



# DAS BESTE AUS DEN BERGEN

UMGEBEN VON SCHROFFEN GIPFELN UND SANFTEN TÄLERN, ERSCHAFFEN PRODUZENTEN IM ALPENRAUM AUTHENTISCHE PRODUKTE MIT HERZ. KOMMEN SIE MIT AUF DIE FEINSTEN KULINARISCHEN GIPFEL VON DER SCHWEIZ ÜBER SÜDTIROL BIS OBERBAYERN. GENUSS PUR



**Geduld**  
Immer wieder müssen die Käseläibe gebürstet und gewendet werden

**M**ächtig schrauben sich die Berggipfel wie graue Wächter aus Fels in die Weite des blauen Himmels. Etwas tiefer rupfen Kühe mit Endloswimpeln die duftenden Kräuter aus dem Gras, begleitet vom melodischen Klingen ihrer Schellen. Die Luft ist kühl und klar. Hier oben in den Bergen hat die Natur das Sagen. Und hier haben auch wir die Chance, wieder ganz eins mit ihr zu werden. Kein Wunder eigentlich, dass an einem solchen Ort, wo Sein und nicht Schein zählt, auch die Menschen Produkte entwickeln, die ehrlich und bodenständig sind. Geschaffen aus den besten Zutaten der Natur: vom würzigen Käse über den Kräuterwein bis zum knusprigen Brot. Frei von Zusatzstoffen und künstlichen Aromen. Wir haben fünf Menschen besucht, die in und an den Bergen leben und dort voller Herzblut kulinarische Schätze kreieren.

## Aus Liebe zum Käse

Noch bevor der Gaumen genießen darf, ist die Nase dran. Wer das kleine Geschäft in Muolen im Schweizer Kanton St. Gallen betritt, wird umhüllt von würzigem Käseduft. Die Frage „Was darf's denn sein?“ ist bei der verlockenden Auslage nicht leicht zu beantworten. Wie wäre es mit einem Stück Nachtwächter, dem seine dunkle Farbe den ungewöhnlichen Namen gibt? Oder lieber Rosenkäse, ein Bergbrä, etwas Wildpilzkäse oder ein Stück Glückskäse? Das Entweder-oder wird hier in der Käserei von Hans Eberle sehr schnell zum Sowohl-als-auch. Und was natürlich bei keinem Einkauf fehlen darf, ist der Appenzeller. Seit über 700 Jahren wird der würzigste Käse der Schweiz produziert. Noch heute arbeiten 65 Dorfkäsereien im Appenzeller Land nach traditionellem Rezept und mit dem berühmten Kräutersulz, der dem Käse seinen einzigartigen Geschmack verleiht. Die Zutaten? Natürlich streng geheim!



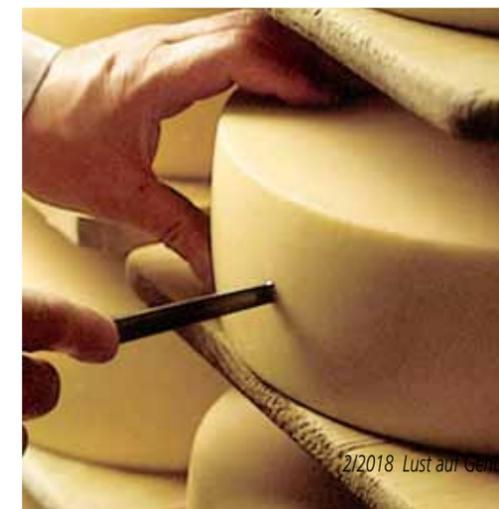
**Das Glück ist rund**  
Hans Eberle präsentiert stolz seine Appenzeller Käseläibe

Aus etwa zwei Millionen Litern Milch werden hier in Muolen 180000 Kilo Appenzeller pro Jahr geformt. Die Leidenschaft für diesen Käse packte Hans Eberle schon früh. Eigentlich bereits 1955, als er als kleiner Junge die ersten Schritte in der elterlichen Käserei machte – mit dem Duft des Appenzellers in der Nase. Spätestens aber, als er nach Lehrjahren in der gesamten Schweiz 1987 den Betrieb übernahm. Drei Mal schaffte es sein Käse bereits unter die Top Ten der Schweizer Appenzeller Käse. „Es sind seine einzigartige Würze, seine Geschichte und die Verankerung in unserer Kultur, die diesen Käse so besonders für mich machen“, sagt Eberle. Wen wundert es da noch, dass der Slogan des Betriebs „Aus Liebe zum Käse“ lautet?

[www.kaeserei-muolen.ch](http://www.kaeserei-muolen.ch)



**Vorarbeit**  
Im „Käsekessi“ wird die Milch unter ständigem Rühren erwärmt



Fotos: Appenzeller/Käse aus der Schweiz, 4; Carsten Hell, 2; Johannes Eberle, 1; Marion Lafogler, 2; Michael Ruhland, 1; Michael Schinhardt, 1



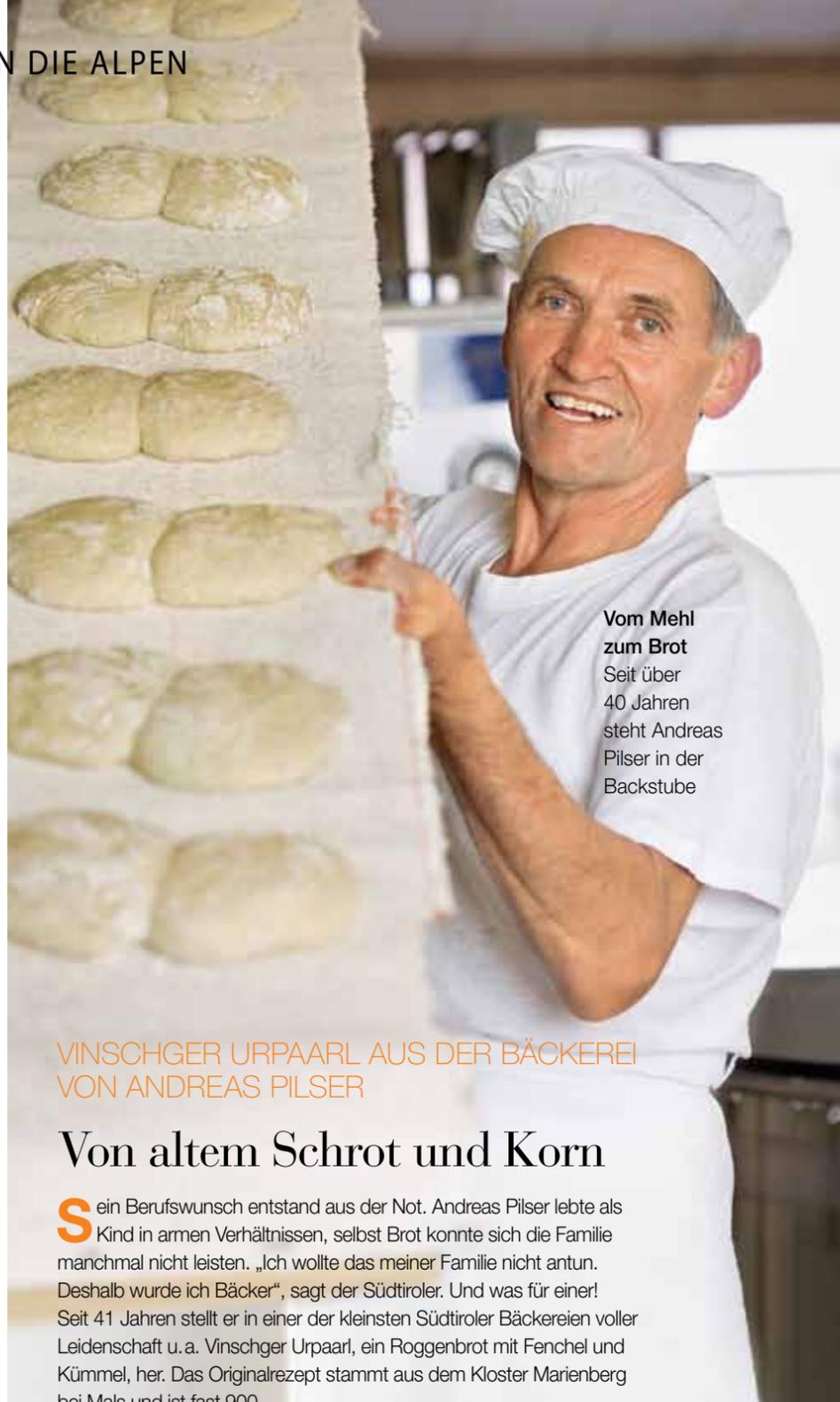
Hoch hinaus  
Hans Scheuerer  
braut auf  
2201 Metern  
und im Tal sein  
Zwergenbräu

AUS ÖSTERREICHS  
HÖCHSTER BRAUEREI

## Ein Zwerg von ganz oben

Schon das Etikett der Bierflasche, worauf ein Zwerg mit roter Zipfelmütze zu sehen ist, ist ungewöhnlich. Noch ungewöhnlicher ist der Ort, an dem der Gerstensaft gebraut wird. Den stellen Hans und Gabi Scheuerer nämlich in Österreichs höchstgelegener Brauerei her. Auf 2201 Metern auf der „Neuen Fürther Hütte“, die sie seit 27 Jahren bewirtschaften. Seit 2012 befördert die Seilbahn Weizen, Hopfen und Co. in die Höhe. Etwa 800 Liter Zwergenbräu in fünf Sorten sind seitdem entstanden. Und es sollen mehr werden. Denn das Bier kommt bei den Hüttengästen so gut an, dass es schnell ausverkauft ist. „Es dauert sechs Wochen, bis der Brauprozess abgeschlossen ist“, erklärt Hans Scheuerer. Und so bauten seine Frau und er Ende 2014 ihre Garage in Bramberg zu einem gemütlichen Braustüberl um. Nun wird auch in den Wintermonaten im Tal getüftelt und gebraut. „Das Zwergenbräu ist Natur pur“, sagt Scheuerer. „Es wird nach dem Reinheitsgebot mit purem Bergwasser hergestellt.“ Am besten schmeckt der Gerstensaft natürlich oben auf der Hütte. Da hockt dann so mancher ganz beschwingt – von Bier und Bergblick.

Facebook: Zwergenbräu Stüberl



Vom Mehl zum Brot  
Seit über 40 Jahren steht Andreas Pilser in der Backstube

VINSCHGER URPAARL AUS DER BÄCKEREI  
VON ANDREAS PILSER

## Von altem Schrot und Korn

Sein Berufswunsch entstand aus der Not. Andreas Pilser lebte als Kind in armen Verhältnissen, selbst Brot konnte sich die Familie manchmal nicht leisten. „Ich wollte das meiner Familie nicht antun. Deshalb wurde ich Bäcker“, sagt der Südtiroler. Und was für einer! Seit 41 Jahren stellt er in einer der kleinsten Südtiroler Bäckereien voller Leidenschaft u. a. Vinschger Urpaarl, ein Roggenbrot mit Fenchel und Kümmel, her. Das Originalrezept stammt aus dem Kloster Marienberg bei Mals und ist fast 900 Jahre alt. Den Roggen für seine Backwaren baut Pilser auf etwa drei Hektar selbst an. Qualität, die man schmeckt.

www.suedtiroler  
spezialitaeten.com



ALLGÄUER GEBIRGS-  
KELLEREI IN WERTACH

## Die Natur im Glas

Wenn Carsten Hell sein Glas zum Anstoßen erhebt, dann weiß er genau, was da gleich seine Kehle herunterrinnen wird. Denn vom Sammeln der Zutaten bis zum Brauen und Abfüllen hat er Zirbenzapfensekt, Gebirgskräuterwein und Co. selbst in die Flasche gebracht. Aufgewachsen in einer klassischen Weinbauregion, begann er bald, Experimente mit trocken ausgebauten Beerenweinen zu machen. „Irgendwann war auch die Neugierde auf die Vergärung von Blütenmaischen geweckt“, erzählt er. Gepresst und geschöpft wird von Hand, Zusatzstoffe haben keine Chance. „Um eine Qualitätskontrolle zu haben, beschränke ich mich auf regionale Rohstoffe“, sagt er. Und die können durchaus für Überraschungen sorgen. „Der Gebirgskräuterwein schmeckt jedes Jahr anders, weil sich auch die Zusammensetzung der Kräuter auf der Bergwiese ändert.“ Das aktuelle Experiment von Carsten Hell: Hopfenblütenwein und Kapzuienerkressesamenwein.



www.allgaeuer-gebirgskellerei.de



### Auf ein Glas

Carsten Hell experimentiert mit dem, was die Allgäuer Natur ihm schenkt



Überzeugungstäter  
Thomas Zwick setzt mit seinen Wollschweinen auf Qualität vom eigenen Hof

DIE WOLLSCHWEINE VOM DORFWIRT IM  
OBERBAYRISCHEN UNTERAMMERGAU

## Eine schöne Schweinerei

Eindeutig, es ist die große Liebe! Wenn Gastronom Thomas Zwick von seinen Wollschweinen spricht, wird die Stimme weich und die Augen werden glänzend. Den Gästen geht es ebenso, wenn sie in Zwicks Restaurant „Dorfwirt“ in Unterammergau Lardo und Griebenschmalz, Blutwurst oder Leber von den Schweinen am Gaumen haben. „Die Tiere dürfen zwei bis drei Jahre langsam wachsen“, sagt der Oberbayer. „Dadurch wird die Qualität unglaublich.“ Verwertet wird alles von der Nase bis zum Ringelschwanz. Bis die Tiere auf dem Teller landen, haben sie auf dem eigenen Hof ein saugutes Leben. „Die Idee dahinter: maximales Tierwohl, maximale Transparenz zwischen Produkt und Gast.“ Den maximalen Geschmack gibt's als Zugabe obendrein.

www.gasthaus-dorfwirt.com