

Zeitschrift: Nidwaldner Kalender
Herausgeber: Nidwaldner Kalender
Band: 160 (2019)

Artikel: Alpengold
Autor: Hug, Christian
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1030151>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 28.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Alpengold

Eine Reise zum Alpkäse -
ein wahrer Hochgenuss!



Alp Tritt: Marlène Suter,
Käthi Bättig, Valentin Stäheli.



30 Tonnen Käse pro Saison: Thomas und Andrea Scheuber, Franziska und Andreas, Alpkäserei Untertrübsee.

Text **Christian Hug**

Bilder **Elsbeth Flüeler**

Vielleicht ist es dieser Duft im Schwitzkeller von Thomas Scheuber auf Untertrübsee, der alles auf den Punkt bringt. Dutzende von 45 Kilo schweren Sbrinz-Laibern kommen hier zur Ruhe, nachdem sie 18 Tage im Salzbad gelegen haben, und sie duften ... nach frischer Milch und süsser Vanille, nach zimmerwarmer Butter und Zucker und irgendwie nach Geborgenheit. Es ist, als würde man liebevoll mit Wattebäuschchen eingepackt.

«Es ist Fett», sagt Thomas Scheuber, der Käser, und wie er das sagt in seiner ganzen körperlichen Mächtigkeit und seinen riesigen Ober-

armen, holt er einen wieder in die Realität zurück. Die Sbrinz-Laiber schwitzen hier 20 Tage lang Fett aus, bevor sie in den Lagerkeller kommen, wo sie bei 10 Grad mindestens 22 Monate stehend gelagert und einmal die Woche gedreht werden. Denn erst dann darf sich ein Alp-Sbrinz Alp-Sbrinz nennen, genau genommen Alp-Sbrinz AOP, vorher heisst er Spalen. Im Alp-Sbrinz-Lager ist es vor allem kühl. Aber im Keller nebenan, wo die Alpkäse lagern, liegt eine starke Note von Ammoniak in der Luft, die unangenehm in die Nase sticht. Das soll mal der exzellente Trübseer Alpkäse werden, für den Käseliebhaber extra zu seiner Alpkäserei hochkommen? «Klar», sagt Thomas, «erst das Lagern macht den Alpkäse zu dem, was er ist.» Nämlich eine einzigartige Käsespezialität,

Alp Bleiki, Niederrickenbach, 1400 m ü. M.
Agnes und Paul Barmettler. Saisonproduktion 25'000 Kilo.
Ohne Beizli. www.alpbleiki.ch. 079 546 77 60.

Alp Chieneren, Wiesenberg, 1400 m ü. M.
Res Gut. Saisonproduktion 25'000 Kilo. Mit Beizli.
Keine eigene Internetseite. 041 628 25 62.

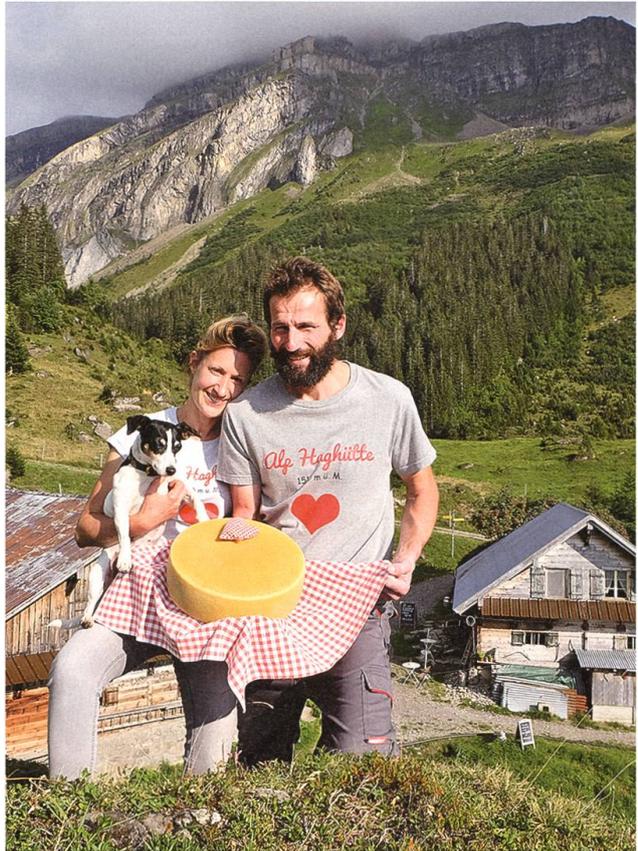
ausgewogen in ihrer Aromenvielfalt. Doch was genau ist ein Alpkäse? Und was ein Bergkäse? Oder ein «Tal-Käse»? Eine Definition nur nach Metern über Meer macht bei dieser Frage keinen Sinn, weil unsere Höhenlagen je nach Topographie unterschiedlich bewirtschaftet werden.

Alpkäse heisst: Die Kühe, Ziegen oder Schafe sömmern auf einer Alp. Danach steigen die Tiere wieder hinunter ins Tal, die Alpkäserei stellt für den Rest des Jahres den Betrieb ein. Zu Alpkäse verarbeitet werden darf nur diejenige Milch, die von gesömmerten Tieren stammt. Und diese muss auf der Alp gemolken und verarbeitet werden. Liefert also ein Äpler seine Milch ins Tal, darf der daraus gemachte Käse nicht Alpkäse heissen. Das Bundesamt für Landwirtschaft hat zur Alp-Berg-Namensgebung eine fünf Seiten lange Verordnung definiert. Nebenbei: In Nidwalden produziert niemand Schaf-Alpkäse.

Fest steht auch: Käsefreunde sind in Nidwalden im Paradies. Denn jeder Alpkäse von jeder der zehn Nidwaldner Alpkäsereien, jedes Mutschli und jeder Bratkäse schmeckt anders und hat seinen eigenen Charakter. Weil in unserem Kanton die Alpkäser auf Individualität setzen, im Gegensatz etwa zum Urnerboden oder zum Muotatal, wo viele Käser mit denselben Kulturen und demselben Lab nach denselben Richtlinien arbeiten und also alle denselben Käse produzieren. Nidwaldner Alpkäse hingegen ist ein eigenes Universum der Vielfalt. Und diese Welt wollen wir erkunden.

Taten statt Worte

Mit der Kleinseilbahn geht's von Oberrickenbach zum Bergheimet Spies und von dort mit dem Niederberger-Schiffli weiter zur Alp Sinsgäu. Das Bergtal ist so idyllisch schön, dass man



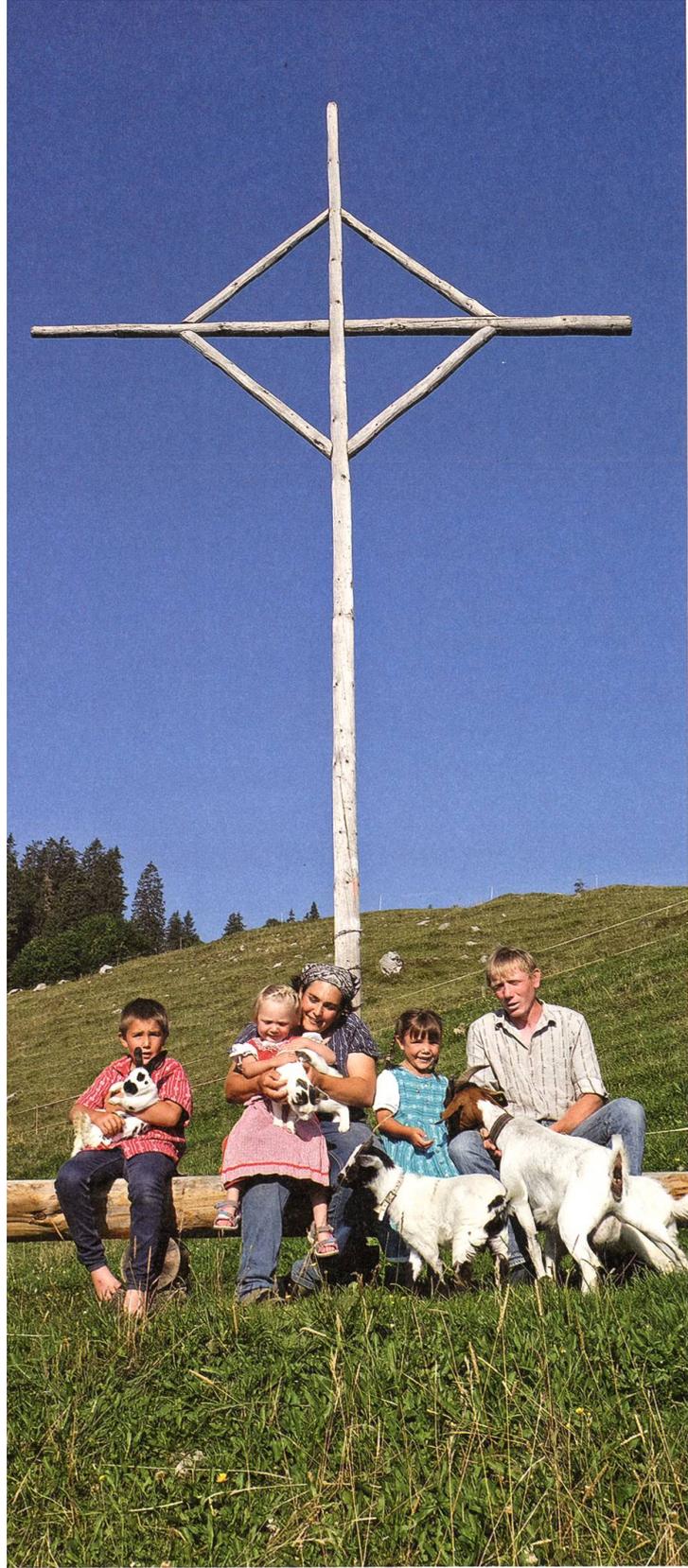
Haghütte: Pius Wyrch, Barbara Wismer, Hund Luna.

sich fühlt wie Frodo Beutlin in Mittelerde. Keine zehn Gehminuten unterhalb der Bergstation liegt die Alp Haghütte. Seit 1874 sind die Alpgebäude im Besitz der Familie Wyrch aus Oberdorf, der Boden gehört seit Jahrhunderten der Alpgenossenschaft Sinsgäu. Vor elf Jahren hat Pius Wyrch die Alp mitsamt dem Beizli von seinem Vater übernommen, nun bewirtschaftet er sie zusammen mit seiner Partnerin Barbara Wismer. 16 Milchkühe, 45 Rinder und 17 Ausmastkühe sind hier Sommergäste, 20 Alpschweine kriegen Molke und Kraftfutter zu fressen. Jeden Sommer produzieren Barbara und Pius rund 2,5 Tonnen Alpkäse.

«Das Äplerleben ist hart», erzählt Barbara, «wir sind vierzehn bis sechzehn Stunden auf den Beinen, jeden Tag.» Nach ihrem ersten

Alp Haghütte, Oberrickenbach, 1510 m ü. M. Pius Wyrch und Barbara Wismer. Saisonproduktion 2500 Kilo. Mit Beizli. Keine eigene Internetseite. 079 311 32 63.

Musenalp, Niederrickenbach, 1750 m ü. M. Jost und Edith Barmettler. Saisonproduktion 7500 Kilo. Mit Beizli. www.musenalp-nw.ch. 041 628 12 45.



Familien Sache auf der Alp Lochhütte: Die Odermatts.

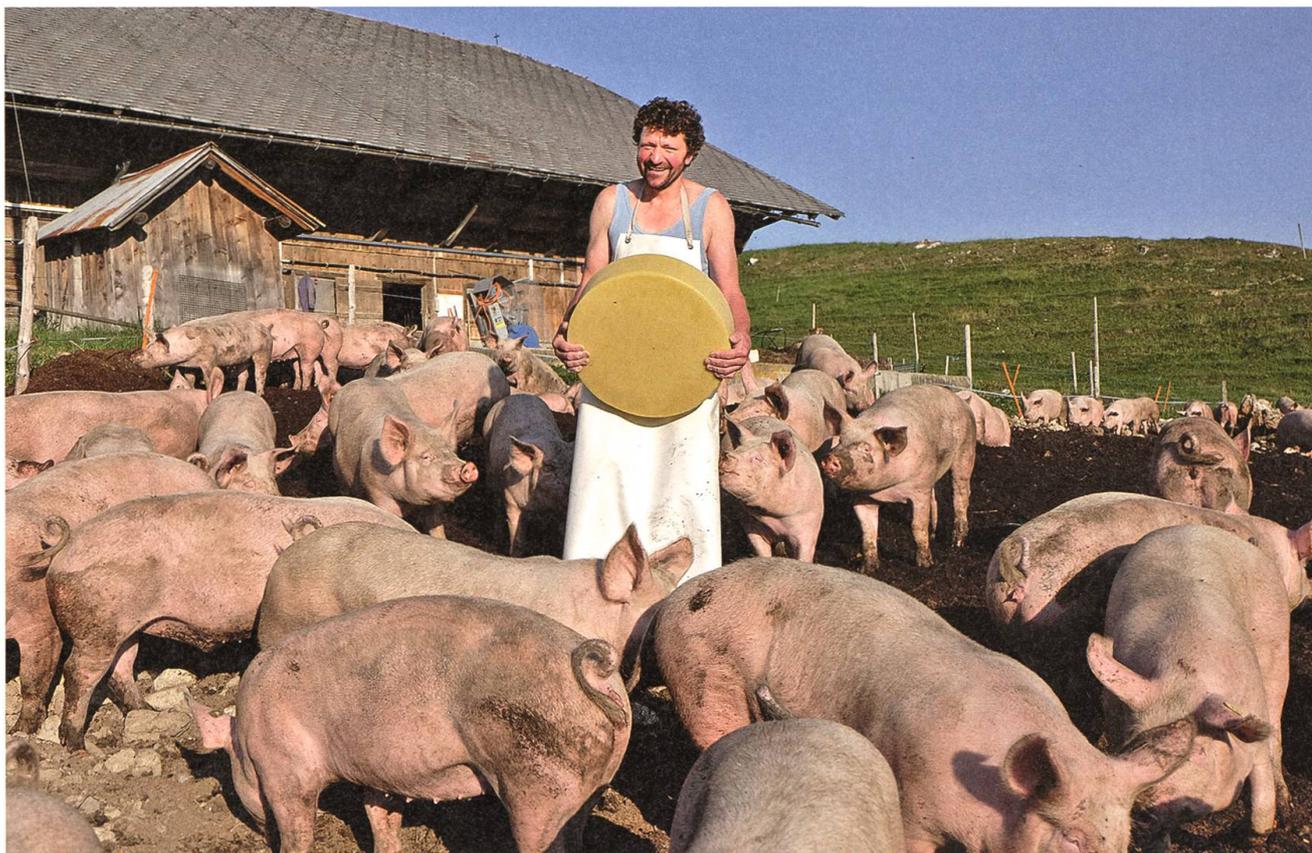
Alpsommer musste sie zum Physiotherapeuten. «Aber es ist eben auch schön.» Barbara, die im Winter bei einer Bank arbeitet, schwärmt vom grundehrlichen Leben in den Bergen. «Wir arbeiten in der Natur und mit der Natur. Darum ist auch der Alpkäse ein Naturprodukt, das diesen Namen verdient.»

Noch deutlicher formuliert es Katrin Odermatt von der Alp Lochhütte in Wiesenberg. Gemeinsam mit ihrem Mann Adolf und den drei kleinen Kindern sömmert sie hier oben 23 eigene und vier «Gastkühe» sowie 50 Schweine und stellt jährlich rund 5 Tonnen Alpkäse her – unter anderem den einzigen Nidwaldner Alp-Brie. «Das Schöne am Alpkäse ist, dass wir von A bis Z alles selber machen, von der Pflege der Kühe bis zum Verkauf der Käse. Und zwar gemeinsam als Familie.» Idylle pur? «Ja», antwortet die gebürtige Grenchnerin überzeugt, «wir sind vollkommen unabhängig. Das Leben muss aus einem Guss sein.»

Über solche Fragen denkt Res Gut von der Alp Chieneren, nur ein paar hundert Meter von der Alp Lochhütte entfernt auf dem Ächerli gelegen, nicht nach. Res ist ein Einzelgänger. Er sei «menschen scheu», sagt er von sich selber, und wenn er spricht, tut er das in einem Tempo, als möchte er sich nach jedem Satz hinter dem Punkt verstecken. Auch über das Käsen verliert er nicht viele Worte. «Ich mache das jetzt schon seit zwanzig Jahren», sagt er schnell, «ich habe das im Gefühl.» Dabei macht er aus der Milch von 170 Kühen von acht Alpen einen Alp-Sbrinz, den die Sbrinz-Vermarktungs-Organisation seit Jahren mit 20 von 20 möglichen Punkten bewertet (wie übrigens auch den Alp-Sbrinz von der Alpkäserei Untertrübsee). Was also ist das Geheimnis von Res' Käse? «Das kann ich nicht sagen. Vielleicht ist es die Harmonie der Milch von den acht umliegenden Alpen.»

Alp Lochhütte, Wiesenberg, 1410 m ü. M. Katrin und Adolf Odermatt. Saisonproduktion 5000 Kilo. Mit Kaffee-Ecke. www.lochhuetten.ch. 079 334 36 11.

Alp Oberfeld, Oberrickenbach, 1860 m ü. M. Rita und Sepp Waser. Saisonproduktion 1000 Kilo. Mit Beizli. www.waser-bergwelt.ch. 079 459 14 48.



Res Gut von der Alp Chieneren: Sein ausgezeichneter Alp-Sbrinz und seine 130 glücklichen Alpschweine.

Die Frage bleibt: Warum ist Alpkäse anders als alle anderen Käse? Und wie genau macht Res Gut aus Kuhmilch Alpkäse? Letzteres ist einfacher zu beantworten. Weil man Res bei der Arbeit zuschauen kann.

Streng nach Rezept

Früh am Morgen liefern die Älpler ihre Milch in die grosse, blitzblank saubere Käserei auf der Chieneren. Res und sein Zuzenn Erich Niklaus wägen die Milch und pumpen sie im Rohr in eines der beiden Chäs-Chessi, die fassen 2800 beziehungsweise 1300 Liter. Sind die täglich 3500 Liter Milch beisammen, gibt Res die Kulturen dazu. Das sind Bakterien, auf die wir später noch zu sprechen kommen. 40 Minuten lang lässt er die Milch «vorreifen» bei 31 Grad,

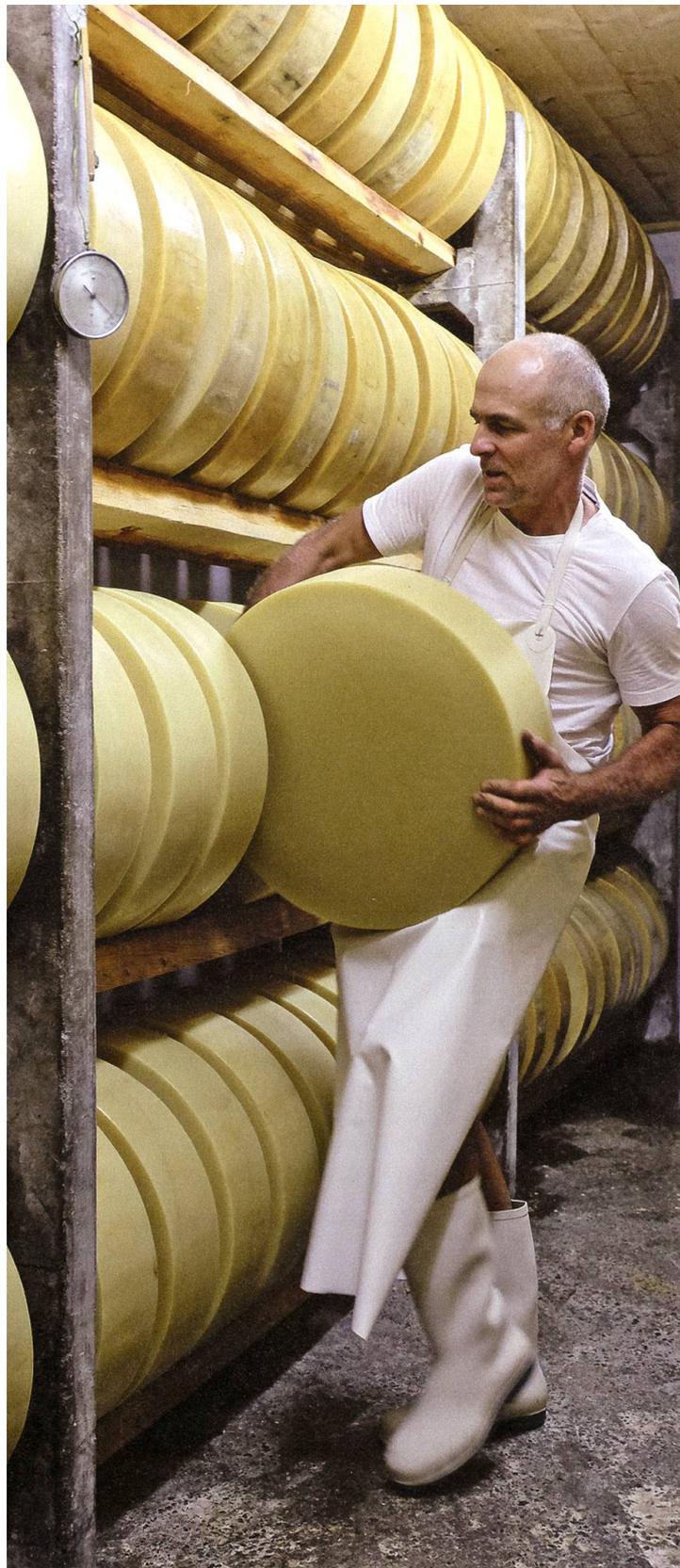
bevor er das Lab dazugibt und das Ganze weitere 40 Minuten ziehen lässt. Langsam verdickt das Milcheiweiss zur sogenannten Gallerte und scheidet sich vom immer noch nährstoffreichen Wasseranteil, der Molke. Sieht aus wie ein gigantisches Joghurt.

Nun kommt Bewegung ins Spiel: Ein Propeller rotiert im Chessi, während eine elektrische Messerharfe die Gallerte in immer kleinere Stücke zerteilt, bis diese so klein sind wie Perlen. Das ist der Bruch und der muss im exakt richtigen Moment eingeleitet werden.

Jetzt folgt das Vorkäsen, eine Präzisionsarbeit: 40 Minuten lang wird der Chessi-Inhalt bei 31 Grad umgerührt, dann weitere 40 Minuten langsam erhitzt auf exakt 56,5 Grad und ebenso sanft abgekühlt auf 54 Grad. In dicken

Alp Tritt, Emmetten, 1600 m ü. M. Marlène Suter und Valentin Stäheli. Saisonproduktion 4500 Kilo. Mit Beizli. www.alptritt.ch. 079 435 30 46.

Alpkäserei Untertrübsee, Wolfenschiessen, 1300 m ü. M. Thomas und Andrea Scheuber. Saisonproduktion 30'000 Kilo. Mit Beizli. Keine eigene Internetseite. 079 290 69 58.



Verkauft bis in die USA: Paul Barmettler, Alp Bleiki.

Rohren wird nun der Bruch mitsamt der Molke in die vier Becken der elektrischen Wendepresse gepumpt, wo die Molke abfließt und der Bruch drinbleibt. Deckel drauf, die Hydraulik presst den Bruch erst mit 1200, dann mit 1500 Kilo Druck. Immer wieder drehen sich die Becken um 180 Grad.

Von der Molke schöpft Res Gut den Rahm ab und macht daraus gar köstliche Alpenbutter. Die teilentrahmte Molke kriegen seine 130 Schweine zu füttern. Was uns, nebenbei, zu den Alpsöili führt: Die dürfen nur so heissen, wenn sie auf der Alp grossgeworden sind, nur Molke und etwas Kraftfutter zu fressen kriegen und vor allem den ganzen Tag genügend Auslauf haben.

Am folgenden Tag kommen die Käselaibe in das Salzbad, wo sie während 20 Tagen Salz aufnehmen und gleichzeitig eine zarte Rinde bilden. Dann folgt die Verlegung in den Schwitzkeller, wie wir ihn schon auf Untertrübsee gesehen haben, und schliesslich in den Lagerraum. Bis zu vier Jahre lang.

So geht das bei Res. Wenn er Alpkäse statt Alp-Strinz macht, arbeitet er mit anderen Kulturen, anderem Lab, anderen Zeiten und anderen Temperaturen. Bei den Mutschli ist es wieder anders. Und auf jeder Alp ist die Rezeptur für jede Käse-Art eine andere. Das ultimative Käse-Herstellungs-Rezept gibt es nicht.

Was ist das Geheimnis?

Aber zurück zur ersten Frage: Warum ist Alpkäse anders als alle anderen Käse? Wir fahren mit der Luftseilbahn von Dallenwil nach Niederrickenbach und wandern eine halbe Stunde hoch ins Gebiet Bleiki, wo Paul und Agnes Barmettler die gleichnamige Alp bewirtschaften. Seit 1866 ist die Familie Barmettler jeden Sommer hier. Sowohl die Häuser als auch die

Alp Unterst-Hütte, Emmetten, 1480 m ü. M. Clelia und Matthias Waser. Saisonproduktion 7000 Kilo. Ohne Beizli. www.alpchäs.ch. 078 728 51 55.

Alp Unterstock, Beckenried, 1700 m ü. M. Maria und Alois Käslin. Saisonproduktion 2000 Kilo. Ohne Beizli. Keine eigene Internetseite. 079 388 96 77.

20 Hektaren Weidland und dieselbe Fläche Wald sind im Besitz der Familie, was eine Ausnahme ist, weil die meisten Alpen einer der acht Nidwaldner Gemeinalpen gehören. Stotzig ist es hier oben, aber schön. Mächtig erhebt sich die Felswand Stollen unter der Musenalp und beherrscht die Szenerie. 25 eigene Kühe sömmern in dieser Prachtskulisse, die Milch von 145 Kühen von sieben umliegenden Alpen kaufen die Barmettlers zu. Daraus produziert Paul den berühmten Bleiki-Alpkäse, den Buochserhornkäse, Bratkäse und als dritter der drei Nidwaldner Sbrinz-Hersteller eben Alp-Sbrinz. Alles in allem 25 Tonnen pro Saison.

«Natürlich macht die Herstellung einen Großteil des Geheimnisses von Alpkäse aus», erklärt Paul. «Aber Alpkäse beginnt schon bei dem, was die Kühe fressen, nämlich hochwertiges Alpengras und jede Menge Alpenkräuter. Und das ist auf jeder Alp unterschiedlich, je nach Höhenlage, Feuchtigkeit, Sonnenschein, Bodenbeschaffenheit und Jahreszeit. All diese Faktoren muss ein Käser bei seiner Arbeit berücksichtigen, weil sie die Beschaffenheit der Milch beeinflussen.»

Aber das ist noch nicht alles: «Die Kuh selbst verändert ihre Milch, wenn sie auf der Alp ist. Am Anfang gibt sie viel Milch, gegen Ende der Alpzeit nimmt die Milchmenge ab. Die Milch verändert sich. Auch darauf muss ein guter Käser reagieren.»

Das Käsen selbst ist dann ein Zusammenspiel vieler weiterer Faktoren. Da ist zum Beispiel die Temperatur, auf die man die Gallerte erhitzt. «Sie muss so hoch sein, dass alle unerwünschten Bakterien abgetötet werden, weil sie die Reifung des Käses negativ beeinflussen», stellt Paul klar. Grosskäsereien im Tal erhitzen die Milch so hoch, dass sie pasteurisiert, sprich steril wird und ihr natürliches Aroma verliert.

Der gewünschte Käsegeschmack wird dann mit Kulturen wieder aufgebaut. Alpkäse hingegen entsteht aus Rohmilch. Die «guten» Bakterien werden in der Milch belassen und mit diversen Massnahmen gesteuert.

Zum Beispiel mit besagter Kultur, die in die Milch kommt. Das sind Bakterien, die den Milchzucker in Milchsäure umwandeln, den Säurewert des Käses regulieren und ihn somit haltbar machen. Meistens beziehen die Alpkäser ihre Kulturen von Firmen, die Hunderte verschiedener Versionen davon züchten, man kann sich das vorstellen wie Kefir. Jede Kultur ist auf spezielle Umstände bei der Produktion und dem Reifeprozess zugeschnitten. Zum Beispiel auf Käselager, in denen es durchaus mal 20 Grad warm wird. Aber dazu kommen wir gleich.

«Ich sage immer: Wir Käser sind Künstler», sagt Paul, und er lächelt dabei verschmitzt. «Wir veredeln ein hochverderbliches Lebensmittel. Unser Produkt wird im Alter immer besser. Und wir konzentrieren Nahrung zehn zu eins.» Damit spricht er den Umstand an, dass es in der Regel zehn Liter Milch braucht, um ein Kilo Käse herzustellen. Käse ist eine wahre Kraftbombe.

«Äifach guet»

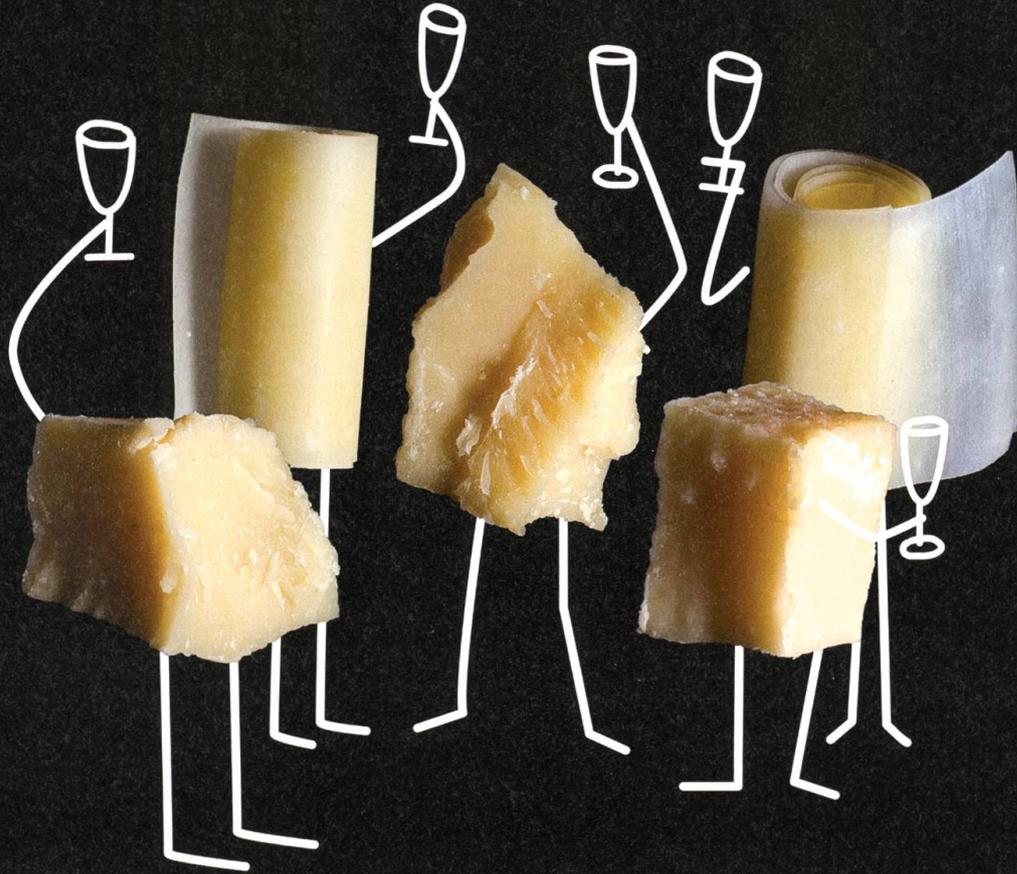
Wir stapfen den anspruchsvollen Wanderpfad mit dem passenden Namen Chästrägerwäg durch die Felswand hoch zur Musenalp. An schönen Tagen fahren Ausflügler zu Dutzenden mit der kleinen Luftseilbahn von Niederriickenbach zu diesem bezaubernden Hochplateau, essen im Beizli und kaufen Käse.

Jost und Edith Barmettler, wiit ussä verwandt mit Paul, betreuen hier 50 Kühe von fünf Bauern, darunter keine eigenen. Aber bemerkenswerterweise stammen die Kühe allesamt aus

Nidwaldner Alpkäsemarkt:

In Beckenried, jeweils Mitte November, www.nidwaldner-alpkaesemarkt.ch.

In Stans, jeweils Ende April, keine eigene Internetseite.



apero sbrinz





Alpkäse hat eine Geschichte, und die kann man besuchen: Jost und Edith Barmettler, Musenalp.

Obwalden, «das ist schon sehr lange so», sagt Edith.

Wir fragen Jost junior und seinen Vorgänger Jost senior, der immer noch den ganzen Sommer über auf der Alp arbeitet: Was unterscheidet denn eigentlich Alpkäse von anderem Käse?

«Hmmm...», sagt der Junior und denkt nach, der Senior runzelt die Stirn. Langes Schweigen. «Alphäs isch chüschtig», sagt der Senior. «Und würzig, wegen den Kräutern», ergänzt der Junior. Langes Schweigen.

Es ist sonderbar: Äpler und Sennen, die mit Käse aufgewachsen sind und schon seit Jahrzehnten käsen, finden wenig Worte, um ihre Delikatesse zu beschreiben. Bei Weinfreunden ist das ganz anders. Die haben Hunderte von

Vokabeln, mit denen sie vergorenen Rebensaft beschreiben können. Den Alpkäsern aber fehlen die Worte. «Er ist schmackhaft. Das sagen auch die Leute», sagt der Senior. «Wie wärs damit: Mit einem Hauch von Ricola im Abgang», scherzt der Junior und schmunzelt, der Vergleich mit dem Wein gefällt ihm. Der angestellte Käser setzt sich dazu und denkt mit. Matthias Kiechle kommt aus dem Allgäu, es ist seine erste Saison in der Schweiz. «Der ist äifach guet», sagt er, und da hat er natürlich recht. Jost junior meint: «Alpkäse kann man besuchen, wie bei uns hier auf der Musenalp. Er hat eine Geschichte, und die kann jeder Konsument selber entdecken.»

Fest steht: Die Konsumenten mögen Alpkäse tatsächlich. Ja, sie sind geradezu Fans. Denn

Kühe in Nidwalden: 5890 (davon Milchkühe: 5120)

Kühe auf Nidwaldner Alpen: 2100 (davon Milchkühe: 1600)

Nutztiere auf Nidwaldner Alpen: Jungvieh: 5630 / Pferde und Esel: 40 / Schafe: 1800 / Ziegen: 290 / Schweine: 590
(Alle Zahlen aus dem Jahr 2017.)



Alpkäse muss rein sein: Maria und Alois Käslin von der Alp Unterstock käsen gemeinsam.

rund zwei Drittel der jährlich produzierten 7,5 Tonnen Käse verkaufen Jost junior und Edith direkt auf der Musenalp. Auch die anderen neun Nidwaldner Alpkäsereien setzen mindestens die Hälfte ihrer Produktion direkt vor Ort ab. Zwei Kilo Musenälpler Hobelkäse da, ein halbes Schnittlauch-Mutschli dort. Kaum ein Wanderer lässt sich die Gelegenheit entgehen, das Naturprodukt Alpkäse gleich vor Ort zu kaufen. Alle Alpen können sogar fest auf ihre wandernde Stammkundschaft zählen.

Das ist natürlich fantastisch für die Wanderer. Und schwierig für Alpkäsefreunde im Tal. Denn dort wird Alpkäse zur gesuchten Kostbarkeit. Zumal jede Alp ihre eigenen Vertriebskanäle pflegt und die meisten Alpkäse im Tal nur in ausgesuchten Läden erhältlich sind.

«Ich könnte viel mehr Käse verkaufen, als ich produzieren kann», sagt Jost junior. Alpkäse ist auch eine Rarität.

Der Alp-Traum

In Luftlinie 2,25 Kilometer gegenüber der Musenalp am Hang des Brisen direkt unter dem Elfer sitzen Alois und Maria Käslin am Tisch vor dem Haus der Alp Unterstock und suchen ebenfalls nach einer Antwort auf die Frage, was denn Alpkäse so besonders macht. «Nun ja», sagt Alois schliesslich in seiner bedächtigen Art und kehrt den Spiess um, «für mich muss der Käse rein sein.» Rein? «Ja! Er darf nicht nach Stall miefen und nicht nach Keller muffeln. Er darf keine hervorstechende Säure haben. Er darf nur nach Milch und Alpwiese schmecken.

Auf der folgenden Doppelseite

Die Besten im Test

Blinddegustation mit Maître Fromager Rolf Beeler

Deshalb ist Sauberkeit beim Käsen das oberste Gebot.» Bis der Käse soweit sei, brauche es viel Erfahrung. Das ist, was Thomas Scheuber von der Alpkäserei Untertrübsee Konstanz nennt. Alois erzählt auf der Alp Unterstock davon, wie er mit dem Gaumen die Milch prüft, mit den Fingern den Bruch kontrolliert, mit den Augen den Prozess überwacht, mit der Nase die Gerüche bewertet. Das ist Sinnlichkeit pur. Und genau so schmeckt das spektakuläre Unterstock-Mutschli mit wildem Kümmel, der rund ums Haus wächst.

«Das stimmt alles», bestätigt Marlène Suter. Sie ist die Käserin auf der Alp Tritt auf dem Niederbauen – und Anfängerin vor dem Chäs-Chessi. Die Intensiv-Pflegefachfrau aus Oberkirch im Kanton Luzern wollte «mal etwas anderes» machen, absolvierte einen zweiwöchigen Alpkäserkurs und ist nun als Käserin auf der Alp Tritt gelandet. Natürlich hat sie dieses Fingerspitzengefühl fürs Käsen noch nicht bis zur Vollen- dung entwickelt. «Aber die Grundrezeptur der

Käseproduktion ist überall dieselbe. Da kann man nichts falsch machen», sagt sie entschlossen und strahlt glücklich. Das Leben auf der Alp ist genau das, was sie gesucht hat.

Bemerkenswert: Auf der Alp Tritt ist im Sommer 2018 ein neues Team am Werk: Valentin Stäheli, gelernter Forstwart aus Sempach, erfüllt sich seinen Bubentraum und ist zum ersten Mal in seinem Leben als Äpler im Einsatz. Er ist also zuständig für die Kühe und fürs Melken. Käthy Bättig aus Hochdorf ist als Allrounderin angestellt, Alp-erfahren, aber zum ersten Mal auf der Alp Tritt. Und Marlène, die Käserin. Alles ist neu auf der Alp Tritt, und trotzdem ist alles gleich wie früher. Die Kuhglocken bimmeln, die Gäste des Beizlis geniessen die erhebende Aussicht über den Vierwaldstättersee und die grossartigen Trockenwürste, die Valentin selber gemacht hat, allerdings nicht auf der Alp.

Aber zurück zu den 4,5 Tonnen Käse, die Marlène in ihrer ersten Saison produziert:

ALPGESCHICHTEN.CH 

Besuchen Sie den Aelpler-Blog unter www.alpgeschichten.ch

Wo Tradition zum Genuss reift



Unser Alpkäse ist auch in Übersee erhältlich:

Adopt-an-Alp







schweizeralpkäse.ch



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse. 

www.schweizerkaese.ch

Der Meister spricht

Rohmilchkäse-Händler Rolf Beeler, Maître Fromager, gilt seit Jahrzehnten als einer der besten Käsekenner der Schweiz. Er arbeitet eng mit seinen Lieferanten zusammen, beliefert Spitzenköche in der ganzen Schweiz, verkauft seine Käse in die ganze Welt und ist jeden Samstagmorgen am Wochenmarkt in Luzern mit einem eigenen Stand präsent. Rolf Beeler's persönliche Vorlieben sind reife Alpkäse – er ist also der perfekte Spezialist für eine Blinddegustation der besten Käse der Nidwaldner Alpkäserinnen und Alpkäser.

1 Alp Unterstock Alpkäse, 1 Jahr alt

«Leichtes Speck-Aroma, der könnte über dem Holzfeuer gemacht worden sein. Gut im Aroma und fein im Teig, schmeckt sehr traditionell nach Alpenkäse. Vegetarier werden den wahrscheinlich nicht bevorzugen. Aber mir gefällt er gut, ein schöner Käse.»

2 Alp Chieneren Alp-Spalen, 1 Jahr alt

«Der einzige Sbrinz in der Auswahl, den kann man natürlich nicht mit den anderen Alpkäse vergleichen. Als Sbrinz ist er sehr gut, sehr ausgewogen. Er ist noch jung

und muss noch eine Weile lagern, bevor er sich Sbrinz nennen darf. Aber der wird sich sehr gut entwickeln. Gefällt mir sehr gut.»

Anmerkung: Rolf Beeler führt Käse der Alp Chieneren in seinem Sortiment.

3 Alp Haghütte / Sinsgäu Halbharter Alpkäse, 1 Jahr alt

«Mit seinen vielen kleinen Löchern ist dieser Käse optisch sehr interessant. Das verspricht einen interessanten Säuregehalt. Im Gaumen ist er eher salzig, schon fast grenzwertig, das übertönt die feinen Aromen ein bisschen. Aber er ist rassig, das ist gut.»



Ins beste Licht gerückt: Die Empfehlungen der einheimischen Alpkäser und Alpkäserinnen.



Man ist sein eigener Chef: Clelia und Matthias Waser, Ferienbub Livio Bühlmann und Haushälterin Laura Alder, Alp Unterst-Hütte.

Kommt das gut? Wenn alle erfahrenen Käser von Fingerspitzengefühl reden: Wie viel kann man denn am Alpkäse falsch machen? Thomas Scheuber von der Alpkäserei Untertrübsee beantwortet die Frage umgekehrt: «Käse erträgt schon einiges.»

Der hält was aus

Wie viel ein Alpkäse aushält, sehen wir in der Alp Unterst-Hütte, zwanzig Wanderminuten talwärts von der Alp Tritt. Hier leben und arbeiten Matthias und Clelia Waser mit ihrem Sohn Flurin während der Sommermonate und tragen die Verantwortung für 36 Kühe von sechs Bauern, 1 Stier, 5 Rinder, 50 Schweine und 12 Toggenburger Geissen. Unterstützt werden sie von ihrer Angestellten Laura. Matthias war

schon als Kind hier, er arbeitet heute im Winter als Zimmermann im Tal und im Sommer als Äplerer auf dem Berg. Seit vier Jahren sind er und Clelia nun die Chefs der Unterst-Hütte, fürs Käsen ist Clelia zuständig. Sie ist gelernte Milchtechnologin, ihre Ausbildung hat sie in der Bergkäserei Aschwanden in Seelisberg absolviert. Ihre Alpkäserei ist klein, aber modern eingerichtet. Das Chäslager hingegen ist ein Schober mit kühlendem Betonfundament, aber ohne Klimaanlage. Das heisst: Die Temperatur in diesem Raum schwankt. An richtig heißen Tagen kann es hier drin schon mal 17 Grad warm werden. «Dann lassen wir in den kühlen Nächten einfach die Tür offen bei gespanntem Fliegennetz und nassgespritztem Boden», erklärt Matthias.

Alpen auf Nidwaldner Boden: 129

Gesamtfläche der Nidwaldner Alpweiden: 4939 Hektaren.
Das entspricht 18 Prozent der Gesamtfläche des Kantons.

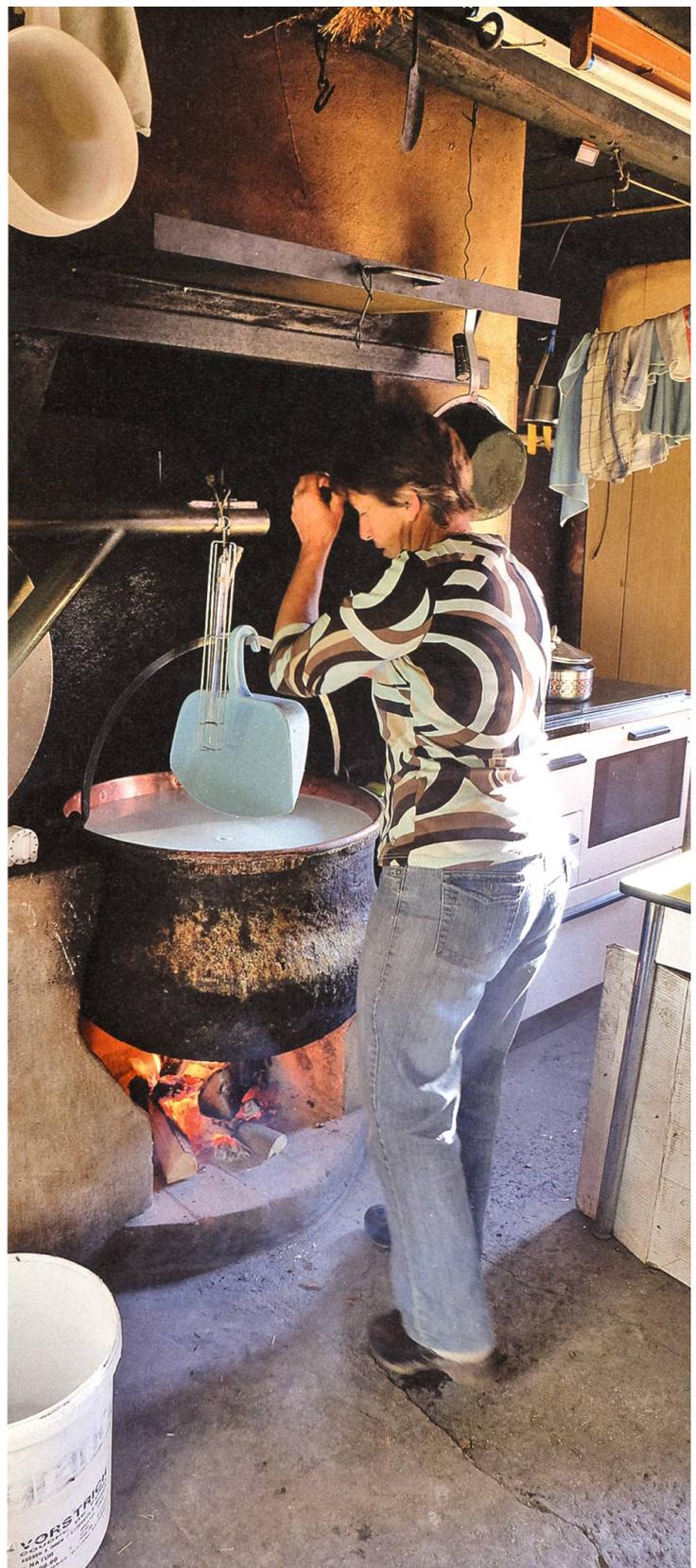
Dem Käse schadet das nicht. Der Unterst-Hütte-Alpkäse ist chüschtig, das Ziegenmilch-Mutschli lecker. Alpkäse ist ein robustes Nahrungsmittel.

Die Radikalen

Wie es sich für eine Höhenwanderung gehört, folgt der sprichwörtliche Höhepunkt erst ganz am Schluss, und der liegt im Nidwaldner Alpkäse-Universum auf 1860 Meter über Meer. Genauer gesagt auf der Alp Oberfeld, von der Bannalp 45 Wanderminuten dem Walenpfad entlang inmitten der mächtigen Felswände der Walenstöcke und oberhalb der Baumgrenze. Hier führt keine Strasse hoch, sogar das Brennholz muss mit der Transportbahn von der Bergstation der roten Bannalp-Luftseilbahn raufgeschafft werden. (Nur die Alp Oberfeld und die Musenalp sind nicht mit Strassen erschlossen, alle anderen Nidwaldner Alpkäse-reien sind auch mit dem Auto relativ bequem erreichbar – was natürlich das Äplerleben massiv erleichtert.)

Rita und Sepp Waser wirtschaften hier seit 18 Jahren in der 150-jährigen Alphütte. Drinnen ist es eng, dunkel und kühl. Aber draussen ist es weitläufig, grün und geradezu romantisch. 65 Pfauenziegen und 19 Grauvieh-Rinder, beides ProSpecieRara-Rassen, drei Turopolje-Schweine plus vier Milchkühe und die Sennenhunde Jeff und Jens verbringen hier den Sommer.

Der Eindruck der Romantik ist auf der Alp Oberfeld tatsächlich angebracht. Nicht nur, weil Sepp ein drahtiger, schweigsamer, freundlicher Mann ist, der ein bisschen an den Alpöhi aus Johanna Spyris «Heidi»-Roman erinnert. Sondern auch, weil er und Rita die Idee des Selbstversorgers so radikal wie möglich umsetzen, selbstverständlich bio-zertifiziert mit Hornkühen. Und vor allem auch, weil Rita als



Käst über dem Feuer: Rita Waser, Alp Oberfeld.

Milchproduktion auf Nidwaldner Alpen: 2100 Tonnen. Davon werden 1200 Tonnen Alpmilch zu 110 Tonnen Alpkäse und weitere 350 Tonnen im angrenzenden Berggebiet verarbeitet. Die restlichen 550 Tonnen gelangen in den Molkereikanal.

einzig in Nidwalden noch im Chupferchessi über dem offenen Feuer käst. Erfahrung und Fingerspitzengefühl sind hier also zwingend notwendig. Rita sagt denn auch Sätze wie: «35,5 Grad für meine Ziegenmilch kriege ich mit den Holzscheiten problemlos hin.»

Womit auch klar ist: Rita produziert Ziegenkäse, reinen und mit Kuhmilch gemischten, deshalb die vier Milchkuhe. Hin und wieder macht sie auch reinen Kuhkäse und gemischten Frischkäse, den sie in Olivenöl einlegt, «einfach aus Freude am Käsen».

Auf der Alp Oberfeld ist alles anders als anderswo. Es gibt hier keinen Strom. Ausser von einem kleinen Solarpanel, das gerade mal für die Schneidmaschine reicht, wenn die Gäste im Alpbeizli ein Trockenfleisch-Plättli bestellen. Und von einem Notstromaggregat, mit dem sie melkt und ihren Käsekeller aufheizt. Genau! Auf über 1800 Metern über Meer ist der Käsekeller oft viel zu kalt für die Bakterien, die den Käse zur Reife bringen. Die stellen dann ihren Betrieb ein, sozusagen. Bis weit in den Juli hinein muss Rita deshalb jeden Morgen und jeden Abend eine Stunde lang ihren Käsekeller aufheizen.

Aber kein Problem: Auch das hat sie im Gefühl. Zum täglichen Schmieren und Wenden ihrer Mutschli zieht sie sich einfach warm an.

«Wenn ich in den Käsekeller komme, sagt mir meine Nase sofort, wie es meinem Käse geht», erzählt sie. Damit meint sie auch, dass es in ihrem Keller einen Unterschied macht, ob ein Mutschli oben oder unten, links oder rechts im Regal liegt.

Eine Frage noch, weil in Nidwalden auffallend viele Frauen am Chäs-Chessi stehen: Macht es einen Unterschied, ob eine Frau oder ein Mann den Käse macht? Rita überlegt nicht lange. «Nein. Ausser vielleicht, dass Frauen kleinere Laibe herstellen. Wegen dem Gewicht.»

Glücklich und zufrieden tragen wir Ritas Ziegenkäse-Variationen im Rucksack ins Tal und legen ihn zu Hause in den Kühlschrank, der nach dieser Entdeckungsreise überquillt mit Nidwaldner Alpkäse-Spezialitäten: Ritas reiner Geiss-Chäs, Bleiki-Alpkäse, dem Res sein Chieneren-Sbrinz, edelWeyss-Alpweichkäse von der Lochhütte, das Mutschli mit Bockshornklee vom Untertrübsee und das Kümmel-Mutschli von der Alp Unterstock, Marlènes Newcomer-Bratkäse von der Alp Tritt und der Raclette-Alpkäse von der Unterst-Hütte, der halbharte Alpkäse von der Haghütte und der rezente Musenalpkäse.

Paul Barmettler von der Bleiki hat mehr als recht, wenn er sagt, dass unsere Alpkäser Künstler sind.

Christian Hug aus Stans ist freier Journalist und Textdienstleister. Als passionierter Hobbykoch weiss er guten und gerne auch alten Käse zu schätzen – genauso wie gute Gespräche mit Äplern und Alpkäsern. Denn am besten schmeckt ihm der Käse, wenn er ihn direkt auf der Alp einkauft.