpkäese.ch/medien/> oder alpgeschichten.ch

Medienkontakt

Adrian Erni, 079 464 64 59, adrian.erni@republica.ch



Dachmarke Schweizer Alpkäse

Die Dachmarke Schweizer Alpkäse wurde vom Schweizerischen Alpwirtschaftlichen Verband (SAV) und von den Schweizer Milchproduzenten (SMP) ins Leben gerufen. Ziele sind die Förderung der regionalen und überregionalen Zusammenarbeit von Alpkäsern, die Unterstützung beim Vermarkten ihrer Käse sowie die Absatzförderung und Stärkung der Konkurrenzfähigkeit von Alpkäse.