

DER CHARAKTER DES BERNER ALPKÄSE AOP

Grosse Unterschiede in Geschmack und Aroma

Am 3. August 2021 wurden auf 16 Berner Alpen je zwei Käse fabriziert, welche im Alter von 5 und 18 Monaten bei Agroscope angeliefert und untersucht wurden. Und obwohl alle Käse am selben Tag nach demselben Pflichtenheft hergestellt wurden, unterscheiden sie sich stark. Das erstaunt erstmal nur wenig, da der Berner Alpkäse AOP dafür ja auch bekannt ist: Zwar ist er oft vom Grundgeschmack und der Textur ähnlich, aber doch ist jede Alp und somit jeder Käse einzigartig. Wie gross teilweise die Unterschiede waren, erstaunte uns dennoch.

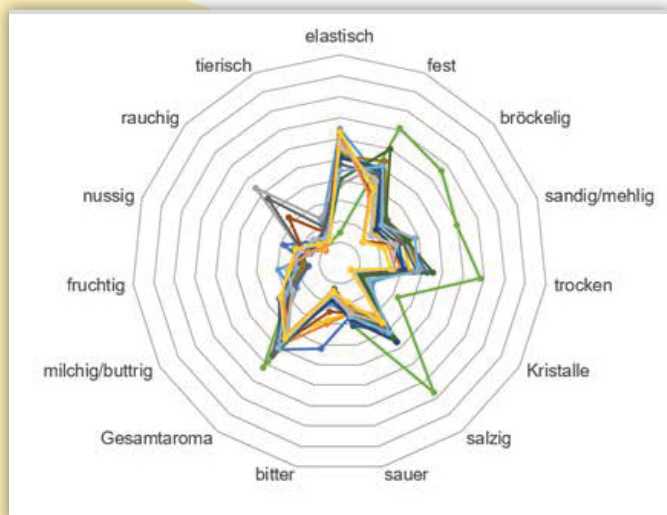


Abbildung 1: Übersicht der verschiedenen Attribute des Käse. Jede farbige Linie zeigt die Ausprägung einer der 16 getesteten Käse nach 5 Monaten Reifung. Werte in der Mitte sind tief, Werte am Rand hoch.

Alle Käse wurden von 18 geschulten Personen auf Geschmack, Aroma und Textur beurteilt. Die Abbildung zeigt, wie ausgeprägt in den 16 Käsen im Alter von 5 Monaten die verschiedenen sogenannten «Attribute» in ihrer Ausprägung waren. Je näher sie an der Mitte des Kreises sind, desto schwächer sind sie ausgeprägt. Je näher am Rand, umso intensiver wurden sie wahrgenommen. Besonders der grüne Käse ist in vielerlei Hinsicht sehr auffällig: Durch seinen hohen Salzgehalt war die Textur stark anders als bei den anderen Käsen. Das viele Salz wirkte stark im Gesamtaroma, aber leider auf Kosten anderer feiner Aroma-Nuancen.

Besonderheiten gut vermarkten

Mit Ausnahme von «milchig/buttrig» waren alle Attribute statistisch signifikant unterschiedlich. Für die Senninnen und Sennen bedeutet das, dass ihre Käse sich betreffend einzelner oder mehrerer Merkmale klar von anderen unterscheiden – eine Eigenschaft, die sich durchaus ausloben lässt. Wir empfehlen davon in der Vermarktung Gebrauch zu machen, und die Käse entsprechend zu beschreiben. Degustieren Sie Ihren Käse, vergleichen Sie ihn mit Nachbaralpen, und notieren Sie sich, was daran einzigartig ist. Dabei kann ein sogenanntes Aromarad hilfreich sein. Sie finden es in deutscher, französischer und englischer Sprache durch Scannen des nebenstehenden QR-Codes. Zeigen Sie, dass Berner Alp- und Hobelkäse ein vielseitiges Produkt mit vielen Nuancen ist, und sein Preis deshalb auch durchaus gerechtfertigt ist.

Natürlich gibt es aber auch immer geschmackliche Kehrseiten der Medaille – beispielsweise wurden die Käse oft als «brennend» beschrieben. Dazu mehr in der nächsten CasAlpLine.

Autoren: Remo Schmidt, Agroscope & Michael Feller, INFORAMA & BFH-HAFL



Der Charakter des Berner Alpkäse

Unter diesem Titel erscheinen seit dieser CasAlpLine mehrere Artikel zu den Forschungsergebnissen einer 2021-2023 durchgeführten Studie zum Berner Alp- und Hobelkäse AOP. Agroscope, das INFORAMA Berner Oberland und die BFH-HAFL haben gemeinsam 16 Alpen besucht und sich auf die Suche nach der Einzigartigkeit des Berner Alpkäse AOP begeben. Bepробt wurden die Milch, die Kultur, das Salzbad, die Schmiere und der Käse nach 24 Stunden, 5 Monaten und 18 Monaten.

