

Herkunft und Handwerk

– kann man eine Region schmecken?

Vier Käse aus dem Alpenbogen im direkten Vergleich. Das Infoblatt zeigt, wie die Regionen ihre Entstehung prägen. Hier halten Sie das Ergebnis in der Hand — und probieren von mild nach kräftig. Die Anleitung steht auf der Rückseite.



Allgäu · Allgäuer Alpkäse

Dorf-Sennerei Hopfen ·  Deutschland · mind. 5 Monate gereift

Herkunft: Die **Sennerei Hopfen** verkäst seit über 100 Jahren täglich die silagefreie Heumilch umliegender Höfe.

Machart: Kupferkessel, eigene Kulturen, handgeschmierte Rinde.

Beim Probieren: Butter und Zitrus, würziger Beginn, langer Nachhall.



Savoyen · Meule de Savoie

Coopérative de Yenne ·  Frankreich · mind. 6 Monate gereift

Herkunft: Seit 1962 bündelt die **Coopérative Laitière de Yenne** die Milch von 48 Höfen und verkäst sie täglich frisch.

Machart: Laibe von 35 bis 45 Kilogramm, Reifung bei rund 9 °C; regelmäßig gesalzen, gerieben und gewendet.

Beim Probieren: Saftig, zart schmelzend, feinnussig, milder Nachhall.



Tirol · Schwarzberger

Sennerei Danzl, Schwendt ·  Österreich · mind. 7 Monate gereift

Herkunft: Rund 20 Bio-Höfe aus Schwendt liefern täglich Heumilch an die **Sennerei Danzl**. In Tirol macht Heumilch 41 Prozent der Milchanlieferung aus.

Machart: Rindenpflege mit Rotweinhafe, rund sieben Monate Reife.

Beim Probieren: Kernig, dunkel und intensiv nussig, würziger Nachhall.



Waadtländer Alpen · L'Etivaz AOP

Coopérative de L'Etivaz ·  Schweiz · nur im Alpsommer

Herkunft: Vom 10. Mai bis 10. Oktober wird direkt auf der Alp gekäst.

Machart: Kupferkessel über Holzfeuer; gemeinsame Reifung im Dorf.

Beim Probieren: Kräftig, fruchtig und kräuterwürzig, feine Nussigkeit, ein Hauch Rauch.

So gelingt Ihre Spurensuche

VIER REGIONEN · VON MILD NACH KRÄFTIG

- 1 Temperieren:** Käse 30–60 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen — erst bei Zimmertemperatur öffnen sich die Aromen.
- 2 Reihenfolge:** Allgäu, Savoyen, Tirol, Waadtländer Alpen — so überdeckt der Kräftige nicht den Feinen.
- 3 Erst die Rinde ansehen:** rotbraun geschmiert, hell und fest, schwarz von der Rotweinhafe, bedruckt von der Alp — jede Rinde erzählt, wie ihr Käse gepflegt wurde.
- 4 Riechen, dann schmecken:** den Käse einen Moment auf der Zunge schmelzen lassen. Süße, Nussigkeit, Würze, Nachhall — und: Schmecken Sie eher Wiese, Keller oder Alp?
- 5 Zuordnen statt raten:** Welcher Käse könnte ganzjährig unten im Dorf entstanden sein — und welcher nur im Alpsommer oben auf der Weide? **Neutralisieren:** dazwischen Wasser und neutrales Brot.

Merkmal	Allgäu	Savoyen	Tirol	Waadt
Rinde	<i>geschmiert?</i>		<i>schwarz?</i>	<i>bedruckt?</i>
Duft	<i>Zitrus?</i>			<i>Kräuter?</i>
Nussigkeit		<i>fein?</i>	<i>profund?</i>	
Würze	<i>Auftakt?</i>			<i>kräftig?</i>
Mein Eindruck				
Wertung ★				

Mein Favorit	
Das nehme ich mir mit	

Variante für Spielfreudige — verdeckt verkosten: Eine Person nummeriert die Stücke. Ordnen Sie die Käse ihren Besonderheiten zu: Wer trägt die geschmierte Rinde? Wer kommt vom Holzfeuer? Wer aus einer Talkooperative? **Rinden:** Alle vier tragen eine Naturrinde ohne Beschichtung. Essbar sind sie damit grundsätzlich; wir empfehlen es trotzdem nicht, weil die Rinde der hygienische Übergangsbereich ist — sparsam wegschneiden genügt. **Übrig?** Einzeln in Käse- oder Wachspapier gewickelt hält jede Station im Kühlschrank noch Tage durch.

Alle vier: Hartkäse aus Rohmilch · Allergen: Milch · traditionell mit Kälberlab (nicht vegetarisch) · gekühlt lagern bei max. +7 °C · Schwangeren wird bei Rohmilchkäse generell Zurückhaltung empfohlen · Alle vier tragen eine Naturrinde ohne Beschichtung; wir empfehlen, sie sparsam wegzuschneiden · **20523 Bio Allgäuer Alpkäse (D):** 50 % Fett i. Tr. · MILCH*, Salz, Kulturen, Lab · Heumilch g.t.S. · laktosefrei · DE-ÖKO-006 · **10164 Meule de Savoie (F):** 50 % Fett i. Tr. · KuhMILCH*, Salz, Lab, Kulturen · FR-BIO-01 · **50066 Schwarzberger (A):** 50 % Fett i. Tr. · KuhMILCH* (RohMILCH), Salz, Lab, Kulturen, Rotweinhafe* · laktosefrei · AT-BIO-301 · **70055 L'Etivaz AOP (CH):** 45 % Fett i. Tr. · KuhMILCH*, Salz, Lab, Kulturen · laktosefrei · CH-BIO-006 · *aus ökologischem Landbau · Großhandel: Gerald Bartke GmbH, Hengdorfer Str. 12, 91189 Rohr-Regelsbach · Gewicht, Preis, Grundpreis und Verbrauchsdatum: siehe Etikett bzw. Vorderseite