

---

G R A U B Ü N D E N

# EXCLUSIV

---

7 3 S O M M E R 2 0 2 6

---

WASSERKRAFT · ZWEIRAD



# BÜNDNER ALPKÄSE

Produkt mit Herkunft, Charakter und Mythos

---

Alpkäse ist mehr als einfach Käse. Er steht für jahrhundertealte Kultur, harte Arbeit in hochalpiner Landschaft, für Kindheitserinnerungen und ein goldenes Stück Heimat.

---

Text: Domenica Flütsch Bilder: Adrian Flütsch



Genuss

**K**aum ein Produkt wird so eng mit heiler Bergwelt und Naturnähe verknüpft wie Alpkäse und weckt Emotionen und Zugehörigkeit wie er. Alpkäse ist die essbare Verkörperung der Alpen als Sehnsuchtsort. Für viele Menschen stehen die Alpen für Ursprünglichkeit, Freiheit und eine Gegenwart zur beschleunigten Moderne. Kühe auf saftigen Weiden, einfache Alphütten, klare Bergluft und handwerkliche Produktion verkörpern eine Welt, die als echt, naturnah und unverfälscht wahrgenommen wird. Dieses Bild wurde kulturell stark geprägt, nicht zuletzt durch die Figur Heidi. Johanna Spyris weltberühmte Geschichte machte die Alpen zum Symbol einer heilen Welt: Naturverbundenheit, Einfachheit, gesunde Luft, Tiere und ein Leben im Einklang mit den Jahreszeiten. Bis heute wirkt dieses Bild nach. Dabei täuscht die romantische Vorstellung vom Alpkäse leicht darüber hinweg, dass hinter jedem Laib nicht nur viel anspruchsvolle und anstrengende Handwerkskunst steht, sondern auch ein hochkomplexes und wirtschaftlich anspruchsvolles System. Bis ein Käse seinen Keller nach der Reifezeit verlässt, braucht es unzählige Arbeitsschritte, Handgriffe, Schweiß und ein ganzes Team. Hirten, Sennen und Alpmeister sorgen sich um die Tiere, pflegen Weiden, Käse und Infrastruktur. Die Tage starten mitten in der Nacht und freie Tage gibt es erst wieder nach der Alpzeit. Und sowieso dauert ein Alpsommer organisatorisch gesehen fast ein ganzes Jahr.

## RARES GUT

Alpkäse ist ein rares und geschütztes Gut. Längst nicht jeder Käse aus dem Berggebiet ist auch ein Alpkäse., diesen Titel führen darf nur, wer strenge Auflagen erfüllt. Die Besonderheit liegt in der räumlichen und zeitlichen Limitierung: Nur Milch von Tieren, die im Sömmerungsgebiet in der Sommerfrische sind, darf verwendet werden und das nur von Verarbeitungsbetrieben in ebendiesem Gebiet. Als Sömmerungsgebiet werden jene Flächen vom Bund ausgewiesen, die nur während der Sommermonate in der Höhe bewirtschaftet werden. Oft wird Alpkäse mit Bergkäse verwechselt. Der Unterschied ist jedoch grundlegend. Während Alpkäse nur in der kurzen Zeit der Alpsaison entsteht, kann ein Bergkäse das ganze Jahr produziert werden und die Käserei muss nicht im Sömmerungsgebiet stehen. Alpkäse entsteht immer im Sömmerungsgebiet, meist direkt auf der Alp, mit frischer Milch auf sehr kurzen Wegen. Bei Bergkäse sind die Wege meist deutlich länger und die Milch von verschiedensten Betrieben wird gemeinsam verarbeitet. Die Alpmilch für den Alpkäse hingeben stammt ausschliesslich von Tieren, die auf derselben Alp gesömmert werden, die Fütterung basiert auf dem natürlichen Futterangebot der Alpweiden. So trägt jeder Käse nicht nur die einzigartige Handschrift des Sennen, sondern auch des Terroirs. Deshalb schmeckt kein Alpkäse wie der andere.



## PRÄTTIGAUER ALP SPEKTAKEL

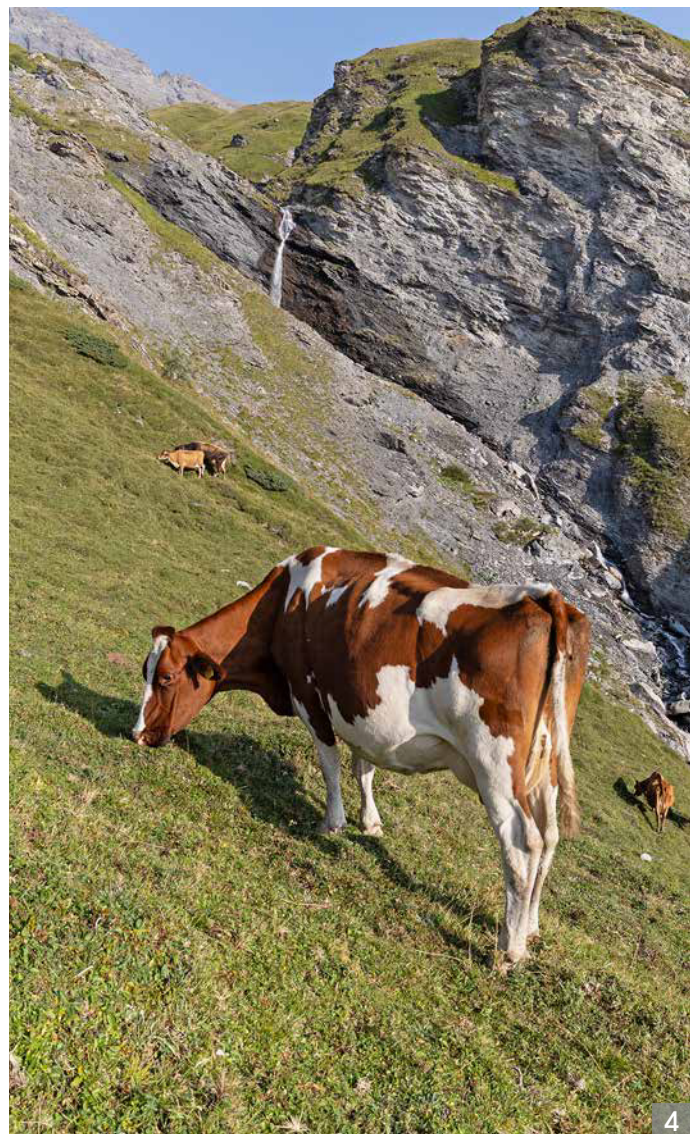
Das Prättigauer Alp Spektakel feiert jedes Jahr das Ende des Sommers mit einem grossen Alpfest. Neben den vielen Tieren spielen vor allem die Käse der Prättigauer Alpen eine Hauptrolle. An der Käsedegustation in der Festhalle können die Festbesucher die verschiedenen Alpkäse verkosten und küren durch ihr Voting den beliebtesten Prättigauer Alpkäse. Der grosse Alpkäse- und Spezialitätenmarkt präsentiert die ganze Vielfalt an feinen Alpprodukten. An die 50 liebevoll gestaltete Marktstände zeigen stolz, was Höfe und Alpen der Region hergeben und laden zum Flanieren, Entdecken und Probieren ein. Neben dem beliebten Alpkäse findet sich ein breites Sortiment an regionalen Produkten, handgefertigte Dekorationsartikel, Fleischspezialitäten oder Konfitüre, Gefilztes, Genähtes und Gebackenes. 3. Oktober 2026 in Seewis.

[www.alpspektakel.ch](http://www.alpspektakel.ch)



## WERTSCHÖPFUNG

Indem die Nutztiere im Sommer ihr Futter auf den Alpweiden suchen, sichern sie einen grossen Teil der bäuerlichen Wertschöpfung. Über die Tiere wird das Gras zu feinsten Lebensmitteln wie Käse, Butter oder Fleisch umgewandelt, und das in Höhen, wo weder Gemüse- noch Ackerbau möglich ist. Im Gegensatz zu Bergkäse erfolgt beim Alpkäse die gesamte Wertschöpfungskette – von der Milchgewinnung bis zur Käseherstellung – auf der Alp. Rund 600 Tonnen Alpkäse entstehen im Bündner Alpsommer jährlich, das entspricht etwa 100 000 Laiben zu jeweils fünf bis sechs Kilogramm. Damit gehört Graubünden zu den wichtigsten Alpkäse-Regionen der Schweiz. Für viele Alpen und landwirtschaftliche Betriebe ist die Alpwirtschaft zentral für die Existenz. Rohmilch allein erzielt deutlich weniger Wertschöpfung, die Veredlung zum Käse macht aus der Milch ein haltbares Premiumprodukt mit begrenzter Verfügbarkeit, handwerklich hergestellt und mit starker emotionaler Bindung. Wer Bündner Alpkäse kauft, erhält nicht nur beste Qualität und Geschmack, sondern nimmt auch ein goldenes Stück Alpleben, Tradition und regionale Identität mit nach Hause.



- 1 Käseherstellung ist Schwerarbeit
- 2 Käsepflege: arbeitsintensiv und essentiell
- 3 Marktstand am Prättigauer Alp Spektakel
- 4 Aus dem Rohstoff Alpgas wird Milch