



Maike Oestreich
Leiterin Alpkäsereiberatung

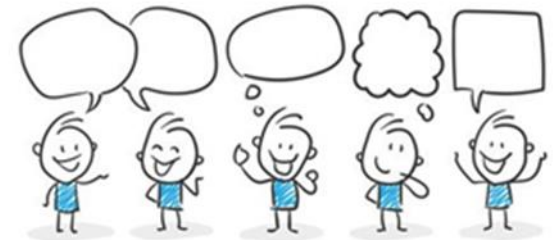
6. Mai 2026

Informationen zum Alpstart

- Käsekeller parat?
- Lebensmittelkontrolle: gut vorbereitet!
- Proben nehmen und Dokumente ausgefüllt
- Allgemeine Informationen



Kanton Bern
Canton de Berne



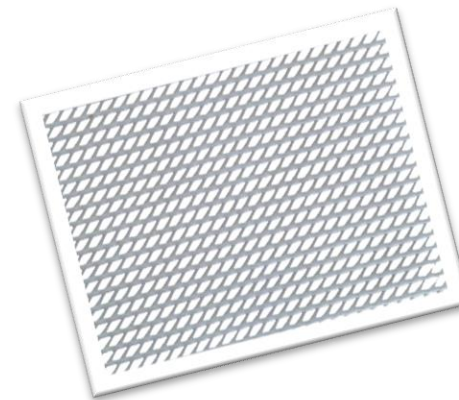


Salzbad parat?

Salzgehalt ab 1. Tag hoch genug → 20 – 22 °BE
→ Messen mit Spindel

Säuregrad hilft gegen Schwarzsimmel → 10 – 15 °SH →
Messen wie Kultur

→ Jeder Käse muss mit Salzwasser umspült werden





Pflege Salzbad



- → **Je älter je besser**
- Sauber arbeiten: immer
- Aufrühren: täglich
- Absieben: oft
- Abschlämmen: vor Alpstart
- Evtl. Teilerneuerung



Alpkäse

Geschmiert



- Keller im Boden
- Klima 12 - 15 °C, 90 % rel. Feuchte
- Schmiere rotbraun
- Behandlung: Bürste und viel Wasser
- Viele proteolytische Enzyme →
- Schnellerer Reifung
- Geschmacksentwicklung durch Rotschmiere
- Leichtung → weniger Wasserverlust (ca. 0.4 % pro Woche)
- Weicherer Teig

Geschwitzt



- Spycher
- Klima je nach Witterung oft > 18 °C
- Fettgeschwitzt goldgelb
- Behandlung: Fett mit Tuch verreiben
- Fettfilm: Schutz gegen Schimmel
- Langsamere Reifung
- Typischer Geschmack Hobelkäse
- Leichtung → mehr Wasserverlust
- Trockenerer Teig





Grundregel Käsekeller

Keller nur mit sauberen Stiefeln betreten

Wenn Spycher oder Keller extern: separates Paar Stiefel

Oberste Regel:

Boden bleibt Boden → hilft gegen Listerien

Z.B. Keine Käsebretter an den Boden stellen







Flora im Keller fördern

- Bretter nur mit Wasser waschen
- Bretter an Sonne trocknen
- Bretter mit Schmierwasser einsprühen
- Ganzen Keller mit Schmierwasser einsprühen
- Alten Käse in den Keller legen
- Alten Käse als erstes schmieren → Schmierwasser impfen
- Starkes Schmierwasser im Sommer '26 einfrieren, im Frühling '27 auftauen
- Gute Schmiere abkratzen, 1:1 mit Milch mischen, einfrieren
- Schmierwasser aus Käserei holen
- → Gefäss nicht verschliessen, Flora braucht Luft





Ich wünsche allen
Glück im Keller!





Lebensmittelkontrolle auf der Alp

Lebensmittelkontrolle: 34 % Beanstandungen
Bauliche Massnahmen
Probeplan zum richtigen Zeitpunkt umsetzen





Lebensmittelkontrolle leicht gemacht

- Lebensmittelkontrolle muss nach Schwarzem Ordner kontrollieren
- Arbeitsdokumente: → Betriebsspiegel und Checklisten Kapitel A1 und A2
- Nachweisdokumente Kapitel A4
- Probenplan A5



ARBEITSDOKUMENTE Checklisten **A2**

Checkliste «Melkhygiene»

- Checkpunkt**
Es ist sichergestellt, dass die Verfütterung von Silage an Milchtiere mindestens 10 Tage vor Alpauffahrt abgesetzt wurde (andererseits drohen Buttersäuregärungen im Käse).
- Die für die wöchentlichen und monatlichen Unterhaltsarbeiten an der Melkanlage verantwortliche(n) Person(en) wurde(n) bestimmt.
- Ein von einer Fachperson ausgestellter Service-Rapport zur Melkanlage, der nicht älter als 24 Monate ist, liegt vor (Kapitel B3–3.2).
- Die Funktionstüchtigkeit der Melkanlage (bei Rohmelkanlagen/Melkstand inkl. der Reinigung) wurde vor Saisonbeginn überprüft. Die Gummiteile der Melkbocksaugen wurden gegebenenfalls ausgetauscht.

ARBEITSDOKUMENTE Allgemeine Nachweisdokumente **A4**

Formular 4: Kontrolle des Reinigungsverlaufes von Melkanlagen

Es empfiehlt sich den Reinigungsverlauf von Rohmelkanlagen in Anbindeställen, Melkständen und automatischen Melksystemen regelmässig zu überprüfen. Ein Mal pro Monat sollte die Reinigungsdauer, die Reinigungstemperatur am Anfang und am Ende sowie die Reinigungsmittelmenge aufgezeichnet werden.

Jahr: | Betriebs-Nr.: | Adresse des Betriebes: | Kanton: | Blatt: |

Datum	Reinigungsdauer in Minuten	Reinigungstemperatur		Reinigungsmittelmenge in g oder ml	Bemerkungen
		Anfang °C	Ende °C		

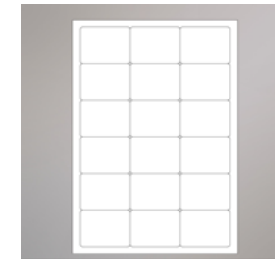
Lebensmittelkontrolle leicht gemacht

- → Proben machen bevor etwas verkauft wird!
- Wenn Beanstandung und Käse verkauft: öffentlicher Rückruf



So kommt's gut - bei Alpauffahrt mit dabei:

- Probetuben 40 oder 50 ml → Bichsel/Winkler
- Klebeetiketten
- Mehrere Formulare ausdrucken (Reserve)
- Gefrierbeutel mit Verschluss







Labor LAAF Grangeneuve

Termine Sammelstellen 2026

1. Juni – 15. September

	Juni	Juli	August
Schönried	Donnerstag 04.06.	Donnerstag 02.07.	Donnerstag 13.08.
Gstaad			
Lenk			
Hondrich	Jeden Mittwoch bis 16 Uhr		
Grindelwald	Dienstag 23.06.	Dienstag 28.07.	Dienstag 25.08.
Meiringen			

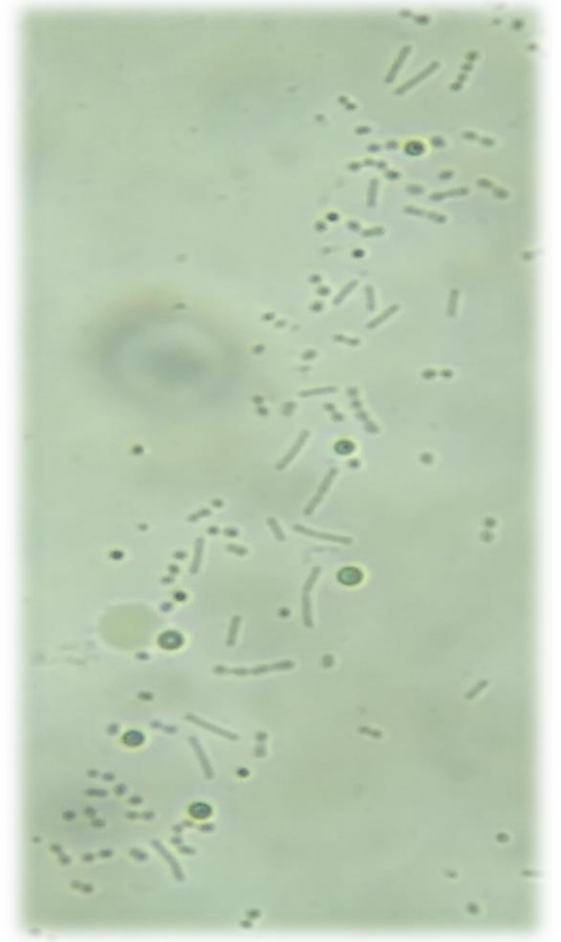


Allgemeine Infos

- Kultur 2026 Variante A
- **Neuansatz:** 8 – 10 Stunden bebrüten
- Nicht zu hoch erhitzen

Idealer Temperaturverlauf: Erhitzen auf 61 – 62 °C

Bebrüten 20 Stunden bei 38 °C





Salz und Salz





Allgemeine Infos

Käsetücher 2025: Webfehler

→ Rücknahme Bichsel und Winkler

2026: neue Tücher, Test Schulkäserei gut

Pipetten z.T. falsche Skala. Bei Fragen → Firma Winkler





Handwritten notes on a whiteboard, likely a production log or recipe sheet. The text is partially obscured but appears to include columns for ingredients and measurements.

Item	Qty	Unit	Notes
Milk	1000	kg	
Butter	50	kg	
Whey	10	kg	
...



Schulkäserei - Sennenkurse

7 Wochen Alpsennenkurse

2 Kurse à 5 Tage Alpkäserei und Tierhaltung Grundkurs

4 Kurse à 5 Tage Alpkäserei Grundkurs

2 Kurse à 2 Tage Alpkäserei Weiterbildung





