

Bergdorfkäse

Andreas Grob verarbeitet Milch zu Käse, die per Pipeline von der Alp Quader täglich zu ihm fliesst.

Text – MARTIN HOCH / Bild – TINA STURZENEGGER

Früh morgens, wenn in den Betten in Brigels noch genussvoll geschnarcht wird, sitzen Peter und Greta im Stall im Lichte flackernder Neonröhren bei ihren Kühen und entlocken ihnen weisses Gold. Äpler Peter sagt mit Bestimmtheit in seiner Stimme: «Was wir hier haben, ist beste Bio-Bergheumilch.» Ein Satz, der von viel Erfahrung gestützt wird. Er ist bereits das vierzigste Jahr auf der Alp. Früher war er auf verschiedensten Alpbetrieben noch selber als Senn tätig. Eine Aufgabe, der sich hier Andreas Grob, der Käser der Cascharia in Brigels widmet. Denn die Milch fliesst von der Alp Quader bereits seit dem Sommer 1970 via einer Pipeline nach Brigels hinunter.

Bevor Peter die Milch in die Pipeline lässt, kühlt er sie noch. «Damit sich unterwegs keine unerwünschten Bakterien entwickeln.» Dann dreht er einen Hahn auf und die Milch fliesst durch die Pipeline, «deren Durchmesser nur halb so gross ist wie ein Gartenschlauch», in die 600 Meter tiefergelegene Cascharia Brigels.

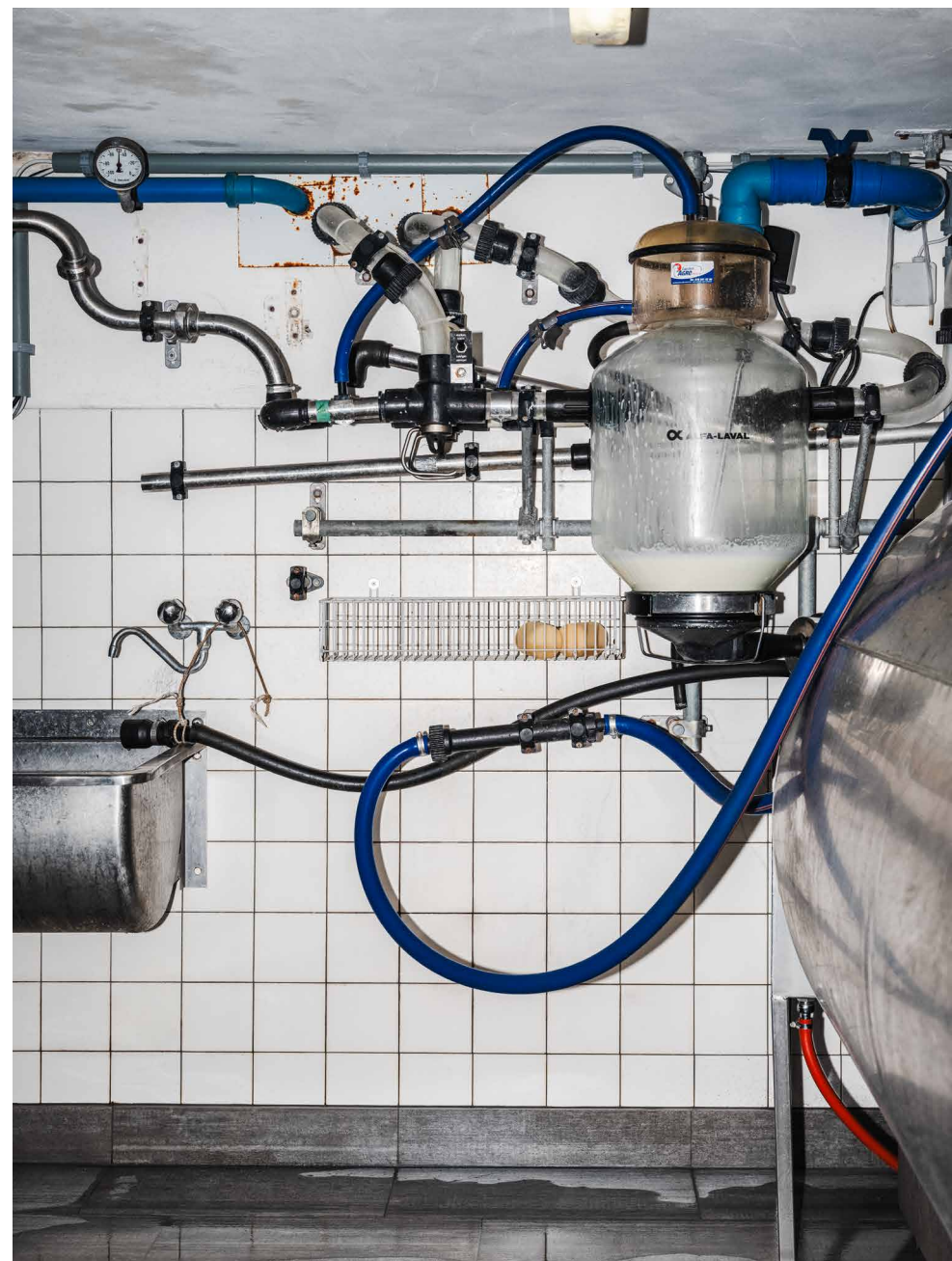
BÜNDNER BERGKÄSE ENTSTEHT

6.30 Uhr - das Handy von Andreas Grob piepst. Ein Blick auf das Display zeigt, dass Peter oben auf der Alp die Milch in die Pipeline eingelassen hat. «Nun geht es eine halbe Stunde, bis sie hier ist.» Als bald das der Fall ist, erwärmt der Käser diese. «Mit der Thermisation hemmen wir die natürlichen Bakterien, damit die Kulturen, die ich später beifügen werde, einen einfacheren Start haben.» Bei diesen Bakterienkulturen handelt es sich um das gutgehütete Betriebsgeheimnis einer Käserei. Denn sie entscheiden nicht zuletzt über die würzigen Aromen, die ein Käse entfaltet. Wohl verwendet Andreas Grob, wie die meisten Schweizer Käsereien, die Kulturen des Instituts Agroscope aus Liebefeld, aber «entscheidend ist die Mischung

Die Alp Quader befindet sich hoch über Brigels im dortigen Winter- und Sommersportgebiet.



Frisch gemolken marschieren die Kühe von der Alp Quader auf die Alpwiesen.



Von hier fließt die Milch per Pipeline in die Cascharia nach Brigels.



Käser Andreas Grob produziert in der Cascharia Brigels besten Bündner Bergkäse.

dieser Kulturen.» Die habe man selber ertüfelt. Nebst den Bakterien fügt der Käser in einem nächsten Schritt Lab, Enzyme aus Kälbermägen, hinzu. Es ist dafür zuständig, dass die Milch gerinnt und zu einer sogenannten Labgallerte verdickt. Nun folgt das Spiel mit der Harfe. Mit diesem Schneidewerkzeug wird die Labgallerte im Kessel zum Bruch weiterverarbeitet. «Für Weichkäse benötigt es Bruchkörner in der Grösse einer Baumnuss.» So bleibt mehr der wässrigen Molke in der Labgallerte drin. Für den Bündner Bergkäse, einen Halbhartkäse, müsse er länger schneiden, «da müssen die Bruchkörner so gross wie Maiskörner sein.» Stimmt die gewünschte Grösse, pumpt der Käser das Bruch-Molke-Gemisch in die einzelnen Käseformen, lässt die Molke ablaufen und presst und wendet die einzelnen Laibe. Bevor der Käse am nächsten Tag in den Keller kommt, folgt noch ein Salzbad, das die Geschmacksentwicklung, die Rindenbildung, die Haltbarkeit und Lagerfähigkeit fördert.

«Diese Qualität schaffen wir dank bester Bio-Bergheumilch.»

KÄSE MIT ZUKUNFT

Lina Grob öffnet die Schatzkammer, den Käsekeller, wo die Laibe reifen. Sie ist diplomierte Käsesommelière und führt die Administration wie auch den Verkaufsladen des Betriebs. «Unser Käsekeller ist eher trocken. Mein Mann mag Käse mit wenig Käseschmiere, der gleichzeitig rezent und intensiv im Aroma, aber nicht zu scharf ist.» Die junge Frau glaubt an die Käseproduktion im Bergdorf. Und an einen zeitgemässen Auftritt. Denn nebst dem Bündner Bergkäse setzen sie stark auf Selbstvermarktung, dürfen über fünfzig Wiederverkäufer, wie Dorf- und Hofläden, zu ihren Kunden zählen. Ihr Käse wird geschätzt. Ein Biss in einen offenbart weshalb. «Diese Qualität schaffen wir dank bester Bio-Bergheumilch, die wir von unseren Bauern aus dem Dorf und von der Alp geliefert kriegen.» Und einem unermüdlichen Einsatz, muss man als Beobachter hinzufügen. ●

Käse einkaufen – Im Käseladen der Cascharia Brigels würde man am liebsten die gesamte Palette der hiesigen Käse- und Milchspezialitäten einpacken. cascharia.ch

→ **Kulinarische Tour in der Surselva** ab Seite 54.