



Tessiner Alpkäse AOP.

Der Botschafter der Berglandwirtschaft des Kantons Tessin.

Der erste schriftliche Nachweis, dass in der italienischen Schweiz – dem Tessin – Alpkäse produziert wurde, stammt aus dem 12. Jahrhundert. Aus Mangel an ausreichender Weidefläche in den Tälern waren die Tessiner dazu gezwungen, im Sommer ihr Milchvieh auch in höher gelegene Gebiete zu bringen. Die dadurch gewachsene Entfernung zu den Siedlungen und die Notwendigkeit, lang haltbare Produkte aus der Milch herzustellen, führten schließlich zur Entstehung des Alpkäses.

In seiner Beschreibung aus den Jahren 1783 bis 1787 erwähnt der Schweizer Zoologe Heinrich Rudolf Schinz die Tessiner Alpnutzung und den dort gefertigten Käse. Seine Angaben haben im Wesentlichen bis zur Gegenwart ihre Gültigkeit behalten. Denn die traditionelle Herstellungsmethode von Tessiner Alpkäse ist bis heute prinzipiell gleich geblieben. Ausnahmen sind naturgemäß die im Laufe der Zeit eingeführten strengen Hygienevorschriften und die neuen mikrobiologischen Erkenntnisse.

Die Besonderheit des Tessiner Alpkäses ist neben der Herstellungsmethode vor allem auf die spezifischen Eigenschaften der Alpweidenflora zurückzuführen. Während auf einer Talweide höchstens 20 verschiedene Pflanzenarten wachsen, sind es in den Höhenlagen zwischen 1500 und 2400 Metern bis zu 250. Darunter sehr viele schmackhafte und saftige Kräuter und Gräser, die die Milch besonders reichhaltig und würzig machen. Diese Artenvielfalt, die von Alp zu Alp variiert, verleiht dem Käse seinen geschmacklich ebenso außergewöhnlichen wie individuellen Charakter, der jeden Genießer weit über die Grenzen des Tessins hinaus begeistert. Dass bei diesem besonderen Genuss auch die Gesundheit profitiert, bestätigen neueste wissenschaftliche Untersuchungen, die den hohen Anteil im Alpkäse an wertvollen ungesättigten Fettsäuren – wie z.B. Omega 3 und Omega 6 – belegen.

«Der Tessiner Alpkäse ist viel mehr als nur eine wunderbare Speise, er ist der authentische Ausdruck der Verbundenheit eines Produktes mit dem Terroir. Es ist eine Kunst, ein Lebensstil. Es ist Kultur, Tradition und Natur pur.» (Slow Food – R. Bontognali)

«Hinter jedem Käse gibt es eine Weide mit einer eigenen Farbe und unter einem eigenen Himmel» (Italo Calvino, Palomar).



Schweiz. Natürlich.



Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de





Tessiner Alpkäse AOP. Schnittkäse aus der Schweiz.



Ursprung	Kanton Tessin.			
Ursprungsschutz AOP	Appellation d'Origine Protégée (geschützte Ursprungsbezeichnung).			
Rohstoff	Der Formaggio d'alpe ticinese AOP kann ausschließlich aus Kuhmilch oder einem Zusatz von maximal 30 % Ziegenmilch hergestellt werden. Garantiert frei von Zusatzstoffen und Gentechnik.			
Form, Größe, Gewicht	Runde Laibe mit einem Durchmesser von 25 – 50 cm und 6 – 10 cm in der Höhe, 3 – 10 kg schwer.			
Besondere Merkmale	Tessiner Alpkäse AOP ist gluten- und laktosefrei*.			
Fettgehalt	Mindestens 45 % Fett i.Tr., Vollfettstufe.			
Teig	Fein, fest und kompakt, hellgelb (mit Ziegenmilch) bis strohfarben (nur Kuhmilch).			
Lochung	Vereinzelte Löcher, gleichmäßig verteilt.			
Geschmack	Junger Käse: fein, mild, rein und aromatisch, Milch- und Butter-Noten. Ausgereifter Käse: ausgeprägt und würzig, Butter-, gedörnte Früchte-, Haselnuss- und Mandel-Noten.			
Reifedauer	Mindestens 2 Monate.			
Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser	36 g	Mineralstoffe	5 g
	Eiweiß	29 – 31 g	Kalorien	382 – 430 kcal
	Fett	34 g	Joules	1600 – 1800 kJ

* Laktosegehalt unter 0,1 g / 100 g gemäß Deutschem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.