

Mediendienst OLMA-Forum / St.Gallen, 12. Oktober 2018

Qualitätskäse aus Obwalden

Zusammenfassender Bericht über Kurzreferat im Rahmen der OLMA Alpkäse-Prämierung

Für die einen Alpkäse-Produzenten sei der Sommer ausgezeichnet gewesen, bei anderen habe teils Wasser und Futter gefehlt. Trotzdem sei die Qualität hervorragend, wie Nicolo Paganini, Direktor der Olma Messen St.Gallen, und Referent Erwin Spichtig, Präsident der IG Obwaldner Alpchäs betonten. Insgesamt wurden 194 verschiedene Käse von der Jury taxiert. Die Kapelle Näf-Hersche umrahmte die 18. Alpkäse-Prämierung musikalisch.

Hervorragender Alpkäse

«Der Sommer war meteorologisch denkwürdig. Umso mehr freut es mich, dass die Qualität der eingereichten Alpkäse hervorragend ist» meint Nicolo Paganini, Direktor der Olma Messen St.Gallen, einleitend. Nur dank konsequenter Qualitätsstrategie sei ein wirtschaftlicher Erfolg für Alpkäse gewährleistet.

Die IG Obwaldner Alpchäs

Die Qualität zu sichern, sei eines der Ziele der IG Obwaldner Alpchäs, führte Erwin Spichtig, Präsident der IG, in seinem Referat aus. Er stellte den Verein den Teilnehmenden der 18. Alpkäse-Prämierung vor. «Die IG Obwaldner Alpchäs ist ein ausserordentlich aktiver Verein.» Die IG zählt 54 Mitglieder und besteht hauptsächlich aus Kleinbetrieben, die durchschnittlich über ca. 12 Hektaren Land verfügen. IG-Mitglied kann jeder werden, der das Reglement der IG und die Branchenleitlinien einhält – dies würde auch kontrolliert, wie Erwin Spichtig betonte.

Ein Highlight der IG sei der jährliche Alpkäsemarkt. Dieses Jahr findet bereits seine 25. Durchführung statt. Des Weiteren organisiert der Verein Weiterbildungen und sorgt dafür, dass die Mitglieder politisch, rechtlich und qualitätstechnisch «auf dem neuesten Stand» seien. Vor zwei Jahren wurde eine grossflächige Zertifizierung durchgeführt, dies sei ein wichtiger Beitrag für die Qualitätssicherung. Natürlich dürfen auch gesellige Abende und Ausflüge nicht fehlen, wobei Tradition und Brauchtum oft im Fokus stehen.

Ein «chischtiger» Käse

Der Obwaldner Alpkäse verfügt über eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Er ist 8 bis 12 cm hoch, misst einen Durchmesser von 30 bis 45 cm und wiegt 14 bis 15 Kilogramm. Er zeichnet sich durch eine saubere, gelbe Oberfläche aus und hat einen Fettgehalt von 46.5% und einen Wasseranteil von maximal 54%.

Der Teig müsse «gleichfarbig, solide und geschmeidig» sein, erklärte Erwin Spichtig. Im Geschmack sei er würzig, rein und aromatisch. Da ein Grossteil der Käse nach wie vor auf dem offenen Feuer produziert wird, sei ein Räuchergeschmack durchaus erlaubt. Die Reifezeit beträgt 3 Monate, jährlich – wie ihn die meisten Obwaldner am liebsten geniessen – sei er rezent und «chischtig», schwärmte Erwin Spichtig.