



# Schweizer Urkäse

Nur die allerbesten Laibe des begehrten Waadtländer Alpkäses werden zu dreijährigem Hobelkäse gereift. Ein Besuch bei Blaise Chablaix, einem der 70 L'Étivaz-Käser des Regionalen Naturparks Gruyère Pays-d'Enhaut.

Text: Dominik Flammer Fotos: Samuel Trümpy



Käser Blaise Chablaix bei der Arbeit auf der Alp Lioson d'en Bas.

Aus dem holzgeschindelten Kamin steigt eine Rauchfahne hoch, vor der verwitterten Alphütte stehen die Käsebretter zum Trocknen und aus der Ferne hört man den rhythmischen Klang der Kuhglocken. Blaise Chablaix verarbeitet hier auf der Alp Lioson d'en Bas, unweit des Col des Mosses und am Fusse des Pic Chaussy, seit 30 Sommern die Milch seiner Kühe täglich zu drei stattlichen Käseläiben. Nicht irgendwelchem Käse, sondern dem L'Étivaz, einem der ältesten und traditionellsten Alpkäse der Schweiz. 70 Familien sind es heute noch, die im Regionalen Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut immer zwischen Mitte Mai und Mitte September zur Alp fahren, um diesen historisch eng mit dem Alpgreyerzer verwandten Käse zu produzieren. Die L'Étivaz-Käser waren die Revoluzzer unter den Schweizer Käsern, kurz nach dem Zweiten Weltkrieg hatten die Waadtländer die Produktion selber in die Hand genommen. Mit grossem Erfolg, gehören ihre Käseläibe doch heute insbesondere auch im grossen Käseland Frankreich zu den begehrtesten Sorten. Der Tradition verpflichtet sind die Käser auch heute noch: Nicht nur wird ausschliesslich Rohmilch von der eigenen Alp verarbeitet, auch wählen die Käser nur die allerbesten Laibe für ihren L'Étivaz à rebibes aus, einen der wenigen traditionellen Hobelkäse der Schweiz. Drei Jahre reifen diese von der Rinde befreiten Laibe im Käsestrich der Käserkooperative. In dünne Scheiben gehobelt, gehört dieser Urkäse



Fotos: Zlg

## Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut

Fläche:	503 km <sup>2</sup>
Gemeinden:	13 (Kantone Waadt und Freiburg)
Einwohner:	14 500

Üppige Bergweiden, pittoreske Dörfer, dichte Wälder und historische Verkehrswege: Im Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut treffen eindruckliche Naturlandschaften auf vielfältige Kulturerlebnisse. Die Land- und Alpwirtschaft, ihr architektonisches Erbe und ihre Produkte spielen eine zentrale Rolle in der Region. Das berühmteste Erzeugnis ist

der Käse, insbesondere die drei renommiertesten Sorten mit geschützter Herkunftsbezeichnung: Gruyère AOP, L'Étivaz AOP und Freiburger Vacherin AOP. Zudem verfügt der Park über ein reichhaltiges kulturelles Angebot: Museen, Besichtigungen, Ausstellungen und Festivals.

[gruyerepaysdenhaut.ch](http://gruyerepaysdenhaut.ch)



[parks.swiss](http://parks.swiss)

## ANREISE NACH CHÂTEAU-D'ŒX

- Ab Bern 2 Stunden 11 Minuten
- Ab Zürich 3 Stunden 10 Minuten
- Ab Basel 3 Stunden 15 Minuten



der Schweiz zu den beliebten Apérohäppchen, die Blaise Chablaix wie auch alle anderen Alpkäser Wanderern und Besuchern während der Alpzeit gerne mit einem Glas kühlem Weisswein serviert. Einen Grossteil ihres Käses vermarkten die L'Étivaz-Käser im Hochsommer direkt auf ihren Alpen, ein weiterer städtischer Teil wird nach Frankreich exportiert. L'Étivaz und auch L'Étivaz à rebibes sind auch in ausgesuchten Käsehandlungen in der ganzen Schweiz zu finden.



Dominik Flammer (51) ist Buch- und Drehbuchautor sowie Foodscout und beschäftigt sich seit 30 Jahren mit der Geschichte der Ernährung. Im Mittelpunkt seiner Arbeit steht das kulinarische Erbe des Alpenraums. [publichistory.ch](http://publichistory.ch)