

Käse bis unter die Decke

GSTAAD Am Samstag öffnete die Molkerei Gstaad der Bevölkerung die Tür zur Käsegrotte in der Bissen. Ein imposantes Käselager konnte besichtigt werden und Geschäftsführer René Rysler stand den zahlreichen Interessierten mit spannenden Informationen zur Verfügung.

JENNY STERCHI

In einem ausgedienten Wasserreservoir in Bissen lagert die Molkerei Gstaad seit einigen Jahren den Käse, der dort auf seinen Verkauf wartet. Am Tag der offenen Tür, initiiert von der Molkerei Gstaad, sorgten die Veranstalter mit Kerzenlicht in diesem Kellerraum für spezielles Ambiente. So rückten sie auch die 3000 Käselaibe, die dort gelagert werden, in ein sagenhaftes Licht. Zahlreiche interessierte Einheimische und Gäste nutzten die Gelegenheit und folgten dem Käsegeruch in die Käsegrotte. Auf dem Dach des Lagerraumes sorgte ein Team der Molkerei Gstaad mit einem kleinen Apéro dafür, dass die Besucher vom Lagergut probieren konnten.

Wertvolles Lagergut

In den sieben Meter hohen Regalen, die bis zur Kellerdecke reichen und in Sektoren unterteilt sind, lagert Hobelkäse von zwei Jahrgängen, 2014 und 2015. Unweigerlich stellt sich dem Besucher die Frage: Wie kommen die Käselaibe auf den oberen Regalboden? Ein moderner Hubwagen, der in dem Keller deponiert ist, sorgt für maxima-



In sieben Meter hohen Regalen stapeln sich eindrücklich Käselaibe der vergangenen zwei Jahre.



René Rysler, Geschäftsführer der Molkerei Gstaad, verbrachte den Samstag Nachmittag mehr oder weniger in der Käsegrotte und versorgte die Besucher mit Informationen.

le Sicherheit beim Ablegen des Käses in den oberen Regalteilen.

Für Ordnung und Übersicht sorgen die aufwendig gearbeiteten Namensschilder, die die Herkunft des Käses verraten. Die Hälfte der Betriebe, die im Saanenland Alpwirtschaft betreiben, liefern den auf dem Berg sorgfältig produzierten Alpkäse an die Molkerei Gstaad. Der Käse von diesen rund 50 Alpbetrieben wird im Käsereifungslager im Grund zuerst noch gepflegt, bevor dann ein Teil davon zum Reifen in die Käsegrotte gebracht wird.

Beste Bedingungen

Auf die Frage, warum man nicht einfach alles im Grund lagert, erklärte René Rysler, Geschäftsführer der Molkerei Gstaad: «Das ist eine Kapazitäts- und eine Kostenfrage. Die Käsegrotte in Bissen bewirtschaften wir selber und nutzen den gesamten Raum im Gegensatz zum Lagerraum im Käsereifungslager, wo wir uns eingemietet haben. Die Bedingungen in diesem alten Wasserreservoir sind für die Lagerung des Alpkäses bestens.» So seien die konstanten Temperaturen entscheidend für den Qualitätserhalt des Lagerguts. «Die Temperaturschwankungen, die durch den Jahreszeitenwechsel bedingt auftreten, tun dem Käse und seinem fortwährenden Reifungsprozess nichts», führt René Rysler aus. Während in den Sommermonaten Temperaturen zwischen acht und zehn Grad Celsius herrschten, kühlte der Raum im Winter auf etwa fünf Grad ab. Einzig die Feuchtigkeit müsse man im Auge behalten. «Wir haben eine Lüftungsanlage installiert, da der Käse während des Reifungsprozesses Feuchtigkeit abgibt und diese in dem Keller nicht entweichen kann, wäre das Risiko, dass der Käse verdirbt («Grauets») ziemlich hoch», sagt der gelernte Käser mit Meisterprüfung. Was bei guter Lagerung alles möglich ist, wird an einem ausgestellten Käselaiab deutlich, der laut verlässlichen Quellen vor 150 Jahren produziert worden und nach wie vor geniessbar sei.

Millionen solcher Rollen verlassen jährlich die Molkerei Gstaad. Dem wachsenden Anspruch des Kunden, mehr über die Herkunft eines Produktes zu erfahren, begegnet die Molkerei Gstaad unter anderem mit Führungen in der Käsegrotte in Bissen. René Rysler führt nach Vereinbarung Gruppen hinab in die Käsegrotte und hat einiges zu erzählen. Bemerkenswert ist der Duft, der von den vielen Käselaiaben ausgeht und als Souvenir in den Kleidern der Besucher angenommen wird.

Geschäftiger Betrieb

Die Molkerei Gstaad hobelt und verpackt den Berner Hobelkäse AOP für den Handel und ihre wichtigsten Kunden Coop und Migros. Die munde-rechten Rollen sind mit dem Abpacken mindestens 50 Tage haltbar. Über drei



BILDERGALERIE
Mehr Bilder
finden Sie unter Fotoalbum unter
www.anzeigervonsaanen.ch/gallery.html



Das Kerzenlicht verlieh der Käsegrotte eine sagenhafte Atmosphäre.

FOTOS: JENNY STERCHI



Ein liebevoll gestaltetes Namensschild deutet darauf hin, dass der Käse in diesem Regalteil von der Alp Reusch stammt.