

NSV

Sichere Sache.



// 2020

137. GESCHÄFTSBERICHT

Die Alp Chienere steht mitten in grünen Wiesen an der Grenze zum Kanton Obwalden mit Blick hinauf zum Arvigrat.



// DER BODEN

DIE ERDE, AUF DER DIE KÜHE IHR GRAS FRESSEN

Guter Käse beginnt im Boden, lange bevor die Kühe darauf grasen. Denn jedes Gebiet schafft sich seinen eigenen Boden. Er ist steil oder flach, hat eine dicke oder dünne Humus-Schicht, ist feucht oder trocken, dicht oder locker, steinig oder erdig. Jede Beschaffenheit beherbergt ihren eigenen Kosmos an Mikro- und Makrowesen, und alle Böden zusammen pulsieren im Rhythmus der Jahreszeiten. Erst das Zusammenspiel all dieser Faktoren entscheidet über die Qualität der Gräser und Blumen, die auf dem Boden wachsen.

Auf der Alp Chienere und den umliegenden Alpen kommen diese Einflüsse optimal zusammen: Das Gebiet liegt oberhalb des Dallenwiler Wirzweli und unterhalb des Ächerli, wo einst Napoleons Armee den Weg nach Nidwalden fand, plusminus 1400 Meter über Meer. Die Humus-Schicht ist dick, die Feuchtigkeit im Boden ideal. Nur wenn es viel regnet, bleibt der Boden ein paar Tage nass und schwer.

3

Schnitte Gras gibt die Chieneren her, zumindest auf einem Teil der Alp.

Aber seither ist es sogar möglich, den Boden zu güllen. Dies wiederum erlaubt Heuschnitte im Sommer, denn das Gras wächst schnell und kräftig. Und dank diesem Heu bleiben die Kühe im Herbst einige Zeit länger hier oben als auf anderen Alpen, bevor sie zum Überwintern wieder ins Tal hinunter gehen.

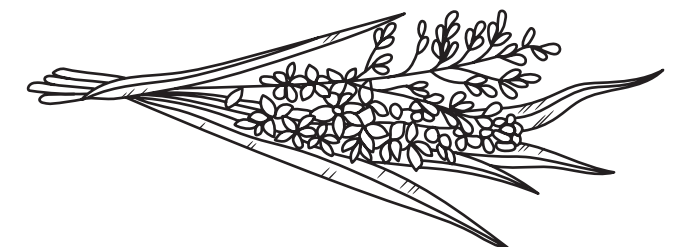
Frage an den Spezialisten: Erkennt ein guter Käser am Käse, was die Kuh gefressen hat? «Natürlich nicht auf die Blumen genau», sagt Res Gut. Er ist der Käser auf der Chieneren und hat das Käsen nach über dreissig Jahren Erfahrung im Blut. «Aber ich merke, ob der Boden als Ganzes gut ist. Das erkennt man an der Struktur der Milch und schmeckt es am Aroma des Käses.»

5

Uhr zeigt der Wecker, wenn Res Gut am Morgen aufsteht.

Res Gut produziert jeden Sommer aus der Milch der Kühe von acht umliegenden Alpen feinste Käse. Manche von ihnen sind im besten Sinne des Wortes ausgezeichnet.

Ein guter Käser muss auch wissen, wie er die Qualität seiner Käse konstant hoch halten kann. Denn im Verlauf der Alpmonate verändern sich Gras- und Blumenwuchs stetig und somit auch die Beschaffenheit der Milch, die der Käser verarbeitet. 500 Liter Milch verarbeitet Res für einen 45 Kilo schweren Sbrinz. Nach dem ersten Heuet im Sommer braucht er eine Zeitlang 50 Liter mehr für einen gleichschweren Laib Sbrinz.



Den Tieren muss wohl sein. Sonst geben die Kühe keine gute Milch und die Schweine kein gutes Fleisch.



// DIE TIERE

ALLES MUSS MITEINANDER HARMONISIEREN

In der Regel 150 Kühe verbringen die Sommermonate auf einer der acht Alpen rund um die Chieneren, die meisten sind Braunvieh. Alle Kühe werden zweimal am Tag gemolken, und einmal täglich wird die Milch in die Chieneren zu Res Gut geliefert.

18

Liter Milch gibt eine Kuh auf der Alp pro Tag.

Weil der Res selber das ganze Jahr über auf der Chieneren wohnt, besitzt er keine eigenen Kühe. Denn die Liegenschaft ist mit 11 Hektaren relativ klein, im Winter liegt zu viel Schnee, und im Sommer will sich Res auf das Käsen konzentrieren. Immerhin: Während der Alpmontate nimmt er an die 20 Kühe von fünf verschiedenen Talbauern auf die Chieneren zur Pflege. Die sind dann meistens sowieso draussen auf den Wiesen.

Die «Gastkühe» mitgerechnet, verarbeitet Res die Milch von insgesamt 170 Kühen – das sind 2200 Liter jeden Tag, 120 Tage lang. Bei der Arbeit geht Res lediglich ein Zukäser zur Hand. So nennen Käsermeister ihre Hilfskraft. Am Ende entstehen während jeder Alpsaison rund 35 Tonnen Käse, die Hälfte davon ist Sbrinz. Plus etwa eine Tonne Chieneren-Joghurt.

Ist das viel? «Es geht so», sagt Res und winkt mit einem Lächeln ab, «ich arbeite ja gerne.» Sehr viel wichtiger als die Milchmenge sei

das Zusammenspiel mit den Hirten auf den Alpen. «Die Bauern müssen jeden Tag gut zu ihren Kühen Sorge tragen. Sie müssen den Boden richtig bewirtschaften. Und wenn eine Kuh mal krank ist und keine gute Milch gibt, darf der Bauer mir diese Milch nicht liefern, weil der Käse sonst an Qualität verliert. Das funktioniert nur mit Vertrauen.» Zum Glück, sagt Res, sei dieses Vertrauen gegeben. Man kenne sich ja seit Jahrzehnten. Und die Bauern wissen, dass der Res ein Top-Käser ist. Jetzt kommt Res ins Schwärmen: «Gemeinsam können wir Berge versetzen.»

Die Molke verfüttert Res Gut den Schweinen: Jeden Saisonstart in Frühsommer kommen 120 Jungschweine auf die Chieneren. Dort haben sie den ganzen Tag viel Auslauf, wühlen im Boden und dösen im Schatten. Man könnte sagen: glückliche Schweine.

20

Liter Molke kriegt ein Alpschwein pro Tag zu fressen.

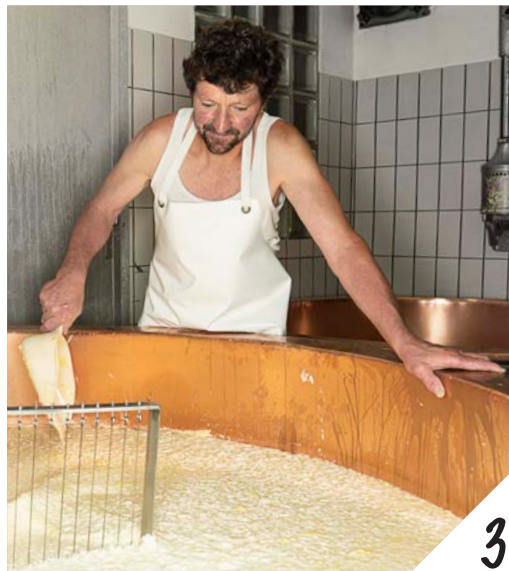
Ende Sommer sind sie um die hundert Kilos schwer und kommen als Alpschweine in die Metzger ins Tal – eine Delikatesse unter Fleischfreunden. «Es zwickt schon im Herzen, wenn im September der Transportwagen kommt», sagt Res.



1



2



3



4



5



6

1. Äpler wie Armin Imfeld liefern frühmorgens die Milch.
2. Res bereitet alles vor.
3. Gekäst wird in zwei grossen Kessi.
4. Im Salzbad nehmen die Laiber Salz auf.
5. Im Keller braucht der Käse tägliche Pflege.
6. Helferin Helen Gehrig verkauft den fertigen Käse vor Ort.

←

// **DAS KÄSEN****«WEIL ICH KEINE ANDEREN SORGEN HABE»**

Das Handwerk kann man schnell erlernen, denn es ist relativ einfach. Aber bis man die hohe Kunst des KäSENS im Blut hat, dafür braucht es viele Jahre Erfahrung. Anders gesagt: Essen kann man Käse immer. Aber für einen guten Käse braucht es einen exzellenten Käser.

Res Gut hat 20 Jahre gebraucht, bis er mit seinen KäSEN vollends zufrieden war. «Angefangen habe ich bloss, weil unser Käser damals so schlecht war. Ich dachte mir: Das kann ich besser», sagt Res, der auf der Chieneren aufgewachsen ist und Landwirt gelernt hat. Heute weiss er: Vor dem KäSEN müssen der Boden und die Milch stimmen. Nach dem KäSEN sind die Lagerung und die tägliche Pflege der Laiber mindestens genauso wichtig. «Der Keller macht fünfzig Prozent aus.» Und beim KäSEN selbst ist das VorkäSEN das Wichtigste überhaupt.

54

Grad beträgt die optimale Temperatur bei der Produktion von Sbrinz. Beim Alpkäse sind es 45 Grad.

Das ist der Moment, wenn das Lab die Milch gestockt hat, die perfekte Temperatur erreicht ist und Res die dicke Masse mit der Harve zu Körnern verschneidet. Das dauert nicht länger als zehn Minuten. Aber sind die Körner zu klein oder zu gross oder ist die Temperatur zu niedrig oder zu hoch, dann wird der Käse zu nass oder zu trocken und rissig und fad. Ist das Korn hingegen perfekt, heizt Res das Becken auf und hält die Masse mit dem

Rührwerk in Bewegung. Das Korn wird aus der Molke gezogen und zu Laibern gepresst, bevor diese zum Reifen in den Keller gelegt werden – wobei der Sbrinz der einzige Käse ist, der stehend reift, und das auch noch am längsten von allen. Rund zwei Drittel des auf der Chieneren produzierten Käse ist Sbrinz.

Den Morgen verbringt Res in der Käsi. Am Nachmittag hat er in den beiden Lagerkellern zu tun. Zwischendurch verkauft er seinen Käse im kleinen Laden gleich neben der Käsi

20

Tage lang liegt ein Sbrinz im Salzbad, dann steht er 4 Wochen im Schwitzkeller, bevor er in den Lagerkeller kommt.

oder bedient bei schönem Wetter Wanderer im lauschigen Alpbeizli. Gut einen Drittel seiner Produktion verkauft Res vor Ort, vor allem den Chienere-Chäs.

Kommen wir also zur Frage aller Fragen: Warum kann der Res so guten Käse machen? «Weil ich keine anderen Sorgen habe.» Will heissen: Das Leben hier oben ist einfach und schön. Man ist hier nie abgelenkt vom Trubel des Alltags im Tal.

// DIE VIELFALT

ESSBARE ALP: CHÄS, BUTTER, JOGHURT

Sbrinz
// Ab 24 Monaten

Der Härteste unter den Schweizer Hartkäsen: Mindestens 24 Monate alt muss der Sbrinz sein, bevor er sich so nennen darf. Für seinen Sbrinz wurde Res von der Dachorganisation schon mehrfach mit der Höchstnote geehrt.

Zauberli
// Ab 3 Wochen

Der «Freestyler», wenn man so will: Diese 800 bis 1000 Gramm schweren Weichkäse produziert Res ohne Thermometer oder sonstige Hilfsmittel. Nur Gefühl und Erfahrung zählen. Gibt's mit Chili / Tomaten und Knoblauch.

Alpbutter
// Ab 1 Tag

Wenn ein Käse nicht vollfett ist, heisst das: Der Milch wurde vor der Verarbeitung Fett entzogen. Dieses in «Mödeli» gepresste Milchfett ist nichts anderes als Butter. Und als Alpbutter eine ganz besondere Delikatesse.

Chienere-Chäs
// Ab 6 Monaten

Der Renner im Sortiment, hergestellt mit Trockenkulturen bei 45 Grad. Mit dem Gewicht von 18 bis 20 Kilo sind die Laiber ideal zum Schmieren und Wenden – sagt Res, der im Keller alles in Handarbeit macht.



Raclette-Chäs
// Ab 8 Wochen

Der Klassiker der Schweizer Küche. Raclette-Chäs hat weniger Wasser und Milchfett drin als Bratchäs und ist viereckig. Res produziert nur die Nature-Variante. Ist dieser Käse älter als 5 Monate, empfiehlt Res, ihn kalt zu essen.

Joghurt
// Ab 2 Tagen

Vielleicht ist der Chienere-Joghurt deshalb so geschmeidig, weil Res die Milch nur extrem langsam erhitzt. Und es ist kaum sauer, obwohl auf 20 Liter Milch nur 1 Kilo Zucker drin ist. Gibt's nature und in 4 Geschmacksrichtungen.

Arvi-Chäs
// Ab 2 Monaten

Wie der Chienere-Chäs mit Trockenkulturen produziert, aber mit weniger Hitze, weshalb mehr Milchfett drinbleibt und der Käse weicher und cremiger wird. Auch die Laibgrösse von 7 bis 8 Kilo wirkt sich auf den Geschmack aus.

Bratchäs
// Ab 6 Wochen

Bratchäs ist eine Nidwaldner Spezialität: Beim Käsen wird die Milch nur auf 34 Grad erhitzt, so bleibt der Vollfett-Käse in der Bratpfanne geschmeidig. Die 2 Kilo schweren Laiber eignen sich nicht zum Lagern.

// DER MACHER

DIE CHIENERE IST EINE WELT FÜR SICH**Res, der Wirt**

Das Gebiet zwischen Arvi- und Stanserhorn ist bei Wanderinnen und Wanderern sehr beliebt. Zumal viele von ihnen bei Res einen Zwischenstopp einlegen, um Käse zu kaufen. Da liegt es auf der Hand, dass Res seine Gäste im eigenen Alpbeizli auch bewirbt – mit grossen Chässchnitten bei prächtiger Aussicht.

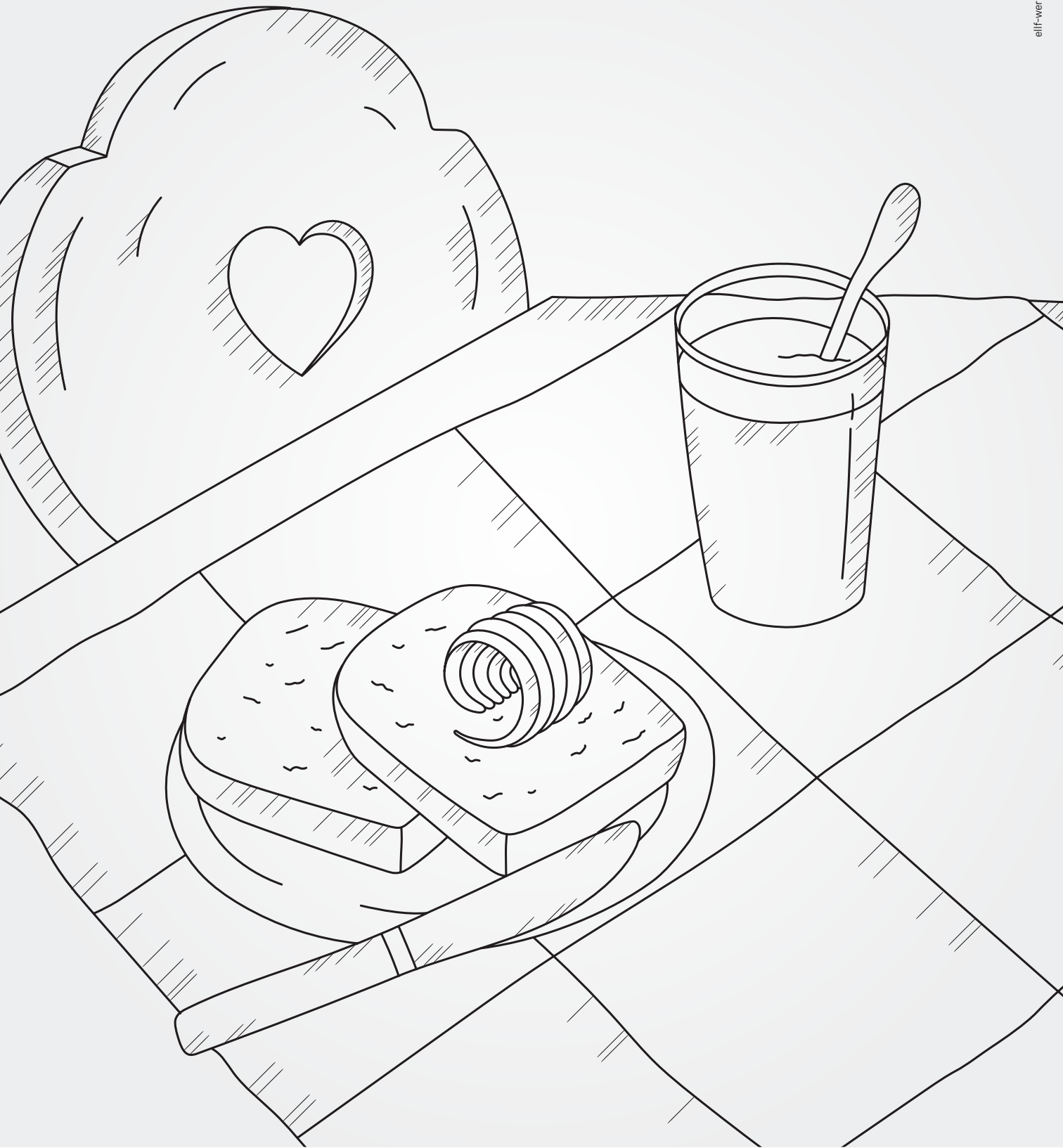
Res, der Käser

Wer Res nach Rezepten und Techniken oder biochemischen Vorgängen beim Käsen fragt, erhält zur Antwort: «Das weiss ich doch nid.» Res hat jahrzehntelange Erfahrung in dem, was er tut, und er arbeitet lieber, als dass er fachsimpelt. In seiner eigenen Küche isst Res erstaunlicherweise sehr wenig Käse.

Res, der Allrounder

Am 30. Oktober 1965 geboren, ist Andreas Gut hier aufgewachsen: Im Winter auf der Schwand in Oberwiesenberg und im Sommer auf der Chieneren. Als Kind hat er immer einen Bogen um die hauseigene Käserei gemacht: Er wollte Bauer werden, und Bauer hat er auch gelernt.

Heute ist Res der Besitzer und Chef auf der Chieneren, wo er das ganze Jahr über wohnt. Eine Äplerin, eine Wirtin und ein Zukäser gehen ihm im Sommer zur Hilfe. Im Winter arbeitet Res als Dachdecker oder im Forst. Res ist geschieden und ist Vater von sechs Kindern im Erwachsenenalter.



NSV

Sichere Sache.

Nidwaldner Sachversicherung NSV

Riedenmatt 1, 6371 Stans, 041 618 50 50, kontakt@nsv.ch

nsv.ch