



## **Offene Türen bei Bündner Bergkäsereien**

**Damit ein Bündner Bergkäse seinen Namen verdient, braucht es Bündner Bio-Milch und erfahrene Fachleute, denen ihr Handwerk am Herzen liegt. Zehn Bündner Bergkäsereien gewährten Einblick in die Käseherstellung auf über 1000 Metern Höhe – und luden zum Sonntagsbrunch.**

Bergkäsereien von Lumbrin bis ins Münstertal öffneten diesen Juli ihre Türen und luden zu Käseführungen, Degustationen und einem Blick hinter die Kulissen. Besucherinnen und Besucher erfuhren Wissenswertes über ein traditionsreiches Handwerk und über das hochwertige Bio-Produkt Bündner Bergkäse.

Den unverwechselbaren Geschmack des Bündner Bergkäses bestimmen viele Faktoren. Erfahrene Käsereimeister, vereinigt in der Sortenorganisation Bündnerkäse und dezentral verteilt über das ganze Kantonsgebiet, produzieren Bündner Bergkäse nach altem Traditionsrezept und den strengen Qualitätsrichtlinien der Sortenorganisation. Bündnerkäse ist ein Stück unverfälschte Bündner Natur, ein jahrhundertealtes Kulturgut. Der Halbhartkäse wird oft in einem Atemzug mit dem berühmten Bündnerfleisch genannt und ist heute bis weit über die Kantonsgrenzen hinaus beliebt.

Hergestellt wird Bündner Bergkäse von Hand auf über 1000 Metern. Auf dieser Höhe ist das Käsen extensiv, meist Sache eines Klein- oder Familienbetriebs. Der Alltag in der Bergkäserei ist arbeitsintensiv, vor allem in den Winter- und Frühlingsmonaten, wo saisonbedingt die grösste Milchmenge anfällt. Die handwerkliche Produktion geschieht in enger Verbundenheit mit der Natur. Eng sind auch die Beziehungen zu den Milchbauern in den verschiedenen Bündner Tälern. Diese liefern ihre Milch den Käsereien der Sortenorganisation für die Produktion einer Jahresmenge von rund 612 Tonnen Bündner Bergkäse. Milchbauern und Käsereien mit rund 40 Vollzeit Arbeitsstellen leisten damit gemeinsam einen Beitrag zur Wertschöpfung der regionalen Wirtschaft. Für den Bündner Bergkäse wird nur Bündner Milch verwendet, die Bio-Kriterien entspricht. So darf den Kühen beispielsweise kein Silofutter verfüttert werden. Nach dem Käsen reift Bündner Bergkäse zwischen drei und neun Monaten, von mild bis würzig, und entwickelt dabei seinen typischen Charakter.

Nächster Tag der offenen Bündner Bergkäserei mit Käsereiführung, Brunch oder Apéro:  
Sonntag, 18. Juli 2010. Mehr Informationen unter [www.buendnerkaese.ch](http://www.buendnerkaese.ch) und  
[www.aplinavera.ch](http://www.aplinavera.ch)

#### Sortenorganisation Bündnerkäse

Curdin Foppa, Präsident, LBBZ Plantahof, 7302 Landquart, [curdin.foppa@plantahof.gr.ch](mailto:curdin.foppa@plantahof.gr.ch)  
Telefon 081 307 45 61

Hanspeter Glauser, Leiter Beschaffung / Affinage Bündner Bergkäse, 7302 Landquart,  
[hanspeter.glauser@emmi.ch](mailto:hanspeter.glauser@emmi.ch), Mobile 079 416 68 83

Gion O. Vincenz, Geschäftsführer, Sägenstrasse 97, Postfach 120, 7001 Chur,  
[vincenz@buendnerkaese.ch](mailto:vincenz@buendnerkaese.ch), Telefon 081 254 20 11, Mobile 079 222 20 88

