

* die Herkunft

* Menschen
und ihr Handwerk

* das Qualitätszeichen



Damit ein AOP-Produkt entsteht, braucht es Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk. Nur wenige Schweizer Produkte werden so hergestellt und tragen das geschützte Qualitätszeichen AOP.
www.aop-igp.ch



Schweiz. Natürlich.



Bloder-Sauerkäse



Werdenberger Sauerkäse AOP, Liechtensteiner Sauerkäse AOP, Bloderkäse AOP

Rohstoff: Der Werdenberger, der Liechtensteiner Sauerkäse AOP und der Bloderkäse AOP (nachfolgend auch Bloder-Sauerkäse AOP genannt) werden aus Magermilch hergestellt. Die Milchkühe werden zu 75 % mit Raufutter ernährt, das im Ursprungsgebiet wächst. Der Sauerkäse AOP ist die gereifte Variante des Bloderkäse AOP.

Herstellung: Die verarbeitete Milch darf nicht älter als 24 Stunden sein und muss von einem Hof kommen, der höchstens 30 km vom Verarbeitungsbetrieb entfernt ist. Die Milch wird auf natürliche oder mechanische Art entrahmt und in Kupfer- oder Chromstahlkessel gefüllt. Danach wird sie auf 55 bis 69 °C erwärmt. Wenn die Milch gallertartig geronnen ist, wird sie weiterverarbeitet. Je nach Bedarf wird etwas Salz hinzugefügt. Salz ist der einzige zugelassene Zusatzstoff. Der Käse wird durch eine von Milchsäurebakterien induzierte Säuregerinnung gewonnen. Die Masse wird nochmals aufgewärmt und dann von Hand in quaderförmige Behälter aus Kunststoff, Metall oder Holz gefüllt. Nach dem Pressen wird der Käse nochmals gesalzen. Der Bloderkäse AOP kann sofort nach der Produktion, spätestens aber nach 21 Tagen verpackt und verkauft werden. Hingegen unterliegt die Reifung des Sauerkäses AOP einem Trocknungsprozess, daher kann er erst nach zwei Monaten verpackt und verkauft werden.

Aussehen und Eigenschaften: Der Bloderkäse AOP ist ein Frischkäse mit elfenbeinfarbigem Teig. Er ist mittelfest, körnig bis leicht brüchig und hat keine Rinde. Geruch und Geschmack sind milchig und leicht säuerlich mit einer tierischen Note. Der Sauerkäse AOP ist ein gereifter Weichkäse aus Magermilch. Auch er hat einen elfenbeinfarbenen Teig, zusätzlich aber eine nach innen wachsende, speckige Rinde, die gegessen werden kann. Er riecht erdig, leicht blumig und hat eine ausgeprägte tierische Note. Der Geschmack ist säuerlich mit einer tierischen Note.

Geografisches Gebiet: Das geografische Gebiet des Bloder-Sauerkäse AOP umfasst im Kanton St.Gallen zwölf Gemeinden im Obertoggenburg und im Werdenberg sowie alle Gemeinden des Fürstentums Liechtenstein.

Kontakt:

Verein Sauerkäse – Bloderkäse
Landwirtschaftliches Zentrum SG
Rheinhofstrasse 11, 9465 Salez
Tel. 058 228 24 21
hans.oppliger@l2sg.ch

Schweizerische Vereinigung
der AOP-IGP
Belpstrasse 26, 3007 Bern
Tel. 031 381 49 53, Fax 031 381 49 54
info@aop-igp.ch

www.sauerkaease.ch
www.bloderkaese.ch
www.sauerkaease.li
www.aop-igp.ch
www.facebook.com/aopigp

Geschichte: Der Überlieferung nach stammt die Sauerkäseerei von den Nomadenvölkern im Osten. Da für diese Art der Käseherstellung kein Lab verwendet wird, ist sie vermutlich die ursprünglichste Art. Sie kann bis ins Mittelalter nachgewiesen werden und hat sich über die Jahrhunderte im Fürstentum Liechtenstein, im Werdenberg und Toggenburg sowie auch im Vorarlberg erhalten. Das Voralpengebiet ist geprägt von hohen Niederschlägen und ungünstigen topografischen Verhältnissen. Durch die damals langen Wege ins Tal und die fehlenden Strassen und Transportmittel für die Milch waren die Bauern gezwungen, die Milch an Ort und Stelle zu verarbeiten. Der Fettanteil der Milch wurde in Form von Butter verkauft. Aus der verbliebenen Magermilch wurde Bloder-Sauerkäse zum Eigengebrauch hergestellt. Der Name Bloder stammt ursprünglich aus dem Toggenburg und steht für geronnene Milch, daher wurde Frischkäse aus dieser Milch Bloderkäse genannt. Der Werdenberger und der Liechtensteiner Sauerkäse sowie der Bloderkäse sind seit dem 18. Februar 2010 als AOP geschützt.

Kulinarisches: Bloder-Sauerkäse AOP entspricht der heutigen Ernährung mehr denn je. Fett- und salzarm, aber stark proteinhaltig, ist er gut verträglich und leicht verdaulich. Er eignet sich auch für Menschen mit Magenproblemen. Kombiniert mit anderen Nahrungsmitteln mundet er ausgezeichnet: So etwa mit «Gschwelli», Rheintaler Ribelmais AOP, Brot, gemischt mit Teigwaren – «Suurchäsmagrone» –, zum Überbacken von Teigwaren, Spätzli, als Salatgarnitur oder auf Apéro- und Dessertplatten mit Früchten.

Verkaufsform: Bloder-Sauerkäse AOP wird am Stück verkauft (Gewicht nach Anfrage).

