

Alpkäse - Handwerk und Leidenschaft

GERSCHNIALP
Alpkäse

ALP ETIVAZ
L'Etivaz

BALISALP
Stutzemugg

ALP VALMALA
Ziegenkäse

HERBSTNEUHEITEN
Aus der Höhle vom Entlebuch

UND NOCH MEHR
von der Alp

Gerschnialp ALPKÄSE

jetzt
aktuell
chaesundco.ch

Jedes Jahr von Mai bis September zieht es unsere Äpler auf ihre Alp. Dort verbringen ihre Kühe, Schafe oder Ziegen den Sommer und geniessen die verschiedenen Alpenkräuter. Die Höhenluft, die Bewegung sowie die spezielle Wiesenvielfalt tragen viel zur besonderen Note des Alpkäses bei.

Die Monate auf der Alp sind geprägt von viel Handarbeit, Herzblut und der Liebe zum Handwerk. Als «Alpkäse» darf nur der Käse bezeichnet werden, dessen Milchproduktion und Verkäsung auf der Alp erfolgen; die Reifung kann auch ausserhalb der Alp stattfinden.

Seit fast 50 Jahren verarbeitet Anselm Töngi, oder besser bekannt als «Sälmi», Sommer für Sommer auf der Gerschnialp 300'000 Kilo Kuhmilch und 30'000 Kilogramm Ziegenmilch von den Bauern der umliegenden Alpen zu Alpkäse.

Die idyllisch unterhalb des Titlis gelegene Alp auf 1300 Metern über Meer ist einfach über einen schönen Waldweg zu Fuss oder mit der nostalgischen Standseilbahn von Engelberg her erreichbar. Hier formt Sälmi Alpkäse aus Kuhmilch und Alp Ziegenkäse zu Laiben, die in Kellern reifen, bis sie marktreif sind.

Jeder Käse hat seinen eigenen Charakter und Aussehen, aber eines haben sie gemeinsam: Sie schmecken einfach grossartig!

Sälmi ist ein echtes Unikat. Zahlreiche Zeitungsberichte und Fernsehinterviews porträtierten bereits den bodenständigen Äpler mit dem sympathischen Dialekt. Er ist ein Star in der Szene und trägt viel zum positiven Image handwerklich hergestellter Alpkäse bei. Gerne berät und bedient er Kunden direkt auf der Alp oder wöchentlich an seinem Stand am Wochenmarkt von Luzern – immer mit einem Schalk im Gesicht und einem treffenden Spruch auf den Lippen.

Gerschnialp: Die idyllisch unterhalb des Titlis gelegene Alp auf 1300 Metern über Meer



Artikel 6226

GERSCHNI ALP 24

ALPKÄSEREI GERSCHNIALP



Artikel 6231

GERSCHNI ALP SPEZIAL

ALPKÄSEREI GERSCHNIALP



Artikel 6248

GERSCHNI WEICHE GEISS

ALPKÄSEREI GERSCHNIALP

Alp Etivaz L'ETIVAZ

Der L'Etivaz AOP ist ein handwerklich hergestellter Alp-Hartkäse. Er wird in der Zeit vom 10. Mai bis zum 10. Oktober aus Rohmilch produziert, die nicht transportiert wurde. Diese reiche, von alpinen Gräsern geprägte Weide beeinflusst das Aroma und verleiht dem L'Etivaz AOP seinen einmaligen Geschmack. Mehr als 3'000 Kühe weiden auf ungefähr 130 Alp-wiesen, die in 1'000 bis 2'000 Meter Höhe liegen.

Sie liefern Tag für Tag eine reichhaltige, blumige Milch, die ausschliesslich auf dem Holzfeuer in Kupferkesseln erhitzt wird. Der Reifungsprozess bringt die reichen und kräftigen Aromen der Vielfalt an Kräutern hervor, an denen sich die Kühe satt gefressen haben. Das Spezielle an der L'Etivaz Produktion ist, dass er ausschliesslich auf dem offenen Feuer verkäst wird - auf dieser Alp gibt es weder Strom noch Heizung.



Artikel 6051

L'ETIVAZ AOP
ALP ETIVAZ, WAADTLAND

*auch in Bio-
Qualität erhältlich!*

Artikel 6050
L'ETIVAZ AOP BIO
ALP ETIVAZ, WAADTLAND



Ausschliesslich auf dem
offenen Feuer verkäst –
auf dieser Alp gibt es
weder Strom noch Heizung.

Balisalp STUTZEMUGG

Sabrina Flückiger melkt und verkäst den Sommer über voller Herzblut die Milch von 20 Kühen auf der Balisalp oberhalb des Muggestutz in Meiringen-Hasliberg. Aus der feinen Alpmilch entstehen im Kupferkessel über dem Feuer Berner Alpkäse AOP und Mutschli, die sie in Eigenregie herstellt und pflegt. Die Hälfte des Sommers verbringt Sabrina mit ihren rund 20 Kühen und 20 Rindern im Hochgebirge. Auch dort melkt sie die Kühe und bringt die Milch in Kannen zu ihrer Alpkäserei.



Artikel 6260

STUTZEMUGG MUTSCHLI
ALPKÄSEREI BALISALP, HASLIBERG

Alp Valmala ZIEGENKÄSE

Die Alp Valmala befindet sich an der Grenze der Gemeinden Ftan und Ardez, direkt am Bergbach Tsanan auf rund 1979 m.ü.M. Seit über 20 Jahren werden dort ca. 150 Milchziegen aus dem Engadin und aus dem Prättigau den Sommer über auf der Alp gehalten. Der Alp Ziegenkäse ist mild im Geschmack und erhält durch die Reifung eine schwarze Rinde mit leichtem Grauschimmelflaum.



Artikel 6262

ALP VALMALA ZIEGENKÄSE
ALPKÄSEREI VALMALA, ARDEZ

*jetzt
aktuell*
chaesundco.ch



Sabrina Flückiger
melkt und verkäst
den Sommer über
voller Herzblut die
Milch von 20 Kühen
auf der Balisalp.

Herbst NEUHEITEN

Der thermisierte Halbhartkäse aus silofreier Bergheumilch reift in einer Höhle aus Felsenmassivs im Raum Flühli in der Nähe Chesseloch. Er wird aus Entlebucher Bergmilch hergestellt (IP Suisse Wiesenmilch, bergzertifiziert) und ist unverwechselbar im Aroma.

HÖHLI FLÜEHLI DÖRFLI

ENTLEBUCHER SPEZIALITÄTEN
KÄSEREI, SCHÜPFHEIM



Artikel 6267

Hoch aus den Bergen kommt er her, der beliebte Schrattenkäse – rein, natürlich, aus gesunder, silofreier Rohmilch. Inmitten der herrlich-wilden Entlebucher Landschaft entsteht dieser kräftige, pikante, speziell ausgereifte Käse mit seinem unvergleichlichen Bergkäse-Geschmack.

HÖHLI SCHRATTEN

ENTLEBUCHER SPEZIALITÄTEN
KÄSEREI, SCHÜPFHEIM



Artikel 6266

Nicht vergessen MUNGGEN FONDUE:

Ein fertiges Fondue für euch von Chäs&Co zusammengestellt. Unsere rezenteste Fonduemischung, aus 100% Alpkäse.



Artikel 68252

FONDUE VITE MUNGGEN 600G

CHÄS&CO, BERGDIETIKON

und noch mehr VON DER ALP

Artikel 6539

ALP 1508

ALPKÄSEREI JAUNPASS, SIMMENTAL

Artikel 6261

ALP BÖSBÄCHI AOP

GLARONA KÄSE, GLARNERLAND

Artikel 6268

ALP CHÄSERENHOLZ BIO

ALP KÄSERENHOLZ, INNERSCHWEIZ

Artikel 6310

VACHERIN FRIBOURGEOIS ALPAGE

VACHERIN FRIBOURGEOIS SA, FRIBOURG

Artikel 6992

ALPEN CHEDDAR

ALPKÄSEREI JAUNPASS, SIMMENTAL

Artikel 6280

ALP HÄÄGGEN HASLIBERG

FAMILIE SCHILD, BERNER OBERLAND

Artikel 6271

ALP TÄLIALP BIO

ALP TÄLIALP, HINTERRHEIN

Artikel 6043

LE GRUYÈRE AOP ALPAGE

Bestellung & BERATUNG

Wir legen grossen Wert darauf, unsere Produkte sorgfältig auszuwählen und den persönlichen Kontakt zu unseren Kunden und Produzenten zu pflegen. Lassen Sie sich von unseren Geschichten inspirieren und bereichern Sie Ihr Sortiment mit dem besonderen Alpkäse.

Sie erhalten Ihr Bestellformular wie immer per Mail zugestellt. So können Sie ganz einfach von unseren Käsesorten bestellen.

TEL +41 44 206 60 80

BESTELLUNG@CHAESUNDCO.CH

Vorgestellte Produkte ab KW 38 erhältlich!



Daniela Baroncelli
Verkauf Innendienst

«Mein Lieblings-Alpkäse ist der Alp 1508,
sein würziges Aroma ist unschlagbar!»

Bei Fragen oder individuellen Wünschen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Kontaktieren Sie uns gerne, um eine persönliche Beratung zu erhalten.