

Schweiz. Natürlich.



DER RUF DES GESCHMACKS:



DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN



Bloder-Sauerkäse 



BLODERKÄSE AOP SAUERKÄSE AOP



ROHSTOFF

Der Käse wird aus Magermilch hergestellt. Diese stammt von Kühen, die zu 75 % mit Raufutter insbesondere Naturwiesen aus dem Ursprungsgebiet ernährt werden.



KULINARISCHES

Der Bloder-Sauerkäse AOP* schmeckt besonders gut zu «Gschwelli», zu Rheintaler Ribel AOP, zu Brot und gemischt mit Teigwaren («Surchschmagrone»).



GEOGRAFISCHES GEBIET

Der Bloder-Sauerkäse AOP wird heute nur noch von fünf Käsereien im Ursprungsgebiet im Kanton St. Gallen hergestellt [12 Gemeinden im Werdenberg und Obertoggenburg].

HERSTELLUNG

Die Milch wird entrahmt und entweder, durch spontane Säuerung oder unter Zugabe von Milchsäurebakterien, aufgestellt. Ist die Milch gallertartig geronnen, darf etwas Salz beigegeben werden. Sie wird nochmals erwärmt und in quaderförmige Formen gefüllt. Nach dem Pressen wird der Käse erneut gesalzen. Diese Spezialität wird 21 Tage lang unter dem Namen Bloderkäse AOP verkauft. Nach einer 2-monatigen Trockenreife entsteht der Sauerkäse als gereifte Variante des Bloderkäses. Er muss trocken reifen und kann deshalb erst nach zwei Monaten verpackt und verkauft werden.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Der Bloder-Sauerkäse AOP ist fett- und salzarm, jedoch eiweissreich. Der Bloderkäse AOP ist ein Frischkäse. Der elfenbeinfarbige Teig ist mittelfest, körnig bis leicht brüchig und rindenlos. Geruch und Geschmack sind milchig mit einer säuerlichen Note. Der Sauerkäse AOP ist ein gereifter Weichkäse mit einer speckigen Rinde. Er riecht erdig und leicht blumig. Der Geschmack ist säuerlich.

GESCHICHTE

Die Sauerkäserei stammt vermutlich von den östlichen Nomadenvölkern. Da für die Herstellung kein Lab verwendet wird, ist sie vermutlich die ursprünglichste Produktionsart von Käse. Sauerkäse wurde im Fürstentum Liechtenstein, im Werdenberg und im Obertoggenburg bereits im Mittelalter hergestellt. Hohe Niederschläge, ungünstige Topografie, fehlende Strassen und lange Wege ins Tal zwangen die Bauern im Voralpengebiet, ihre Milch an Ort und Stelle zu verarbeiten. Der Fettanteil der Milch wurde als Butter verkauft. Aus der verbliebenen Magermilch wurde Bloder-Sauerkäse für den Eigengebrauch produziert. Der Name «Bloder» hat seinen Ursprung im Toggenburg. Gemeint war damit geronnene Milch.

VERKAUFSFORM

Bloder-Sauerkäse AOP wird in quaderförmigen Stücken verkauft.



Bloder-Sauerkäse



Verein Bloderkäse - Sauerkäse

🏠 www.sauerkaeese.li
🏠 www.sauerkaeese.ch
🏠 www.bloderkaese.ch

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern
031 381 49 53
info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch
f [aopigp](#)
@ [aopigp](#)

* Das Qualitätszeichen AOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) weist auf den Schutz des entsprechenden traditionellen Produktes durch den Bund hin.