



Oberstaufen im Allgäu: Käse auf den Alpen genießen oder selbst herstellen Vom alten Käse-Geheimrezept und einem prämierten Bergkäse

Käse gehört zum Allgäu wie die Kühe und die Berge. Vor allem in Oberstaufen, das mit dem größten zusammenhängenden Alpgebiet Bayerns aufwarten kann, spielt der Käse eine wichtige Rolle. Für den Weißlack, den man für echte Allgäuer Kässpätzlen unbedingt braucht, gibt es sogar ein uraltes Geheimrezept, das nur eine Käserei besitzt. Hergestellt werden die Hart- und Weichkäse entweder im Tal in den Sennereien oder im Sommer direkt auf den Alpen, wo man ihn frisch aus dem Alp-Keller oft bis in den Winter hinein kosten kann. Und es gibt eine dritte Möglichkeit der Käseherstellung in Oberstaufen: in der Käseschule selber machen.

In drei Schulstunden den ersten eigenen Käse machen – die Käseschule in Thalkirchdorf

Käse selber machen. Geht das überhaupt? Natürlich, sagt Käsemeister Georg Gründl. In seiner Käseschule in Thalkirchdorf, einem Ortsteil von Oberstaufen, bringt Gründl interessierten Gästen bei, wie aus drei Litern frischer Heumilch ein köstlicher Weichkäse wird. In eigenen kleinen Kupferkesseln darf jeder Neu-Senner selbst die Milch erhitzen und das Lab zugeben. Anschließend ziehen die Hobby-Käser eine sogenannte Harfe durch die angedickte Milch und pressen den entstandenen Käsebruch in Form – fertig ist der erste selbst gekochte Weichkäse. Dazu gibt es natürlich jede Menge Informationen vom Käsemeister über Käsesorten, Käseherstellung, Käseerzeugnisse und ausreichend guten Allgäuer Käse zum Probieren.

Zwei Laib Bergkäse und mehrere Laibe Schnittkäse fertigt Senner Haser jeden Tag auf der Alpe

Rund 680 Alpen gibt es im Allgäu. Auf 42 davon stellen die Bauern vor Ort selbst Käse her, wie etwa den beliebten Sennalpkäse. Der Begriff „Allgäuer Sennalpkäse“ wurde 2016 sogar durch die EU-Kommission geschützt. Das größte zusammenhängende Alpgebiet Bayerns, in dem sehr viel Sennalpkäse und auch Bergkäse hergestellt wird, gehört zu Oberstaufen. Hier, auf der Alpe Oberhündle, ist Senner Hansjörg Haser im Sommer für die Kühe und die Käseproduktion zuständig. Haser stellt seine Käse nach traditionellen, handwerklichen Methoden her. Sein Sennalpkäse reift im Keller der Alpe mindestens drei bis vier Monate, bevor er seinen Gästen auf der Alpe, oft zusammen mit einem Glas frischer Molke oder Buttermilch, serviert wird. Aus rund 700 Litern Milch fertigt Haser im Sommer jeden Tag zwei große Laib Bergkäse, einen kleineren Sennalpkäse und mehrere kleine Laibe Schnittkäse, die er mit Chili, Boxhornklee oder Bärlauch veredelt. Übrigens: 2019 wurde sein Käse bei der Bergkäseprämierung als „Bester Bergkäse“ ausgezeichnet. Und auch wenn die Kühe ab September schon wieder im Tal bei ihren Besitzern sind, die Alpe Oberhündle bewirtschaftet Hansjörg Haser bis Anfang November. Selbst im Winter kommt er etwa ein Mal pro Woche zur Käsepflege hoch.

Zur Käse-Brotzeit auf die Alpe oder den Weißlack mit dem Geheimrezept im Tal probieren

Gäste können den Allgäuer Käse auf Hasers Alpe Oberhündle bis Allerheiligen und auf zahlreichen anderen Alpen sogar noch den Winter hindurch genießen. Und wer ein ordentliches Stück mit nach Hause nehmen möchte, kann beispielsweise in der Bergkäserei Steibis einkaufen. Neben dem traditionellen Bergkäse gelten hier ein würziger Alpkäse und verschieden veredelte Schnittkäse als Spezialität. In der Bergkäserei kann man übrigens jeden Dienstag an einer spannenden Führung teilnehmen. Im Hof-Milch Werksverkauf in Oberstaufen hat man sich auf Weißlack spezialisiert, ein halbfester Schnittkäse, der nach einem geheimen, 140 Jahre alten Rezept hergestellt wird und der eine unverzichtbare Zutat für die berühmten Allgäuer Kässpätzlen ist.



Unterwegs auf der Allgäuer Käsestraße

Die Allgäuer Käsestraße verbindet insgesamt 14 Sennereien im Allgäu. Jede hat ihre ganz eigenen Rezepte und Spezialitäten, aber alle stellen den Käse aus frischer, regionaler Allgäuer Kuhmilch her. In Oberstaufen liegen gleich drei Sennereien an der Käsestraße: die Allgäuer Hof-Milch, die Bergkäserei Steibis und die Dorfkäserei Thalkirchdorf, zu der auch die Käseschule gehört.

Weitere Informationen unter:

www.oberstaufen.de, www.kaeseschule.de und www.allgauer-kaesestrasse.de.

Informationen für Medien:

Oberstaufen Tourismus, Katharina Klawitter
Hugo-von-Königsegg-Str. 8, 87534 Oberstaufen
Tel. +49-8386-9300-420
presse@oberstaufen.de
www.oberstaufen.de

genböck pr + consult, Nina Genböck
Märkisches Ufer 28, 10179 Berlin
Tel. +49-30-224877-01
nina.genboeck@genboeckpr.de
www.genboeckpr.de

