



Alpenzeller®

Käsegenuss aus feinsten Alpmilch.

Appenzeller® Käse ist eine der ganz grossen Schweizer Käsespezialitäten. Das traditionelle, 700 Jahre alte Käsehandwerk gehört im Appenzellerland zum gehüteten Brauchtum wie die Streichmusik, das Talerschwingen oder die Bauernmalerei.

Hier oben hoch über dem Bodensee thront der Alpstein. Ihn zieren eine langgezogene, weitgehend unberührte Hügellandschaft und prächtige grüne Wiesen. Dort verbringen einheimische Kühe den Sommer und aus dieser besonderen Milch entsteht ein besonderer Käse: der Alpenzeller®.

Die Kühe auf den Alpen Rainhütten bei Brülisau und auf der Schwägälp am Säntis erhalten viel Auslauf und werden mit nährstoffreichem Gras und vielen Alpenkräutern gefüttert. Ihre Milch wird direkt nach dem Melken verkäst und anschliessend mit der geheimnisumwobenen

Kräutersulz behandelt. Der Käse lagert rund einen Monat auf der Alp und anschliessend im Tal.

Der Alpenzeller® variiert im Geschmack, weil die Kühe nicht immer dasselbe Futter erhalten und der Käse unterschiedlich lange reift. Was gleich bleibt, sind der hohe Anspruch an die Qualität und die strengen Kontrollen. Der Alpenzeller® ist nur im Käseladen Salesis in Appenzell, bei der Schaukäserei in Stein, direkt auf der Alp Rainhütten und auf der Schwägälp erhältlich – und natürlich auch im Appenzeller® Online-Shop. Er trägt eine silbrig-grüne Etikette.

Der Begriff «Alpkäse» ist in der Schweiz geschützt. Er darf nur verliehen werden, wenn strenge Vorschriften bezüglich Fütterung und Herstellung erfüllt werden. So muss der Käse im Sömmerungsgebiet verarbeitet werden. Alpenzeller® erfüllt alle diese Bedingungen.



Appenzeller®

Halbhartkäse aus Appenzeller Alpmilch.

Herstellungsgebiet	Alpkäsereien im Alpstein			
Form, Grösse, Gewicht	Rund, Ø 25–27 cm, Höhe: 6–9 cm, Gewicht: 4,5–6 kg			
Besondere Merkmale	Appenzeller® wird mit naturbelassener Rohmilch ohne Zusatzstoffe hergestellt. Die Kühe erhalten nur Alpgras und -heu zur Fütterung. Der Käse entsteht von Juni bis September. Die Laibe werden – je nach Herstellungsgebiet – mit verschiedenen Etiketten gekennzeichnet.			
Fettgehalt	Mindestens 45 % Fett i. Tr.			
Rinde	Gelb bis rötlich braun			
Teigfarbe	Elfenbeinfarbig bis hellgelb			
Lochung	Kleine bis erbsengrosse Löcher, regelmässig verteilt			
Geschmack	Mild bis Kräftig-Würzig			
Reifungsdauer	Mindestens 3–4 Monate			
Frei von	Konservierungs- und Zusatzstoffen, Geschmacksverstärkern, Laktose, Gluten und gentechnisch veränderten Organismen (GVO-frei)			
Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser	40 g	Mineralien	4 g
	Eiweiss	25 g	Kalorien	394 kcal
	Fett	31 g	Joules	1650 kJ