

Medienmitteilung

Halbzeit auf der Alp: Die bloggenden Käser ziehen Zwischenbilanz

Bern, 7. August 2019 – **Etwas später als sonst haben sich die bloggenden Käser Mitte Juni an den Alpaufzug gemacht. Während sich die Kühe, Ziegen und Schafe an den frischen Bergkräutern und dem saftigen Gras genüsslich tun, arbeiten die Älpler hart, um die begehrte Rarität, den Schweizer Alpkäse, zu produzieren. Auf dem Blog «Alpgeschichten» lassen sie die Leser an ihrem Leben auf der Alp teilhaben.**

Seit dem Jahr 2010 erzählen auf dem Blog «Alpgeschichten» verschiedene Alpkäseproduzenten während der Sommermonate von ihren Erlebnissen auf der Alp. Dass das Leben auf der Alp nicht nur idyllisch ist, sondern vor allem harte Arbeit, zeigte sich spätestens beim Wetter. Letztes Jahr war die enorme Trockenheit eines der grossen Themen, welche die bloggenden Sennen beschäftigten. Dieses Jahr verzögerte sich hingegen der Alpaufzug, weil zu viel Schnee in den Bergen lag. Mittlerweile ist bei den Alpkäseproduzenten jedoch wieder die Ruhe der Routine eingekehrt – die ersten, reifen Käselaike konnten bereits ins Tal transportiert werden, wie Melanie Hertner von der Alp Fasons berichtet. «Schon bald ist Halbzeit, unglaublich», meint die Zusennin. Und auch auf der Alpe Formazzora ist die Käseproduktion in vollem Gange. «In der ganzen Käserei schmeckt es nun herrlich nach Frischkäse und Molke», schildert Regula Colombo, die dieses Jahr den Blog zum ersten Mal auch auf Italienisch verfasst.

Jede Kuh hat ihren eigenen Charakter – und Namen

Genauso wie jeder Alpkäse anders schmeckt, sind auch die Charaktere der Kühe unterschiedlich. Audrey Périsset von der Alp Tissiniva stellt in kurzen Anekdoten die Vierbeiner vor. So grasen einige gerne im Flachen, andere Kühe «klettern hingegen lieber so hoch wie möglich, um das beste Gras zu erwischen». Und wie heissen die Kühe, deren Milch zu der Schweizer Spezialität, welche nur in den Sommermonaten auf der Alp produziert wird, verarbeitet wird? Von klassisch bis exotisch reicht die Bandbreite. So schliesst Jessica Rinnerthaler einen ihrer Blogbeiträge beispielsweise mit den Worten: «Liebe Grüsse aus dem Stall schicken euch Elena, Harfe, Lena, Nikita, Ayla, Amy, Estelle, Omelie und Co.»

Sagen aus der Schweizer Bergwelt

Einen Einblick der etwas anderen Art liefert Blogger Simon Karas, der Zusenn auf der Alp Tamons. Er hat sich vor dem Alpaufzug intensiv mit den Sagen und Legenden über Tamons und die nähere Umgebung auseinandergesetzt. Dabei stiess er auf die Beschreibung eines unheimlichen Pferdes, welches Tamons sowie das Netstal unsicher machte. «Oft stellen die Geisterpferde ein Sinnbild für die Schneelawinen und Stürme in der Winterzeit dar», so das Fazit von Simon.

Weitere Informationen und Pressebilder

Weitere Informationen rund um den Schweizer Alpkäse und die bloggenden Älpler sowie Pressebilder finden Sie unter

schweizeralpkäese.ch/medien/ und schweizeralpkäese.ch/alpgeschichten/

Medienkontakt Adrian Erni, 079 464 64 59, medien@schweizeralpkäese.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.