



Prüfende Blicke: Der Alpkäse wird genau unter die Lupe genommen.

Drei Alpbetriebe mit dem Punktemaximum

Am Samstag haben 23 Alpbetriebe aus der Ostschweiz und dem Fürstentum Liechtenstein ihren Alpkäse von Käsespezialisten taxieren lassen. Erstmals wurden die Käse gemäss Medienmitteilung zentral in der Markthalle Sargans beurteilt, verbunden mit einem geselligen Abend für das Alppersonal.

Jede Alp konnte zwei Laibe im Alter von sechs bis zehn Wochen zur Taxation mitbringen, der Käse wurde in den vier Kriterien Lochung, Teig und Farbe, Ausseres und Geschmack beurteilt. Die Maximalpunktzahl für alle vier Kriterien zusammen beträgt 20 Punkte. «Die Qualität der diesjährigen Alpkäse aus dem Vereinsgebiet der Alpkä-

seproduzenten darf wieder als hervorragend bezeichnet werden. Es ist eine Freude, zu sehen, wie aus der gesunden Alpmilch ein Produkt von höchstem Genusswert, verbunden mit Natur und Leidenschaft, entstehen kann. Von den taxierten 23 Alpbetrieben haben drei Betriebe das Maximum von 20 Punkten erreicht, der Durchschnitt liegt bei 19,68 Punkten. Sämtliche taxierten Produkte haben 19,25 und mehr Punkte und entsprechen damit den Anforderungen für ein 1A-Mulchen», heisst es weiter.

Der diesjährige Alpkäse kann direkt bei den Landwirten von gesömmerten Milchkühen, auf Alpbetrieben, an Käsetheken in Fachgeschäften oder bei Grossverteilern gekauft werden.

Publikum verkostet

Am 25. September findet die bereits traditionelle Alpkäseprämierung auf der Molseralp, am Flumserberg statt.

Im Rahmen einer Publikumsprämierung darf dort der Alpkäse degustiert und nach dem persönlichen Geschmack entsprechend rangiert werden. Das positive Urteil der Konsumenten ist mitunter die höchste Anerkennung für das Alppersonal.

«Wer regelmässig Alpkäse konsumiert, ernährt sich gesund und unterstützt die Erhaltung einer intakten Landschaft im Berggebiet. Milchkuhalpen sind das Rückgrat für ländliches Kulturgut, der Käseabsatz zu anständigen Preisen ist aber für deren Erhaltung eine wichtige Voraussetzung», so die Medienmitteilung zur Alpkäsetaxation abschliessend. (pd)

IMPRESSUM

Sarganserländer

Unabhängige Zeitung für das Sarganserland

144. Jahrgang, verbeitete Auflage: 9'737 Exemplare, Grossauflage: 20'762 Exemplare, WEMF-beglaubigt, Erscheint: Montag bis Freitag

Online / E-Paper

www.sarganserlaender.ch

«Diesjähriger Alpkäse kann direkt bei den Landwirten, auf Alpbetrieben, an Käsetheken in Fachgeschäften oder bei Grossverteilern gekauft werden.»