

Alpkäse zieht Leute von weither an

luzernerzeitung.ch/nachrichten/zentralschweiz/nidwalden/alpkaese-zieht-leute-von-weither-an;art9649,1142219



Paul Barmettler, Peter Barmettler und Agnes Barmettler (von links) am Stand der Bleiki-Alp im alten Schützenhaus. | *Bild: Sepp Odermatt (Beckenried, 18. November 2017)*

BECKENRIED · Volles Haus beim Alpchäs-Märcht im alten Schützenhaus. Die Besucher aus nah und fern schätzten den direkten Kontakt mit den Produzenten von Käse und anderen Produkten, sind die Organisatoren überzeugt.

20. November 2017, 07:56

Sepp Odermatt

redaktion@nidwaldnerzeitung.ch

Grossaufmarsch am Nidwaldner Alpchäs-Märcht, der am Wochenende im schön dekorierten alten Schützenhaus in Beckenried stattfand. Die vielen Besucher erhielten einen Einblick in das Schaffen der heimischen Berglandwirtschaft. Neben Alpkäsern waren auch Bäuerinnen und Bauern mit auf ihren Höfen hergestellten veredelten Produkten am Markt vertreten.

Paul Barmettler von der Alp Bleiki ist Präsident des Nidwaldner Alpkäsevereins. Zusammen mit seinen Kameraden organisiert er seit einigen Jahren diesen Anlass, den er als Höhepunkt des Vereinsjahres bezeichnet. Mit dem Verlauf am diesjährigen Alpchäs-Märcht ist der Chef des OK sehr zufrieden: «Die Besucher kommen gerne zu uns und schätzen beim Degustieren oder Kaufen der Spezialitäten den direkten Kontakt mit den Herstellern. Wir begrüßen an unserem Anlass viele Stammgäste, aber auch Leute aus der ganzen Schweiz und dem näheren Ausland. Der Saal für den Fondue-Plausch am Samstagabend und für das Bauernfrühstück am Sonntagmorgen ist bis auf den letzten Platz besetzt.» Von ihrem Konzept seien sie überzeugt, da müsse in Zukunft nicht viel geändert werden.

Die Qualität der Milch ist entscheidend

Der Bleiki-Äpler produziert und verkauft zusammen mit seiner Frau Agnes und seinem Neffen Peter im Jahr rund 24 Tonnen Käse. Neben Sbrinz und Bratkäse nennen sich seine Hauptprodukte Buochserhorn- und Bleiki-Chäs. Paul Barmettler hat – wie die meisten Alpkäser – ein persönliches Rezept für sein Produkt. «Es bleibt unser Geheimnis, wie das spezielle Aroma entsteht», sagt der sympathische Bergbauer und Käser. Das Wichtigste aber sei die Qualität der Milch und deren Verarbeitung. Diesbezüglich habe er bis jetzt grosses Glück gehabt.

«Am Abend, wenn der grosse Rummel vorbei ist, überwiegt eine grosse Freude und Genugtuung über das gute Gelingen», sagt Paul Barmettler, stellvertretend für alle Helferinnen und Helfer.