



Das neue Chessi ist da

Ein neuer Käsekeller, ein grösseres Chessi und eine moderne Sennerei-Anlage:
Auf der Melser Alp Kohlschlag hat sich innert Jahresfrist vieles verändert –
auch dank Coop. Nur eines ist geblieben: die Qualität des Käses.

TEXT FRANZ BAMERT FOTOS NICOLA PITARO

Ein neuer Tag bricht an auf der Alp Kohlschlag oberhalb von Mels SG. Zwar liegen bereits einige Nebelfetzen über den Bergen, der Herbst schickt erste Vorboten. Doch dann tasten sich erste Sonnenstrahlen durchs Fenster der Sennerei und brechen sich im kupfernen Käsechessi. Fast könnte man romantisch werden. Doch Fredi Steiner (59) hat keine Zeit für Romantik. Die Milch von 195 Kühen muss zu Alpkäse, Jogurt, Mutschli, Butter und Ziger verarbeitet werden.

Der Gasterländer ist zum zehnten Mal auf der Alp Kohlschlag, doch dieses Mal ist alles anders als in den Jahren zuvor. Als nach dem letzten Alpsommer die Hirten und Sennen die Alp verliessen, kamen nicht die Berggeister zurück, die die uralten Gebäulichkeiten seit jeher im Winter behausen. Nein – es kamen die Handwerker.

Coop steuert 300 000 Franken bei
Und die liessen in der Sennerei, dem Käsekeller und im Feuerraum keinen Stein auf dem anderen. «Es war auch höchste Zeit, die Anlagen und das Interieur der Sennerei waren fast 50 Jahre alt», erzählt Steiner. «Wir arbeiteten mit

zwei Käsechessi, der Ofen wurde eigentlich nur noch von der Hoffnung auf bessere Zeiten zusammengehalten. Konstante Hitze, wie wir sie nun mal brauchen, war damit kaum mehr zu erzeugen.» Und der Bruch, also die Käsemasse, musste von Hand aus dem Chessi gehoben und dann gepresst werden.

«Ein neues Chessi muss her», titelte die Coopzeitung letzten Sommer – nun ist es da. Nicht zuletzt dank der Coop-Kundschaft: 150 000 Franken kamen aus dem traditionellen Verkauf der 1.-August-Weggen zusammen. Coop verdoppelte den Betrag auf 300 000 Franken, welche in die 1,6 Millionen Franken teure Sanierung der Alp Kohlschlag flossen. «Über kurz oder lang hätten der Ofen oder die Leitungen den Geist aufgegeben», betont Fredi Steiner. «Und der Lebensmittelinspektor hatte auch nicht unbedingt Freude an den Zuständen hier.»

Nun ist also alles neu auf der Alp. Alles? «Nein, natürlich nicht», so der gelernte Käser. «Vieles passiert auch heute noch von Hand. Das Käsen ist nach wie vor auch eine Gefühlssache: Ob es draussen kalt oder warm ist, ob ein Gewitter kommt oder schönes Wetter

herrscht – die Milch reagiert beim Käsen immer anders.» Daran ändert auch nichts, dass viele Vorgänge in der Sennerei – etwa die Reinigung der Leitungen oder das Abpumpen des Bruchs – nun computergesteuert geschehen.

Noch feinerer Alpkäse

Auch das Futter der Kühe ist dasselbe. Die fressen jeden Tag, was im Unterland höchstens in den Vorgärten wächst: Arnika, Silbermünteli, Edelweiss, Thymian und sogar wild wachsenden Schnittlauch. Und wie wirkt sich das auf die Produkte aus? «Wir hatten ja schon bis anhin keine Absatzprobleme», so Steiner. «Aber diesen Sommer reissen uns die Touristen die Alpbutter fast aus den Händen. Und weil wir nur noch in einem Chessi käsen, ist die Käsequalität sehr konstant.» Rasch fügt er an: «Vielleicht ist der Alpkäse dieses Jahr noch ein bisschen feiner geworden.»

Wer es ganz genau wissen will, muss sich zum Alp-Lädeli auf die Alp Kohlschlag begeben – oder ab Herbst in den nächsten Coop in der Region Sarganserland. Dort wird der Käse von der Alp Kohlschlag angeboten. Aber eben: «Es hät, solangs hät.» ●



Fredi Steiner, Käser auf der Alp Kohlschlag auf 1450 Metern über Meer, freut sich über das grosse Chessi (oben), die modernen Öfen (links) und zeitgemässen Produktionsanlagen sowie den neuen Käsekeller (rechts), die ihm die Arbeit merklich erleichtern. Von aussen ist vor allem die Erweiterung der Alpgebäude (Bild Mitte, Neubau rechts) gut sichtbar.