

# Die EU willigt ein: Glarner Alpkäse ist in Zukunft geschützt

«Bündnerfleisch», «Tête de Moine», «Gruyère» und nun neu auch «Glarner Alpkäse». Bezeichnungen, die unter dem Schutz der EU stehen. So sollen Nachahmung und missbräuchliche Verwendung verhindert werden.

von Lisa Leonardy

**E**in vollfetter Halbhartkäse aus roher, silofreier Milch mit fester und gepflegter Schmiere-Rinde. So beschreibt die Glarona-Käsegenossenschaft den Glarner Alpkäse auf ihrer Website. Ausserdem typisch: Er wird nur im Sommer direkt auf den Alpbetrieben von geschulten Sennen hergestellt. «Die frische, geschmackvolle Rohmilch wird noch kuhwarm und ohne grosse Transportwege traditionell verkäst.»

Unverwechselbar auch der Geschmack: rein, leicht bis mittelsauer und mittelsalzig, mild, milchig, unterstützt von einer Note Alpkräuter. Je älter der Käse ist, desto würziger und rezentler wird er.

Und damit nicht nur der Geschmack, sondern auch der Name einzigartig bleibt, wurde er nun von der EU geschützt. «Die Schweiz und die EU haben einen Beschluss zum Schutz der Bezeichnung unterzeichnet», teilte das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) gestern mit. Damit werde die Bezeichnung «Glarner Alpkäse» neu auch in der EU gegen jegliche Nachahmung oder missbräuchliche Verwendung geschützt.

## «Ein kleiner Mosaikstein, der Marktüren öffnen kann»

«Dass der Glarner Alpkäse nun auch in der EU geschützt ist, freut mich natürlich sehr. Das ist sicher ein Erfolg der AOP-Zertifizierung von 2014», sagt Fritz Waldvogel, Präsident des Glarner Bauernverbands. Man müsse aber natürlich sagen, dass der Glarner Alpkäse jetzt nicht gerade eine Marke ist, die in der EU Gefahr läuft, kopiert zu werden.

«Auch wirtschaftlich rechne ich durch den Beschluss nicht mit grossen Auswirkungen. Ich mache mir da keine Illusionen. Den grossen Run wird es deshalb wohl nicht geben», so Waldvogel. Denn neue Märkte zu erschliessen, sei und bleibe schwer. «Der Beschluss ist erfreulich und gibt Sicherheit. Gerade, weil sich die Milchwirtschaft allgemein in einer schwierigen Lage befindet. Er ist aber sicher ein Mosaikstein, der die eine oder andere Marktüre öffnen kann.»

## EU-Export nur eine kleine Zugabe im Hochpreissegment

Ähnlich sieht es Äpler Christian Beglinger, der die mittlere Nüenalp oberhalb von Mollis bewirtschaftet. «Es ist in erster Linie ein Erfolg für die Vermarktungsorganisation Glarona. Der Produzent spürt davon erst einmal noch wenig», sagt er und ergänzt, dass er sich von dem Beschluss vorerst nicht allzu viel erhoffe. «Ich bin Realist», sagt der Präsident der Glarner Äpler.

Den Äplern und der Glarona bescheinigt er aber allgemein eine gute Arbeit: «Es gibt Schritt für Schritt etwas mehr Glarner Alpkäse. Und der wird an den Mann gebracht.» Den Export in die EU – und damit auch den Begriffsschutz – sieht er grundsätzlich aber nur als Zugabe «in einem Hochpreissegment». Er werde sich daher verstärkt auf den Schweizer Markt konzentrieren.

## Glarner Spezialität über den Wolken

Heinz Trachsel von der Glarona-Käsegenossenschaft freut sich über den EU-Beschluss. Auch wenn sich der wirtschaftliche Erfolg sicher erst



Von Glarus in die ganze Welt: Heinz Trachsel, Geschäftsführer der Glarona (vorne), ist stolz auf das Glarner Traditionsprodukt, das vom Käselager in Glarus bis nach Amerika exportiert wird und nun sogar unter EU-Schutz steht.

Archivbild Cyrill Pinto



«Der EU-Schutz ist in erster Linie ein Erfolg für die Vermarktungsorganisation Glarona. Der einzelne Äpler merkt vorerst wenig davon.»

**Christian Beglinger**  
Präsident der Glarner Äpler

langfristig zeigen werde. «Wichtiger als der Schutz vor Glarner-Alpkäse-Kopien in der EU ist für uns, dass die Kriterien des AOP-Labels, welches der Käse 2014 erhielt, erreicht werden konnten.» Damit seien die langjährige Tradition, der Ursprung und die Geschichte des Glarner Alpkäses auch von der EU anerkannt worden.

Die Tradition des Glarner Alpkäses ist lang. Bereits Historiker Johann Rudolf Steinmüller schreibt 1802 in seinem Buch «Beschreibung der schweizerischen Alpen und Landwirtschaft», wie in den Glarner Alpkäse hergestellt und gelagert wird. Im grösseren Stil

sei dies aber erst im 18. Jahrhundert aufgekommen, ergänzt später Jost Hösli in seinem Buch «Glarner Land- und Alpwirtschaft in Vergangenheit und Gegenwart» aus dem Jahr 1948.

Zuletzt konnten Fluggäste der Schweizer Fluggesellschaft Swiss den Glarner Alpkäse sogar über den Wolken geniessen. Denn Ende 2015 wurde er im Rahmen des Konzepts «Swiss Taste of Switzerland» den Gästen auf Europaflügen angeboten. «Verschiedene Untersuchungen zeigen, dass Alpkäse höhere Werte an Omega-3-Fettsäuren enthalten, als Berg- oder Talkäse. Das Futter und die Haltung machen es aus», warb die Glarona bereits damals für das Produkt.

Dank der Hilfe von Mifroma, einer Tochterfirma der Migros, kann man den Glarner Alpkäse von der Alp Heuboden ob Ennenda sogar in Amerika bestellen. Seit knapp zwei Jahren wird

er per Schiff nach Amerika geliefert. Dort wird er als Premium-Produkt verkauft.

## Beim nächsten Alpkäsemarkt in Elm wird gefeiert

Im Glarnerland gibt es den Alpkäse in den Glarner Molkereien, in den Grossverteilern und auf dem Glarner Alpkäsemarkt in Elm, der jedes Jahr Anfang Oktober stattfindet. Dort sind viele der Produzenten nach Ende der Alpsaison mit ihren Käseläuben anzutreffen. Beim nächsten Alpkäsemarkt soll ausserdem der EU-Beschluss gemeinsam mit den Äplern gefeiert werden, so Heinz Trachsel.

Neben dem Glarner Alpkäse wird die Schweiz gemäss dem Beschluss, der am vergangenen Samstag in Kraft getreten ist, rund 170 neue EU-Bezeichnungen auf ihrem Territorium schützen.



Eine runde Sache: Der Alpkäse ist herkunftsgeschützt.

Pressebild

## Kantonalbank beliefert Pax

Die Pax-Versicherung setzt auf eine Glarner Online-Lösung für die Todesfall-Risikoversicherung.

Seit November 2016 bewirtschaftet die Kreditfabrik der Glarner Kantonalbank (GLKB) die Hypotheken der Pax-Versicherung. Die Partnerschaft der beiden Unternehmen wird nun vertieft. Ab Juli vertreibt Pax, Schweizerische Lebensversicherung-Gesellschaft AG, die Todesfall-Risikoversicherung über das Online-Tool «Risikomach.ch», das von der GLKB entwickelt wurde.

Die Kantonalbank wie die genossenschaftlich organisierte Versicherungsgesellschaft Pax profitieren laut einer Medienmitteilung von der Zusammenarbeit. Pax könne ihren Digitalisierungsprozess vorantreiben, und die GLKB könne auf die Expertise eines professionellen Vorsorgeversicherers zurückgreifen.

Das Versicherungsangebot richtet sich an Privatpersonen, die online schnell und einfach eine Todesfall-Risikoversicherung abschliessen möchten. Todesfall-Risikoversicherungen können bis zu einer Summe von 600 000 Franken schnell und unkompliziert abgeschlossen werden. Eine Todesfall-Risikoversicherung sichert die finanziellen Folgen des Todes für die Hinterbliebenen ab und deckt damit ein direktes Bedürfnis vieler Hypothekarkunden. (eing)

## Pro Natura feiert auf der Alp

Trockenmauern prägen die Kulturlandschaft im Glarnerland. Viele sind am Verfallen; an verschiedenen Orten jedoch werden sie wieder liebevoll gepflegt und neu aufgebaut. Pro Natura Glarus unterstützt immer wieder solche Wiederaufbauprojekte. So auch auf der Baumgartenalp hoch über dem Tierfeld, wo die längste Trockenmauer im Kanton seit vielen Jahren Stück für Stück erneuert wird.

Am Sonntag, 16. Juli, führt Pro Natura eine Tageswanderung zur Baumgartenalp durch. Dabei stehen zwei Varianten unterschiedlicher Schwierigkeit zur Wahl. Für sichere Berggängerinnen und Berggänger führt der Aufstieg zur Baumgartenalp über Stolden, Obort und Tritt. Diese Variante ist abwechslungsreich und bietet im letzten Drittel ein kleines Abenteuer. Der Tritt ist mit Stahlseilen gesichert und für trittsichere, schwindelfreie Menschen problemlos begehbar.

Wer eine weniger ausgesetzte Strecke bevorzugt, kann die Variante über die Pantenbrücke wählen. Für beide Varianten braucht es jedoch Ausdauer, da je rund 800 Höhenmeter Auf- und Abstieg zu bewältigen sind. Die beiden Gruppen treffen sich nach dem Aufstieg auf der Baumgartenalp zu einem Imbiss, geniessen den Ausblick auf den Tödi sowie die Trockenmauer und steigen gemeinsam ab.

Im März 2007 wurde Glarus als jüngste und letzte Sektion der Pro-Natura-Familie gegründet. Das Jubiläumsjahr wird mit Projekten, Exkursionen und einem Fest gefeiert. (eing)

**Sonntag, 16. Juli (Verschiebdatum 23. Juli). Anmeldung bis 9. Juli an pronatura-gl@pronatura.ch**



Finden Sie uns auf Facebook:  
Südostschweiz