



Medienmitteilung

Mit einem weinenden und einem lachenden Auge: Bloggende Käser nehmen Abschied von der Alp

Bern, 18. September 2018 – **Den ganzen Sommer verbrachten die Alpkäser mit ihren Kühen auf der Alp. Nun herrscht Aufbruchstimmung: überall in der Schweiz finden bis im November farbenfrohe Alpabfahrten und Alpkäsemärkte statt.**

Rund 100 Tage haben die Alpkäser in ihren Alphütten verbracht, um ihr Vieh saftige Gräser und Kräuter weiden zu lassen, die Tiere zu melken und aus der frischen Milch schmackhaften Alpkäse zu produzieren. Die Idylle, welche das Leben auf der Alp verspricht, hat mit dem Einzug der Herbstsaison ein Ende. Die Käser machen sich mit ihren mit Blumenkränzen und Glocken geschmückten Kühen an den Alpabzug und bereiten sich somit auf ihr Leben im Tal vor. «Heute gegen Abend lag nun ein klein wenig Wehmut in der Luft. Kevin sass vor der Alphütte und studierte an seinen Winter-Plänen herum. [...] Und unser Tarci, der sass ganz still auf dem Bänkchen vor der Hütte. Für ihn geht die schönste Zeit des Jahres zu Ende und er «muderet» heute ein wenig mit seinem Schicksal. Aber ein Highlight wartet noch auf ihn: die Käseteilet», beschreibt Bloggerin Regula Colombo auf Alpgeschichten.ch die Gefühlslage auf der Alpe Formazzora. Katharina Rhyner von der Alp Empächli blickt dem Alpabzug derweil freudig entgegen: «Es ist auch irgendwie schön wieder nach unten zu ziehen. Man ist näher an zuhause und irgendwie ist auch das Ende dieses Alpsommers in Sicht. Ich bin schon sehr müde und freue mich aufs Ausschlafen [...] und weniger strenge Tage.»

Von traditioneller Chästeilet über Märkte bis hin zu Alpkäse-Prämierungen

Mit den Alpabzügen geht – vor allem im Kanton Bern – Ende September der traditionelle Brauch «Chästeilet» einher. Dabei wird der hergestellte Käse im Verhältnis zur Milch, welche die Kühe der jeweiligen Besitzer während des Sommers auf der Alp produziert haben, unter den Besitzern der Kühe aufgeteilt. Aber auch andere Festivitäten kommen während der Alpabzüge nicht zu kurz. Unter anderem finden vom 15. bis 16. September im Naturpark Diemtigtal BE die 20. Berner Alpkäsemeisterschaften statt, in Landquart GR wird am 20. September die kantonale Alpkäse-Prämierung durchgeführt, in Les Charbonnières JU wird am 22. September der «8e journée des alpages du Jura vaudois» zelebriert und in Luzern gehen vom 28. bis 30. September die Swiss Cheese Awards sowie das Käsefest inklusive Käse-Markt und Chäser-Zmorge über die Bühne.

Weitere Informationen zu den verschiedenen Veranstaltungen rund um den Alpkäse, zu den bloggenden Äplern sowie Pressebilder finden Sie unter <https://www.schweizeralpkäese.ch/agenda/>, <https://www.schweizeralpkäese.ch/medien/> oder www.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.