

Schweiz. Natürlich.



JA

ZUR HÖHEREN REIFE!

**ECHT SCHWEIZERISCH.
100% MEIN GESCHMACK.**

Jetzt wählen. Im Laden:



GLARNER ALPKÄSE AOP



ROHSTOFF

Der Glarner Alpkäse AOP* wird aus Rohmilch zubereitet.



KULINARISCHES

Der Glarner Alpkäse AOP ist in der Küche vielseitig einsetzbar.



GEOGRAFISCHES GEBIET

Der Glarner Alpkäse AOP wird in Alpbetrieben im Kanton Glarus hergestellt.



HERSTELLUNG

Der Glarner Alpkäse AOP wird in der Sömmerungszeit (1. Mai bis 30. September) hergestellt. Die Alpmilch wird umgehend nach dem Melken verkäst, um die Frische und hohe Qualität zu gewährleisten. Nach dem Pressen wird der Käse einen Tag in ein Salzbad eingelegt und dann im Käsekeller während zweier Tage mit Salz und Schmierewasser abgerieben. Ab dem dritten Tag wird nur noch geschmiert. Nach 28 Tagen wird der Käse einmal in der Woche oder nach Bedarf gepflegt. Der Käse reift mindestens 60 Tage auf Holzbrettern.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Der Glarner Alpkäse AOP ist ein vollfetter Halbhartkäse aus roher, silofreier Milch mit fester und gepflegter Schmiererinde. Der Teig zeigt eine regelmässige, sparsame und kreisrunde Lochung. Der Alpkäse ist weisslich-elfenbeinfarben bis gelblich, weichschnittig und elastisch. Das Aroma des Glarner Alpkäse AOP ist pflanzlich, milchig, rindig und fruchtig, zum Teil mit einer leichten Röstnote. Der Geschmack ist rein, leicht bis mittel sauer und mittel salzig, mild, milchig, unterstützt von einer Note Alpkräuter. Auf der Zunge ist er mit zunehmendem Alter rezent.

GESCHICHTE

Während die Tradition der Fettkäserei in den meisten anderen Bergkantonen bis ins 15. oder 16. Jahrhundert zurückverfolgt werden kann, wird der Glarner Alpkäse erst im 19. Jahrhundert erwähnt. Davor wurden im Glarnerland primär fettarmer Schabziger und fettreiche Butter produziert. Das Glarner Alppachtsystem war für die fortschrittliche Entwicklung günstig. Produziert wurde fast ausschliesslich für Handelszwecke. Die Qualitätsfabrikation stand von Beginn an im Vordergrund.

VERKAUFSFORM

Der Glarner Alpkäse AOP wird am Stück verkauft.



Branchenorganisation Glarona Käsegenossenschaft

Ygrubenstrasse 9
8750 Glarus

T 055 650 28 40

F 055 650 28 38

✉ glarona@bluewin.ch

🏠 www.glarona.ch

📘 [glarneralpkaseaop](https://www.glarneralpkaseaop.ch)

📍 [glarneralpkaseaop](https://www.glarneralpkaseaop.ch)

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern

T 031 381 49 53

✉ info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch

📘 [aopigp](https://www.aopigp.ch) @ [aopigp](https://www.aopigp.ch)

*AOP ist die geschützte Ursprungsbezeichnung eines Produkts und steht für «Appellation d'Origine Protégée».