

Glarner Alpkäse ist geschützt

Glarner Alpkäse ist neu eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Sie könne ins Register aufgenommen werden, teilte das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) gestern mit.

Bern/Glarus. –Wer die Bezeichnung Glarner Alpkäse in Zukunft verwenden möchte, muss sich an die Anforderungen halten. Der Glarner Alpkäse darf nur noch im Kanton Glarus hergestellt werden, und die verwertete Rohmilch muss von den Glarner Sömmerungsbetrieben stammen. Laut dem BLW hat der Glarner Alpkäse eine lange Tradition und wird eindeutig mit dem Kanton Glarus als Ort der ursprünglichen Erzeugung und Vermarktung in Verbindung gebracht. Erstmals schriftlich erwähnt werde ein vollfetter Käse von den Glarner Alpen im Jahr 1845, schreibt das Bundesamt.

Schon 31 Eintragungen

Den typischen Geschmack und Geruch verliehen dem Käse die Weidehaltung der Tiere, das besondere Futter der alpinen Weiden, die traditionelle Handarbeit, die tägliche Verarbeitung im Kupferkessi und die Verwendung der spezifischen Glarner Alpkäse-Kultur. Das Register der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben zählt heute 31 Eintragungen; 21 geschützte Ursprungsbezeichnungen und zehn geschützte