



Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Glarner Alpkäse*

1. Gesuchstellende Gruppierung

Glarona Käsegenossenschaft, Ygruben 9, 8750 Glarus

2. Name des Erzeugnisses

Glarner Alpkäse

3. Beantragter Schutz

Geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

4. Art des Erzeugnisses

Käse

5. Nachweis der Repräsentativität

Insgesamt produzieren 29 Produzenten *Glarner Alpkäse*. Davon sind 19 Mitglieder der Gruppierung, der Glarona Käsegenossenschaft (66%). Insgesamt werden jährlich 115.8 t *Glarner Alpkäse* produziert, davon 96.1 t (83%) von den Mitgliedern der Gruppierung.

Die Statuten der Glarona Käsegenossenschaft belegen, dass die Gruppierung nach demokratischen Grundsätzen organisiert ist.

6. Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Der *Glarner Alpkäse* wird als Urtyp der glarnerischen Käsesorten angesehen und wird ausschliesslich in einem abgegrenzten Gebiet, im Kanton Glarus, hergestellt. Der Begriff *Glarner Alpkäse* wird eindeutig mit dem Kanton Glarus als Ort der ursprünglichen Erzeugung und Vermarktung in Verbindung gebracht. Beim *Glarner Alpkäse* sind ausserhalb des abgegrenzten Gebietes keine Nachahmungen bekannt. Der *Glarner Alpkäse* ist zudem im Inventar „Das kulinarische Erbe der Schweiz“¹ als traditionelles Lebensmittel aufgeführt.

¹ <http://www.kulinarischeserbe.ch/product.aspx?id=424>

7. Geschichtliche Elemente

Erstmals schriftlich erwähnt wird ein vollfetter Käse von Glarner Alpen im historischen, geografischen und statistischen Werk „Gemälde der Schweiz. Der Kanton Glarus“ aus dem Jahre 1845 (Blumer und Heer). Auch im Kochbuch von Othmar Blumer-Paravicini, das Mitte des 19. Jahrhunderts entstand, taucht ein Alpkäse auf. In Anlehnung an das „Land“ Glarus wird er dort als „Landkäse“ vorgestellt. Dass Quellen über *Glerner Alpkäse* erst im 19. Jahrhundert erscheinen, ist ein grosser Unterschied zu den meisten anderen Bergkantonen, wo vollfette Labkäse bis ins 15. oder 16. Jahrhundert zurück verfolgt werden können. Damals setzte die Technik der Labkäserei in der Eidgenossenschaft ein, die die Herstellung von fetthaltigen und damit für den Handel interessanten Käsen ermöglichte. In den meisten Bergkantonen der West- und Innerschweiz setzten die Äpler seither auf die lukrative Fettkäserei, während im Kanton Glarus fettarmer Schabziger und fettreiche Butter produziert wurden. In dortigen bäuerlichen Kreisen nutzte man Butter bis ins 20. Jahrhundert hinein als Zahlungsmittel. Heute hat sich der *Glerner Alpkäse* aus dem Schatten des Schabzigers gelöst. Seit der Vermarktung durch eine Genossenschaft im Jahre 2000 ist der Glarner Alpkäse zu einem Handelsgut für den lokalen Markt sowie den Gross- und Detailhandel in der umliegenden Region geworden. Die Äpler produzieren heute gar eher Alpkäse als Ziger, da der bei der Ziger-Produktion anfallende Rahm nicht mehr gut abgesetzt werden kann.

8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem „Terroir“

Die Herstellung von *Glerner Alpkäse* ist topografisch, von der Flora und vom Klima her beeinflusst. Die Lage der Glarner Alpen ist charakterisiert durch Niederschläge, Föhn, steinig, steiles Gelände, schwierige Verkehrsverhältnisse und entlegene, unwegsame Erreichbarkeit. Die Milchproduktion und -verwertung war dadurch gezwungenermassen bedeutungsvoll und ist seit jeher eine gelebte Tradition, die von wirtschaftlicher Bedeutung ist. Die Herstellung von *Glerner Alpkäse* war als existenzielle Notwendigkeit gegeben, denn diese Produktionsmethode machte die Haltbarkeit der Milch erst möglich. Die Weidehaltung der Tiere, das alpine Futter, die Handarbeit, die tägliche Verarbeitung im Kupferkessi und die Verwendung der spezifischen Glarner Alpkäse-Kultur verleihen dem *Glerner Alpkäse* den typischen Geruch und Geschmack.

9. Beschreibung der lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren

Glerner Alpkäse wird seit jeher nur während der Sömmerungszeit hergestellt, und das Herstellungsverfahren hat sich mit Ausnahme gewisser technischer Fortschritte über die Jahre nicht wesentlich geändert. Der Herstellungsprozess von *Glerner Alpkäse* erfolgt immer noch weitgehend manuell. Es werden jeweils Abend- und Morgenmilch miteinander in einem offenen Kupferkessi verarbeitet. Der Milch wird eine spezifische Glarner Alpkäse-Kultur beigegeben. Der Bruch wird von Hand mit einer Harfe hergestellt und bei mindestens 44 °C gewärmt. Der Fettgehalt der Kessimilch wird durch natürliches Entrahmen eingestellt. Ebenfalls verzichtet die Gruppierung auf den Einsatz einer Bruchpumpe, die Käsemasse wird somit von Hand mit dem Ausziehtuch oder im freien Fall gewonnen.

10. Pflichtenheft

a) Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Produktions- und Verarbeitungszone umfasst die Sömmerungsbetriebe im Sömmerungsgebiet der drei Gemeinden Glarus Süd, Glarus Mitte und Glarus Nord, welche zusammen den Kanton Glarus bilden. Die Reifungszone erstreckt sich über den ganzen Kanton Glarus.

b) Beschreibung des Erzeugnisses und seiner Haupteigenschaften

Der *Glerner Alpkäse* ist ein vollfetter Halbhartkäse aus roher, silofreier Milch mit fester, gesunder und gepflegter Schmiere-Rinde (Narben) und wird ausschliesslich während der Sömmerungszeit herge-

Zusammenfassung des Gesuchs für *Glarner Alpkäse GUB*

stellt. Er ist rund, hat einen Durchmesser von 28 - 32 cm und wiegt 5 - 9 kg. Mit zunehmendem Alter bildet er eine trockene Schmiere. Der Teig weist eine regelmässige, sparsame und kreisrunde Lochung auf. Der Teig ist weisslich-elfenbein bis gelblich in der Farbe, fein, weichschnittig und elastisch (lang). Das Aroma ist pflanzlich, milchig, rindig und fruchtig, zum Teil mit einer leicht gerösteten Note. Der *Glarner Alpkäse* besitzt einen reinen, milden, milchigen Geschmack, unterstützt von einer Note Alpenkräuter. Auf der Zunge wirkt er mit zunehmendem Alter rezent.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Die Milchverarbeitung erfolgt im Kupferkessi, das direkt oder indirekt beheizt wird. Der Kessimilch-Fettgehalt wird durch natürliches Entrahmen der gelagerten Milch eingestellt. Bei 30 - 33°C wird der Kessimilch Kultur und Lab zugesetzt. Nach 25 - 38 Minuten Gerinnungszeit wird der Käsebruch hergestellt (Zerschneiden und Bruchmachen zuerst von Hand mit Kelle und Harfe, anschliessend entweder von Hand mit dem Käsebrecher oder mit dem Rührwerk). Das Vorkäsen dauert 20 - 40 Minuten, der Bruch besitzt die Grösse eines Weizen- bis Maisorns. Die Brenntemperatur beträgt mind. 44°C, max. 47°C, die Brennzeit 25 - 60 Minuten. Nach dem Ausrühren wird die Käsemasse von Hand mit dem Ausziehtuch oder im freien Fall gewonnen. Die vorgepresste Käsemasse wird anschliessend portioniert und zur Formgebung in Formen mit fixem Durchmesser von 28 - 32 cm eingefüllt und gepresst. Die Käsepflege erfolgt im Käsekeller, die minimale Reifungszeit beträgt 60 Tage.

d) Zertifizierungsstellen

Die gesuchstellende Gruppierung hat ProCert sowie q.inspecta GmbH bezeichnet. Die Zertifizierungsstellen sind akkreditiert.

e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Glarner Alpkäse muss mit dem offiziellen Signet, welches im Pflichtenheft definiert ist, gekennzeichnet werden.