

Ulla WOLANEWITZ, Nottuln

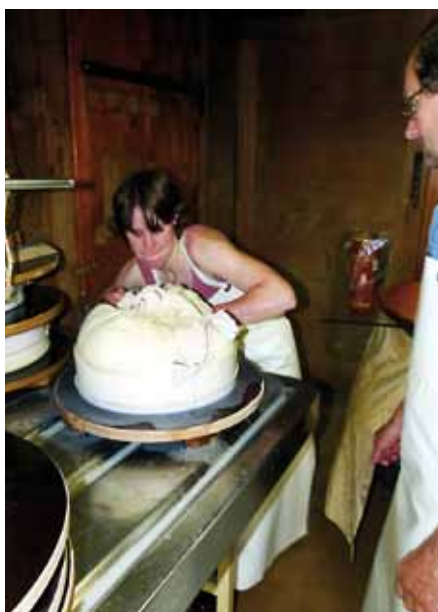
# Schweizer Hanteltr

## ➤ Alpkäse aus dem Berner Oberland

„Ein Hanteltraining brauche ich nicht“, sagt Christina Steiner und lacht zufrieden, während sie die Masse, die ein Alpkäse werden soll, in eine Springform aus Kunststoff zwingt. Die junge Schweizerin hat sich dem Beruf der Käserin, der Sennerin, verschrieben. Täglich gehen zehn Kilogramm schwere Käselaibe mehrmals durch ihre geschickten Hände und wollen umgeschichtet werden.

Die 28-Jährige aus dem Kiental am Thuner See ist Vollblut-Schweizerin und das bereits seit Kindertagen. Denn: Ihre Eltern sind Landwirte, die Viehzucht, Ackerbau, Forstwirtschaft und selbstverständlich zur Sommerzeit eine Alp betreiben. Aber nicht nur das. Das „Berghaus Bundalp“ liegt auf etwa 1.857 Metern und umfasst eine Gastwirtschaft mit 23 Betten, 18 Matrazenlagern und eben eine Alpkäserei, für die 28 Kühe die entsprechende Milch liefern. Morgens und abends werden die Tiere gemolken. Tagsüber stehen sie im Stall. Nachts sind sie draußen, da ist es kühler und es gibt weniger Mücken und Fliegen.

„Mit der Kuh beginnt der Tag. Der Gast bestimmt den Feierabend. Das passt selten gut beieinander“, flachst Andreas Steiner, der mit seiner Frau Ruth und den drei Töchtern dieses landwirtschaftliche Unternehmen führt. Eigent-



Christina Steiner zwingt die Käsemasse in die Form



Hier verbirgt sich eine kleine Manufaktur: Die „Käserei“ auf der Bundalp im Berner Oberland

lich kommt die Familie aus dem Emmental. 1997 erwarb sie die „Bundalp“, die allen Familienmitgliedern jeden Sommer harte Arbeit abverlangt. „Bei uns kann jeder alles. Käse machen, Kühe melken, Getränke und Menüs servieren, Gästezimmer putzen und reinigen“, versichert der Chef des Ganzen, der stolz durch-



Auch der „Mutschli“ braucht Druck, um gut gedeihen zu können

blicken lässt, dass die Familie ein gut eingespieltes Team ist.

### ■ Der „Mutschli“ entsteht

Für Christina Steiner beginnt der Tag morgens um sechs Uhr in der Früh. Gegen 7 Uhr legt sie

## Kiental (Berner Oberland, Gemeinde Reichenbach)

Reichenbach ist mit 12.712 ha flächenmäßig die drittgrößte Gemeinde im Verwaltungskreis Frutigen-Niedersimmental. Die Einwohnergemeinde Reichenbach hat 985 Einwohner, davon leben etwa 200 im Kiental.

Das Gemeindegebiet reicht vom Gipfel des Niesen (2.362 m) im Nordwesten bis zum Gipfel der Blüemlisalp (3.664 m). Dazwischen liegt in Mülönen der tiefste Punkt (690 m).

Die Gemeinde Reichenbach ist stark von der Landwirtschaft geprägt. Die 120 Landwirtschaftsbetriebe umfassen 1.647 ha landwirtschaftliche Nutzfläche. 25 Prozent der Betriebe werden im Hauptberuf bewirtschaftet, 75 Prozent der Betriebe im Nebenerwerb. Für die Aufzucht, Fleisch- und Milchwirtschaft werden rund 1.980 Großvieh-Einheiten gehalten. Ackerbau spielt eine unbedeutende Rolle und wird sehr wenig betrieben. Die Landwirte leisten einen großen Beitrag zur Erhaltung einer intakten, artenreichen Kulturlandschaft.

In der Gemeinde Reichenbach liegen sehr viele Sömmerungsbetriebe. Auf etwa 120 Alpbetrieben werden 2.470 Normalstösse Rindvieh gesömmert (1NST = Kuh während 100 Tagen). Zusätzlich werden etwa 3.800 Schafe gesömmert. Viele kleinere Alpbetriebe können dank guter Erschließung von den Bauernfamilien zusammen mit den Talbetrieben bewirtschaftet werden. Auf den einzelnen Alpbetrieben wird zum großen Teil Alpkäse hergestellt.

- Schweiz Tourismus, [www.myswitzerland.com](http://www.myswitzerland.com)
- Kandertal Tourismus, [www.kandertal.travel](http://www.kandertal.travel)

# aining



das Feuer an, unter dem großen 550 Liter fassenden Kupferkessel in der Käserei.

„Echte Handarbeit aus dem Emmental“, erklärt Andreas Steiner und meint damit den „Chupferchässi“, der das beste Material liefert, weil die Milch darin nicht festklebt. „Hat vor elf Jahren schon 6.000 Schweizer Franken (etwa 4.800 €) gekostet. Bei dem heutigen Kupferpreis ist der jetzt sicher um einiges teurer“.



Den „Muschli“ mit verschiedenen Kräutervarianten im Reifekeller

Während dort ein großer Teil der Milchration vom Abend- und Morgenmelken langsam erhitzt wird, kümmert sich die junge Käserin um den „Mutschli“. Der „kleine Dicke“ fordert nur eine Temperatur von 38 °C und die wird ihm im Pasteur zugeführt.

Tatsächlich ist die „Buntalp“ von soviel Wasser und Bächen umgeben, dass es hier möglich ist,

ein eigenes Wasserkraftwerk zu betreiben, das den erforderlichen Strom liefert.

Die kleinen Formen, die auf dem Edelstahltisch – mit Ablaufrinne für die Molke – bereit stehen, nehmen die tropfende Käsemasse auf. Zusätzliche Gewichte sorgen dafür, dass noch mehr Flüssigkeit heraus tritt. Die übrig bleibende Molke wird, wie später beim Alpkäse auch, aufgefangen und mittels einer Direktleitung in den Schweinestall transportiert.

Hat die Milch im großen Kupferkessel, der zuvor die entsprechende Menge Lab zugeführt wurde, ihre 52 °C erreicht, wird sie vom Feuer gezogen. Dann ist konzentrierte und flinke Hand- und Teamarbeit angesagt. Ein Leinentuch wird kurz in den flüssigen Brei getunkt. Anschließend nimmt jeder zwei Enden des Tuches in die Hände, um darin den Käse zu schöpfen. Anheben, kurz abtropfen lassen und weiter in die Form gedrückt. Das gleiche Spiel zwei-, dreimal hintereinander. Dann stellt die Käserin die Formen zunächst übereinander in eine einfache knarrende Holzpresse. Später, wenn wiederum ein Teil der Molke ausgetreten ist, schichtet sie die Käse um und klemmt sie unter eine Spindelpresse. Jetzt kann wieder locker durch geatmet werden. Am nächsten Tag darf der Käselaub in der Salzlake baden, für etwa 24 Stunden. Anschließend bedarf es der regelmäßigen und guten Pflege. Denn: der Alpkäse benötigt in etwa ein Jahr, bis er genussreif ist.

„Zwischen 3.000 und 3.500 Kilogramm Käse produzieren wir pro Saison“, rechnet Andreas Steiner vor. „Wobei ein Kilogramm etwa 11,1 Kilogramm Milch benötigt.“ Die beste Milch, so sagt der Fachmann, gibt es im Herbst. Da ist dann der Fettanteil auch um einiges höher. „Sehr gut für die Butterherstellung“, sagt An-

dreas Steiner. „Aber wir sind natürlich bestrebt, die Qualität immer gleich gut zu halten“. Und wer die Käse-Produkte von der „Bundalp“ verkostet, hat auch keinen Zweifel daran, dass das der Familie Steiner bestens gelingt.

Mit großem Vergnügen führt Christina Steiner Gäste durch den Käsekeller. Mit gleichbleibenden elf °C sorgt er dafür, dass die Käse beste Reifebedingungen haben. Wenn die große „Ausbeute“ der handgemachten Ware dort am



Hat der Käse die richtige Konsistenz, ist schnelle und gute Teamarbeit gefragt (Fotos: U. Wolanewitz)

Ende der Saison – zum Teil senkrecht – in den Regalen steht, macht das nicht nur der Besucherin Freude. „Das zeigt, was wir den Sommer über geleistet haben“, sagt die junge Schweizerin stolz. Fein säuberlich aufgereiht glänzen sie dort wie Goldbarren: die Berner Oberland Sömmerungs-Alpkäse. Da entsteht natürlich die Vorfreude auf den gaumenfreudigen Genuss. „A guetä“ pflegt der Berner Oberländer in Schwiezerdütsch zu sagen und meint: Guten Appetit! ▲

## Wissenswertes

### Der Alpkäse aus dem Berner Oberland...

...genießt den Gebietsschutz seiner Herkunftsregion und ist ein AOC-Produkt.

Er muss aus der Sömmerungsmilch hergestellt werden. Für die Kühe gibt es – bis auf geringe Ausnahmen – eine reine Weidenfütterung. Normalerweise werden die Kühe um den 25. Juni herum auf die Alp getrieben und um den 10. September zurück ins Tal. Dadurch, dass es in der Region um das Kiental bis in den Juni geschneit hat, verschob sich der Alpauftrieb auf den 10. Juli. Überwiegend wird der Alpkäse in Laiben von etwa zehn Kilogramm produziert. Reif und zum Verzehr geeignet ist er nach etwa zwölf Monaten. Etwa 18 CHF (Schweizer Franken, knapp 15 €) zahlt der Kunde für das Kilogramm.

Das „Grundgerüst“, die Basis der Alpkäse, ist bei jedem Hersteller gleich.

Wobei der Käse von verschiedenen Alpen unterschiedlich schmeckt. „Aufgrund des unterschiedlichen Grasbestandes und der Kräuter“, erklärt Andreas Steiner. Die Milch muss auf mindestens 50 Grad erhitzt und der Käse innerhalb von 18 Stunden nach dem Melken hergestellt worden sein.

Jeder Käser verfeinert sein Produkt mit eigenen Finessen. Wichtig ist, dass er im Geschmack rein ist und der Käse keine Löcher aufweist. Die Tatsache, dass die Milch dazu über dem offenen Feuer erhitzt wird, verleiht ihm die charakteristische Rauchkomponente.

### Der Mutschli...

... ist ein kleiner, runder, halbharter aber vollfetter Käse zwischen einem halben und vier Kilogramm. Der junge Käse ist in drei Wochen genussreif. Er erscheint auf dem Markt in Varianten mit beispielsweise Pfefferkörnern, Chili, Kümmel und getrockneten Tomaten.