

Teilprojekt 11 - Alpkäse

In der Schweiz werden jährlich gut 3'500 t Alpkäse produziert. Alpkäse ist damit das wichtigste alpwirtschaftliche Erzeugnis. Aufgrund der alten Tradition, der Assoziation mit Natur und Bergen sowie besonderer sensorischer und ernährungsphysiologischer Qualitäten hat Alpkäse ein grosses Marktpotential, das aber teilweise schlecht ausgeschöpft wird.



Obere Bärenflüh, Diemtigtal (Bild Beat Staubhaar, 2008)

Ausgangslage

- Fabrikation unter oft einfachen Bedingungen
- Dezentrale Affinage unter teilw. Bedingungen (Kellerklima, Pflegeintervalle)
 - Ausbeuteverluste (Leichtung)
 - Lagerungsbedingte Qualitätseinbussen
- Bis 75% Selbstvermarktung (z.T. unter Preis)
- Qualitätsschwankungen



Ziel der Projektes

- Die Qualität konsumreifer, gebietstypischer Alpkäse ausgewählter Regionen ist bekannt
- Die wichtigsten Qualitätsmängel und mögliche Ursachen sind bekannt
- Erkenntnisse fliessen in die Aus- und Weiterbildung des Alppersonals und in die Beratung ein

Vorgehen / Methoden

Als Fallstudienregionen wurden je eine Region mit Hartkäse (unteres Simmental) und Halbhartkäse (Oberwallis) ausgewählt.

In beiden Regionen wird in den ausgewählten Alpennereien eine Anzahl Käse vom 1-10. Juli gekennzeichnet und später auf die Reifungskeller der Abnehmer verteilt.

Von den Käsen werden nach 3 (Halbhartkäse) bzw. 6-7 Monaten (Hartkäse) Proben erhoben und geprüft



Prüfparameter

- Sensorik durch Fachpanel
- Gehalt: Wasser, Fett, NaCl
- Flüchtige Carbonsäuren
- Freie Aminosäuren
- biogene Amine

Konsequenzen für das Teilprojekt

Berner Fallstudienregion

- sehr gut geeignet: viele Sennereien, einheitliches Produkt, Sortenorganisation vorhanden

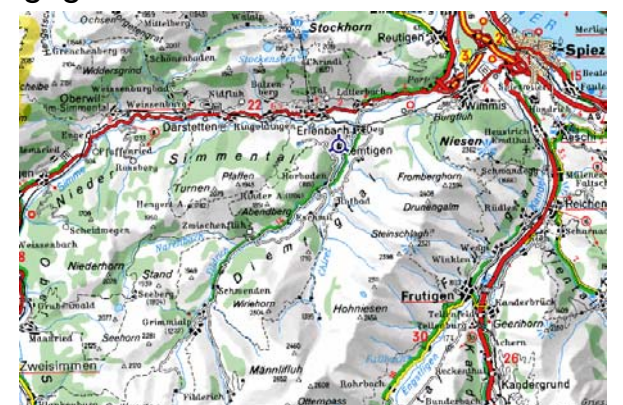
Walliser Fallstudienregion

- Ausweitung der Fallstudienregion ist notwendig, um genügend Käse-Alpen mit Produktion von Raclette Valaisanne AOC zur Verfügung zu haben.

Start der praktischen Projektarbeit: Juni 2010

Fallstudienregion unteres Simmental - Diemtigtal

- 112 Käsälpen mit 169 Senten
- teilweise Mutterkuhhaltung, einige mit Ziegenhaltung
- Hauptprodukte: Berner Alpkäse AOC, Berner Hobelkäse AOC
- Sortenorganisation CasAlp
- Systematische Qualitätskontrolle (aber junge Käse)
- Hoher Selbstvermarktungsgrad



Fallstudienregion Oberwallis

- 63 Käsälpen, davon 13 in Region Visp - Vispental - Saastal
- Hauptprodukte: Raclette aus Rohmilch (nur vereinzelt Raclette Valaisanne AOC)
- Sortenorganisation zur Zeit noch nicht bestehend
- keine systematische Qualitätskontrolle
- Hoher Selbstvermarktungsgrad

