

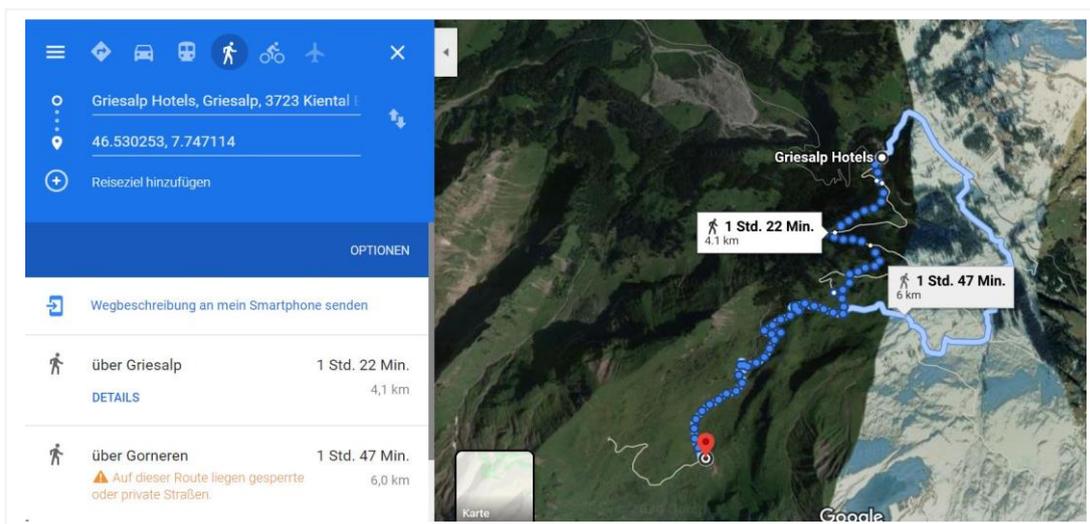
<https://www.fischkopf.ch>

Info 202005_007 / Alpchäs von der Dündenalp

Rodersdorf, im Mai 2020 / EF

Alpkäse von der Dündenalp

Die Dündenalp, zuhinterst im Berner Oberländer Kiental, ist wohl eine der schönsten Kuhalpen der Schweiz, komplett mit Wasserfall, Bergpanorama und abenteuerlicher Zufahrt. Google Koordinaten: [46.530063, 7.747341](https://www.google.com/maps/place/46.530063,7.747341)

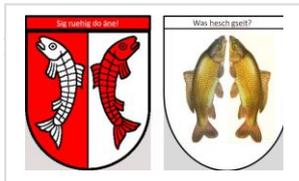


Quelle: Google Maps

Das Alpegebäude liegt auf 1974 MüM. Ausgangspunkt ist die Griesalp, 1408 MüM. Die 6.4 Km lange Wegstrecke kann gegen eine Weggebühr von 15.00 befahren werden. Einmal im Jahr, am ersten Sonntag im September ist es kostenlos. Es ist die festliche Übergabe der Käselaiibe an die beteiligten Landwirte. 4 km gut markierter Wanderweg in einer wunderschönen, abwechslungsreichen Landschaft führen auch zum Ziel.



Bildquellen: www.berghilfe.ch / E. Flükiger 2020



<https://www.fischkopf.ch>

Info 202005_007 / Alpchäs von der Dündenalp

Die Alpsaison (Sömmerung) beginnt je nach Wetter und Grasstand um Ende Juni und dauert üblicherweise 12 Wochen. Bewirtschaftet wird die 245 Hektaren umfassende Alp seit 17 Jahren von Familie Klopfenstein. An Wochenenden und in den Sommerferien sind drei Generationen z'Alp. Hauptdarsteller sind Vreni und Martin Klopfenstein Hager. Ca. 60 Kühe geben ihr Bestes bei der Umwandlung des köstlichen Alpgrases in Milch. Martin produziert pro Sommer ca. 5 Tonnen Käse in Laiben à ca.8-10 Kg. Daneben entsteht auch [Alpraclettekäse](#) und [Mutschli](#). Vreni pflegt die Laibe täglich bis zur Reifung.

Ein [Bericht der Schweizer Berghilfe 2016](#) beschreibt eindrücklich die wertvolle Alpwirtschaft auf der Dündenalp.

Die Zeit der nächsten Sömmerung steht bevor. Die Covid 19 bedingten Schliessungen von abnehmenden Gastronomiebetrieben haben das ‚Geschäften‘ nicht erleichtert. Vreni ist zufrieden mit den bisher verkauften Käselaiiben 2019. Im Käselager in Frutigen liegen noch an die 100 Käselaiibe des Jahrgangs 2019. Da muss Platz für die Produktion 2020 geschaffen werden. Ich habe mir vorgenommen, den köstlichen Alpkäse der Rodersdorfer Einwohnerschaft schmackhaft zu machen. Schon einige Käufer im Dorf sind von der Qualität überzeugt. Der Käse lässt sich in verschiedenen Rezepten anwenden. Seine cremige Konsistenz eignet sich sehr gut zum Hobeln.



Was ist das Angebot ?

1 Käselaiib à 8 – 10 Kg CHF 22.00 / kg

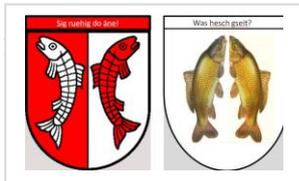
½ Käselaiib à 4 – 5 Kg CHF 22.00 / kg

1 Kg Portion vakuumiert CHF 24.00 / kg

(Bild: das Lager auf der Alp vor dem Abtransport ins Tal)

Der Käse wird von mir nach Rodersdorf gebracht. Die Lieferung erfolgt auf Avisierung per eMail oder Telefon. Barzahlung erwünscht.

→Die Bestellung bitte mit dem [Formular](#) aufgeben. Angabe von Menge, Name, Vorname, Adresse, Ort, Mailadresse, und optional Telefonnummer erleichtern die Zusammenarbeit.



<https://www.fischkopf.ch>

Info 202005_007 / Alpchäs von der Dündenalp

Ein paar Informationen zum Alpkäse:

Was ist der Unterschied zwischen Alpkäse und Bergkäse?

<https://www.schweizeralpkäse.ch/informationen-fuer-konsumenten/>

Alpkäsesorten der Schweiz

<https://www.schweizeralpkäse.ch/alpkäse-sorten/>

Rezepte mit Alpkäse

<https://www.schweizeralpkäse.ch/alpkäse-rezepte/>

<https://www.swissmilk.ch/de/suche/?q=Alpk%C3%A4se&qd=1>

Käsehobel 12cm Empfehlung (kann ich auf Wunsch beschaffen, Anfrage mit [Kontaktformular](#))

https://www.puralpina.ch/handwerk/kaesehobel.html?gclid=EAIaIQobChMIxKKb7OH6QIVVbLVCh0xwwIvEAAYASAAEgKj0fD_BwE