

Hier oben wird der Slow Food Alp-Sbrinz gemacht: Alp Chienere hoch über Dallenwil.



Slow Food

Der beste Alp-Sbrinz der Welt



Der Käse, den Res Gut hoch oben in Nidwalden herstellt, hat mit Kühen und Milch zu tun. Aber auch mit dem Mond, der Familie und der Tradition.

TEXT: FRANZ BAMERT
FOTOS: HEINER H. SCHMITT

Gerade wenn man im Geist schon mal die Schneeketten montiert und nach einem Wendeplatz Ausschau halten will, kringelt sich Kaminrauch in den kalten Winterhimmel, und Paul Niederberger sagt: «Wir sind da – das ist die Alp Chienere.» Paul Niederberger muss es wissen,

schliesslich ist er Nidwalder Ständerat und er kennt den Kanton wie seinen eigenen Hosensack. So wie Niederberger kämpfen sich immer mehr Menschen auch im Winter auf die Alp auf 1400 m ü. M. – es hat sich herumgesprochen, dass es hier oben den vielleicht besten Alp-Sbrinz der Welt gibt.

Es gibt ihn natürlich nicht einfach so – er wird hergestellt, wie Käse eben her-

gestellt wird: aus Milch, über dem Feuer, mit Lab und viel Wissen. Doch diese Beschreibung wird dem Chienere-Sbrinz nicht gerecht. Als Erstes ist da einmal der Res Gut. Der Bauer lebt und käst hier oben wie seine Vorfahren. «Der Käse ist nun mal, wie er ist – ein Geheimnis gibt es nicht», sagt er, zuckt mit den Schultern und sticht ein Stück dreijährigen – dreijährigen! – Sbrinz ab: Auf der Zunge und im



«Greif zu»: Chäser Res Gut offeriert Ständerat



Paul Niederberger ein Stück seines legendären Alp-Sbrinz. «Obs ihm wohl schmeckt?», scheint Tochter Jasmin zu fragen.

**In der
Sbrinz-
Sennerei auf
der Alp
Chieneren
lebt die
Tradition
fort.**



Mund ist da nichts von Schärfe oder gar Bitterkeit. Nur Schmelz und Aroma und Geschmack. Der Ständerat hat eine Flasche vom guten Roten mitgebracht, das Gespräch kommt in Gang.

Und so langsam erschliesst sich dem Besucher, wie es zu einem so exzellenten Käse kommt, der ins von Slow Food unterstützte Sortiment bei Coop aufgenommen wird: Hier oben sind die Wiesen nicht hah-

nenfuss- und löwenzahn-verseucht. Hier oben wachsen Thymian, Silbermänneli und viele weitere Alpenkräuter. Die Kühe, die sich durch diesen voralpinen Garten fressen dürfen, sind keine Hochleistungs-Maschinen und sie erhalten kein Kraftfutter. Dementsprechend gehaltvoll ist ihre Milch, die täglich verkäst wird. Nach dem Käsen legt Gut die Laibe rund 20 Tage ins Sulzbad. Und dann ►►



Er ist stolz auf seinen Kanton, auf die Menschen und den Slow-Food-Sbrinz, der hier hergestellt wird: Paul Niederberger.

Das Gestern und das Heute gehen hier ineinander über.

►► reift der Sbrinz ohne Schmierer oder Chemie über Tage, Monate und Jahre zu einer Delikatesse heran. «Wahrscheinlich hat sich daran nicht viel verändert, seit unser Käse in langen Säumerkolonnen nach Italien ausgeführt wurde», meint Niederberger. Das war im 13. Jahrhundert, und die Italiener haben dem Käse auch seinen Namen gegeben: Aber «Formaggio da Brienz ging ihnen schwer über die Lippen – also

machten sie aus Brienz Sbrinz.» Aus jener Zeit stammt übrigens auch der Ausdruck Scalazza, den die alten Nidwaldner immer noch sagen, wenn sie «Zmorge» meinen. «Diese frühen Verbindungen in andere Weltregionen haben auch dazu beigetragen, dass die Nidwaldner zwar sehr eigenständig, aber weltoffen sind», ist der Ständerat überzeugt. Schon damals galten die alten Weidrechte der sogenannten «Gemeinalp».

Der Ausdruck bedeutet, dass die Weiden den Bauern gemeinsam gehören.

Dann geht die Türe zur Käserei auf und herein stürzt ein kleiner Wirbelwind namens Jasmin, eines der sechs Kinder der Bauernfamilie Gut. Stürzt herein und hängt sich ihrem Vater an den Hals. Der Res Gut ist ein gestandenes Mannsbild. Doch er erzählt vom Stellenwert, den seine Familie hat, dass ohne seine

Frau hier oben nichts geht. Er redet vom Mond, der einen Einfluss auf die Kühe und die Milch habe und auch vom täglichen Alpsegen. «Den rufe ich jeden Abend. Ohne den Beistand des Allmächtigen und der Heiligen... das kommt nicht gut.» Dann wird es Zeit zu gehen. Im Gepäck ein gewaltiges Stück Alp-Sbrinz und die Gewissheit, dass dieser Käse mehr, viel mehr ist als nur verarbeitete Milch. ■

Die Königin aus Chur

Die Churer Beinwurst besteht aus Schweinefleisch. Neben mageren Stücken gehört das «Schwänzli» unverzichtbar zum Rezept. Diese Mischung, in Würfel geschnitten, wird mehrere Tage in einer Beize aus Veltliner und Gewürzen eingelegt. «Bein» bedeutet Knochen, die ein wichtiger Bestandteil der Wurst sind. Für das Räuchern werden noch immer die Steinöfen verwendet. Was so archaisch tönt, schmeckt deftig und gut. Am besten lässt man hier den Autor Emil Hügli (1873–1956) zu Wort kommen: «Die Beinwurst ist die Königin, wohl unter allen Würsten, o rötlich Fleisch und weisses Bein, sich spiegelnd im Veltliner-Wein, ein Anblick hochentzückend, ein Schmausen herzerquickend.» Welche andere Wurst kann schon von sich behaupten, dergestalt besungen worden zu sein!



FOTOS: HEINER H. SCHMITT, FERDINANDO GODENZI, BEATRICE THOMMEN-STÖCKLI

Die Churer Beinwurst und der Nidwaldner Alp-Sbrinz sind beide nach uralter Tradition hergestellt und daher Slow-Food-Produkte.



Slow Food®
Schweiz/Suisse/Svizzera

Der Alp-Sbrinz Probieren geht über studieren

Slow Food wurde 1989 als Antwort auf Fast Food gegründet. Die Organisation setzt sich weltweit dafür ein, dass Nahrungsmittel qualitativ, ökologisch und sozial hergestellt werden können. Das jüngste Slow-Food-Produkt – der Alp-Sbrinz – ist bei Coop vorverpackt erhältlich.

