



***Berner Alp- und Hobelkäse
Alp Breitwang***





Weite Teile der Gebirgszugs Hohgant stehen seit 1974 unter Schutz. Am nord-westlichen Hang dieses Naturparadieses liegt unser Bergbetrieb. Unsere Kühe dürfen in einer herrlichen und einzigartigen Flora weiden. Die frischen, würzigen Kräutern und Gräser sowie das kristallklare Quellwasser ergeben die gesunde und gehaltvolle rohe Alpenmilch, die wir in Handarbeit zu Alpkäse weiterverarbeiten.

Grüessech

Wie die beiden Helden in den Romanen von Jeremias Gotthelf heissen wir Vreni und Ueli. Auf der sonnigen Alp Breitwang produzieren wir jeden Sommer den berühmten Berner Alp- und Hobelkäse AOP.

Hier geben wir einen Einblick in unsere Arbeit und informieren über unsere Produkte. Herzlich willkommen!

Vreni und Ueli Reusser





Bewährt



Das Herzstück unseres Bergbetriebes ist die offene Rauchküche. Kaum gemolken wird hier unsere Rohmilch über dem Holzfeuer verarbeitet. Das ursprüngliche Rezept für den Alpkäse geht auf das Jahr 1548 zurück. So weit können wir die Geschichte unserer Alp allerdings nicht zurückverfolgen, aber immerhin trägt unser Kupferkessi die Jahreszahl 1826.

Das Alpkäsen erfordert viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung. Ueli kennt diese Arbeit von Kindsbeinen an, er gehört zur vierten Generation der Küher-Familie Reusser. Vreni, gebürtige Entlebucherin, ist ausgebildete Milchtechnologin.

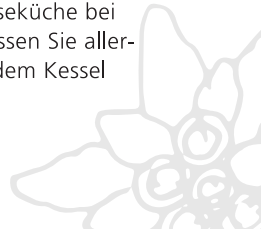
Alpkäse wird nur im Sommer – bei uns von Mai bis September – auf der Alp hergestellt. Ein Käse darf die Bezeichnung «Alp-



käse» einzig dann tragen, wenn die Milchproduktion und die Verkäsung auf der Alp stattfinden. Damit unterscheidet er sich vom Bergkäse, der das ganze Jahr in den Dorfkäsereien der Bergregionen produziert wird, also auch im Winter, wenn die Tiere im Stall mit Heu gefüttert werden.

Wir freuen uns, dass unser *Alpkäse AOP Breitwang* in den vergangenen Jahren von den Gutachtern stets mit der Höchstnote bewertet wurde.

Gerne dürfen Sie uns in der althergebrachten Käseküche bei der Arbeit über die Schultern schauen. Dafür müssen Sie allerdings früh aufstehen, denn das Holzfeuer unter dem Kessel wird bereits um fünf Uhr in der Frühe entfacht.



Kostbar

Bis zum Aufkommen des Käsehandels war ein gut gefüllter Käsekeller gleichbedeutend mit Reichtum. Käseleibe hatten die Funktion von Geld; sie waren Tausch- und Vermögensobjekte und liessen sich lange aufbewahren. Zu besonderen Gelegenheiten wurden alte Jahrgangskäse aus dem Keller geholt und der Festgemeinde kredenzt. Aber die Zeiten haben sich geändert.

Der bei uns hergestellte Berner Alp- und Hobelkäse AOP ist ein naturbelassenes Produkt, das hohen Qualitätsansprüchen genügt. Damit er die offizielle Qualitätsbezeichnung AOP (Appellation d'Origine Protégée) tragen darf, müssen die strengen Richtlinien der Berner Alpkäse-Produzenten eingehalten werden. Künstliche Zusatzstoffe oder gentechnisch veränderte Organismen sind verboten. Zudem muss der Käse im Ursprungsgebiet erzeugt, verarbeitet und bis zu Konsumreife veredelt werden.

Alpkäse – Hartkäse vollfett

Alpkäse ist ein saisonal hergestelltes Naturprodukt. Es wird im Sommer täglich produziert. Je länger der Käse gepflegt wird, desto würziger und recenter der Geschmack.

Hobelkäse – Hobelkäse vollfett

Der Hobelkäse entstammt der Tradition der Haltbarmachung durch Trocknung. Die qualitativ besten Alpkäse AOP reifen während mindestens 18 Monaten zu Hobelkäse heran. Ab dem Alter von einem Jahr werden die Laibe zur Veredelung hochkant gestellt. In dieser Zeit entwickelt der Extrahartkäse sein einzigartiges Aroma. Er kann gehobelt oder gebröckelt genossen werden.

Nachhaltig



Die Bestossung der Alpweiden und das Alpkäsen gehören seit Jahrhunderten zur landwirtschaftlichen Nutzung der Bergregionen. Das Sömmierungsgebiet ist Teil unserer Kulturlandschaft. Klare Regeln verhindern die Unter- und Übernutzung der Weiden. Auch nach jahrzehntelanger Bewirtschaftung sind sie gesund. Hier ist bis heute die Artenvielfalt erhalten geblieben. Der Schutz und die Pflege der Alpweiden verhindern Erosion, Bergrutsche und Lawinen-niedergänge. Die Alpbestossung dient also Mensch und Natur.



Bezugsquellen



Kontakt

Alp Breitwang
Vreni und Ueli Reusser

Oberer Beiel (Winter)
Ober Breitwang (Sommer)
3619 Eriz

info@alp-breitwang.ch
Vreni 079 518 49 25
Ueli 079 817 59 71

Wir freuen uns, wenn Sie bei uns einkaufen. Regional einzukaufen schont die Umwelt und schafft ein Bewusstsein für heimische Spezialitäten und Traditionen.

Neben unterschiedlich gereiftem Käse, bieten wir auch Fleischprodukte an. Unser Rindfleisch ist ein hochwertiges und geschmackvolles Naturprodukt aus respektvoller und artgerechter Tierhaltung.

Auf der Alp Breitwang haben wir eine *Selbstbedienung* eingerichtet. Wir beraten Sie auch gerne persönlich, wenn wir vor Ort sind (Alpsaison Ende Mai bis Ende September). Über unseren *Onlineshop* können Sie sich unsere Produkte auch bequem nach Hause liefern lassen. Den Onlineshop und weitere Bezugsquellen finden Sie unter **www.alp-breitwang.ch**

Idee, Konzept und Fotografie wolfgangbernauer.com
Lektorat Julia Lacoste Bernauer
Gestaltung spinazze.ch

