ALPKÄSE



Redaktion: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Mit diesem Etikett werden Käse von verschiedenen Alpen verkauft. Darunter sind milde Halbhartkäse zu finden wie auch würzige, länger gelagerte Hartkäse. Es gilt, die Lieblings-Alp zu finden!

INFORMATIONEN

- Im Gegensatz zum Bergkäse stammt hier nicht nur die Rohmilch von der Alp, der Käse wird auch auf der Alp hergestellt und auch dort bis zum Alpabzug gereift.

- Eine neue ETH-Studie wies nach, dass Alpkäse im Vergleich zu Käse von mit Silofutter ernährten «Talkühen» einen doppelt so hohen Gehalt an wertvollen Omega-3-Fettsäuren enthält.

DATEN

- Erfreulicherweise ist die Menge des produzierten Albkäses in den letzten Jahren leicht gestiegen.
- Mit dem kleinen Mehrpreis für Alpkäse tut man nicht nur der Gesundheit einen Gefallen, sondern stützt auch eine für die Alpenwelt sinnvolle Lebensweise.