

Ein Luzerner streicht AOP-Raclette

Mit 140 Kühen bewirtschaften Alex und Stefan Kurmann eine Alp im Val d'Anniviers und produzieren AOP-Raclette. Damit ihre RH-, HO- und BS-Kühe gut funktionieren, züchten sie robustere Tiere nach dem Triple-A-System.

CHRISTIAN ZUFFEREY

Bereits den 21. Sommer produziert Alex Kurmann auf der Alp Marais oberhalb Grimentz VS Raclettekäse. Dieses Jahr aber hatte er ein unerwartetes Problem: Statt der im Pflichtenheft für Walliser Raclette AOP vorgeschriebenen Höhe von 6 bis 7 Zentimetern wurden die Laibe bis zu 10 Zentimeter dick. Doch nicht nur bei ihm tauchte dieses Problem auf. Auch in der Käseerei in Vissoie, wo Kurmann seit Anfang Juli die auf der Alp gemolkene Morgenmilch abliefern, wurden die Laibe zu dick. Auf der Alp verkäst er die Abendmilch, die über Nacht gekühlt wird. Der Grund für die zu hohen Laibe wurde schliesslich bei der Fütterung gefunden – beim Totalfutter mit einem Mikrokomplex von Eurofarm. Mit diesem werden Pansenbakterien gefüttert und Pansenzotten aufgebaut, und dadurch liegt die Ausbeute nun statt der üblichen 10 Prozent jetzt bei 11,7 Prozent. Nachdem der Grund für das Problem erkannt wurde,



Alex Kurmann mit seiner Zuesennin Barbara Reding im Reifungskeller. (Bild: czb)

werden nun statt grösserer Laibe knapp 20 Prozent mehr Käse produziert.

Luzerner im Waadtland

Kurmann bewirtschaftet eigentlich vier Alpen – allein mit seinen eigenen 140 Milchkühen und Jungvieh. «Wir waren drei Brüder, aufgewachsen in Willisau LU, die alle Bauer werden wollten», erzählt Kurmann. Doch die ursprüngliche Idee, den elterlichen Betrieb zu vergrössern, sodass alle drei davon hätten leben können, funktioniert nicht, weshalb sich Alex und sein Bruder Stefan auf die Suche nach einem neuen Bauernhof machten. Fündig wurden sie in Blonay VD, nahe Vevey am Genfersee. Der frühere

Besitzer war bereits Pächter der Alp oberhalb Grimentz, die bis über 2200 Meter Meereshöhe liegt. «Wir haben den Betrieb in Blonay gekauft, und gleichzeitig den Pachtvertrag für die Alp unterschrieben», erzählt er. Während Alex Kurmann mit seinen Kühen auf die Alp im Wallis fährt, kümmert sich sein Bruder Stefan um die Arbeiten, die zu Hause in Blonay anfallen.

Triple-A-System

Anfangs hatten Kurmanns Kühe zugemietet, heute sömmer sie nur noch die eigenen Kühe. Weil sie zu Hause in Blonay Silage verfüttern, müssen sie ihre Kühe noch vor der Alp-fahrt auf Trockenfutter umstellen. Für diese Umstellung neh-

men sie sich sogar drei statt nur die vorgeschriebenen zwei Wochen Zeit, sodass Alex Kurmann auf der Alp gleich mit der Käseproduktion beginnen kann. Weil er ausserdem Red-Holstein-, Holstein- und Brown-Swiss-Kühe hat, Rassen die nicht für berggängige Alpkühe bekannt sind, züchtet er seine Tiere nach dem Triple-A-System. «Wir können nicht mit Kühen auf die Alp, wie man sie in Lausanne oder Genf hat oder die an Ausstellungen glänzen, sondern wir brauchen etwas rundere, robustere und funktionelle Tiere», erklärt er. Das Triple-A-System ermöglicht es ihm, stärkere Kühe mit breiteren Becken zu züchten. Ausserdem lernen seine Tiere die Alp bereits als Rinder ken-

nen, und er pflegt auch bis zu viermal jährlich die Klauen – zuletzt etwa 10 bis 14 Tage vor der Alp-fahrt.

Sechs Angestellte

Bis zum letzten Sommer hat Alex Kurmann selbst gekäst. Heute hat er in der Käseerei zwei Angestellte und fürs Melken drei weitere – wobei er beim Melken in mobilen Melkständen, die er jede Woche an einer anderen Stelle aufbaut, mit Hand anlegt. «So habe ich den Gesundheitszustand meiner Kühe stets unter Kontrolle», erklärt er. Eine weitere Angestellte hat er im Restaurant, wo während der Schulferien auch Ehefrau Barbara und seine drei Kinder mithelfen. Das Restaurant wird im Sommer von Kurmann selbst betrieben. Dann bietet er seinen Gästen Walliser Raclette AOP an. Da AOP-Raclette zwei Monate reifen muss, bezieht er zu Beginn des Alpsommers Käse von der Dorfkäserei in Vissoie, bevor er ab Mitte August den eigenen Alpkäse zum Schmelzen bringen kann. Wobei Kurmann, der Luzerner, den Käse genauso zum Schmelzen bringt, wie das im Wallis üblich ist: unter einem Gasofen, während der geschmolzene Käse abgestrichen wird.

E-PAPER

Drei weitere Bilder im E-Paper:
www.schweizerbauer.ch/epaper



Offensichtliche Vorteile mit nur 300g Eurofarm Micro-Complex-Konzentrat



Alex Kurmann und Hugo Riedo



Barbara und Alex Kurmann



Der Käsekeller ist voll