



Roman Hinder und Catrin Schär sind sich einig: «Dank des prächtigen Wetters haben wir einen sehr guten Alpsommer erlebt.»

«Jeder Alpkäse schmeckt anders.»

Region Bei Coop sind jetzt viele Alpkäse erhältlich. Einer davon stammt von der Alp Kohlschlag ob Mels.

In diesem Alpsommer war ein neues Team auf der Alp Kohlschlag ob Mels im Einsatz. Senn Roman Hinder hat als gelernter Käser sogar zum ersten Mal den Sommer auf einer Alp verbracht. Trotz der strengen Arbeit ist er begeistert. «Hier oben ticken die Uhren etwas anders, was sicher am direkten Kontakt mit den Tieren und der Natur, an der frischen Luft und am Wetter liegt.»

In Spitzenzeiten wird auf der Alp Kohlschlag die Milch von 135 Kühen ver-

arbeitet. «Wir verkäsen täglich zwischen 1000 und 1100 Liter Milch», so Hinder. Das ergibt rund 100 Kilo oder 20 Laibe Käse pro Tag. Zusätzlich werden in kleineren Mengen Mutschli, Jogurt und Alpbutter produziert. Die anfallende Schotte wird an die 120 Alpschweine verfüttert, welche im Sommer auf Kohlschlag leben. Zwei Esel und diverse Katzen runden den Tierpark ab.

In der blitzsauberen Käseerei beweist Hinder, dass er ein Profi ist: Jeder Handgriff sitzt. Nachdem der

Milch im grossen Chessi das sogenannte Lab beigefügt wurde, bleibt sie für eine bestimmte Zeitspanne unbewegt. Wenn die Enzyme im Lab ihre Arbeit getan haben, wird die bereits dick werdende Milch sorgfältig gerührt und mit einem Holzofen erhitzt. Eine gute Stunde später wird der Käse von der Schotte getrennt. Hier gilt es, den richtigen Moment abzapfen und dann effizient zu arbeiten. Unterstützt wird Roman Hinder von Zuzennin Catrin Schär, die sonst für die Kühe verantwortlich ist. «Wir

ergänzen uns bestens, weil wir die Arbeitsabläufe sehr gut kennen.» Erstaunlich ist für den Senn die geschmackliche Vielfalt, welche der Alpkäse bietet. «Unser Käse besteht zu 100 Prozent aus frischer Rohmilch, die nicht über 31 Grad erwärmt wurde. Deshalb ist manchmal sogar zu schmecken, auf welcher kräuterreichen Weide die Kühe gegrasst haben.»

Der Käse von der Alp Kohlschlag ist übrigens nur einer von vielen Alpkäsen, die Coop derzeit anbietet. Erhältlich sind sie solange Vorrat in mittleren und grossen Verkaufsstellen. *kis*