

Formaggio d'alpe ticinese DOP

---

# Krönung der Tessiner Alpen

*Formaggio d'alpe ticinese DOP ist eine  
Spezialität, die den Rahmen des Gewohnten krönt.*

*Das Relief der «valli», Klima und  
gesellschaftliche Eigenheiten haben einen Alpkäse  
von besonderer Beschaffenheit geformt.*





**B**ei aller Vielfalt der Schweizer Käselandschaft fällt eine markante «Käseteilet» zwischen Nord und Süd auf, gebildet von den Alpenketten. Halbhartkäse aus dem Tessin und den Bündner Südtälern schmecken anders als alle weiteren vom Wallis über Waadt, Freiburg, Bern, Jura bis hin zu Urner und Bündner Alpkäse.

Der wesentliche Unterschied liegt einmal in Würzung und Affinage: Formaggio d'alpe ticinese DOP wird nicht so stark gesalzen wie Halbhartkäse aus der Alpennordseite, man putzt am Anfang drei-, viermal die erste, nicht willkommene «muffa nera» mit Wasser weg, bevor man den Formaggio, auf dem sich nun Edelschimmel bildet, nur noch trocken bürstet oder mit einem Lappen reibt. Deshalb schmeckt er milder und milchiger, vor allem nach den ersten zwei, vier Monaten. Äusserlich sieht man den Unterschied an der Rinde: die nördliche Version hat eine rötlich-braune Farbe, die südliche eine gräulich-braune.

Ein weiteres Merkmal, das den Tessiner Alpkäse noch stärker von der nördlichen Verwandtschaft unterscheidet, ist die Möglichkeit, bis zu 30 Prozent Ziegenmilch in die Kuhmilch zu geben. Diese «Assemblage» wird vor allem im Valle Maggia und im Val Verzasca praktiziert, den klassischen Tessiner Ziegentälern. Der Geschmack erhält eine leichte Säure. Weiter hat der Käseteig mit Ziegenmilch eine hellgelbe bis weissliche, jener nur aus Kuhmilch eine elfenbein bis gelbe Farbe.

Tessiner Alpkäse sind ausserdem eine Exklusivität dank starker Nachfrage, am meisten im Tessin selber, bei limitiertem Angebot mit etwa 380 Tonnen Jahresproduktion. Diesen Käse, der während der Sömmerung vom 1. Juni bis 30. September hergestellt und so

lange an Ort gelagert wird, kann man nicht erfinden, der Formaggio d'alpe ticinese hat sich quasi selbst erschaffen kraft der Umstände, die er in seinem Geschmack konzentriert. Dank der Prägung durch kulinarische Landschaften, die Natur, Mensch und Tier geformt haben und die zu unverwechselbaren Produkten führen wie eben diesen Alpkäsen mit ihren charakteristischen Geschmücken.

Das bekannteste Beispiel ist der Käse von der Alpe Piora oberhalb Piotta-Quinto. Er dürfte der teuerste Halbhartkäse der Schweiz sein (Jahrgang 2021 ca. 54 bis 75 Fr. pro Kilo), auch wenn Piora über das grösste Weidegebiet im Tessin verfügt: 3500 Hektaren für gut 250 Milchkühe und 100 Stück Jungvieh.

Nicht allzu weit entfernt, keine acht Kilometer Luftlinie hinter dem Passo Sassello über der andern Seite der Leventina, liegt die Alpe Campo la Torba – auf der Strasse fährt man von Piotta via Locarno und Fusio über 120 Kilometer auf diese Alp. Mit einer Fläche von 400 Hektaren kann Campo la Torba mit Piora nicht mithalten, zählt aber trotzdem zu den grösseren Alpen im Tessin. Die «vall», die Tessiner Alpentäler insbesondere im Locarnese, sind nicht reich an Kulturflächen. Man war schon immer gezwungen, jede Weide zu nutzen, sei sie noch so klein.

«Wir sind seit über 300 Jahren hier», erzählt Michele Dazio, der mit seinem Vater Giorgio in Fusio einen Bauernhof bewirtschaftet und im Sommer die Alpe Campo la Torba, die dem Patriziato von Airolo gehört. 300 Jahre sind eine lange Zeit für eine Familie, auch wenn der bislang älteste Hinweis auf Käseproduktion im Tessin aus dem 12. Jahrhundert stammt. Die Alpweiden der Familie Dazio erstrecken sich von Mogno bis «Cort da Garzonèra», mit 2191



Die Kühe schreiten zum nächsten Weidegang, die Schweine widmen sich der frischen Sirte.





Ziegen geben nicht viel Milch, müssen aber trotzdem zweimal täglich gemolken werden.



Michele Dazio, Juniorchef: «Unsere Familie ist seit 300 Jahren auf der Alpe Campo la Torba.»

Meter über Meer die höchstgelegene ihrer Weiden, über gut 1000 Meter Höhendifferenz («cort», von it. Hof, bedeutet im Tessiner Dialekt Stufe einer Alp).

«Hinauf und hinunter wandern unsere Tiere 25, 30 Kilometer», sagt Michele. Die zentrale Sennerei «Grass Dent» befindet sich auf 1756 Meter über Meer zwischen den beiden Stauseen Lago del Sambuco und Lago del Naret oberhalb von Fusio im Valle Lavizzara, wo zuhinterst die Maggia entspringt.

Als wir morgens um sieben ankommen, entspannen sich ein paar Meter unterhalb der Melkstände, Käserei und Sennerei in einem Gehege die Kühe, frisch gemolken und bald wieder bereit für den nächsten Weidegang. Auf einem eingezäunten Platz unter einem Zelt-dach melken derweil Michele und zwei Mitarbeiter von Hand die Ziegen. Zumindest jene, die bereits herbeigetrieben worden sind. Auf der Talflanke nähert sich ein weiterer Trupp,

angeführt von Roberto, der die Ziegen mit hellen «he-he-he»-Rufen vor sich hertreibt. Die Neuankömmlinge werden sofort in den Melkstand geleitet. Einer kleinen Braunen schmeckt das nicht, sie schaut sich um, hüpfte frech zwischen zwei waagrechten Brettern durch die Abschränkung und spazierte von dannen. Gabriele hat den Fluchtversuch bemerkt. Er schnappt seinen halbvollen Kessel und spurtet der Ziege nach, packt sie am Hinterbein, lässt sich auf dem angeschnallten Melkstuhl nieder und melkt das Tier an Ort und Stelle. Nachher führt er die Geiss am Halsband in den Stand.

Auch wenn Ziegenmilch im Formaggio d'alpe ticinese neben der Kuhmilch die Nebenrolle spielt – sie darf laut DOP-Pflichtenheft höchstens 30 Prozent umfassen –, geben auf der Bühne von Grass Dent die Ziegen den Ton an. Alle 93 Kühe, davon 34 eigene, liegen brav auf ihrem Platz und lassen dem Wiederkäuern






## San Lucios schützende Hand

Labkäse gab es in der heutigen Schweiz bereits zur Römerzeit. Im Tessin gilt ein Beleg aus dem 12. Jahrhundert als älteste Quelle für Käseproduktion. Ein besonders schönes Zeugnis kann man in der Kirche Santi Pietro e Paolo in Bisca sehen: An einem Pfeiler hält San Lucio einen etwas bleichen Käse in der Hand – mit Ziegenmilch? Was sich der Maler im 17. Jahrhundert bei der Farbmischung für sein Fresko gedacht hat, weiss man so wenig wie man seinen Namen kennt. Dass San Lucio im Tessin und in Oberitalien als Patron die Käser schützt, dagegen schon.

Das Tessin ist bekannt für eine Reihe von Weichkäse aus Kuh- und Ziegenmilch. Früher verkäste man auch Schafmilch, heute höchstens marginal. In den oft schwer zugänglichen, steilen und zerklüfteten Alpentälern bewegen sich Ziegen am besten. Der Politiker und Naturforscher Friedrich von Tschudi bewunderte in seinem Werk «Das Thierleben der Alpenwelt» (1875) die Ziegen überschwänglich: «Mit

grosser Kühnheit schweiften diese Thiere in den steilsten Gebirgsbänken umher, um vereinzelte Grasbüschel oder zarte, leckere Stäudchen zu rupfen. Dabei geschieht es nicht selten, dass sich die Ziege «verstellt» oder «verjuckt», wo sie sich weder vor- noch rückwärts mehr getraut. So bleibt sie dann oft zwei bis drei Tage ohne Nahrung zwischen Tod und Leben, bis der Geissbub sie entdeckt und zu «lösen» sucht. Dies thut er mit wunderbarer Verwegenheit; manchmal bindet er sie an ein Seil, um sie die Felswand hinaufzuziehen.»

Formaggio d'alpe ticinese hat sein DOP-Label 2002 erhalten; es gibt rund 100 Käsealpen. Der Formaggio d'alpe ticinese gehört zusammen zusammen mit weiteren Tessiner Käsespezialitäten von Büsción bis Zincarlin zum kulinarischen Erbe der Schweiz.

 [patrimoineculinaire.ch](http://patrimoineculinaire.ch)



Giorgio Dazio drückt die weichen Käsebrocken in die Formen.

Raum und Zeit. Ziegen hingegen sorgen für Betrieb. So wird bei unserem Besuch an diesem heissen Dienstag im Juli bald einmal klar, dass der Anteil der Ziegenmilch am heutigen Käse etwas geringer ausfallen wird. «30 Ziegen fehlen noch, die muss ich dann wohl holen», bilanziert Michele.

140 Ziegen betreuen Giorgio und Michele Dazio während ihres Alpsommers. 30 eigene von gemischten Rassen, weitere von Besitzern in Lavizzara und dann 40 Tiere von Micheles Onkel, lauter Nera Verzasca. Diese schwarzen Ziegen sind grösser und wirken kräftiger als die andern, sie tragen den Namen des Nachbarts und gelten als wilde, ureigene Tessiner Rasse. Sie zusammenzutreiben ist kein Kinderspiel, man muss manchmal weit hinaufsteigen, um sie zu finden, und hilft auch das nicht, setzt Michele seinen «fliegenden Hirtenhund» ein, eine Drohne. Der Käse wird nach alter Väter Sitte gemacht, die Milch dazu auch mit neuester Technologie herbeigeschafft.

Doch Giorgio Dazio kann nicht ewig warten. Längst hat er die Ziegenmilch zur Kuhmilch in die «caldaia di rame» gegossen, ins Kupferkessi. So gibt's heute eben etwas weniger als die üblichen 220 Liter Ziegenmilch im Käse.

Die 1050 Liter Milch von gestern Abend und heute Morgen werden mit Dampf erwärmt, der von einem Holzfeuer neben dem Kessi erhitzt wird. Die Milch reicht für 30 Käselaike à 5 bis 5,5 Kilo. Am Anfang wird sie auf 32 Grad erwärmt, bis sich nach Zugabe der Milchfermente und des aufgelösten «caglio in polvere» (Pulver von Naturlab aus Labmägen) die Gallerte gebildet hat. Nach 30 Minuten zerkleinert Dazio sie mit der Käseharfe auf mais- bis weizengrosse Körner. Bis höchstens 50 Minuten lang wird die Masse unter Zugabe von Wasser (um den pH-Wert zu stabilisieren) gerührt und auf 41 bis 50 Grad «gebrannt», damit noch mehr «siero» (Sirte) ausscheidet.





Im Reifekeller auf der Alp werden die Laibe am Anfang mit Wasser, später trocken gebürstet oder gewischt.

Nun pumpt der Käser die Masse in ein rechteckiges Becken, wo die Sirte abgegossen und entsorgt wird – unterhalb des Käsergebäudes riechen 20 Schweine den «Braten» und eilen zur Tränke.

Der kompakte Käseteppich wird 10 Minuten lang gepresst, dann in Stücke geschnitten, die in die Formen gedrückt werden, zwei pro Ring. Die Schablone mit der Prägeschrift CAMPO LA TORBA VALMAGGIA, die später an der Seite der Laibe zu sehen ist, sowie Käsemarken nicht zu vergessen. Die Käse werden gepresst, mehrmals gewendet und am nächsten Tag um fünf Uhr morgens in den Keller gebracht und um 9.30 Uhr, wenn die vorherigen Käse herausgenommen worden sind, ins Salzbad gegeben. Darin bleiben sie 24 Stunden. Nachher legt man sie auf Fichtenbretter und unterzieht sie der Affinage, bürstet oder reibt mit einem Lappen die Rinde, wendet die Laibe. Nach zwei Monaten frühestens gelten die jungen Käse als genussreif.

Familie Dazio produziert neben Formaggio d'alpe DOP auch noch Formaggella, den weichen und kleineren Winterkäse, sowie Alpbutter und Ricotta. Privatkunden, Geschäfte und Restaurants sind die Abnehmer. «Ein bisschen überall», sagt Michele zu den Absatzmöglichkeiten. Kann man den Käse denn nicht länger reifen lassen? Doch, gewiss. Aber wozu warten, wenn Ende Februar ohnehin alles verkauft ist? Käse kann man im Privatkeller weiter affinieren. «Für mich lagere ich zwei bis drei Stück vier Jahre», so Michele.

Gegen Mittag verabschieden wir uns von Giorgio und Michele Dazio und ihren italienischen Mitarbeitern. «Gute Fahrt in die Hitze dort unten», wünscht uns Michele mit einem Lachen, zeigt auf den Berg über uns und macht sich selber auf den Weg. «Ich muss noch ein paar Ziegen suchen!»



# I Todische

Natürlich schmeckt Formaggio d'alpe ticinese DOP am besten am Stück, gut gereift und nicht direkt aus dem Kühlschrank, zusammen mit Brot und Vino nostrano. Der Alpkäse eignet sich aber auch als Gewürz, vor allem, wenn er Ziegenmilch enthält. Zum Beispiel im folgenden alten Rezept, einer Suppe aus dem Val Verzasca.

## Für 4 Personen

Eine Zwiebel hacken, in 50 g Butter andämpfen, mit 1,5l Wasser ablöschen, salzen, dann 500 g geschälte und gewürfelte Kartoffeln begeben. Wenn diese zerfallen, einheimischen Käse würfeln, beimengen und servieren.

*Ticino a tavola (Corriere del Ticino, Lugano 1976)*

