

von Myriam Matter

Im **Caseificio del Gottardo** erfährt man Wissenswertes über die Käseherstellung, kann im Restaurant einkehren und sogar sein eigenes Produkt herstellen und kosten

Käse, Schokolade, Uhren – das sind typische Schweizer Produkte. Denken die Touristen. Das stimmt, doch sie machen die Schweiz noch lange nicht zu dem, was sie ist. Natürlich nicht. Doch Schweizer Käse ist **wirklich** gut – auch die Schokolade ist lecker, und auch die Uhren sind von guter Qualität. Hier aber soll der Käse in den Mittelpunkt gerückt werden. Denn als Schweizer ist man schon ein bisschen stolz auf die hiesigen Milchprodukte. Und die gibt es fast überall – auch im Tessin.

Höchste Qualität

Der Caseificio dimostrativo del Gottardo liegt in Airolo südlich des Gotthardportals. Zu übersehen ist die Schaukäserei nicht, sie liegt nämlich gleich neben der Luftseilbahn Airolo-Pescium, ein bisschen am Hang und bietet einen schönen Blick auf Airolo und die obere Leventina. 1997 wurde mit der Käseherstellung begonnen und seither ging es mit dem Betrieb stets aufwärts. Heute werden pro Jahr drei Millionen Liter Milch verarbeitet. Diese stammen von Bauern aus der Region, deren Kühe ausschliesslich gesunde Gräser fressen – da wird kein Silo-Futter verfüttert. Diese gesunden Kühe geben gute Milch, die wiederum biologischen Käse ergibt. Ausserdem garantieren die strengen Qualitätskontrollen der Milch ausgezeichnete Produkte. Nebst den internen Kontrollen werden zweimal im Monat Proben nach Liebfeld geschickt, wo die Milch auf eventuelle Krankheiten oder Fehler untersucht wird.

Touristische und didaktische Komponente

Aramis Andreazzi, Leiter des Caseificio, hebt stolz auch die drei Q's (Qualitätsprogramm) des Restaurants der Schaukäserei hervor. Dies sei selten in der Schweiz. Überhaupt ist die Schaukäserei eine nachhaltige Einrichtung. Sie ist nicht nur primär für die Kommerzialisierung, also den Vertrieb des Käses, zuständig, sondern hat auch eine didaktische und touristische Komponente. Wer erfahren möchte, wie Käse hergestellt wird, ist im Caseificio an der richtigen Adresse. Auf Anfrage werden Führungen durchgeführt und die Besucher können live miterleben, wie die Milch zu Käse verarbeitet wird. Wer den Käsemeistern bei der Arbeit zusehen möchte, sollte am Morgen oder Vormittag kommen. Da jeden Tag Milch geliefert wird, wird auch täglich Käse produziert – der Caseificio ist 365 Tage im Jahr in Betrieb. Ein besonderes Erlebnis ist die eigene Käsezubereitung auf dem Feuer. In einem speziell dafür eingerichteten Chalet zeigt ein Käsemeister, wie man – wie anno dazumals – den Käse auf offenem Feuer in einem Kupferkessel zubereit-

AUF DEN SPUREN DES KÄSES IM NORDEN DER LEVENTINA



Ein Besuch in der Schaukäserei ist in jeder Hinsicht eine bereichernde Erfahrung



Hier wird der Gottardo Grotta während fünf Monaten gelagert

et. Danach wird der Käselaiab eingewickelt und gelagert. Nach zwei Monaten Reifung wird er einem nach Hause geschickt. Im anliegenden kleinen Museum erfahren die Besucher ausserdem allerlei über die Geschichte der Käseherstellung. Ausgestellt sind Bilder, Gegenstände und Fotografien, welche die Kunst der Käsebereitung darstellen. Ein Film auf Deutsch, Italienisch,

Französisch und Englisch verbildlicht das Ganze.

Von der Milch zum Laib

Täglich liefern die Bauern dem Caseificio ihre Milch. Diese wird, nachdem sie untersucht worden ist, weiterverarbeitet. Zuerst kommt sie in die *Caldaia*, wo sie unter Zugabe von Milchsäurebakterien erwärmt wird. Dann wird der Bruch von

der Molke getrennt und die fester gewordene Masse kommt während 40 Minuten in die Presse. Anschliessend werden die Käseformen für einige Tage in eine Salzlake gelegt. Im Keller reifen die Käselaiabe schliesslich mindestens zwei Monate, je nach Käsesorte auch länger. Der Caseificio produziert mehrere Käsesorten. Der Gottardo, ein Halbhartkäse, reift während 60-90 Tagen und der Gottardo



Nützliche Informationen

Caseificio dimostrativo del Gottardo
6780 Airolo
Tel.: 091 869 11 80 / 091 869 17 37
caseificiodelgottardo@bluewin.ch
www.cdga.ch

Öffnungszeiten Restaurant: täglich von 7.00-24.00 Uhr
Die Schaukäserei ist mit dem Auto, Ausfahrt Airolo, sehr einfach zu erreichen. Der Weg ist mit Schildern gekennzeichnet.

Grotta während fünf Monaten in einer Grotte. Letzterer wurde übrigens 2013 in Delémont am "Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte" mit der Goldmedaille gekrönt. Weiter sind der Airolo, ebenfalls ein Halbhartkäse jedoch in quadratischer Form, bekannt, der Tremola und der Lucendro – eine *Formagella*, ein Weichkäse also, der eine Reifedauer von ungefähr einem Monat hat.

Die Käse sind in den Verkaufsläden des Tessins und in grösseren Supermärkten der Schweiz zu finden. Im Verkaufsladen des Caseificio sind sie natürlich nebst anderen regionalen Käsesorten ebenfalls zu haben. Ausserdem kann man da Milch aus einem Automaten beziehen und sich mit Butter und Joghurts eindecken. Da gibt es für jede Geschmacksrichtung etwas. Guten Appetit!