

Bündner Alpkäse

Faktenblatt



Geschichte	Die Herstellung von Alpkäse hat eine sehr lange Tradition. Historiker belegen, dass schon zur Römerzeit Rhätischer (Alp)käse hergestellt und verkauft wurde. Bis ins 20. Jahrhundert diente der Alpkäse mehrheitlich der Selbstversorgung.
Produktionsgebiet	Bündner Alpkäse wird auf rund 120 Sennalpen im Kanton Graubünden hergestellt.
Produktionsmenge	Pro Sommer: ca. 600 Tonnen oder 100'000 Laibe.
Herkunftsschutz	Der Begriff „Alpkäse“ ist gesetzlich geschützt. Es müssen folgende Bedingungen erfüllt sein: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Als Rohstoff darf ausschliesslich auf der Alp gemolkene Milch verwendet werden. ✓ Die Fabrikation muss im Sömmerungsgebiet erfolgen.
Kennzeichnung	Die Herkunft des Bündner Alpkäses ist mit einer Marke ausgewiesen. Auf dieser steht „Bündner Alpkäse“ und die jeweilige Erkennungsnummer. Die Betriebe werden regelmässig durch das kantonale Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit (ALT) kontrolliert.
Käsetyp	Bündner Alpkäse hat sich vom einstigen Magerkäse zum heutigen vollfetten Schnittkäse verändert. Laibgewicht 5–6 kg, geschmierte Rinde, sparsame reis- bis maiskörnergrosse Lochung, geschmeidiger Teig, Wassergehalt 38 bis 41%.
Milch	Für die Verarbeitung wird ausschliesslich unbehandelte Rohmilch verwendet, die also weder thermisiert noch pasteurisiert wird.
Verzehr	Genussreif ab zwei Monaten. Volles Aroma ab drei Monaten bis 1 Jahr.
Innere Werte	In wissenschaftlichen Studien wurde nachgewiesen, dass Alpkäse besonders wertvolle Inhaltsstoffe aufweist. Grund dafür sind die gehaltreichen Alpenpflanzen als Basis der Fütterung. Der besondere Rohstoff und die urchen, aufwendige Produktionsweise zeichnen den Alpkäse aus.
Vermarktung	Der Alpkäse wird mehrheitlich auf Genossenschaftsalpen hergestellt. Jede Bestösserin und jeder Bestösser bezieht seinen Anteil anhand der Milchmenge der Kühe. Was nicht der Selbstversorgung dient, wird im Direktverkauf abgesetzt. Alpkäse kann direkt bei den Bäuerinnen und Bauern, in Dorfläden, den Grossverteilern oder bei lokalen Käsehändlern bezogen werden.

Alpsennerei	Alpbesichtigungen sind nach Absprache mit den Alpbewirtschaftern möglich. An einigen Orten gibt es auch Alpschaukäseereien.
Kontaktperson	Töni Gujan Landwirtschaftlicher Berater & Fachstelle Alpwirtschaft Plantahof-Regionalbüro Mittelbünden, Italienische Strasse 126, 7408 Cazis 081 257 60 85, toeni.gujan@plantahof.gr.ch