



Frisch gemolken – die Rohmilch kommt zum Käsen ins «Chessi».

## Alpkäsen

Backen, Würsten, Brennen, Käsen – traditionelles Handwerk findet heute in Uri auch bei der Verarbeitung und Herstellung von Lebensmitteln statt. Es bringt Agathenringli, Iberlitzli, Anisgebäck, Pastete, Zigerkrapfen, Hauswurst und «Tirrs» oder Enzianschnaps und «Chritter» hervor. Das auch ausserhalb des Kantons bekannteste Urner Produkt ist jedoch der Alpkäse.

Rund 200 Tonnen werden pro Sommer auf den Urner Alpbetrieben (S. 36) produziert. Meist handelt es sich beim Urner Alpkäse um einen vollfetten Halbhartkäse aus frischer Rohmilch. Der Vielfalt sind jedoch kaum Grenzen gesetzt und so besitzt der Käse jeder einzelnen Alp einen eigenen Geschmack. Die Hälfte der Produktion wird auf dem regionalen Markt, die andere Hälfte im restlichen Schweizer Markt abgesetzt. Auf vielen Alpen kann der Alpkäse auch direkt gekauft werden. Jährlich im November findet zudem der Urner Alpkäsemarkt in Seedorf statt. Die Urner Alpkäse sind auch erfolgreich und gewinnen regelmässig Auszeichnungen und Preise.





Uri kennt über 100 verschiedene Alpkäsesorten.

### Alpkäse ist nicht gleich Bergkäse

Bereits 1479 wurde in einer landeskundlichen Beschreibung der Zentralschweiz die Alpkäserei in Uri erwähnt. Nicht beschrieben wurden darin die hergestellten Käsesorten. Vermutet wird aber, dass es sich dabei um einen mageren Weichkäse aus gesäuerter Milch gehandelt hatte. Fetthaltige Labkäse waren im 15. Jahrhundert in der Zentralschweiz noch kaum verbreitet. Der leicht verderbliche Weichkäse wurde erst Mitte des 17. Jahrhunderts vom länger haltbaren Hart- und Halbhartkäse abgelöst.

Im Gegensatz zum Bergkäse wird der Alpkäse nur im Sommer direkt in den Alpbetrieben produziert. Urner Alpkäse wird im Sommer aus frischer Milch von Kühen hergestellt, die sich von schmackhaftem Gras und Kräutern ernähren. Die Tiere sömmeren auf einer Höhe von 1350 bis 2000 m ü.M. Sie können sich während des ganzen Tages frei auf der Weide bewegen, wo jede Kuh pro Tag bis zu 100 Kilogramm Gras frisst und 50 Liter Wasser trinkt. Zweimal täglich werden die Kühe gemolken, das ergibt 20 bis 35 Liter Milch pro Kuh und Tag.

### So wird's gemacht

Die Herstellung von Urner Alpkäse hat sich im Laufe der Zeit nicht gross verändert: Zuerst wird die Rohmilch im «Chessi» unter ständigem Rühren langsam auf die gewünschte Temperatur erwärmt. Danach kommen die Kulturen – Sirten-, Milch- oder Trockenkulturen – für die Gerinnung hinzu. Nach einer halbstündigen Ruhepause zerkleinert

der Käser die geronnene Milch mit der Käseharte. Je kleiner die Körner sind, desto härter wird der Käse schliesslich werden. Die Käsekörner trennen sich von der Sirte, dem wässrigen Rest der Milch. Sie kann später zur Herstellung von Käsereibutter oder Ziger weiterverwendet werden. Unter ständigem Rühren erwärmt sich der Käsebruch in rund 30 Minuten auf 50°C. Daraufhin hebt der Käser ihn mithilfe des Käsetuchs aus der Sirte und gibt ihn mitsamt dem Tuch in eine Form zum Pressen. Der noch weiche Käse lagert ein bis zwei Tage im Salzbad, bis er durch die Rinde stabil wird. Unter regelmässigem Wenden und Waschen mit Salzwasser reifen die Käselaike für zwei bis zwölf Monate. Bei der Reifung baut sich das Eiweiss in eine leichter verdauliche Form ab und der Käse erhält in diesem Stadium seinen Geschmack. Bei richtiger Lagerung bleibt der Urner Alpkäse lange Zeit haltbar.



#### Wissenswert

### URNER HAUSWURST UND TROCKENFLEISCH



Nicht nur beim Metzger sind die Traditionsprodukte wie Urner Hauswurst und Trockenfleisch zu finden. Auch Privatpersonen stellen die Spezialitäten selber her. Rezepte und Arbeitstechniken werden innerhalb der Familie hochgehalten, sodass noch heute eine Hauswurst oder das typische «Tirrs» so auf den Tisch kommt, wie es damals beim Grossvater schon schmeckte.

Die Urner Hauswurst ist eine nicht gepresste Rohwurst aus Kuh- und Schweinefleisch sowie zuweilen aus Ziegen- und Hirschfleisch. Ihren Ursprung hat die Wurst in der bäuerlichen Metzgerei, bei der die Bauern einen Teil ihres Viehs für den Winter schlachteten und zu haltbaren Produkten verarbeiteten. Wie die Hauswurst, so wird auch das Urner Trockenfleisch – «Tirrs» oder «Tigets» genannt – durch Lufttrocknen haltbar gemacht. Früher stellten diese Fleischprodukte gerade im Winter die tägliche Speise der Bergbauern dar. Inzwischen ist «Tirrs» oder Bindenfleisch zu einem teuren Luxusprodukt geworden.