



---

# Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für Werdenberger Sauerkäse, Liechtenstei- ner Sauerkäse und Bloderkäse

## 1. Gesuchstellende Gruppierung

Verein Sauerkäse – Bloderkäse, Gublenstrasse 1271, 9651 Ennetbühl

## 2. Name des Erzeugnisses

*Werdenberger Sauerkäse, Liechtensteiner Sauerkäse und Bloderkäse (nachfolgend Sauerkäse/Bloderkäse)*

## 3. Beantragter Schutz

Geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

## 4. Art des Erzeugnisses

*Bloderkäse*: Ungereifter Käse (Frischkäse) aus Magermilch, durch Säuregerinnung gewonnen.

*Sauerkäse*: Gereifter Weichkäse aus Magermilch, mit gallertartiger, gelblicher Speckschicht, durch Säuregerinnung gewonnen.

## 5. Nachweis der Repräsentativität

Von den insgesamt 20 bekannten Produzenten von *Sauerkäse/Bloderkäse* sind 15 Mitglieder der gesuchstellenden Gruppierung (75%). Die Mitglieder produzieren pro Jahr ca. 47.5 t *Sauerkäse/Bloderkäse* von der gesamten jährlichen Produktionsmenge von 51 t (93%). Die Gruppierung kann als repräsentativ erachtet werden, da sie mehr als 60% der Produzenten und Verarbeiter umfasst und mehr als die Hälfte des jährlichen Produktionsvolumens herstellt und nach demokratischen Grundsätzen organisiert ist.

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

Der *Sauerkäse/Bloderkäse* wird ausschliesslich in einem sehr beschränkten Produktionsgebiet hergestellt. Ausserhalb des abgegrenzten Gebietes sind weder Nachahmungen noch die Herstellung von ähnlichen Erzeugnissen bekannt. Diese Tatsache wird auch im Dossier historisch belegt.

## 7. Geschichtliche Elemente

Die *Sauerkäserei* stammt nach Überlieferung von den nomadisierenden Völkern des Ostens. Es ist vermutlich die ursprünglichste Käseherstellungsart. Sie kann bis ins Mittelalter nachgewiesen werden (14. Jahrhundert) und hat sich über die Jahrhunderte im Fürstentum Liechtenstein, im Werdenberg und Toggenburg sowie auch im Vorarlberg erhalten. In den historischen Angaben über die Lieferungen an das Kloster St. Gallen aus den Obertoggenburger Alpen wird jeweils speziell erwähnt, wenn es sich um Labkäse handelte, so dass angenommen wird, es sei andernfalls im allgemeinen *Sauerkäse/Bloderkäse* zu verstehen. Die hauptsächliche Mundportion des St. Galler Kriegsvolkes bei der Belagerung von Waldshut im Jahre 1468 bestand unter anderem aus *Bloderkäse* aus dem oberen Thurtal. Aus alten Schriften des Werdenbergs geht hervor, dass die unfreien Bauern ihren Grafen oder Landvögten Abgaben in Form von *Sauerkäse* zu entrichten hatten. Die *Sauerkäsezubereitung* beschränkte sich im Kanton St. Gallen und im Fürstentum Liechtenstein fast ausschliesslich auf Gebiete mit vielen Alpen: Bezirke Obertoggenburg und Werdenberg, sowie auf die Gemeinde Amden (enge Beziehungen zum Obertoggenburg).

## 8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem „Terroir“

Das Aufkommen des *Sauerkäse/Bloderkäse* ist sowohl klimatisch als auch topographisch bedingt. Das Voralpengebiet ist geprägt durch hohe Niederschläge und ungünstige topografische Verhältnisse. Somit hat die Milchproduktion und –verwertung eine grosse Bedeutung erlangt, speziell in Gebieten mit mangelhafter Erschliessung. Gemeinschaftsalpen waren praktisch keine bekannt, die langen Wege ins Tal und das Fehlen von Strassen und geeigneten Transportmitteln für Milch zwang die Bauern, die Milch an Ort und Stelle zu verarbeiten. Dafür eignete sich die Herstellung von *Sauerkäse/Bloderkäse* am besten. *Sauerkäse/Bloderkäse* konnte immer bei Bedarf konsumiert werden, unabhängig vom Reifestadium. Er wurde vor allem mit Brot, aber auch zu Kartoffeln oder "Ribel" gegessen und stellte einen wichtigen Eiweisslieferanten dar.

## 9. Beschreibung der lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren

Das Herstellungsverfahren ist mit Ausnahme gewisser technischer Fortschritte über die Jahre nicht geändert worden. Die Milch wird nach wie vor durch natürliche Milchsäurebakterien angesäuert und getrennt, und es wird gänzlich auf Verarbeitungshilfsstoffe und Zusatzstoffe verzichtet. Insbesondere das Reifungsverfahren für den *Sauerkäse*, das zu einer gallertartigen, gelblichen Speckschicht führt, die mit zunehmender Reife ins Käseinnere wächst, darf als traditionell und einzigartig bezeichnet werden.

## 10. Pflichtenheft

### a. Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet des *Sauerkäse/Bloderkäse* umfasst zwölf Gemeinden des Kantons St. Gallen (Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams, Sennwald, Wildhaus, Alt St. Johann, Stein, Nesslau-Krummenau, Ebnat-Kappel und Amden) und alle Gemeinden des Fürstentums Liechtenstein.

### b. Beschreibung des Erzeugnisses und seiner Haupteigenschaften

*Bloderkäse* ist ein ungereifter Käse (Frischkäse) aus Magermilch. Er wird durch eine von Milchsäurebakterien induzierte Säuregerinnung gewonnen. Der *Bloderkäse* ist blockförmig und wiegt 100 g bis 8 kg.

*Sauerkäse* ist ein gereifter Weichkäse aus Magermilch. Er wird durch eine von Milchsäurebakterien induzierte Säuregerinnung gewonnen. Der *Sauerkäse* ist blockförmig und wiegt 100 g bis 8 kg. Durch die Reifung entwickelt sich an der Oberfläche eine nach innen wachsende, gallertartige Speckschicht,

die ebenfalls zum Verzehr bestimmt ist.

**c. Beschreibung der Herstellungsmethode**

Die Milch wird auf natürliche oder mechanische Weise entrahmt und in Kupfer- oder Chromstahlbehälter überführt. Nach der Ansäuerung durch mesophile Milchsäurebakterien gerinnt die Milch bei einem pH unter 4.3 - 4.65. Die geronnene Milch wird von Hand oder mechanisch geschnitten. Bevor die Käsemasse nachgewärmt wird, kann etwas Kochsalz zugegeben werden. Zum besseren Setzen des Bruches kann etwas Vollmilch beigemischt werden. Danach wird die Käsemasse von Hand in quaderförmige Behälter aus Kunststoff, Metall oder Holz abgefüllt und gepresst. Der Käse kann trocken oder im Salzbad gesalzen werden.

**d. Zertifizierungsstelle**

Zertifizierungsstelle ist ProCert, Bern, SCES-Nr. 038. Die Mindestanforderungen für die Kontrolle sind im Kontrollhandbuch beschrieben, das von der Zertifizierungsstelle und der gesuchstellenden Gruppierung erstellt wurde; diese sind für die Benutzer der GUB verbindlich.

**e. Etikettierung und Rückverfolgbarkeit**

Als *Bloderkäse* darf nur Käse gekennzeichnet werden, der die Anforderungen gemäss dem Pflichtenheft erfüllt.

Als *Werdenberger Sauerkäse* oder *Liechtensteiner Sauerkäse* darf nur Käse gekennzeichnet werden, der die Anforderungen gemäss dem Pflichtenheft erfüllt. Dabei dürfen auch die Dialektfassungen mit entsprechender geografischer Angabe verwendet werden.