





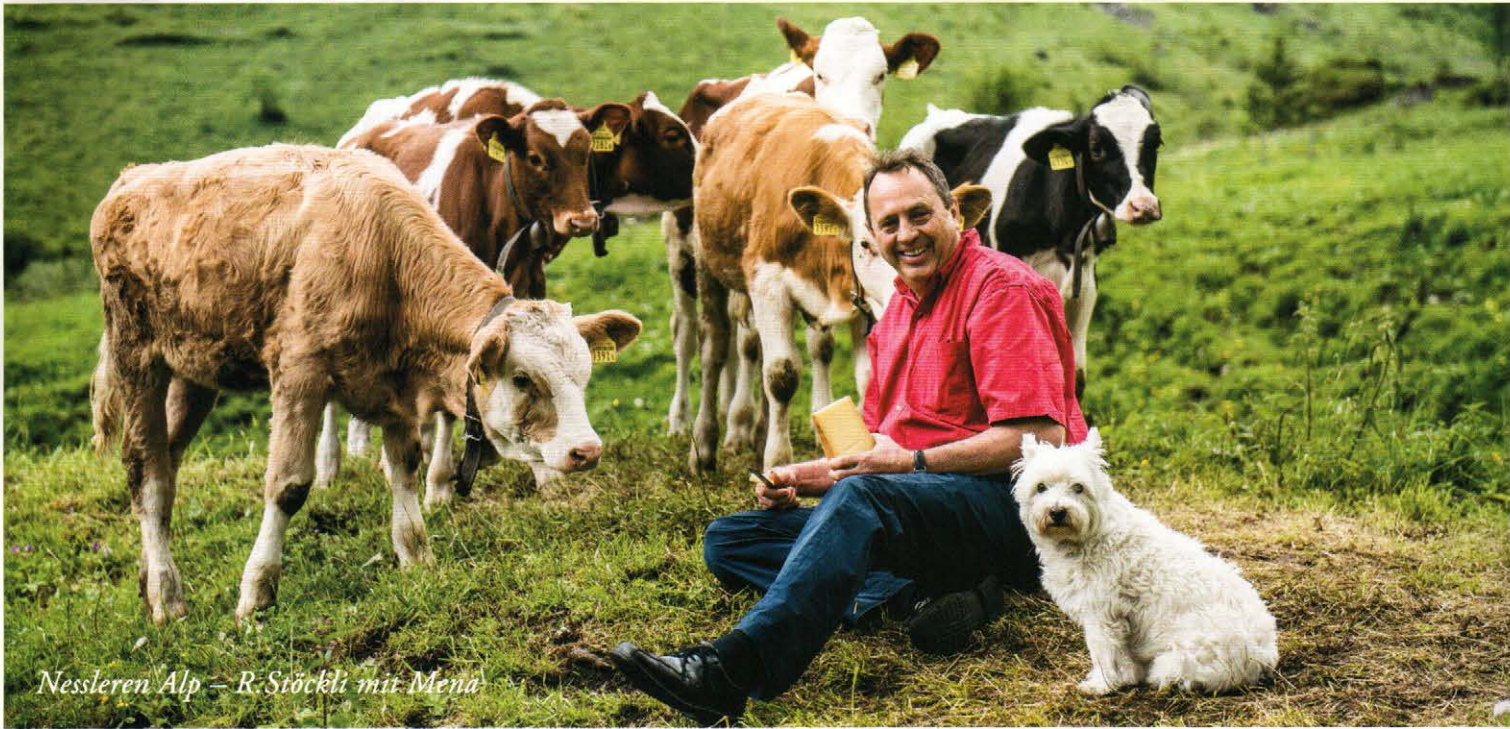
# SCHWEIZER KÄSE

Wer bei den Stöcklis im Alpenblick in Wilderswil schon einmal im Gourmetstübli gegessen hat, weiss, wie beeindruckend der Käsewagen ist. Dieser ist mit eindrucklichen 40+ verschiedenen Schweizer Käsen bestückt. Einer davon ist sogar von der eigenen Kuh.

Diese weidet im Sommer auf der Nessleren Alp bei Saxeten. Die Alp liegt auf 1455 Metern über Meer direkt unterhalb der Schwalmern und bildet mit ihren ausgedehnten und versteinerten Weiden den Talabschluss von Saxeten.

*Junger und alter Bergkäse  
von der Nessleren Alp*

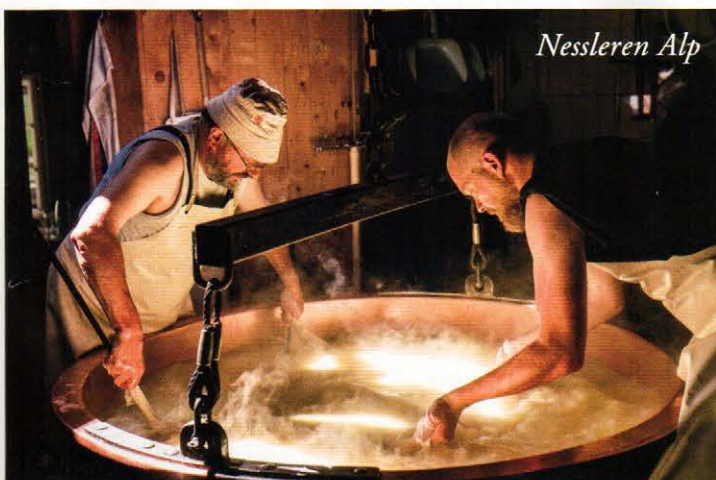




*Nessleren Alp – R. Stöckli mit Mena*

Die Stöcklis glauben an die Philosophie „das Gute liegt so nah“. Seit jeher legen sie grössten Wert auf einheimische und regionale Produkte. Längst vor dem Swissness-Trend versuchten sie, wenn möglich und ohne Qualitätseinbussen einzugehen, Schweizer Produkte zu berücksichtigen. Ebendies spiegelt sich auf dem Käsewagen wider. Ziegen- und Schafskäse, Hart-, Weich- und Schimmelkäse – für jeden Geschmack findet sich der geeignete Käse. Bevorzugen möchten die Stöcklis weder einen bestimmten Lieferanten noch Hersteller aber bei so vielen Spezialitäten lohnt es sich vorbeizukommen und sich selbst von der Vielfalt zu überzeugen.

Richard Stöckli ass von Kindsbeinen an den würzigen Käse von der Nessleren Alp und lernte diesen schätzen.



*Nessleren Alp*

Im Sommer verbrachte er Stunden bei den befreundeten Bauern, um denen beim Heuet zu helfen. Und was war das Schönste dabei? Natürlich das Zvieri – bestehend aus Käse, frischem Zopf und kühlem Quellwasser.

Daher ist es nur verständlich, dass sich daraus der Wunsch entwickelt hat, eine eigene Kuh auf der Nessleren zu halten. Und ebendieser Käse wird nun täglich im Alpenblick serviert. Am besten schmeckt er mit einem Tröpfli Baerg Marti Balsamico, welcher etwas ganz Besonderes ist. Welcher andere Essig lagert schon bis zu drei Jahre lang in einer Höhle auf dem Jungfraujoch, in 3'000 Metern Höhe? Die klare, trockene Bergluft und die tiefen aber konstanten Temperaturen lassen den Essig harmonisch und schonend reifen – in kleinen Eichenfässchen. Zum Glück muss man nicht in die Berner Alpen, um diesen Genuss zu erleben.

Zu einem individuell zusammengestellten Käseteller sind Sie mit Weintipps von Yvonne Stöckli (Sommelière des Jahres 2016) gut beraten. Die Favoriten der Familie sind jedoch bis zu 10-jährige Fendants von der Spitzenwinzerin Marie-Thérèse Chappaz aus dem Wallis oder ebenfalls einen in die Jahre gekommenen Dézaley aus dem Waadtland. Diese Weine geniessen sie am liebsten zu 2 bis 3 Jahre gereiftem Bergkäse oder zu einer der nebenstehenden Köstlichkeiten, welche im Alpenblick aus und mit Käse gezaubert werden.





*Käse-Apéro bestehend aus grossen Käsechips, Meiringues mit grünem Pfeffer, Frischkäse mit Gartenkräutern, Bergkäse-Sablé und Käse-Kümmelbrezel*



*Mostbröckli-Rohschinken chips mit Frischkäse und Meiringues*



*Schlorzifladen (getrockneter Birnenkuchen) mit Eierstich und Belper Knolle*



*Hobelkäseröllchen gefüllt mit Frischkäsemousse, dazu Bergkäsemousse mit Baerg Marti Apfelbalsamico*