

Der Tessiner Alpkäse

und die Tessiner Alpwirtschaft

Der Alpkäse wird als Vorläufer der Hart- und Halbhartkäse betrachtet. Der erste schriftliche Nachweis, dass die Nutzung der Alpen bereits tief in der ländlichen Gesellschaft des Tessins verankert war, und dass somit zu jener Zeit Alpkäse produziert wurde, stammt aus dem 12. Jahrhundert. Die Nutzung der Alpen hat noch vor der ganzjährlichen Besiedlung des Territoriums begonnen. Das älteste bekannte Alpreglement ist dasjenige der Korporation der Boggesi di Piora und stammt aus dem Jahr 1227.

Dr. Mauro Gendotti, Vize-Präsident Società Ticinese di Economia Alpestre, 6760 Faido

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

Die absolute Notwendigkeit, das gesamte Territorium zu nutzen, zwang die Bewohner der Berggebiete im Sommer das ganze Vieh, inklusive Milchvieh, zur Käseproduktion in höher gelegene Regionen zu bringen. Dabei hielten sie sich nach und nach auf verschiedenen Stufen (corti) desselben Alpbetriebes auf. Die Entfernung von den Siedlungsgebieten und die Notwendigkeit, lang haltbare Produkte herzustellen, führten zur Entwicklung einer entsprechenden Technik und damit zur Herstellung von Alpkäse.

In seiner Beschreibung der italienischen Schweiz von 1783 bis 1787 erwähnt der Naturforscher Heinrich Rudolf Schinz den Käse und die Alpnutzung in den Distrikten des Kantons Tessin, in denen dieses Erzeugnis produziert wurde. Seine Angaben werden durch Beschreibungen der einzelnen Alpen und der Technik für die Käsefabrikation bestätigt. In einem Kapitel des Buchs «Gotthard End su Biasca e la Val Pontirone», das 1920 erschien, wird die Herstellungsmethode von Alpkäse im Detail beschrieben. Diese entspricht, mit Ausnahme der im Laufe der Zeit eingeführten Hygienevorschriften und der neuen mikrobiologischen Kenntnisse in den Bereichen Hygiene und Käsefabrikation,

im Wesentlichen den heutigen Methoden.

Der Formaggio d'alpe ticinese darf mit Recht als Botschafter der Berglandwirtschaft des Kantons Tessin bezeichnet werden und hat im Jahr 2002 die geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB/DOP) erlangt.

Seine Besonderheit ist auf die spezifischen Eigenschaften der Alpweidenflora und auf die Herstellungsmethode zurückzuführen. Auf den Tessiner Alpen die sich auf einer Höhe zwischen 1500 und 2400 m.ü.M befinden, wachsen sehr viele schmackhafte und artenreiche Gräser. Auf einer Alpweide kann man bis zu 250 verschiedene Pflanzensorten vorfinden, während auf einer Talweide höchstens deren 20. Und genau diese Artenvielfalt, welche von Alp zu Alp ändern kann, gibt dem Käse seine aussergewöhnlichen, einzigartigen und einmaligen geschmacklichen Noten und Düfte.

Er ist nicht nur gut sondern auch gesund. Nach neuesten Untersuchungen, welche in Zusammenarbeit mit der ALP Liebefeld durchgeführt wurden, hat man feststellen können, dass der Alpkäse viele ungesättigte Fettsäuren (CLA, Omega 3 und Omega 6) enthält, welche für den menschlichen Organismus essentiell sind und natürlich sehr wichtig für unsere Gesundheit.

Der Tessiner Alpkäse ist viel mehr als nur eine wunderbare Speise, er ist der authentische Ausdruck der Ver-

bundenheit eines Produktes mit dem Terroir. Es ist eine Kunst, ein Lebensstil. Es ist Kultur, Tradition und Natur pur.

Der Kanton Tessin ist, entgegen der allgemeinen Vorstellung ein ausgesprochener Bergkanton, unterteilt in sehr viele Täler und die Alpwirtschaft hat für unsere Bauern einen sehr hohen Stellenwert. Alpwirtschaft bedeutet heute nicht nur die wirtschaftliche Nutzung der Alpweiden. Mit einer nachhaltigen Bewirtschaftung trägt der Äpler dazu bei, die kulturelle, landschaftliche und biologische Vielfalt im Sömmerungsgebiet auch künftig zu erhalten und zu gestalten und dies umso mehr, weil 71.5% der Tessiner landwirtschaftlichen Nutzfläche (28'795 von insgesamt 40'298 ha) sich im Sömmerungsgebiet befindet. Den Tieren stehen 2,2 ha je Grossvieheinheit bzw. 2.6 ha Normalstoss Futterfläche zur Verfügung. Die Durchschnittliche Alpzeit beträgt ca. 70 bis 90 Tage (10. Juni bis 10. September). Bei Hochalpen ist sie, je nach Saison, noch etwas kürzer.

Die Alpen gehören hauptsächlich den Burggemeinden (Patriziati) und werden mit dem System der Korporationen (Bogge) bestossen und bewirtschaftet.

Friedrich Merz hat 1911 in seinem Alpkataster noch 437 Alpen beschrieben. Celso Pedretti konnte 1976 bei seiner Neufassung des

Alpkatasters noch deren 286 aufführen und von diesen befanden sich nur gerade 33 in Privatbesitz.

2015 wurden im Tessin insgesamt 209 Alpen bestossen, davon 125 mit Milchvieh. Diese sind wie folgt aufgeteilt:

- 60 Alpen nur mit Kühen: 48%
- 37 Alpen mit Kühen und Ziegen: 30%
- 28 Alpen nur mit Ziegen: 22%
- gemolkene Tiere: Kühe 3765, Ziegen, 4606, Milchschafe 198,
- übrige Tiere: Rinder 4763, Schafe 14897, Ziegen 3558
- Total gealpte Tiere: 31787 was ca. 11'000 Normalstössen entspricht.

Durchschnittliche Produktion pro Saison:

- 3500 bis 4000 t Kuhmilch
- 550 bis 600 t Ziegenmilch
- 290 bis 300 t Alpkäse aus reiner Kuhmilch (77 %)
- 70 bis 80 t Alpkäse aus Kuh- und Ziegenmilch (21%)
- 3.8 t Alpkäse aus reiner Ziegenmilch (1%)
- 10 t Alpbutter

Die STEA (Società Ticinese di Economia Alpestre), der alpwirtschaftliche Verein des Kantons Tessins, feiert dieses Jahr das 70-jährige Bestehen. Anfänglich ging es vor allem um die Erschliessung der Alpen und die Verbesserung der Infrastrukturen. Dadurch schaffte man nicht nur bessere Arbeitsbedingungen, sondern es wurde auch eine deutlich bessere soziale Stellung für die damaligen Äpler erreicht. Heute hingegen muss sich die STEA viel mehr für den Schutz und die Promotion unseres wertvollen Alpkäses einsetzen.

RÉSUMÉ

L'économie alpestre tessinoise : une longue tradition symbolisée par le fromage d'alpage

Le canton du Tessin possède une longue tradition dans le domaine de l'économie alpestre. Les premières traces écrites liées à cette activité remontent au XII^e siècle. Actuellement, les alpages recouvrent plus de 70% de la surface agricole utile et sont



Im 2015 wurden im Tessin 209 Alpen bestossen davon 125 mit Milchvieh.

exploités entre 70 et 90 jours par an. Le Tessin compte quelque 200 alpages, dont 125 accueillent des vaches laitières. Ces dernières produisent entre 3500 et 4000 tonnes de lait, alors qu'environ 600 tonnes proviennent des troupeaux de chèvres. Une partie de cette matière première est valorisée sous la forme de fromage d'alpage. Ce dernier a obtenu une appellation d'origine protégée (AOP), en 2002. A ce titre, le fromage d'alpage tessinois constitue en quelque sorte l'ambassadeur de l'agriculture de montagne. Car en raison de la richesse des plantes se développant sur les alpages (env. 250 sortes pour seulement 20 dans les pâturages de plaine), ce fromage se démarque par son goût unique et par ses bienfaits pour la santé. En effet, le fromage d'alpage est riche en Oméga 3, en Oméga 6 et en acide linoléique conjugué.

RIASSUNTO

L'economia alpestre ticinese : una lunga tradizione simboleggiata dal formaggio d'alpe

Il cantone Ticino possiede una lunga tradizione nel settore dell'economia

alpestre. Le prime tracce scritte legate a quest'attività risalgono al XII secolo. Attualmente, gli alpeggi ricoprono più del 70% della superficie agricola utile e sono sfruttati tra i 70 e i 90 giorni all'anno. Il Ticino conta circa 200 alpeggi, 125 dei quali accolgono delle vacche da latte. Queste ultime producono tra le 3500 e le 4000 tonnellate di latte, mentre circa 600 tonnellate provengono da greggi di pecore. Una parte di questa materia prima è valorizzata sotto forma di formaggio d'alpe. Quest'ultimo ha ottenuto una denominazione d'origine protetta (DOP), nel 2002. A questo titolo, il formaggio d'alpe ticinese ricopre in un certo senso il ruolo di ambasciatore dell'agricoltura di montagna. Perché grazie alla ricchezza delle piante che si sviluppano sugli alpeggi (all'incirca 250 specie rispetto alle sole 20 nei pascoli di pianura), questo formaggio si distingue per il suo gusto unico e per i suoi vantaggi per la salute. In effetti, il formaggio d'alpe è ricco di Omega 3, di Omega 6 e di acido linoleico coniugato.