

Berner Alpkäse AOC



Selbständige Arbeit im Fach Gesellschaft

Klasse DFT08-5A

Franziska Grossen

Heidi Heimberg

Tanja Reichen

Abgabetermin: 9. November 2010

Lehrer: Herr Raymond Schöni



Inhaltsverzeichnis

1 Vorwort.....	3
1.1 Die Zielsetzung	3
1.2 Teamvorstellung	4
1.3 Dank	5
2 Berner Alpkäse, ein Naturprodukt	5
2.1 Das Pflichtenheft.....	6
2.2 Die Casalp	6
2.3 Die Übernahmetaxation	7
2.4 AOC	8
2.5 Alpkäse schont unser Herz	8
2.6 Kalzium und Vitamine	9
3 Wie es zum Berner Alpkäse kam	10
3.1 Die Produktion früher	11
4 Die Herstellung des Berner Alpkäses.....	13
4.1 Arbeitsgeräte zur Herstellung des Berner Alpkäses.....	13
4.2 Die Milchgewinnung und Lagerung.....	14
4.3 Die Fabrikationsmethode	15
4.4 Das Lab	17
4.5 Die Bakterienkultur.....	17
4.6 Das Salzbad	18
4.7 Der Käsekeller oder Spycher	18
4.8 Die Käsepflege.....	18
4.9 Käsefehler.....	19
5 Die Direktvermarktung.....	19
6 Handel.....	20
7 Schlusswort.....	21
8 Quellenverzeichnis	22
9 Anhang.....	24

1 Vorwort¹

In unserer Region wird ein einzigartiger Käse hergestellt. Dieser wird schon sehr viele Jahre auf den Berner Oberländer Alpen auf traditionelle Art hergestellt. Der Berner Alpkäse wird innerhalb und ausserhalb der Schweiz oft als Delikatesse angesehen. Dies stellte vor kurzem eine Kollegin, während eines längeren Auslandsaufenthalts fest. Die Qualität muss laufend überwacht und verbessert werden. Der Up- und Downstream des Warenflusses muss, wie bei allen anderen Produkten, gewährleistet sein. Die Bauern, die den Berner Alpkäse AOC herstellen, müssen sich mit der Frage beschäftigen, wie sie diesen an den Konsumenten bringen und ob sie den Absatz sichern können. Für viele ist dies eine zusätzliche, aber wichtige Einnahmequelle. Somit hat der Berner Alpkäse AOC einiges mit dem Detailhandel zu tun. Das Thema Berner Alpkäse AOC ist auf die Region Thun / Berner Oberland bezogen, da er nur im Berner Oberland hergestellt werden darf. Ein weiterer persönlicher Grund zur Wahl dieses Themas ist, dass wir alle einen direkten Bezug zum Berner Alpkäse haben. Der Onkel von Tanja Reichen stellt Berner Alpkäse her, Heidi Heimberg stellte selbst schon welchen her und Franziska Grossen möchte in Zukunft auch selbst Berner Alpkäse herstellen. In unserer Arbeit schreiben wir Selbständige Arbeit gross, weil es ein Eigenname ist. Bei Berufsbezeichnungen, wie Bauer oder Senn, sind Frauen immer mit eingeschlossen.

1.1 Die Zielsetzung

Uns interessiert die Herkunft des Käses im Berner Oberland. Wir möchten herausfinden, wie der Berner Alpkäse früher produziert wurde, und wie die Produktion heute aussieht. Der Berner Alpkäse wird im Berner Oberland sehr viel gegessen. Deshalb möchten wir wissen, wie gesund dieser Käse ist. Wie bei allen Produkten, die in den Handel kommen, muss auch beim Berner Alpkäse die Qualität überwacht und verbessert werden. Wie dies geschieht und worauf zu achten ist, werden wir in dieser Arbeit herausfinden.



Rinderalp^{1.1}

¹ Text: Franziska Grossen

^{1.1} Fotografiert: Heidi Heimberg

1.2 Teamvorstellung²

Name: Reichen
Vorname: Tanja
Geburtsdatum: 31.10.1992
Wohnort: Ladholz (Achseten)
Ausbildung: Detailhandelsfachfrau
Ausbildungsbetrieb: Bäckerei Michel, Achseten
Hobbys: Musik, Bücher, die Natur geniessen



2.1

Name: Heimberg
Vorname: Heidi
Geburtsdatum: 21.03.1991
Wohnort: Oberwil i. S.
Ausbildung: Detailhandelsfachfrau
Ausbildungsbetrieb: Schöni Handels AG, Spiez
Hobbys: Skifahren, Bücher



2.2

Name: Grossen
Vorname: Franziska
Geburtsdatum: 06.09.1992
Wohnort: Winklen (Frutigen)
Ausbildung: Detailhandelsfachfrau
Ausbildungsbetrieb: Vögele Shoes, Aarezentrum Thun
Hobbys: Jodeln, Wandern



2.3

2 Text: Franziska Grossen
2.1 Fotografiert: Franziska Grossen
2.2 Fotografiert: Franziska Grossen
2.3 Fotografiert: Tanja Reichen

1.3 Dank³

Wir bedanken uns an dieser Stelle bei all jenen Personen, die zum Gelingen unserer Arbeit mitgewirkt haben. Besonders danken wir unserem Gesellschaftslehrer, Herrn Raymond Schöni, für seine Anweisungen und Hilfe beim Erstellen der Selbständigen Arbeit. Ein Dank geht auch an Frau Ralaison. Sie stand uns mit vielen Ratschlägen zur Seite. Ein besonders grosser Dank geht an Herrn Ernst Roth. Er half uns mit vielen Informationen, Büchern, Tipps und beim Fertigstellen unserer Arbeit.



Bäderalp^{3.1}

2 Berner Alpkäse, ein Naturprodukt^{4,5,6,7}

Der Berner Alpkäse ist aus roher Alpmilch hergestellt. Die Schmiere-Rinde ist fest, gesund und gepflegt. Der runde Käse mit 28 – 48 cm Durchmesser wiegt 5 – 16 Kg. Der Teig hat keine oder spärliche Löcher und feine bis mittelefine Körner. Der Geruch ist leicht säuerlich. Der tierische, pflanzliche und leicht geräucherte Geruch gibt ihm eine spezielle Note. Der Geschmack ist nicht süss, leicht bis mittel sauer, mittel salzig und tierisch. Der Berner Alpkäse erhält so eine deutlich geräucherte Note. Auf der Zunge wirkt er einzigartig würzig und pikant.



7.1

3 Text: Tanja Reichen

3.1 Foto: Heidi Heimberg

4 Pflichtenheft für Berner Alpkäse/Berner Hobelkäse (GUB)

5 AOC Buch -> zurück zum Ursprung Autoren: Text: Didier Schmutz Fotos:Hugues de Wurstemberger, Christian Lutz. S.139

6 Gespräch mit Ernst Roth Lorrainestr. 32 3013 Bern

7 Eigenes Wissen:Franziska Grossen/Heidi Heimberg

7.1 <http://klala07hasliberg.blogspot.com/>

SA Berner Alpkäse AOC

Der Begriff, sowie die Herstellungsart des Berner Alpkäses sind geschützt, deshalb darf der Berner Alpkäse nur im Berner Oberland und in wenigen angrenzenden Gebieten hergestellt werden. Auch die Milch muss auf der Alp produziert werden. Der Hauptbetrieb muss auf jeden Fall im Berner Oberland liegen.

Hergestellt wird der Berner Alpkäse AOC aus 100% Rohmilch. Der Käsebruch wird bei der Herstellung nicht über 52 ° C erwärmt, somit werden viele vorteilhafte Bakterien und Organismen nicht abgetötet. Die Milch der Kühe ist geprägt von einer Vielfalt verschiedener Kräuter der Alpweiden. Die Weiden auf den Alpen sind Magerweiden, diese werden nicht gedüngt. Somit entsteht eine grosse Vielfalt an Fauna (Tierwelt) und Flora (Pflanzenwelt). Diese Kräuter und Gräser tragen zum einmaligen Aroma des Berner Alpkäses AOC bei. Ob sich eine Kuh auf einer Fett- oder einer Magerwiese ernährt, bestimmt somit den Geschmack und die Qualität der Milch und schlussendlich auch die des Käses.

2.1 Das Pflichtenheft⁸

Dank dem Pflichtenheft kann die Qualität gewährleistet werden. Das Pflichtenheft beinhaltet alle Vorschriften zur Herstellung von Berner Alpkäse AOC. Von der Fütterung der Milchkühe über das Herstellungsverfahren, sowie die Lagerung, die Bewertung und den Verkauf von Berner Alpkäse. Im Pflichtenheft für den Berner Alpkäse AOC wird parallel der Berner Hobelkäse aufgeführt. Der Berner Hobelkäse AOC ist ein zwei- bis dreijähriger Alpkäse. Dieser Käse mit dem einzigartigen würzigen Geschmack wird gehobelt. Wer Berner Alpkäse AOC herstellen will, muss dieses Pflichtenheft unterschreiben und einhalten.

2.2 Die Casalp^{9,10}

Die Casalp ist die „Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOC“. Ein Verein der die Produzenten bei der Herstellung, sowie auch bei der Vermarktung unterstützt. Die Alpkäsehersteller werden kostenlos von der Casalp beraten. Sie setzt sich für die Sicherung des Absatzmarktes und eine stabile Preispolitik ein (Margen). Die Casalpverhandelt den Preis mit dem Grosshandel. Jeden Frühling werden Richtpreise bekanntgegeben. Dies



8 Pflichtenheft für Berner Alpkäse/Berner Hobelkäse (GUB)

9 Statuten der Casalp

10 Eigenes Wissen: Franziska Grossen

10.1 <http://www.casalp.ch/casalp/casalp.html>

bewirkt, dass der Preis des Berner Alpkäses nicht zerfällt. Sie fördert die ständige Verbesserung des Berner Alpkäses. Dieser wird dadurch qualitativ und einzigartig. Jedes Jahr wird die Alpkäsemeisterschaft durchgeführt. Dort können sich Sennen mit ihren Alpkäsen gegeneinander messen. Jedes zweite Jahr wird der Käse auf der Alp taxiert (bewertet). Auch achtet die Casalp auf ein Gleichgewicht zwischen der Produktionsmenge und den jeweiligen Marktbedürfnissen. Damit die Casalp unabhängig gerechte Massnahmen ergreifen kann, ist sie weder in der Produktion noch im Käsehandel tätig. Somit verhindert man negative Einflüsse oder Bevorteilungen im Käsemarkt durch die Casalp. Die Casalp ist somit ein wichtiger unabhängiger Bestandteil bei der Vermarktung des Berner Alpkäses AOC.

2.3 Die Übernahmetaxation¹¹

Das Ziel der Übernahmetaxation ist, die Qualität und den Absatz des Berner Alpkäses AOC stetig zu verbessern. Die Übernahmetaxation basiert grösstenteils auf dem Pflichtenheft. Es wird geprüft, ob sich der Hersteller an die Vorschriften gehalten hat, das Endprodukt als Berner Alpkäse AOC seine Bedingungen erfüllt und als solcher verkauft werden kann. Geprüft wird der Käse von zwei Personen, welche von der Casalp beauftragt worden sind und sich in diesem Gebiet bestens auskennen. Die Käselaiibe werden mit dem Griff des Käsebohrers abgeklopft. Ein paar Käselaiibe aus der ganzen Produktion werden angestochen, mit Hilfe des Käsebohrers. Die folgenden vier Punkte werden bewertet:

- Lochung (Lochungsansatz/ Lochungsfehler) max. 5 Punkte
- Teig (Struktur, Konsistenz, Elastizität, Farbe, Teig- bzw. Farbfehler) max. 5 Punkte
- Aroma (Geruch u. Geschmack, Aromafehler) max. 5 Punkte
- Aussehen (Äusseres, Postur, Kennzeichnung) max. 5 Punkte

Notenskala

Note 5 Ausgezeichnete, ideale Qualität (fehlerfrei)

Note 4 ½ Gute Qualität, eventuell leicht fehlerhaft (Fehler jedoch kaum qualitätsmindernd)

¹¹ Broschüre Casalpline 2/2010 Herausgeber: Casalp

SA Berner Alpkäse AOC

Note 4 Fehlerhafte Qualität (Fehler ist qualitätsmindernd)

Note 3 ½ Stark fehlerhafte Qualität → Deklassierung (Fehler so qualitätsmindernd, dass das Produkt nicht mehr verkauft werden kann. In diesem Fall wird der Hersteller den Käse für den Eigengebrauch verwenden.)

Beispiel:

Lochung	Note 5
Teig	Note 4 ½
Aroma	Note 5
Aussehen	Note 4 ½
Total	19 Punkte (Maximum wären 20 Punkte)

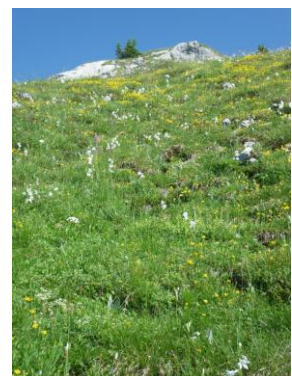
2.4 AOC¹²

Appellation d'origine contrôlée (Kontrollierte Ursprungsbezeichnung)

Die Produkte (unter anderem auch der Berner Alpkäse AOC) sind dank dem AOC geschützt. Der Käse wird dadurch nach Pflichtenheft in seiner ursprünglichen Art hergestellt und ist damit einzigartig. Wer jedoch AOC zertifizierten Berner Alpkäse herstellen will, muss sich genau an die Angaben und Vorschriften des Pflichtenheftes zur Herstellung, Pflege und Lagerung halten.

2.5 Alpkäse schont unser Herz^{13,14}

Laut Untersuchungen der ETH Zürich hat der Alpkäse einen besonders hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren. Den Anstoss zu dieser Studie gab die Langlebigkeit und geringe Anfälligkeit für Herz-Kreislauf-Erkrankungen der Bevölkerung im Saanenland. Diese ungesättigten Fettsäuren sind gut für unseren Körper. In der heutigen Ernährung kommen oft gesättigte Fettsäuren vor. Diese führen dazu, dass die Menschen immer fettleibiger werden und



Magerweide^{14.1}

¹² Buch AOC zurück zu den Ursprüngen Autoren: Text: Didier Schmutz Fotos: Hugues de Wurstemberger, Christian Lutz S. 1 Einleitung (Zum Geleit)

¹³ Walliser Bote, Mittwoch, 8.01.2003 (siehe Anhang)

¹⁴ <http://biolab.ch/tipps7alpkaese.htm>

^{14.1} Fotografiert: Heidi Heimberg

anfälliger auf Krankheiten. Der Käse aus der industriellen Herstellung weist viel weniger Omega-3-Fettsäuren auf als der Alpkäse. Dieser Unterschied ist darauf zurück zu führen, dass die Kühe auf der Alp viel Gras und Kräuter fressen, hingegen die Kühe auf Grossbetrieben im Unterland sehr viel Silage und Zusatzfutter. Alpkäse weist einen Omega-3-Fettsäuregehalt von 2,05 Prozent auf, Silage-Käse einen solchen von 1,46, Emmentaler einen Wert von 1,12 und Cheddar-Käse (obschon als besonders gesund beschrieben) nur 0,66. Zudem enthält der Alpkäse wesentlich weniger ungesättigte Fettsäuren. Die Omega-3-Fettsäuren senken das Herzinfarkttrisiko um 50 %. Diese wichtigen Fettsäuren kann unser Körper nicht selber herstellen, deshalb muss er diese über die Nahrung aufnehmen. Leinsamen, Nüsse, grünes Gemüse oder fette Fische wie Heringe und Makrele enthalten Omega-3-Fettsäuren. Werden zu wenig solche Lebensmittel gegessen hat man automatisch einen Mangel. Der Schweizer isst im Durchschnitt 50 Gramm Käse im Tag. Durch eine einfache Umstellung auf Alpkäse könnte man 10 -20 % mehr Omega-3-Fettsäuren zu sich nehmen.

2.6 Kalzium und Vitamine¹⁵

Wie die Milch ist auch der Käse reich an Kalzium. Dies ist wichtig für die Gesundheit der Zähne, den Aufbau und den Erhalt der Knochen und für die Arbeit der Muskeln. Je härter der Käse desto höher der Kalziumgehalt, das heisst, im Berner Alpkäse AOC hat es sehr viel Kalzium (0.7%).

Der Alpkäse enthält das Vitamin D; dies sorgt dafür, dass das Kalzium vom Körper aufgenommen wird. Die fettlöslichen Zellschutzvitamine A und E sind ebenfalls enthalten. Diese stützen die körperliche Abwehr und sind vor allem in Stresszeiten wichtig. Damit das Immunsystem der Haut gegen Einflüsse aus der Umwelt widerstandsfähig bleibt, hilft auch das Vitamin A.

15 www.alpprodukte.com

3 Wie es zum Berner Alpkäse kam^{16, 17, 18}

Schon seit hunderten von Jahren treiben die Bauern im Berner Oberland ihre Kühe auf die Alpen. Diese Weideflächen in abwegigen Gebieten können nur im Sommer bewirtschaftet werden. Im Winter ist alles von einer dicken Schneeschicht bedeckt und es herrscht eisige Kälte. Die Milch konnte im Sommer fast unmöglich ins Tal herunter getragen werden. Das schnelle Verderben der Milch, die schlechten Wege, die dürrtigen Gefässe und das schwere Gewicht bewirkten, dass die Milch zu Käse oder Butter verarbeitet wurde. Die Milch wurde so haltbar gemacht. Zudem konnte die Sirte vom Käse (Restflüssigkeit die bei der Käseherstellung anfällt) und die Buttermilch den Schweinen vertränkt werden. Zuerst wurde vorwiegend Käse Ziegen,- und Schafsmilch hergestellt. Dies waren sogenannte Sauerkäse, da man das Lab noch nicht kannte. In der Neuzeit begann der Wandel zu Labkäsen der mit Lab (Labmagen des Kalbes) hergestellt wird. Mit dem Lab können grosse Teile in der Milch mit den vorhandenen Kaseineweissen zum Gerinnen gebracht und zusammen mit dem Fett zu einer Masse verfestigt werden. Im Herbst mussten nur noch die Käse ins Tal gebracht werden. Diese wiegen 90 % weniger als die Milch. Die Käseträger brachten die Käselaibe, mit dem Räf ins Tal. Diese Arbeit war äusserst hart und brauchte starke und gesunde Männer. An anderen Orten wurde der Käse mit dem Schlitten oder mit den Maultieren ins Tal gebracht. Die Schweine, die die Molke getrunken haben, wurden ins Tal getrieben. Dort wurden die Schweine geschlachtet. Somit wurde die Sirte zu Fleisch verarbeitet. Der Käse ist keine Schweizer Erfindung, sondern eine Weiterentwicklung von Milchprodukten und Herstellungsverfahren von anderen Völkern und Kulturen. Über viele Jahre wurde das Wissen weitergetragen. In einigen Regionen des Berner Oberlandes wurde zeitweise sogar ein Käse hergestellt, der dem Emmentaler ähnlich war und bis zu 100 Kg wog. Bis zum 18. Jahrhundert wurde in der Schweiz nur Alpkäse hergestellt. Im Emmental wurde besonders auf die Löcher und im Greyezerland wurde besonders auf die Schmiere (die Käserinde) geachtet. So sind mit der Zeit unsere Käsespezialitäten in der Schweiz entstanden. Die Kühe gaben in der Frühzeit sehr wenig Milch und kalbten im Frühling, damit sie auf der Alp mehr Milch gaben. Die Zucht der Kühe war noch nicht auf die Milchleistung ausgerichtet, und es wurde noch kein Zusatzfutter verabreicht. Erst im

16 Buch: Schweizer Käse: Ursprünge traditionelle Sorten und neue Kreationen, AT Verlag,

Autoren: Dominik Flammer und Fabian Scheffold

17 Gespräch mit Ernst Roth, Lorrainestrs. 32, 3013 Bern

18 Eigenes Wissen: Heidi Heimberg

Laufe des 19. Jahrhunderts verbesserte sich die Milchleistung und es wurden Talkäsereien erstellt. Der Berner Alpkäse wird bis heute nur auf Alpen hergestellt. Klimatische Schwankungen, Hungersnöte, Kriege und das Elend vieler Heimarbeiter haben dazu beigetragen, dass der Schweizer Käse zu einem international gefragten Produkt wurde. Der Alpkäse konnte dank seiner Härte sehr weit transportiert werden.

3.1 Die Produktion früher^{19,20,21}

Frühzeit

In der Frühzeit war der Boden in den Alpkäsereien noch ein Naturboden aus festgetretenem Lehm. Die Herstellung von Alpkäse war mit viel Handarbeit und einem hohen Zeitaufwand verbunden. In der Frühzeit wurde ein Tannenzweig als Rührgerät benutzt. Metall fand man nicht in den Alphütten, sondern nur Geräte aus Holz. Schon zu dieser Zeit arbeiteten die Sennen sehr hygienisch. Sie kochten alle Geräte vor dem Benützen aus. In Holzgebensenreife die Milch (Milchsäurebakterien vermehrten sich) über die Nacht. Am Morgen hatte sie das richtige Stadium erreicht. Das Kälbermagenlab wurde in Sirte aufgelöst. Die Kundschaft konnte die Grösse der Käselaiibe wünschen. Sie mussten jedoch so gross sein, dass ein Maultier zwei Käselaiibe tragen konnte oder ein Käseträger ein Käselaiib. Es wurden normalerweise nur ganze Käselaiibe verkauft. Die Feuerstellen in den Alphütten waren offen. Das Feuerhaus war bis zum Dach offen.



Holzgebse^{21.1}

18. Jahrhundert

Im 18. Jahrhundert wurden bereits Viehtriebwege erstellt. Das Wasser wurde noch immer aus dem Bach geholt oder von einem laufenden Brunnen. Der Boden in der Alphütte war aus Holz oder Steinplatten. Die Feuerstelle wurde teilweise ummauert, an einer Wand oder in einer Ecke angebracht. Den Käse rührten die Sennen mit einem entrindeten oder gestumpften „Tannengrotzli“ Zum Schneiden benutzten sie ein hölzernes Schwert.



Tannengrotzli^{21.2}

19 Gespräch mit Ernst Roth Lorrainestr. 32, 3013 Bern

20 Dokument: „Die Entwicklung der Alphütteneinrichtung“ Autor: Ernst Roth (siehe Anhang)

21 Gespräch mit David Reichen, Alpkäser Labrunnenstr.6 3725 Achseten

21.1 Fotografiert: Heidi Heimberg

21.2 http://www.alporama.ch/gv2/get/get_alpSenntenDetail.asp?idAlpen=225

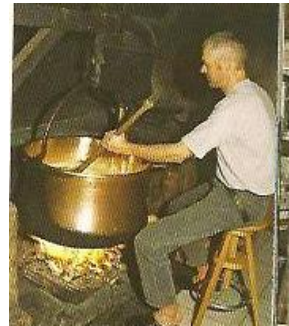
SA Berner Alpkäse AOC

19. Jahrhundert

Im 19. Jahrhundert gab es im Vergleich zum 18. Jh. bereits in einigen Fällen Wasserleitungen, jedoch ohne Schüttstein. Zum Schneiden des Käses hatten die Sennen nun eine drahtbespannte Harfe. Der Käse wurde mit einem Holzbogen ausgezogen.

1. Hälfte des 20. Jahrhundert

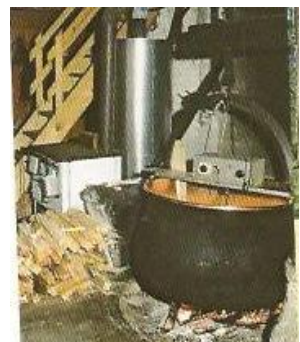
Zu dieser Zeit gab es nun schon Jeepwege und Landwirtschaftswege, Seilbahnen und laufendes kaltes Wasser in der Hütte. Die Käserei war in der Küche. Der Boden war aus Zement, und den Käse konnte man teilweise schon mit einem improvisierten Rührwerk mit elektrischen Motor rühren. Dies sparte Zeit für andere Arbeiten.



Offene Feuerstelle ²²

2. Hälfte des 20. Jahrhundert

Personenwagen und Lastwagen konnten bereits teilweise auf die Alpen fahren. Es gab laufendes kaltes und heisses Wasser. Die Käserei wurde in einem separaten Raum eingerichtet. Die Böden wurden mit Keramikplatten ausgekleidet. Das Lab wird in Pulverform gekauft, was hygienischer ist. Der Käse wird mit einem Rührwerk gerührt.



Elektrisches Rührwerk ^{22.1}

21. Jahrhundert

Heute gibt es immer mehr Personen- und Lastwagenwege. Viele Alpen haben Duschen. Die Böden haben einen Kunststoffüberzug oder sind aus Zement. Das Lab gibt es flüssig oder in Pulverform. Es kann chemisch hergestellt werden. Vielfach wird immer noch Kälbermagenlab verwendet. Der Käse wird mit einer Messerharfe und einem fest installiertem Rührwerk gerührt. Dies ersetzt zwei Stunden Handarbeit eines Käasers.



Moderne Käserei ^{22.2}

Um einen Berner Alpkäse AOC herzustellen benötigt man früher sowie heute drei Stunden. Technische Einrichtungen verringern heute die Handarbeit. Auf den Alpen hat es

22 Buch z'Bärg im Saanenland S. 211 Autor und Fotos Ernst Roth

22.1 Buch z'Bärg im Saanenland S. 357 Autor und Fotos Ernst Roth

22.2 Fotografiert: Heidi Heimberg

bis heute sehr oft noch keinen Strom. Es gibt immer noch Alpen wo die Alphütte wie vor 200 Jahren eingerichtet ist.

4 Die Herstellung des Berner Alpkäses^{23,24}

Der Berner Alpkäse wird in einer Alphütte mit mehr oder weniger guter Ausstattung fabriziert. Es gibt sehr moderne Ausstattungen. An vielen Bergen wird noch sehr traditionell gekäst.

4.1 Arbeitsgeräte zur Herstellung des Berner Alpkäses²⁵



Die Kelle



Das Auszugbögli



Die Gebse



Das Järb



Das Käsekessi



Das Käsetuchli



Der Pressel



Die Harfe



Der Brecher



Das Rührwerk



Das Salzbad

23 Lehr- und Fachbuch Alpkäserei Berner Oberland, Herausgeber: Inforama, 21. Auflage, 2006, Kapitel 10 und 11

24 Eigenes Wissen: Heidi Heimberg

25 Fotografiert und Informationen: Heidi Heimberg

4.2 Die Milchgewinnung und Lagerung

Das Gelingen des Berner Alpkäses beginnt bereits bei der Gewinnung der Milch. Die Euter der Kühe müssen gesund und sauber sein. Der Melker muss darauf achten, dass kein Schmutz durch die Melkmaschine eingesogen wird. Nach dem Melken muss die Milch filtriert werden, damit alle Schmutzteilchen (vom Haarkleid stammend) aus der Milch entfernt werden. Die Abend- und Morgenmilch wird meistens zusammen verarbeitet. Daher muss die Abendmilch über die Nacht gelagert werden. Hier vermehren sich bereits die, zur Käseherstellung wichtigen, Milchsäurebakterien. Dies ist die sogenannte Vorreifung der Milch.



Milchkanne ²⁶

Die Milch kann verschieden gelagert werden:

- in Gebsen
- in Milchkannen
- in einer Milchreifungswanne
- im Käsekessi

Die Lagerung der Milch beeinflusst verschiedene Faktoren bei der Käseherstellung:

- Reifegrad der Milch
- Aktivität der verwendeten Kulturen
- Reaktion des Käsebruchs
- Trocknung der Käse auf der Presse

Der Richtwert der Lagertemperatur liegt bei 15 - 20 °C. Der Käser muss in seinem Betrieb selbst über die Temperatur entscheiden, auf Grund der oben genannten Faktoren.

²⁶ Fotografiert: Heidi Heimberg

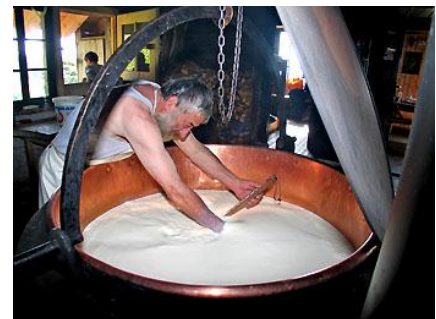
4.3 Die Fabrikationsmethode

Für die vollfetten Berner Alpkäse ist der Mindestfettgehalt auf 48 % vorgeschrieben. Durch die Butterausbeute oder eine Käseanalyse kann der Milchfettgehalt festgestellt werden. Die Käser auf den Alpen wissen durch langjährige Erfahrung wie der Fettgehalt einzustellen ist.

Die rund 12 Stunden gelagerte Abendmilch wird am Morgen mit der sogenannten Rahmkelle abgerahmt. Ein Drittel bis zur Hälfte des Rahmes wird wieder eingeschmolzen. Der Rest wird zur Butterfabrikation verwendet.

Einlabung der Milch

Die Morgenmilch wird nach dem filtrieren direkt in das Käsekessi gegeben. Die Milch wird schonend über kleinem Feuer auf 32 °C aufgewärmt. Damit die Milch nicht anbrennt muss ständig gerührt werden. Ist die erforderliche Temperatur erreicht, wird die Abendmilch dazu geschüttet. Die Milch wird auf 30 - 32 °C nachgewärmt. Bei kühler Witterung und wenig gereifter Milch kann alle Kultur



Einlabung der Milch ²⁷

(oder ein Teil davon) schon beim Aufwärmen der Milch vorgeschüttet werden. Die restliche Kultur wird gemeinsam mit dem Lab der Milch beigegeben und gut eingerührt. Die Milch wird zwischen 30 - 35 Minuten ruhiggestellt. In dieser Zeit gerinnt die Milch. Die Gerinnungszeit sollte möglichst genau eingehalten werden, damit das Käsekorn richtig trocknet.

Das Vorkäsen

Das Vorkäsen beginnt beim Schneiden und endet beim Wärmen. Sobald die Dickete (geronnene Milch) richtig geronnen ist, kann die Käsemasse mit der Käseharfe in möglichst gleiche, grobe Säulen geschnitten werden. Nach dem Schneiden wird die Käsemasse überzogen. Hiermit wird erreicht, dass auch die restlichen, noch gross gebliebenen, Stücke verkleinert werden können. Mit der



Überziehen der Dickete ^{27.1}
Harfe wird nun weiter ge-

²⁷www.beatenbergbilder.ch/home/reportage_26_herstellung_alpkaese.htm

^{27.1} www.beatenbergbilder.ch/home/reportage_26_herstellung_alpkaese.htm

SA Berner Alpkäse AOC

rührt, bis das Käsekorn die Grösse einer Kaffeebohne bis ein Maiskorn hat und schön gleichmässig ist. Ist die gewünschte Korngrösse erreicht, wird mit dem Käsebrecher oder mit dem Rührwerk weitergerührt.

Das Brühen oder Brennen

In der Feuergrube wird das Feuer wieder entfacht und das Käsekessi wird darüber geschoben. Langsam wird mit dem Wärmen (Brennen) begonnen. Das Wärmen sollte innerhalb von 25 – 40 Minuten geschehen. Während dem Wärmen muss schneller gerührt werden, damit es keine Klumpen gibt. Der Bruch des Berner Alpkäses muss auf mindestens 50 ° C erwärmt werden. Die



Feuergrube²⁸

Brenntemperatur richtet sich nach der Käsegrösse und den örtlichen Verhältnissen. Das heisst, dass je nach Verhältnis auf 52 ° C gewärmt werden muss.

Das Ausrühren

Nach dem Brühen wird das Käsekessi vom Feuer weggenommen und das Feuer gelöscht. Jetzt wird mit dem Ausrühren begonnen. Das Ausrühren sollte 5 – 15 Minuten dauern. Hiermit wird der gewünschte Trocknungsgrad des Bruches erreicht.



Ausrühren^{28.1}

Ausziehen der Käse

Nach dem Ausrühren wird die Käsemasse kurz setzen gelassen. Bereits jetzt kann die nötige Sirte für die Kultur herausgenommen werden. Mit dem Käsebögli und Tuch wird der Käse herausgenommen. Die Käsemasse wird in das Järb eingeknetet und sofort gepresst. Ist mehr als ein Käse auszuziehen, muss dies rasch vor sich gehen, sonst wird der letzte Käse zu trocken. Zuletzt wird der Strebel



Ausziehen der Käse^{28.2}

28 Fotografiert: Heidi Heimberg

28.1 Fotografiert: Heidi Heimberg

28.2 Fotografiert: Heidi Heimberg

SA Berner Alpkäse AOC

(auch Chäsmus, Chäsvogel usw. genannt) herausgezogen. Dieser wird vielfach gerade verspeist oder in den Käse eingearbeitet. Unsorgfältiges Einpacken und Pressen der Käse kann zur Folge haben, dass die Käse Löcher oder Rindenfehler bekommen. Damit die Sirte aus dem Käse heraus kann, muss der Käse ungefähr sechs Mal gewendet werden. Dies erstreckt sich über den ganzen Tag. Beim ersten oder zweiten Wenden werden die Schutzmarke und die Käseinzahlen angebracht. Der Käse bleibt 20 - 24 Stunden auf dem Pressel unter dem Druck der Presse.



Käse einkneten ²⁹



Käse pressen ^{29.1}

4.4 Das Lab

Das Lab ist ein Enzym das aus Kälbermägen gewonnen wird. Dies bewirkt, dass die Milch gerinnt. Früher wurde es in Form von getrockneten Kalbermägen auf die Alp genommen. Jeden Tag wurde ein Stück abgeschnitten und im Säurestandli (Holzfass mit saurer Sirte) aufgelöst. Häufig wird flüssiges Lab verwendet, seltener kommt Labpulver zum Einsatz.

4.5 Die Bakterienkultur

Diese Kultur ist Sirte mit sehr vielen Milchsäurebakterien. Die genaue bakteriologische Zusammensetzung ist nicht bekannt. Die Kultur wird der Milch beigegeben, damit sich der Milchzucker möglichst schnell und vorteilhaft zu Milchsäure verwandelt. Die Bakterienkultur zur Herstellung des Berner Alpkäses AOC enthält keine fremde Stoffe oder Geheim-Zusätze und besonders keine gentechnisch veränderte Organismen (GVO), sondern seit Jahren bewährte Milchsäurebakterien. Bei der Herstellung der Kultur muss besonders auf die Sauberkeit geachtet werden. Alle Behälter und Gerätschaften, die mit der Kultur in Berührung kommen, müssen frei sein von unerwünschten Bakterien. Die Kultur wird in einem Kulturschrank oder in Thermosflaschen so lange warm gehalten, bis sie den richtigen Säuregrad erreicht hat. Der Senn macht sich täglich Notizen über die Art, Säure-



Kulturschrank ^{29.2}

29 Fotografiert: Heidi Heimberg

29.1 Fotografiert: Heidi Heimberg

29.2 Fotografiert: Heidi Heimberg

grad und Temperatur der Kultur sowie auch über den ganzen Herstellungsprozess des Käses. Dies ist die sogenannte Fabrikationskontrolle.

4.6 Das Salzbad

Das Salzbad ist eine gesättigte Salzlösung. Am nächsten Morgen wird der Käse ins Salzbad eingelegt. Dies bewirkt, dass noch weitere Sirte entzogen wird, verhindert Lochung, bildet die Rinde und hat Einfluss auf den Geschmack. In der Regel verbleibt der Alpkäse einen Tag im Salzbad.



Salzbad³⁰

4.7 Der Käsekeller oder Spycher

Der Käsekeller hat meistens einen Naturboden, damit die benötigte Feuchtigkeit erreicht wird. In den modernen Kellern ist der Boden zementiert und unter den Käsebanken ist Naturboden mit Kies. Das ideale Klima für den Berner Alpkäse AOC im Keller oder Spycher ist 12 ° C und 85 – 95 % relative Luftfeuchtigkeit.



Käsekeller^{30.1}

4.8 Die Käsepflege

Die zwei ersten Tage nach dem Salzbad werden die Käse mit Salz und etwas Schmierwasser eingerieben. Ab dem dritten Tag werden die Käse nur noch mit Schmierwasser behandelt. Dieses wird mit einer Salzbürste oder einem Lappen eingerieben. Die jüngsten Käse werden immer zu unterst in die Bankungengelegt. Die Käse werden jeden Tag weiter nach oben gelegt.



Bei der Käsepflege^{30.2}

Die Luft ist unten kälter und feuchter, bei den oberen Bankungen wärmer und trockener. Das heisst, die Käse trocknen oben eher ab. In der ersten Zeit dürfen die Käse nie abtrocknen, damit sich kein Schimmel bildet. Der Käse wird jeden Tag gewendet und eingerieben mit Schmierwasser. Ein Käse wird durchschnittlich 100 Mal gewendet und eingerieben.

Ein altes Sprichwort sagt: „Ein fauler Käser und ein fleissiger Salzer geben guten und schönen Käse!“

30 Fotografiert: Heidi Heimberg

30.1 Fotografiert: Heidi Heimberg

30.2 Fotografiert: Heidi Heimberg

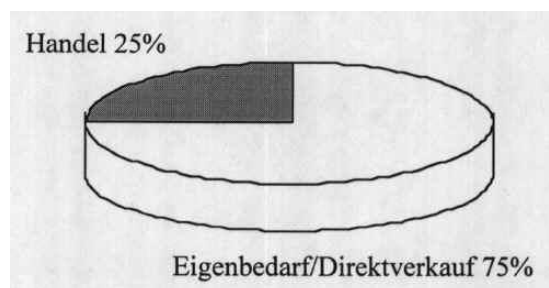
4.9 Käsefehler

Der Käsefehler wird als solcher bezeichnet wenn er den Wert des Käses vermindert. Der Fehler kann von Bakterien her kommen, von einer fehlerhaften Fabrikation oder einer fehlerhaften Behandlung. Wenn die Produktion nicht wie beschrieben abläuft kann dies grosse Auswirkungen auf den Käse haben. Es muss äusserst genau und mit viel Sorgfalt gekäst werden damit keine Käsefehler entstehen.

5 Die Direktvermarktung^{31,32,33}

Einen Weg den Käse an den Konsumenten zu bringen, ist die Direktvermarktung. Diese ist sehr gewinnbringend, da kein Zwischenhandel entsteht. Auch beim Direktverkauf gibt es verschiedene Möglichkeiten. Auf der Alp kann an Stammkunden und Touristen verkauft werden. Hier wird der Käse direkt aus dem Käsekeller verkauft. Es werden auch Käseteller zum sofortigen Konsum angeboten. Im Tal wird der Käse im Keller gelagert, an Stammkunden und auf Wochenmärkten verkauft. Der Produzent muss bei der Direktvermarktung Stammkunden gewinnen. Wenn nicht das Produkt, sondern der Kunde zurück kommt haben wir einen Stammkunden gewonnen. Viele Kunden schätzen den direkten Kontakt zum Produzenten. Sie erhalten vielfach direkten Einblick in die Produktion und wissen von wo der Käse kommt. Der Preis beim direkten Einkauf ist meist etwas tiefer als in einem Käsefachgeschäft.

Bei der Direktvermarktung ergibt sich ein hohes Risiko für den Produzenten. Denn der Absatz ist nicht gesichert. Um den Käse zu verkaufen, muss Werbung gemacht werden, und der Verkauf nimmt Zeit in Anspruch. Hiermit fallen etliche Kosten an. Die Casalp hilft den Bauern bei der Werbung. Sie stellt etliches Werbematerial zur Verfügung. Laut der Casalp werden 25 % des Berner Alpkäses durch den Handel an den Endkonsumenten gebracht. 75 % des Berner Alpkäses werden für Eigenbedarf gebraucht oder direkt vermarktet.



Prozentsatz der Vermarktung^{33.1}

31 Eigenes Wissen: Franziska Grossen

32 Gespräch mit Ernst Roth Lorrainestr. 32 3013 Bern

33 Buch AOC, Zurück zu den Ursprüngen Autoren:Text: Didier Schmutz Fotos:Hugues de Wurtemberg, Christian Lutz S.149

33.1 www.casalp.ch

6 Handel^{34,35}

Früher kauften die Einkäufer von der Migros und von Coop die Laibe teilweise oder direkt von der Alp ein. Heute gibt es ein AOC Pflichtenheft welches Migros und Coop die Sicherheit über den Alpkäse gibt. Ein Grosshändler holt die notwendigen Papiere beim Produzenten ein. Im Pflichtenheft, ist geregelt, dass der Berner Alpkäse mindestens sechs Monate alt sein muss, damit er als Berner Alpkäse AOC verkauft werden kann. Vorher kann er nur als Alpkäse verkauft werden. Dies bedeutet für den Handel, dass es lange Lagerdauern gibt, welche auch mit hohen Kosten für das Pflegen verbunden sind. Ziel der Berner Alpkäse AOC Hersteller ist es, ein gutes Produkt herzustellen, welches sich im Handel hervorhebt, und erfolgreich ist, bezüglich Qualität, und Einzigartigkeit. Der Käse soll für jedermann erschwinglich sein, sowie den Produzenten, dem Fachhandel und auch unter der zukünftigen Milchmarktordnung eine interessante Wertschöpfung bieten. Der Herstellungsbetrieb des Berner Alpkäses muss eine Zulassungsnummer haben, damit er überhaupt im Handel verkauft werden darf. Neu braucht es auch noch die Zertifizierung, damit er als AOC Alpkäse und Hobelkäse verkauft werden darf. Die Zulassungsnummer ist wichtig, damit der Kunde sieht, woher der Käse kommt. Anhand dieser Nummer kann er auf den Alpbetrieb gehen, welcher diese Nummer hat. Auf der Webseite www.alporama.ch findet man das Verzeichnis mit den Zulassungsnummern. Dort ist die Alp und die Anfahrt kurz beschrieben. Somit kann jeder Kunde zurückverfolgen von wo der Berner Alpkäse AOC kommt. Käse ohne Zulassungsnummer darf nicht verkauft werden.



Kaseinmarke mit der Zulassungsnummer der Alp Ottern^{35.1}

34 E-Mail von Gabi Eschler, inforama Berner Oberland-operative Leitung MAG Casalp (siehe Anhang)
35 Gespräch mit Ernst Roth, Lorainestr. 32, 3013 Bern
35.1 Fotografiert: Tanja Reichen

7 Schlusswort³⁶

Bereits seit hunderten von Jahren wird das Wissen zur Herstellung des Berner Alpkäses weiter gegeben. Die grundsätzliche Produktionsmethode hat sich sehr wenig verändert. Der Käse wird an keinem Ort industriell hergestellt. Auf vielen Alpen im Berner Oberland wird noch wie vor vielen Jahren Käse hergestellt. Daher ist auch der einzigartige Geschmack und Qualität geblieben. Dass dieser Käse äusserst gesund ist, kann nicht genug betont werden. Beim Erarbeiten dieser Selbständigen Arbeit wurden wir in der Überzeugung gestärkt, dass der Berner Alpkäse eine Delikatesse ist, einzigartig und unvergleichbar im Geschmack und in der Herstellung.

In Zukunft möchten wir uns weiter mit dem Berner Alpkäse AOC beschäftigen. Wir werden uns für die Erhaltung dieses einzigartigen Käses einsetzen. Der Berner Alpkäse AOC ist das Gold der Alpen und wird hoffentlich noch lange ein Erfolgsprodukt bleiben.

Das Foto auf der Titelseite zeigt eine wunderbare Morgenstimmung auf der Alp Gross Bäder im Simmental. Die Berner Alpkäse AOC stehen im Vordergrund, wie das Gold der Alpen. Dieses Bild wurde gewählt, weil hier die Natur und der seit Jahrhunderten gleich gebliebene Produktionsort besonders zur Geltung kommen.



Käseläibe im Käsekeller auf der Bäeralp^{36.1}

36 Text: Tanja Reichen

36.1 Fotografiert: Heidi Heimberg

SA Berner Alpkäse AOC

8 Quellenverzeichnis

Bilder der Titelseite:

Bild 1: Blick von der Alp Gross Bäder Richtung Simmental, Fotografiert: Heidi Heimberg

Bild 2: <http://www.aoc-igp.ch/index.php?id=de-125864012791&mode=print>

Bücher:

AOC zurück zu den Ursprüngen.

Autoren: Text: Didier Schmutz - Fotos: Hudgues de Wurstemberger, Christian Lutz

Schweizer Käse: Ursprünge, traditionelle Sorten und neue Kreationen.

Autoren: Dominik Flammer und Fabian Scheffold

Verlag: AT

Z`Bärg im Saanenland

Autor und Fotos: Ernst Roth

Verlag: Weber AG

Alpkäserei Berner Oberland, Lehr- und Fachbuch für das INFORAMA Berner Oberland, 3702 Hondrich und die Praxis.

Herausgeber: INFORAMA, 21. Auflage, 2006

Tel. 033 650 84 00

Fax. 033 650 84.10

E-mail: inforama.oberland@vol.be.ch

Zeitschriften/Dokumente:

Das Pflichten Heft des Berner Alpkäse/Berner Hobelkäse (GUB)

Statuten der Casalp

Broschüre Casalpline 2/2010 Herausgeber Casalp

Dokument: Die Entwicklung der Alphütteneinrichtung Autor: Ernst Roth.

SA Berner Alpkäse AOC

Internetseiten:

<http://klala07hasliberg.blogspot.com/>

<http://www.casalp.ch/casalp/casalp.html>

www.casalp.ch

<http://biolab.ch/tips7alpkaese.htm>

www.alpprodukte.com

www.beatenberbbilder.ch/home/reportage_26_herstellung_alpkaese.htm

http://www.alporama.ch/gv2/get/get_alpSenntenDetail.asp?idAlpen=225

Kontaktpersonen:

Roth Ernst

Lorrainestrasse 33

3013 Bern

Studierte Zoologie, arbeitete 30 Jahre im Käseexport, Inverntarist auf den Berner Oberländer Alpen, die Berner Alpkäse AOC herstellen. Autor der Bücher z'Bärg – Wege zum Alpkäse, z'Bärg – Im Amt Interlaken, z'Bärg – Im Frutigland, z'Bärg – Im Obersimmental, z'Bärg – Im Saanenland.

David Reichen

Labrunnenstr. 6

3725 Achseten

Bergbauer

Elsbeth Lauber

Ausser Kandergrund

3716 Kandergrund

Bäuerin und Hausfrau, absolvierte mehrere Alpkäseurse am Hondrich, jahrelange Erfahrung in der Herstellung von Berner Alpkäse AOC.

Gaby Eschler

Inforama Berner Oberland

3702 Hondrich

gabi.eschler@regionalprodukte.ch

Inforama Berner Oberland, operative Leitung MAG Casalp

9 Anhang

- Deklaration der Verfasser

- E- Mail von Gabi Eschler

- Zeitungsausschnitt, Walliser Bote, Mittwoch, 8.01.2003

- Dokument: „Die Entwicklung der Alphütteneinrichtung“

- Bestätigung des Gesprächs mit David Reichen

- Bestätigung des Gesprächs mit Elsbeth Lauber

- Bestätigung des Gesprächs mit Ernst Roth