



Eine Holländerin macht Alpkäse

In atemberaubender Natur auf der Alp Tompey in der Region Corbeyrier (VD) auf 1580 m ü.M. macht die Familie Ziörjen mit ihren Helfern in den Sommermonaten den berühmten Etivaz-Alpkäse. Eine Schweizer Delikatesse!

**Text: Mauro Paoli Reportage-Fotos: Flurina Rothenberger
Rezepte: Silvia Erne-Bryner Styling: Irène de Giacomo Food-Fotos: Ruth Küng**

70 Kühe sömmern auf der Alp Tompey. Nicolette Ziörjen, ihre Schwiegertochter Melanie (mit Hunden) und Helfer Blazej geniessen eine kurze Arbeitspause.



Die Niederlande sind ein bezaubernder Fleck in Europa. Riesige Tulpenfelder, romantische Städte, weite, flache Ebenen und eine herrliche Landschaft, in der man nach Herzenslust Velofahren kann, ohne dass man gleich ausser Puste kommt. Grosse Landflächen hat man in mühsamer Arbeit dem Meer abgetrotzt, und darauf sind die Niederländer

stolz. Bloss: Berge sucht man hier vergebens. Das ging, vor Jahren, auch der jungen Nicolette (Niki) so. Sie stammt aus einer angesehenen Familie, ihr Vater war Physiker, ihre Mutter Ärztin. «Ich möchte mich weiterbilden», erklärte Nicolette eines Tages ihren Eltern, «und zwar in einer Privatschule in Rougemont, in der Schweiz.» Begeistert waren die Eltern nicht



Neben den Kühen verbringen auch zehn Schweine den Sommer auf der Alp Tompey.



Das Vieh ist in drei Ställen unter einem langen Dach untergebracht.



Der Portugiese Roberto, der Rumäne Fioruta und der Pole Blazej (von links) helfen auf der Alp.



Er schmeckt einfach herrlich: der Eivaz-Alpkäse.

gerade, aber welche Mutter und welcher Vater möchten einer jungen Tochter etwas abschlagen? Eben. So packte Nicolette also ihre Siebensachen und reiste nach Rougemont in die Waadt.

Käse aus dem Kupferkessel statt aus der Fabrik

Rougemont ist ein authentisches Dorf in den Alpen des Genferseegebietes, im sogenannten «Pays d'Enhaut» (Oberland). Die dichten Tannenwälder waren Inspiration für den typischen Baustil der Häuser. Die grossen Holzchalets von Rougemont sind meist mit Malereien verziert, zudem besitzt der romantische Ort eine romanische Kirche, die im 11. Jahrhundert von Cluniazensermonichen gegründet worden war. Das angrenzende Priorat, das erste und einzige Kloster in den Alpen des Genferseegebiets, wurde im 16. Jahrhundert von den Berner Vögten durch ein Schloss ersetzt. Die umliegende, beinahe unberührte Naturlandschaft sorgt dafür, dass Rougemont und seine Umgebung einem idyllischen Paradies gleicht.

Doch all die Schönheit war Nicolette da-

mals so ziemlich egal. Denn sie hatte nur Augen für einen ihrer Mitschüler: für Albert Ziörjen. Die beiden verliebten sich ineinander. Es war, wie die Welschen sagen, ein richtiger «coup de foudre». Und an eine Rückkehr in die Niederlande war darum vorerst nicht zu denken.

Albert erzählte Nicolette, dass seine Eltern im Chalet auf der Alp Tompey käsen, hoch über dem Genfersee, einige Autominuten von Rougemont entfernt. Sie konnte sich nicht vorstellen, wie man in einer Alphütte Käse herstellen kann. Nicolette Ziörjen: «Albert sagte, komm, wir gehen sie besuchen.»

Diesen Moment wird Nicolette, die alle nur Niki nennen, nie mehr vergessen. «Das Chalet kam mir uralt vor. Erst Jahre später fand ich die Jahreszahl 1856 über einem Türsturz eingraviert. Im Innern war ein riesiger Kupferkessel, der über einem offenen Feuer hing. Alberts Vater und seine Helfer gossen Milch hinein, die sie gemolken hatten. Ich schaute fasziniert zu, wie die Männer mit einer Art Harfe den Bruch zerkleinerten. «Was machen die denn da?» fragte ich Albert. Zugegeben, ich stamme aus ei-

nem Land, wo auch Käse hergestellt wird, aber wir haben dafür Fabriken und keine kleinen Betriebe, die Käse über Holzfeuer herstellen und dazu noch auf fast 1600 Metern Höhe. Von solchen Erhebungen können wir in den Niederlanden nur träumen!«

Harte Arbeit in prächtiger Natur

Nicolette war fasziniert von Albert, von der Landschaft, von den Menschen und – vom Käse. Sie und Albert heirateten und haben drei Kinder, Florian (27), Stefan (25) und Rodolf (13). Vor einigen Jahren starb Albert, und Nicolette beschloss, die Familientradition des Käsemachens weiterzuführen.

Das Chalet in Tompey ist ihr mit den Jahren ans Herz gewachsen. Kein Wunder: Das langgezogene Gebäude hat drei Ställe, wo rund 70 Kühe (Red Holstein, Holstein, Simmental, Swiss Brown etc.) hausen. Tagsüber sind die Tiere im Freien auf den saftigen Weiden und fressen Gras und Blümchen. 180 Hektaren Weideland gehören zur Alp Tompey, gepachtet von der Schweizerischen Eidgenossenschaft (Militärdepartement). «Nach sechs Jahren müssen wir erneuern», erzählt Nicolette

Das Weideland auf der Alp sorgt für das feine Aroma des Alpkäses.



Nicolette hat nicht nur im Stall, sondern auch in der Alphütte und in der Käserei viel zu tun.

(58), während sie in einem Nebenraum der Küche, die beherrscht wird von der grossen Feuerstelle und dem 1500 Liter fassenden Kupferkessel, frische Butter in Holzmödeli presst. «Käsen ist eine harte Arbeit. Ich spüre, dass mir mein Mann fehlt. Aber mein Sohn Florian packt an, wo er kann und meine Schwiegertochter Melanie auch. Ich möchte diese Gegend und die prächtige Natur hier nicht mehr missen. Ich helfe noch mit, so gut ich kann, und ich darf meine Erfahrung einbringen. Wissen Sie, ich habe das Käsehandwerk nicht gelernt. Ich habe bloss bei anderen abgeschaut.»

Rund 9500 Kilogramm Etivaz werden auf Tompey jährlich hergestellt, die Käse-laibe zu den Kellern der «Genossenschaft Alpkäse Etivaz» in Etivaz (VD) transportiert, eingelagert und gepflegt. Allein ist eine solche Arbeit kaum zu bewältigen. Drei ausländische Mitarbeiter unterstützen Niki, Florian und Melanie bei ihrem Job: Blazej aus Polen, («Er ist schon seit acht Jahren bei uns»), der Rumäne Fiouruta und der Portugiese Roberto. Der Alpkäse Etivaz ist ein Hartkäse, der zwischen Mai und Ok-

tober aus Rohmilch hergestellt wird. Die Milch liefern rund 2800 Kühe, die auf 130 Alpbetriebe verteilt sind. Sie müssen ausnahmslos über 1000 Metern über Meer liegen. Gemäss den Vorschriften darf der Etivaz nur über Holzfeuer hergestellt werden und er unterliegt strengen Qualitätskontrollen.

Ein eingeschworenes Grüppchen

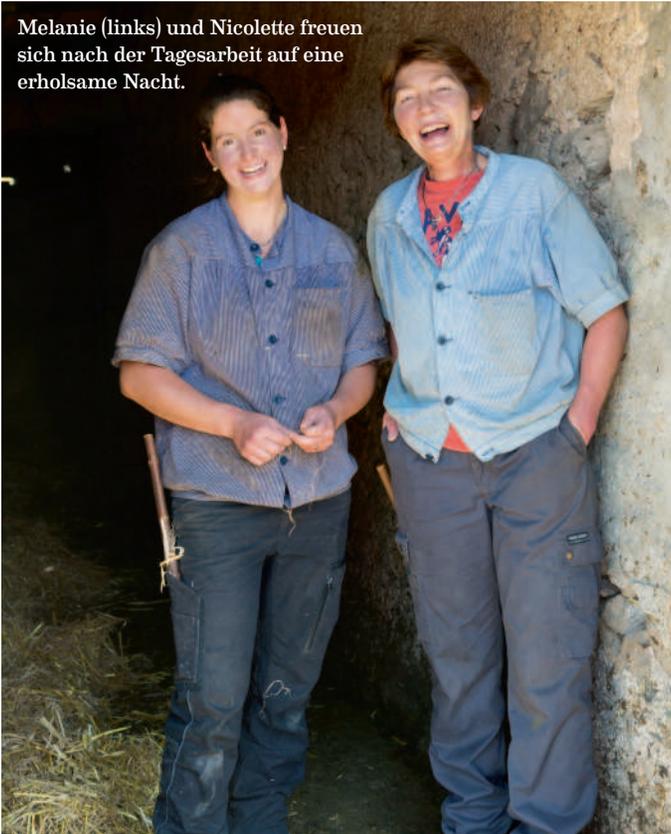
Zu tun gibt es auf Tompey allerhand. Nicht nur die rund 70 Kühe müssen versorgt werden (30 gehören den Ziörjens, die anderen befreundeten Bauern), sondern auch eine Handvoll Hühner, Esel, Kaninchen, rund zehn Schweine und, nicht zu vergessen, die beiden Hunde «Rocky» und «Bob». Einen Augenblick setzt sich Melanie vor das Chalet, dessen kleine Fenster

liebervoll mit Geranien geschmückt sind. Ihr Blick schweift in die Ferne. «Hier unten ist der Genfersee, bei schönem Wetter sieht man beinahe in den Jura. Ja, es ist idyllisch hier oben. Vor allem, wenn die Sonne scheint. Es gibt aber auch andere Momente, wenn der Himmel tiefschwarz wird, wenn der Wind bläst und der Regen herunterprasselt. Dann sind wir hier oben sofort von Nebelschwaden umgeben, das ist nicht sehr gemütlich. Romantisch ist es, wenn ein Gewitter aufzieht und wir die Blitze beobachten können. Unsere Tiere finden das hingegen nicht so toll.»

Melanie nimmt einen Schluck selbstgemachten Tee. Kommt bei garstigem Wetter oder bei dieser Stille hier oben keine Melancholie auf? Keine Lust auf Kino, Tanzen oder Ausgehen? «Nein. Ich habe einen

„9500 Kilogramm Etivaz werden auf Tompey jährlich hergestellt.“

Melanie (links) und Nicolette freuen sich nach der Tagesarbeit auf eine erholsame Nacht.



„Wir haben Glück. Wir leben hier oben einfach, aber eins mit der Natur und den Tieren. Und wir dürfen ein Produkt herstellen, das die Menschen erfreut: Käse.“

kleinen Sohn, Damian, er ist zehn Monate alt und ein richtiger Goldschatz. Er darf in seinem Bettchen in der Küche liegen und er schaut interessiert zu, wie wir käsen. Manchmal brummelt er etwas Unverständliches vor sich hin, ich denke, er ist noch so klein und doch voll dabei. Ist das nicht schön?»

Nicolette, Florian, Melanie und die drei Angestellten sind eine verschworene Einheit. Da braucht es nicht viele Worte, sie verstehen sich blind. Ob es nun um Holzspalten für die Feuerstelle geht, ums Melken oder ums Heuen. Melanie: «Das ist meine Familie geworden. Manchmal kommt auch mein Papa zu uns um auszu- helfen oder auch Florians Bruder Stefan mit seiner Freundin. Mir gefällt es hier oben, ich finde, wir machen etwas Nützliches. Für die Menschen, für die Tiere und für die Natur um uns herum. Jeweils Anfang Juni starten wir hier oben mit der Arbeit – die Kühe werden nach oben chauffiert! – im Oktober sind wir fertig. Dann gehts zurück nach Rougemont, wo wir einen Bauernhof haben.»

In den Wintermonaten arbeitet Melanie

Teilzeit in diversen Büros, auch beim örtlichen Verkehrsverein. «Schon als kleines Mädchen war ich immer oben in den Bergen, hier oben habe ich das Gefühl, frei atmen zu können.» Sie ist mit dem Tee fertig. «Kommen Sie, ich zeige Ihnen etwas.» Die junge, zierliche Frau führt mich zum Schweinestall. «Sehen Sie die Holzabschrankung? Dort wollte ich einen kleinen Gemüsegarten errichten.» Und? «Leider wächst hier oben fast nichts, da hab ich wieder aufgegeben.» Sie dreht sich, leicht verschämt, auf die Seite und flüstert: «Viel- leicht war es auch meine Schuld. Ich habe manchmal das Giessen vergessen!»

Sie fallen müde, aber glücklich ins Bett

«So gegen sieben, acht Uhr ist unser Tageswerk beendet», erzählt Melanie. «Nachdem wir die Tiere versorgt haben, essen wir noch zusammen etwas, und dann heisst es Nachtruhe. Alle schlafen im Chalet unter dem Dach. Florian und ich haben mit unserem kleinen Damian ein separates Zimmer. Dort fallen wir dann jeden Abend todmüde, aber glücklich ins Bett. Denn um halb fünf heisst es wieder aufstehen! In

anderen Betrieben gibt es nur Massenlager, da haben wir in Tompey noch Glück.»

Nicolette schliesst sich uns an und trocknet ihre Hände an einem Tuch: «Melanie hat Recht. Wir haben hier oben wirklich Glück. Wir leben einfach, aber eins mit der Natur und den Tieren, die uns anvertraut sind. Wir dürfen ein Produkt herstellen, das die Menschen erfreut: Käse. Und wir stellen ihn her mit viel Liebe und Sorgfalt. Und ich verrate Ihnen noch ein kleines Geheimnis: Wir essen ihn auch selbst, unseren Etivaz. Und ich kann Ihnen versichern, er schmeckt uns ausgezeichnet!»

Melanie bloggt

Gwunderig geworden, wie es heute auf Tompey zugeht? Melanie Ziörjen betreibt – wenn sie Zeit hat – einen Blog unter:

**www.alpgeschichten.ch/de/alpage-de-tompey/info
Viel Vergnügen!**

LE MENU kocht mit Alpkäse



Alpkäse-Pilz-Pasta

Für 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 35 Minuten

- 100 g entrindetes Brot, fein zerzupft oder gehackt
 - 1 EL Butter
 - 400 g Pilze, z. B. Steinpilze, Eierschwämmchen, Herbsttrompeten, geputzt, in Stücken
 - Bratbutter oder Bratcrème
 - Salz, Pfeffer
 - 300–400 g Nudeln
 - 100 g grüner Lauch, in Streifen
- 1 Brot in Butter rösten, beiseite stellen.
 - 2 Pilze portionenweise in Bratbutter braten, würzen, im auf 70 °C vorgeheizten Ofen warm stellen.
 - 3 Nudeln in siedendem Salzwasser al dente kochen. Lauch in den letzten 3 Minuten mitgaren. Alles abgiessen, abtropfen lassen.
 - 4 Butter schmelzen, Knoblauch und Thymian darin andünsten.

- 40 g Butter
- 1–2 Knoblauchzehen, in Scheiben
- 1 EL Thymianblättchen
- 125–150 g Alpkäse, gerieben

5 Nudeln in vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten. Pilze, Knoblauch-Thymian-Butter und Brot darauf verteilen. Grosszügig Käse darüberstreuen, Rest dazuservieren.

NÄHRWERTE PRO PORTION: Energie 598 kcal
Eiweiss 24 g, Fett 26 g, Kohlenhydrate 66 g

🍷 vegetarisch 🕒 schnell

*Einfach gut
Für eine feine Mahlzeit
braucht es keinen Schischi,
sondern gute und frische
Zutaten.*



Grillgemüse mit Alpkäsebällchen

Für 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten
GRILLIEREN: ca. 15 Minuten

Bällchen

- 250 g Ricotta
- 150 g Alpkäse, gerieben
- 2–3 EL Kräuter, z. B. Petersilie, Majoran, gehackt
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 2 EL Blüten, z. B. Goldmelisse, Gänseblümchen, Borretsch, evtl. gehackt

Gemüse

- 600–800 g Gemüse, z. B. Peperoni, Zucchini, Auberginen, gerüstet, in Stücken
- Bratbutter, flüssig, oder Bratcrème
- 1–2 EL Zitronensaft
- 2 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer

1 Bällchen: Ricotta cremig rühren. Alpkäse und Kräuter daruntermischen, würzen. Mit kalt abgespülten Händen Bällchen formen, in Blüten wenden, kühl stellen.

2 Gemüse: Gemüse mit Bratbutter bestreichen, über mittelstarker Glut 10–15 Minuten grillieren. Zitronensaft und Öl verrühren, würzen.

3 Gemüse auf Tellern anrichten, Sauce darüberträufeln. Käsebällchen dazuservieren.

Tipp

Gemüse statt auf dem Grill im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Umluft) 20–30 Minuten braten, gegen Schluss Ofengrill dazuschalten.

NÄHRWERTE PRO PORTION: Energie 344 kcal
Eiweiß 19 g, Fett 26 g, Kohlenhydrate 8 g

🍏 vegetarisch 🍴 leicht

*Äpler-Apéro
Die Bällchen machen
sich auch sehr gut auf
einer Käseplatte.*



Schweinskoteletts mit Alpkäsekruste

Für 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten
BRATEN: ca. 35 Minuten
Backpapier für das Blech

Gemüse

- 600 g Blumenkohl, in 1 cm dicken Scheiben
- 200 g Cherrytomaten, halbiert
- 2 EL Bratbutter oder Bratcrème

Koteletts

- 4 Schweinskoteletts, je ca. 200 g, 2–2,5 cm dick geschnitten
- Salz, Pfeffer

- Bratbutter oder Bratcrème
- 1–2 EL Senf
- 1–2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 EL Weisswein oder alkoholfreier Apfelwein

Kruste

- 150 g Alpkäse, gerieben
- 1 Ei
- 40 g entrindetes helles Brot, gehackt
- 1 EL Majoran, gehackt
- Pfeffer

- 1** Gemüse: Blumenkohl und Tomaten mit Bratbutter mischen, einlagig auf dem vorbereiteten Blech verteilen.
- 2** In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15 Minuten braten.

3 Koteletts: Fleisch würzen, in heisser Bratbutter beidseitig je 1 Minute kräftig anbraten. Senf, Knoblauch und Wein verrühren. Koteletts damit marinieren.

4 Kruste: Alle Zutaten mischen, auf den Koteletts verteilen. Auf das Gemüse legen.

3 Im oberen Teil des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten überbacken.

NÄHRWERTE PRO PORTION: Energie 564 kcal
Eiweiss 59 g, Fett 33 g, Kohlenhydrate 8 g

*Es geht auch anders
Die Kruste schmeckt auch
auf anderen Fleischstücken!*



Äpler Bohnen-Tomaten-Quiche

Für 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 55 Minuten
KÜHL STELLEN: ca. 1 Stunde
BACKEN: ca. 35 Minuten
4 Backbleche von ca. 15 cm Ø
oder 1 Backblech von ca. 28 cm Ø

- Butter und Paniermehl für die Bleche/das Blech

Teig

- 250 g Mehl
- 1 TL Salz
- 110 g Butter, kalt, in Stücken
- ca. 1 dl Wasser, kalt
- 1 TL Wein- oder Apfelessig

Belag

- 300 g Buschbohnen, gerüstet
- 125 g Alpkäse, gerieben
- 200 g Cherrytomaten, halbiert
- 75 g Speckwürfelchen
- 1 EL Bohnenkraut, gezupft

Guss

- 3 dl Milch
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer

1 Teig: Mehl und Salz mischen, Butter beifügen, mit den Händen feinkrümelig zerreiben. Wasser und Essig beifügen, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig in Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2 Teig auf wenig Mehl auswallen, vorbereitete(s) Blech(e) auslegen. Teigboden mit einer Gabel einstechen. Bis zur Verwendung kühl stellen.

3 Belag: Bohnen in siedendem Salzwasser 10–12 Minuten garen, abgiessen, kalt abschrecken, abtropfen lassen. Teigboden mit $\frac{1}{2}$ des Käses bestreuen. Bohnen, Tomaten, Speck und Bohnenkraut darauf verteilen.

4 Guss: Alle Zutaten verrühren, über den Belag giessen. Restlichen Käse daraufgeben.

5 Auf der untersten Rille des auf 220 °C vorgeheizten Ofens backen. Kleine Bleche: 25–30 Minuten, grosses Blech: 30–35 Minuten.

Tipps

- Schneller geht es mit Fertig-Butterkuchenteig.
- Dazu passt ein gemischter Salat.

**NÄHRWERTE PRO PORTION: Energie 727 kcal
Eiweiss 26 g, Fett 45 g, Kohlenhydrate 54 g**

Warum Gemüse und Früchte den Masher lieben!

Wie muss ein Kartoffelstock sein? Luftig, weich und geschmeidig in der Konsistenz. Und eine Sauce? Zartschmelzend und auf der Zunge zergehend. Dank dem Masher von Trisa Electronics schaffen auch Sie kulinarische Wunderwerke!

Es war eine mühsame Arbeit: Kartoffeln für den Stock durch die Kartoffelpresse geben oder mit dem Kartoffelstampfer zermalmen. Das war gestern! Heute zaubern wir im Nu einen luftigen, selbstgemachten Kartoffelstock, ein feines Apfelmus oder allerlei leckere Saucen auf den Tisch.

Neuartige Technologie

Die Fachleute von Trisa electronics bringen den «Masher» auf den Markt, ein praktisches Gerät, das in keiner Küche fehlen sollte. Dank dem «rotor cone», einer neuartigen Technologie, erzeugt der Masher Resultate wie mit dem «guten, alten» Passevite. Ob Sie nun Gemüse zu einem Brei verarbeiten wollen oder direkt in der Pfanne, zum Beispiel Kürbisstücke für eine Suppe oder geschälte Tomaten für eine Sauce zerstampfen möchten. Das Gerät liegt sicher in der Hand und verfügt über einen ergonomischen Anti-Rutsch-Griff. Der leistungsstarke Motor sorgt für einwandfreie Ergebnisse in Sekundenschnelle.

Im Nu sauber

Der handliche Masher hat noch einen grossen Vorteil: So schnell wie er püriert oder zerstampft, so schnell ist er wieder sauber. Das einzigartige, clevere Klick-System sorgt dafür. Die einzelnen Teile ausklicken und ab unter den Wasserhahn – fertig. Schliesslich wollen Sie Ihr Essen geniessen und nicht unnötig Zeit für Anderes verwenden, oder?



Der Masher von Trisa zerkleinert und zerstampft in Sekundenschnelle Gemüse und Früchte.



Dank der neuartigen «rotor cone»-Technologie ist der Masher leistungsstark und effizient.



Einige Klicks – und die einzelnen Teile können kinderleicht gewaschen werden.



Den Masher von Trisa Electronics gibts für Fr. 89.– im Fachhandel und für Fr. 59.– bei LE MENU.

Bitte beachten Sie das Leserangebot auf Seite 96.



Alpkäse-Tätschli mit Honig-Früchten

Für 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 1 Stunde
Backpapier für das Blech

Tätschli

- 700 g Gschwellti aus festkochenden Kartoffeln, vom Vortag, geschält, an der Röstiraffel gerieben
- 100 g Alpkäse, gerieben
- 75 g Mehl
- 2 Eier, verquirlt
- 2 EL Schnittlauch, geschnitten
- 1 TL Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Bratbutter oder Bratcrème

Früchte

- 1½ EL Apfelsaft
- 3 EL flüssiger Honig
- ½ EL Rosmarin, grob gehackt
- 6 Pflaumen, geviertelt, entsteint
- 12 Tranchen magerer Frühstücksspeck, halbiert
- 4 Feigen, halbiert

1 Tätschli: Alle Zutaten bis und mit Gewürzen mischen, kühl stellen.

2 Früchte: Apfelsaft, Honig und Rosmarin verrühren. Pflaumen mit je 1 Specktranche umwickeln. Pflaumen und Feigen auf dem vorbereiteten Blech verteilen, Saft darüberträufeln.

3 In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 8–12 Minuten backen.

4 Aus der Kartoffelmasse portionenweise Tätschli formen und in heisser Bratbutter beidseitig je 4–5 Minuten braten.

5 Tätschli und Früchte zusammen anrichten.

NÄHRWERTE PRO PORTION: Energie 480 kcal
Eiweiss 19 g, Fett 17 g, Kohlenhydrate 60 g



Rezepte für
Alp- und
anderen Käse:
www.lmenu.ch