



## Medienmitteilung

# Sommer auf der Alp: Der Alpkäseblog geht in eine neue Runde

**Bern, 2. Mai 2019 – Im vergangenen Sommer berichteten acht Sennen und Sennerinnen im Blog [alpgeschichten.ch](http://alpgeschichten.ch) von ihrem Leben und dem Käsen auf der Alp. Dieses Jahr werden abermals Geschichten geschrieben – von altbekannten sowie neuen Alpkäseproduzenten. Zudem wird der Blog mehrsprachig.**

Viel frische Luft, saftige Gräser und Kräuter sowie kristallklares Bergquellwasser – während rund 100 Tagen weiden die Kühe, deren Milch für die Alpkäseproduktion verwendet wird, auf der Alp. Ein idyllisches Leben – ebenso für die Äpler, die während dieser Zeit auf ihr Vieh aufpassen. Aber auch harte Arbeit. Bei Sonnenaufgang stehen die Sennen auf, kümmern sich um ihre Tiere, melken sie und verarbeiten die Milch zu exquisitem Alpkäse. Wie schön und anstrengend zugleich ein solches Leben ist, beschreiben die Äpler und Äplerinnen seit 2010 im virtuellen Tagebuch [alpgeschichten.ch](http://alpgeschichten.ch). Im Sommer 2019 erscheinen die Alp-Storys mehrsprachig, denn im Juni geht die Alpsaison bereits wieder los. Pünktlich zum Alpaufzug erscheint der Blog in einem neuen Kleid – durch die Integration auf der Website [schweizeralpkäese.ch/alpgeschichten](http://schweizeralpkäese.ch/alpgeschichten) wird er übersichtlicher, userfreundlicher und responsive, auf Deutsch, Französisch und Italienisch. Nebst altbekannten Alpen gewähren dieses Jahr auch neue Alpkäseproduzenten einen Einblick in ihr Leben. Zum Beispiel bleibt Familie Rinnerthaler dem Berner Oberland treu, wechselt jedoch von der der Alp Steistoos auf die Alp Vorder Menigen 1'850 m.ü.M. im Diemitgtal. Vor ein paar Wochen hat Sohnemann Emil eine Schwester bekommen. Die vierköpfige Familie freut sich schon jetzt auf die neue Herausforderung.

### Genuss und Tradition an der BEA

Eine begehrte Rarität: Jährlich werden rund 5000 Tonnen Schweizer Alpkäse in sorgsamer Handarbeit produziert, was drei Prozent der gesamten nationalen Käseproduktion entspricht. Beim Gesellschaftsevent BEA in Bern haben Besucher noch bis nächsten Sonntag, 5. Mai 2019, die Möglichkeit, die Spezialität zu probieren. Am Stand von Casalp, der Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP, werden Gourmets vom Team der Molkerei Gstaad und von der Familie Kaufmann aus Grindelwald begrüsst. Wer gerne Geschichten lauscht, ist hier genau richtig. Denn die Alpkäseproduzenten haben die eine oder andere einzigartige Anekdote über das Leben auf der Alp sowie ihr Qualitätsprodukt zu erzählen.

Weitere Informationen zu den verschiedenen Veranstaltungen rund um den Alpkäse, zu den bloggenden Äplern sowie Pressebilder finden Sie unter [schweizeralpkäese.ch](http://schweizeralpkäese.ch).

### Medienkontakt

Adrian Erni, 079 464 64 59, [medien@schweizeralpkäese.ch](mailto:medien@schweizeralpkäese.ch)

### Dachmarke Schweizer Alpkäse

Gemeinsame Ziele des Alpwirtschaftlichen Verbands (SAV) und der Schweizer Milchproduzenten (SMP) 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.