

## **Alpkäse und Bergkäse – wo ist der Unterschied?**

# **Sommerfrische Kräuter machen gute Milch**

**Schweizer Alpkäse ist einzigartig im Geschmack und reich an Kalzium. Denn Alpkäse wird nur im Sommer direkt auf der Alp hergestellt. Die Homepage [www.schweizeralpkäse.ch](http://www.schweizeralpkäse.ch) bietet Informationen zum einheimischen Alpkäse und zu einem Besuch auf der Alp.**

---

### **Bern**

Echter Alpkäse ist etwas Besonderes: er wird nur im Sommer von Hand direkt auf der Alp gefertigt. Das unterscheidet ihn vom Bergkäse, der während des ganzen Jahres in gewerblichen Dorfkäsereien in den Tälern produziert wird. Die frischen, würzigen Kräuter der Alpweiden ergeben eine geschmackvolle Milch, die ohne Transport schonend zu Käse verarbeitet wird. Die aufwändige Herstellung direkt auf der Alp macht den Alpkäse zu einem ganz besonderen Genuss.

---

### **Vielfalt und Abwechslung**

Auf den Alpweiden wachsen mehr als hundert verschiedene Kräuter und Gräser. Auf den Wiesen im Tal sind es selten mehr als ein Dutzend. Die verschiedenen Kräuter und Gräser wirken sich auf den Nährstoffgehalt der

Milch aus – und sorgen dafür, dass der Alpkäse viele Nährstoffe enthält und einzigartig im Aroma ist. Zudem ist Alpkäse reich an Kalzium, das für Knochen, Zähne und Muskelarbeit unentbehrlich ist. – Alpkäse unterscheiden sich je nach Region in Grösse, Farbe, Form und Reifegrad: es gibt halbharte, harte und extraharte Alpkäse, vom jungen Milden bis zum dreijährigen Hobelkäse. Da findet sich für jeden Geschmack etwas. Alpkäse schmeckt somit immer wieder anders und wird nie langweilig.

---

### **Broschüre mit Rezepten**

Die Broschüre «Alpkäse – Vom Genuss, der von den Alpen kommt» bietet Rezepte mit Alpkäse und vermittelt die Tradition der «Älplerwelt». Die Broschüre ist gratis und kann bezogen werden unter [www.schweizeralpkäse.ch](http://www.schweizeralpkäse.ch) oder Tel. 031 359 57 28.