

Ein Stück gelebte Schweizer Kultur

Genuss Vor Jahrhunderten wurde extraharter Sbrinz nur auf der Alp hergestellt. Diese Tradition führen acht Alpen mit dem Alpsbrinz AOP weiter. Dazu gehört auch die Käserei Fluonalp ob Giswil, die Thomas Schnider führt. Die Erzeugung dieses Milchproduktes unterscheidet sich in mehreren Punkten von der Produktion anderer Käsesorten.

Monika Neidhart

Goldgelb leuchtet das Stück des 36 Monate alten Alpsbrinz AOP auf dem Holzteller. Der Teig ist hart und brüchig. Daneben liegt ein zweijähriger mit einem helleren, glatten Inneren. So wie sich die beiden Käse optisch unterscheiden, so sind sie geschmacklich verschieden. Im Vergleich mit dem jüngeren wird das Charakteristische des Extrahartkäses erlebbar. Er hat ein komplexes, vollmundiges Aroma mit feinen Salzkristallen.

Käsermeister Thomas Schnider strahlt: «Für mich ist der dreijährige ein absolutes Premiumprodukt.» Er führt seit 33 Jahren mit seiner Frau die Alpkäserei Fluonalp mit Beizli und Übernachtungsmöglichkeit. Die von der Kooperation Giswil OW gepachtete Alp liegt auf 1538 m ü.M. Der Blick über den Sarner- und den Vierwaldstättersee mit der Bergwelt ist einmalig.

Umfassendes Pflichtenheft

Die Alpkäserei verarbeitet täglich rund 1500 Liter Milch von drei Alpen. Daraus entstehen 12 bis 13 Tonnen Käse, ein Drittel davon Alpsbrinz AOP. Dazu Butter, Rahm und Ziger. «Der Alpsbrinz ist der Urtyp des Hartkäses. Er gehört zur Geschichte dieser Region. «Cool, er «verhebt» seit über 500 Jahren», weiss der 53-Jährige. Käsermeister Stefan Scherrer aus Schötz LU ist diesen Alpsummer für das Käsen verantwortlich: «Ich möchte wieder einmal den Käsebruch spüren», begründet er sein Engagement.

Wie bei allen zwölf AOP-Käsesorten der Schweiz hat er ein vorgegebenes Pflichtenheft zu erfüllen. So ist das Kupferkessi vorgeschrieben: «Es wirkt antibakteriell. Zudem ist es ein guter Wärmeleiter», sieht der Käser die Vorteile. Die Milch muss von nahe gelegenen Alpen stammen, die Kühe dürfen nur mit Gras und Heu gefüttert werden. Lab und die Milchsäurebakterien sind selbstverständlich gentechnisch unverändert. Da der Alpsbrinz AOP aus Rohmilch hergestellt wird, muss die Milch



Die Käserei Fluonalp ist eine der acht Käsereien in Ob-, Nidwalden und Luzern die Alpsbrinz AOP herstellen. BILDER: MONIKA NEIDHART



Blick in einer der zwei Käsenspycher neben der Fluonalp, wo Alpsbrinz AOP eine Trockenreifung durch macht.



Thomas Schnider mit einem 36 Monate alten Alpsbrinz AOP.

hygienisch einwandfrei sein. «Ein Killerfaktor bei diesem Käse sind die Propionsäurebakterien. Beim Emmentaler sind sie für die Löcher zuständig, im Sbrinz sind sie hingegen absolut unerwünscht», erklärt Stefan Scherrer.

Handarbeit und Erfahrung

Das Käsen unterscheidet sich nicht von anderen Käsesorten. Zuerst «stellt» er die Milch auf 2,9 bis 3,1 g Fettgehalt ein. Im Kupferkessi ist bereits die Milch vom Vorabend, die mit den Milchsäurebakterien vorreifen konnte. Mit der Morgenmilch erwärmt er die 1400 Liter auf 31°C. Der ideale Zeitpunkt fürs Einlaben. Nun heisst es gleichzeitig, die Zeit, die Temperatur



Der Käsermeister Stefan Scherrer setzt die Käseharfe ein und schätzt es wieder einmal das Käserhandwerk auszuleben.



Auf der Fluonalp stehen einige Gerichte mit Alpsbrinz AOP auf der Speisekarte.

«Das Affinieren ist dank der Trockenreifung weniger aufwendig als bei Geschmierten.»

Thomas Schnider
Käsermeister

und das Holzfeuer im Auge zu behalten. Dann ein wegweisen der Schritt: Stefan Scherrer setzt die Käseharfe ein. Sie dreht langsam in der eingedickten Milch. Gleichzeitig gibt der Käser mit der Käseschaufel «Gegensteuer».

Viel Erfahrung braucht es auch für die Bestimmung der Bruchkörner. «Beim Alpsbrinz möchten wir kleine Körner, damit er während der Lagerung möglichst viel Wasser abgeben kann», erklärt er. Immer wieder prüft er den Bruch mit der Schaufel und schiebt ihn Richtung Mitte. Sechs, sieben Minuten Handwerk pur – fast schon ein «Tanz» mit der Milch. Ist der Bruch schliesslich gleichmässig gekörnt, pumpt er die Masse in die drei bereitgestellten Formen.

Probiert man jetzt vom frischen Käse, ist er noch Jahre vom Aroma entfernt. Die weissen Körner quietschen zwischen den Zähnen und schmecken leicht nach Milch. «Die Eiweisskette wird sich mit der Zeit immer mehr aufspalten. So kann sich das Aroma entfalten», begründet er diesen Unterschied. Die Laibe werden nun bis am Abend gepresst. «Nun kommt die schöne Arbeit», meint Stefan Scherrer augenzwinkernd. Er steigt ins Kupferkessi und schrubbt das Metall, bis es glänzt.

Trockenreifung im Käsenspycher

Am Mittag wird er die frischen Käseläibe einmal wenden. Im Nachbarraum liegen die Käse vom gestrigen Tag waagrecht in der Salzlake. Darin bleiben sie mindestens 14 Tage. Anschliessend kommen sie in einen kühlen Raum, in dem sie in der trockenen Luft zu schwitzen beginnen. Einmal pro Woche werden sie mit einem Tuch abgerieben. Schliesslich werden sie nach einem Monat ins Käselager und in die Holzspycher gestellt. Dort müssen sie bei Bedarf abgerieben werden, damit sie rund bleiben. «Das Affinieren ist dank der Trockenreifung weniger aufwendig als bei Geschmierten», macht der Käser auf einen weiteren Unterschied zu anderem Käse aufmerksam. Stefan Scherrer ist überzeugt: «Qualitätskäse herzustellen ist mit dem nötigen Wissen und der Sorgfalt machbar. Schwieriger wird es bei der Vermarktung.»

Thomas Schnider verkauft seine 100 Laibe Alpsbrinz AOP à 40 kg im Alpbeizli, in seinem Käseladen in Giswil und direkt an weitere Kunden. Er nutzt die Synergien, die diese verschiedenen Kanäle ermöglichen. So kann er geriebenen Sbrinz in den Älplermagronen verwenden, für die die Fluonalp bekannt ist: «Sbrinzer Möckli und gehobelte Scheiben sind die «Filetstücke» eines Käseläibes. Daneben fällt rund ein Drittel an Reibkäse an.» Ob in der einen oder anderen Form, Alpsbrinz AOP ist ein Stück gelebte Schweizer Kultur.

ANZEIGE

Hier sind wir gesellig.



frisch und fründlich