

Der Ausdruck Bergkäse bezeichnete ursprünglich einen „auf dem Berg“ hergestellten Käse. Alpkäse bezeichnet Käse, der auf einer Alp hergestellt wird. Heute steht der Begriff Bergkäse für einen Hartkäse, der nach bestimmten Herstellungsvorschriften produziert wird und eine festgelegte Beschaffenheit aufweist.

In früheren Zeiten waren eigentlich fast alle im Sommer in gebirgigen Gegenden hergestellten Käse Bergkäse in dem Sinn, dass sie auf dem Berg, also auf der Alp, gekäst wurden. Dieses geschah während der Sommermonate, in der die Kühe die hoch gelegenen Bergwiesen abweideten. Die Tiere waren dann fast ununterbrochen im Freien und fanden besonders **saftiges und reichhaltiges Futter mit reichlich Kräutern, was sich in besonderer Qualität und würzigem Geschmack der Bergmilch auswirkte.** Da die Transportmöglichkeiten begrenzt waren, lag es nahe, diese Milch zu verkäsen und damit gleichzeitig zu konzentrieren (durch Wasserentzug) und zu konservieren, um in der kargen Winterzeit darauf zurückgreifen zu können. Nach dem Alpabtrieb verschlechterte sich die Futterqualität und die Milchleistung der Kühe sank ab, meistens reichte sie im Winter gerade noch zur Selbstversorgung des Hofes, gekäst wurde dann kaum noch.

In der Schweiz sind sowohl **Alpkäse** wie auch **Bergkäse** geschützte Begriffe gemäß der Berg- und Alp-Verordnung SR 910.19 von 2006. Bündner Bergkäse wird ausschließlich in Dorfkäsereien auf über 1000 m hergestellt.

Die **Sennerei Brigels** ist eine Bio-Sennerei, in der im Jahr ca. 900 000 Liter Milch von 11 ortsansässigen Bauern verarbeitet werden. 9 Monate im Jahr erfolgt die Anlieferung mit Milchkannten direkt hier an der Sennerei, im Sommer sind die Kühe auf der Alp und die



Milchanlieferung erfolgt über **eine 6 Kilometer lange Milchpipeline**. Die Milchanlieferung erfolgt nur morgens und abends zu bestimmten Zeiten, in der Zwischenzeit wird die Pipeline klarem Bergwasser in Trinkwasserqualität durchflossen, so dass sich keine Keime festsetzen können.

Die Milch braucht **von der Einspeisung auf der Alp bis zur Sennerei ca. 32 Minuten** und die tausend Liter Milch pro Melkvorgang brauchen eine Stunde, um durchzulaufen. Das gesamte Leitungssystem ist doppelt ausgeführt, um bei Ausfall gesichert zu sein.

In der Sennerei Brigels wird noch in einem **großen Kupferkessel** gekäst, denn nur mit



Kupfer erreicht man die erforderliche Verarbeitungsqualität. Heizung und Kühlung der Milch erfolgen mit warmem und kaltem Wasser. Die Fütterung der Kühe erfolgt im Winterhalbjahr fast ausschliesslich mit **Bergheu**.

Viele der Käse gehen noch jung ins Reifungslager in Landquart. Was in Brigels verkauft wird, kommt aber **direkt aus dem Reifungskeller** in Brigels, wo die Käse bis zuletzt von Herrn Kobler gepflegt werden.