



Berner Alp- und Hobelkäse AOP. **Der Echte aus dem Berner Oberland.**

Wo die Kühe auf sonnigen, saftigen Alpen weiden und der Senn am Vormittag auf natürliche Weise die frischgemolkene, gehaltvolle Alpenmilch verkäst, von dort stammt der Berner Alpkäse AOP. Die natürlichen Alpweiden ohne künstliche Düngemittel, die speziellen Alpenkräuter, sowie die gesunde, reine Bergluft prägen diesen Traditionskäse.

In den Berner Oberländer Alpen begann die Labkäserei bereits um das Jahr 1500. Schon in der Chronik von Stumpf (1548) wurde auf die besondere Qualität des Alpkäses aus dieser Region unter den Bezeichnungen Sibenthaler und «Saanerkäss» verwiesen. Wirtschaftliche Bedeutung erlangte die Produktion von Alpkäse im Berner Oberland dann im 17. Jahrhundert. Die heutige Herstellungspraxis weicht nur unwesentlich von der 1872 festgehaltenen Anleitung zur Alpsennerei ab. Hobelkäse entstammt der Tradition der Haltbarmachung durch Trocknung.

Der Berner Alpkäse AOP wird auf rund 550 Alpen nur während der Sömmerungszeit (ab 10. Mai bis 10. Oktober) mit viel Sorgfalt, Können und Leidenschaft hergestellt. Die Milch wird im Kupferkessi verkäst, welches direkt oder indirekt mit Holzfeuer beheizt wird. Der Milch werden ausschließlich Naturlab und betriebseigene Kulturen zugesetzt. Ab der Presse gelangt der Käse zum Konservieren einen Tag lang in ein Salzbad. Danach werden die Laibe regelmäßig mit Salz und Wasser eingerieben. Die für die Veredelung zu Berner Hobelkäse AOP bestimmten, mit dem Prädikat «Surchoix» ausgezeichneten Berner Alpkäse-Laibe verbleiben während der gesamten Reifezeit im geografischen Gebiet. Die Rindenschmiere wird sauber entfernt, bevor die Laibe für mindestens 18 Monate in einem Gaden mit Naturklima oder in einem künstlich klimatisierten Raum veredelt werden. Der Berner Alpkäse, das ergaben Untersuchungen, enthält einen relativ hohen Anteil an Linolensäure, einer gesunden Omega-3-Fettsäure.

Berner Alpkäse AOP wird vorzugsweise als Schnittkäse und Berner Hobelkäse AOP in Form von Hobelrollen – mit einem Original-Hobel gehobelt und gerollt – oder gemöckelt genossen. Berner Alp- und Hobelkäse AOP begeistern durch ihre Einfachheit und ihren charaktervollen Geschmack. Echte Naturprodukte eben.



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de





Berner Alp- und Hobelkäse AOP. Ursprünglich seit 1548.



Ursprungsschutz AOP	AOP steht für Appellation d'Origine Protégée (Geschützte Ursprungsbezeichnung, GUB) seit 2004.												
Herstellungsgebiet	Die Produktions- und Verarbeitungszone umfasst die Sömmerungsbetriebe in der Sömmerungszone der Amtsbezirke Oberhasli, Interlaken, Thun, Frutigen, Saanen, Ober- und Niderrsimmental, sowie einige Alpen in angrenzenden Gebieten, deren landwirtschaftlicher Ganzjahresbetrieb sich jedoch im Kanton Bern befindet.												
Rohstoff	Rohmilch von Kühen, welche sich von dem auf den Alpweiden des Berner Oberlandes wachsenden, kräuterreichen Futter ernähren. Höchstens 10% des Futters darf, und dies nur im Ausnahmefall, alpfremd sein. Die Verwendung jeglicher Zusatzstoffe oder gentechnologisch veränderter Mittel ist untersagt.												
Form, Größe, Gewicht	Runde Laibe, Durchmesser 28–48 cm, Höhe 8–9,5 cm, Gewicht 5–16 kg.												
Besondere Merkmale	Berner Alpkäse AOP ist ein aus roher Alpmilch hergestellter Käse mit fester, gesunder und gepflegter Schmiere-Rinde (Narben). Berner Hobelkäse AOP ist ein hobelfähiger Extrahartkäse mit einer festen Rinde, die von einem natürlichen Fettfilm überzogen ist. Für Berner Hobelkäse AOP wird ausschließlich Berner Alpkäse mit maximaler Punktzahl verwendet. Das Endprodukt hat keine Schmiere und ist laktosefrei*.												
Fettgehalt	Berner Alpkäse AOP: Fett in der Trockenmasse (F.i.Tr.) mind. 450 g/kg; Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) max. 540 g/kg. Berner Hobelkäse AOP: Fett in der Trockenmasse (F.i.Tr.) mind. 450 g/kg; Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) max. 500 g/kg.												
Textur	Berner Alpkäse AOP: Keine bis spärliche Lochung, mittelhart bis hart, leicht brüchig. Berner Hobelkäse AOP: Teig ist mittel bis stark brüchig, leicht trocken und löslich.												
Geschmack	Berner Alpkäse AOP: Im Alter von 4,5 bis 12 Monaten «chüschtig» mit einem würzigen, echten Alpkäsecharakter. Mit zunehmendem Alter wird sein Aroma noch ausgeprägter. Berner Hobelkäse AOP: mind. 18 Monate, ausgeprägtes Aroma, pikant, leicht säuerlich und würzig mit geräucherter Note.												
Veredelung	Jeder Berner Alpkäse AOP muss während mindestens 4,5 Monaten im geografischen Gebiet gereift werden. Die qualitativ besten Berner Alpkäse AOP reifen während mindestens 18 Monaten zum Berner Hobelkäse AOP heran. Ab dem Alter von einem Jahr werden die Laibe zur Veredelung hochkant gestellt.												
Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g	<table> <tr> <td>Wasser</td> <td>35 g</td> <td>Mineralien</td> <td>4,6 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß</td> <td>27 g</td> <td>Kalorien</td> <td>408 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>33 g</td> <td>Joules</td> <td>1691 kJ</td> </tr> </table>	Wasser	35 g	Mineralien	4,6 g	Eiweiß	27 g	Kalorien	408 kcal	Fett	33 g	Joules	1691 kJ
Wasser	35 g	Mineralien	4,6 g										
Eiweiß	27 g	Kalorien	408 kcal										
Fett	33 g	Joules	1691 kJ										

* Laktosegehalt unter 0,1 g / 100 g gemäß Deutschem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

Switzerland Cheese Marketing GmbH
Bretonischer Ring 15, 85630 Grasbrunn
Telefon +49 (0) 81 06 / 89 87 0, Fax +49 (0) 81 06 / 89 87 10
info@schweizerkaese.de www.schweizerkaese.de

CasAlp
Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP
Inforama Berner Oberland, 3702 Hondrich
Telefon +41 (0)33 650 84 15, info@casalp.ch