

Würzig wie Alpenkräuter

Region Was im Sommer auf der Alp Kohlschlag gekäst wurde, ist jetzt in schönster Reife erhältlich.

Die Alp Kohlschlag ob Mels ist mit 600 Hektaren eine der grössten im Kanton St. Gallen. «Und eine der schönsten», sagt Senn Kurt Schaake. Seine Alp ist darum ein beliebtes Ausflugsziel, das eine überwältigende Sicht auf das Sarganserland und den gegenüberliegenden Gonzen bietet. «Ob sich daran – ausser den Gästen, die das Sennäbeizli auf Kohlschlag besuchen – auch unsere 135 Kühe «weiden», weiss ich nicht. Tatsache ist aber, dass sie im Laufe des Sommers gegen 180 000 Liter Alp-

milch allerbesten Qualität liefern», stellt Schaake schmunzelnd fest.

Natürlich dürfte das auch an den saftigen Gräsern und den würzigen Kräutern liegen, die auf der Alp Kohlschlag spriessen. «In Höhenlagen zwischen 1400 und 2300 Metern über Meer finden unsere «Milchproduzenten» alles, was ihr Herz begehrt», weiss Schaake. Er und sein Team können deshalb jeden Tag feinste Rohmilch verarbeiten. «Während der Alpsaison stellen wir neben Jogurt und Butter rund 16 Ton-



Selbst die Kühe scheinen zu wissen, dass Kurt Schaake aus ihrer Milch Alpkäse vom Feinsten herstellt.

nen Käse her.» Gehegt und gepflegt wird der Alpkäse selbstverständlich im eigenen Käsekeller, bis er zum vollmundigen Genuss herangereift ist. Jetzt

wird der «Kohlschlager» bei Coop als «Käse des Monats» angeboten. *keb*

link
www.alpkohlschlag.ch