

Schweiz. Natürlich.



ERST SCHMIEREN, DANN HOBELN?

JA

ECHT SCHWEIZERISCH.
100% MEIN GESCHMACK.

Jetzt wählen. Im Laden:



BERNER ALP- UND HOBELKÄSE AOP



ROHSTOFF

Der Berner Alp- und Hobelkäse AOP* wird aus Rohmilch hergestellt. Die Kühe ernähren sich hauptsächlich vom kräuterreichen Gras der Alpweiden des Berner Oberlandes.



KULINARISCHES

Der Berner Alpkäse AOP wird vorzugsweise als Schnittkäse genossen. Der Berner Hobelkäse AOP wird entweder mit einem Originalhobel gehobelt und gerollt oder in kleine Stücke gebrochen.



GEOGRAFISCHES GEBIET

Berner Alp- und Hobelkäse AOP wird auf Alpbetrieben im Berner Oberland hergestellt.



HERSTELLUNG

Rund 500 Alpbetriebe im Berner Oberland stellen während der Sömmerung den Berner Alpkäse AOP her. Die Milch wird im «Chupferchessi» verkäst, und nur Lab und betriebeigene Kulturen werden zugesetzt. Nach dem Pressen wird der Käse einen Tag lang im Salzbad konserviert. Danach werden die Laibe regelmässig mit Salz und Wasser eingerieben (geschmiert) und während mindestens 4½ Monaten gelagert. Alpkäse mit dem Prädikat «surchoix» reift mindestens 18 Monate in einem Käsespeicher bzw. Naturkeller mit Naturklima oder in einem klimatisierten Käsekeller. Danach wird er Berner Hobelkäse AOP genannt.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Berner Alpkäse AOP ist ein vollfetter Hartkäse aus roher Alpmilch. Er riecht leicht säuerlich und hat eine leicht geräucherte Note. Der Geschmack ist leicht bis mittel sauer und mittel salzig. Je nach Ausrichtung, Höhe und Bewirtschaftung der Alp erhält das Naturprodukt sein einzigartiges Aroma. Berner Hobelkäse AOP ist ein vollfetter, hobelfähiger Extrahartkäse. Er hat eine geräucherte Note. Der Geschmack ist mittel salzig, würzig und nussig aromatisch.

GESCHICHTE

Labkäse wurde auf den Alpen des Berner Oberlandes bereits um 1500 hergestellt. Unter den Bezeichnungen «Sibenthaler» und «Saanerkäss» wird die besondere Qualität des regionalen Alpkäses bereits in Stumpfs Chronik von 1548 beschrieben. Im 17. Jahrhundert erlangte die Produktion von Alpkäse im Berner Oberland grosse wirtschaftliche Bedeutung. Der Hobelkäse geht auf die Tradition der Haltbarmachung durch Trocknung zurück. Bereits im 18. Jahrhundert wurde er nach Übersee exportiert.

VERKAUFSFORM

Der Berner Alp- und Hobelkäse AOP wird am Stück verkauft. Der Berner Hobelkäse AOP ist auch gerollt oder in Bruchstücken gemöckelt erhältlich.



CasAlp

Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP

Informa Berner Oberland

3702 Hondrich

T 031 636 04 98

✉ info@casalp.ch

🏠 www.casalp.ch

📘 *casAlp, Berner Alp- und Hobelkäse AOP*

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26

3007 Bern

T 031 381 49 53

✉ info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch

📘 *aopigp* @ *aopigp*

*AOP ist die geschützte Ursprungsbezeichnung eines Produkts und steht für «Appellation d'Origine Protégée».