

Super Alpkäse sind ein Renner

Alpsommer / Obwohl weniger Milch auf Alpen gemolken wird, gibt es mehr Alpkäse. Und die Qualität stimmt.

BERN Die Alpkäseproduktion lag im Jahr 2006 bei 4729 Tonnen und ist bis zum Jahr 2018 auf 5482 t, das heisst um 16 Prozent angestiegen. In diesen zwölf Jahren ist parallel dazu die Alpmilchproduktion um 6 Prozent gesunken. Das geht nur, weil der Anteil der verkästen Alpmilch überproportional gestiegen ist. Die Alpkäseverarbeitung liegt also im Trend. Die guten Absatzzahlen zeigen, dass die Anstrengungen in der Qualitätssicherung und bei der Absatzförderung Wirkung zeigen.

Sehr guter Sommer 2018

Der Sommer 2018 war von grosser Trockenheit geprägt. Vor allem an südexponierten Hanglagen verbrannte das Gras regelrecht. Die Armee flog Wasser gratis auf Alpen und vor allem in der Ostschweiz traten die Tiere frühzeitig den Weg ins Tal an. Die Produktion von Alpkäse habe auf manchen Alpen gelitten, hiess es damals.

Darum wurde in einzelnen Regionen eine Produktionsabnahme vorausgesagt. Diese Prognosen haben sich gemäss der Auswertung der TSM Treuhand Milch GmbH, welche jeweils erst im Folgejahr zur Verfügung steht, nicht bestätigt. Die Alpmilch- und Alpkäseproduktion lagen 2018 mehr als 3 Prozent höher als im Jahr 2017! Wie müssen wir diese Diskrepanz zwischen Prognose und den aufgearbeiteten Fakten interpretieren? Ich gehe davon aus, dass der gute Saisonstart und der starke Fut-



Das Bild zeigt, wie auf der Bündner Alp Ascharina der Alpkäse gepflegt wird. Die positiven Rückmeldungen von Konsumenten zeigen, dass die Qualität beim Alpkäse stimmt.

(Bild zVg)

terwuchs auf den feuchten und schattigen Weiden dazu beigetragen haben, die Minderproduktion an den Südhängen zu kompensieren. Hinzu kommt, dass die Produktion in der ersten Saisonhälfte, als die Trockenheit noch nicht so präsent war, stärker ins Gewicht gefallen ist, als diejenige im Spätsommer.

Erwartungen für 2019 intakt

Die Alpsaison begann in diesem Jahr ungefähr zwei Wochen später, weil auf den Alpweiden bis

weit in den Juni Schnee lag. Die Produzenten brauchten im Frühling vorerst Geduld, wurden danach aber mit einer fast perfekten Alpsaison belohnt, welche mit viel Sonne, regelmässigen Niederschlägen und ohne Kälteeinbrüche in die Geschichte eingehen wird. Die goldigen und warmen Spätsommer- und Herbsttage erleichterten zudem die Abschlussarbeiten auf der Alp. Sennerin Jessica Rinnerthaler umschreibt im Blogbeitrag auf www.alpgeschichten.ch ihr

Wunschwetter wie folgt: «Tagsüber schön und warm, weil Guschti kontrollieren bei Sonne einfach Wahnsinn ist! Und in der Nacht es schöns Rägeli, dass man das Gras nur so wachsen hört, die Kühe gewaschen sind und sich die Quellen wieder füllen.» Für den Sommer 2019 wird daher eine ähnliche Alpkäsesemenge erwartet wie 2018.

Gute Qualität – viel verkauft

Neben der Menge interessiert natürlich auch die Qualität des Alp-

käses. «Unser Alpkäse hat eine Goldauszeichnung gewonnen und unser Knoblauchmutschli eine in Silber», schreibt Melanie Hertner von der Alp Fasons im Prättigau in Graubünden. Sie hat ihren Alpkäse im nahen österreichischen Galtür zur Bewertung eingereicht und ist mit ihrem Team stolz auf die Anerkennung.

Neben den Taxierungen und Prämierungen in den Regionen war auch dieses Jahr die Alpkäse-Prämierung an der Olma mit insgesamt 198 eingereichten Käsen in fünf Kategorien ein Höhepunkt. Dass die Qualität stimmt, zeigt sich unter anderem darin, dass der Umsatz am Olma-Verkaufstand gegenüber 2018 um 8 Prozent zugenommen hat. Vermehrt lassen sich Konsumenten in der Ostschweiz, neben dem bekannten Halbhartkäse, auch für extraharten Hobelkäse begeistern.

Viel Freude am Feedback

Der Markt hat sich in den letzten Jahren eingependelt. Sowohl auf Stufe Handel als auch in der Direktvermarktung bleiben die Preise stabil. Die temporären und regulären Listungen im Detailhandel sowie positive Rückmeldungen aus Konsumentenbefragungen machen Freude und sind für uns eine Bestätigung, dass insbesondere die langjährigen Anstrengungen in der Absatzförderung langsam Früchte tragen.

*Martin Rüeegsegger,
Geschäftsführer
Dachmarke Schweizer Alpkäse*