

## Sur- oder Bloderchäs

Eine Zusammenfassung für die Regionen Toggenburg und Werdenberg sowie das Fürstentum Liechtenstein von Reinhard Kobelt, Ennetbühl, Präsident RPG Toggenburg.

### Inhalt

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| <b>1. Geschichte, Tradition, Besonderheiten</b>              | <b>3. Etwas Statistik</b>      |
| <b>2. Produktebeschrieb – Beschrieb Verarbeitungsmethode</b> | <b>4. Literaturverzeichnis</b> |

### 1. Geschichte, Tradition, Besonderheiten

- a) Die Sauerkäserei stammt nach Überlieferung von den nomadisierenden Völkern des Ostens<sup>1</sup>. Es ist dies vermutlich die ursprüngliche Käsefabrikation, aber ohne Lab! Sie hat sich über die Jahrhunderte in verschiedenen Regionen Europas erhalten, so unter anderem in der Steiermark, im Vorarlberg, Fürstentum Liechtenstein, im Werdenberg, im Toggenburg, im Harzland (D) und in verschiedenen Gebieten von Norwegen.<sup>2</sup>
- b) Welche Parallelen gibt es in den Regionen Toggenburg, Werdenberg und dem Fürstentum Liechtenstein?
  - ↳ Die Sauer- oder Bloderkäseproduktion kann bis ins Mittelalter nachgewiesen werden (14. Jahrhundert)<sup>3</sup>. Funde deuten hingegen darauf hin, dass es schon vor mehr als 2000 Jahren auf manchen Hochalpen unseres Landes Alpsennereien gegeben haben könnte. Logischerweise müssten diese Sauerkäse hergestellt haben, da sie das Lab wahrscheinlich noch nicht kannten. Namen und Wörter keltischen und anderen vorrömischen Ursprungs - so das Wort „Senn“, aus der keltischen Sprache und mit der ursprünglichen Bedeutung „melken“ - weisen auf entsprechende Tätigkeit der damaligen Bevölkerung hin<sup>4</sup>.
  - ↳ Alle Produzenten (Bauern) lieferten der jeweiligen Obrigkeit (Fürsten, Äbte und Vögte) ihre Abgaben auch in Form von Sur- oder Bloderchäs ab. In den historischen Angaben über die Lieferungen an das Kloster St. Gallen wird jeweils speziell erwähnt, wenn es sich um Labkäse handelte, so dass angenommen wird, es sei andernfalls im allgemeinen Bloderkäse zu verstehen<sup>5</sup>. Nach alten Urbarien<sup>6,7</sup> erfolgte dies u.a. an das Kloster St. Gallen aus den Obertoggenburger Alpen. Auch bestand die hauptsächlichste Mundportion des St. Galler Kriegsvolkes bei der Belagerung von Waldshut im Jahre 1468<sup>8</sup> aus dem oberen Thurtal. Aus alten Schriften des Werdenbergs geht hervor,

<sup>1</sup> E. Zollikofer und A. Fuchs (Milchtechnisches Institut der Eidgenössischen Technischen Hochschule Zürich): Der Toggenburger Ploderkäse. Ein Beitrag zur Monographie schweizerischer Käsesorten, Seite 3

<sup>2</sup> Kaiserei H. Birkenstock GmbH, Webseite [www.kaserei-birkenstock.de/herstellung](http://www.kaserei-birkenstock.de/herstellung)

<sup>3</sup> Ernst Hofmänner, Sevelen: „Rund um Süss- und Sauerkäse“ im Werdenberger Jahrbuch 1989, Seite 98

<sup>4</sup> Ernst Hofmänner, a.a.O. Seite 98

<sup>5</sup> Handbuch der Käse – Käse der Welt von A – Z. Eine Enzyklopädie von Dr. Heinrich Mair-Waldburg unter Mitarbeit namhafter Sachkenner verschiedener Länder. Volkswirtschaftlicher Verlag GmbH, Kempten (Allgäu) 1974, Seite 663

<sup>6</sup> Vorläufer des Grundbuches

<sup>7</sup> E. Zollikofer und A. Fuchs a.a.O. Seite zitiert aus E. Wagner, „Die Obertoggenburgischen Alpkorporationen, Thalwil 1924“

<sup>8</sup> E. Wagner, Die Obertoggenburgischen Alpkorporationen, Thalwil 1924

dass die unfreien Bauern ihren Grafen oder Landvögten Abgaben in Form von Sauerkäse zu entrichten hatten.

↳ Man kannte in diesen Gebieten<sup>910</sup> praktisch keine Gemeinschaftsalpen. Jeder Älpler lebte in seinem bescheidenen Alpzimmer ohne grosse Käsereieinrichtung. Lange Wege ins Tal und das Fehlen von Strassen und geeigneten Transportmitteln für Milch, zwangen die Bauern das Milchvolumen an Ort und Stelle zu reduzieren. Dafür eignete sich die Herstellung von Sur- oder Bloderchäs am besten. Den Rahm oder die Butter verkauften sie dann im Tal.

Der Sur- oder Bloderchäs wurde nach sorgfältiger Lagerung auf der Alp, dort und Zuhause vor allem zu den Nebenmahlzeiten mit Brot, aber auch zu Hauptmahlzeiten mit Kartoffeln oder „Ribel“ gegessen und stellte ein wichtiger Eiweisslieferant dar. Die in diesen Gebieten wohl ärmeren Kleinbauern konnte sich Fleisch nicht alle Tage leisten.

- c) Die Sauerkäsezubereitung beschränkte sich im Kanton St. Gallen und im Fürstentum Liechtenstein fast ausschliesslich auf Gebiete mit vielen Alpen: Bezirke Obertoggenburg und Werdenberg sowie auf die Gemeinde Amden (enge Beziehungen zum Obertoggenburg). Im Fürstentum Liechtenstein fand die stärkste Ausbreitung am Triesenberg statt.
- d) Bloderchäs im Toggenburg, Surchäs im Werdenberg und im Fürstentum Liechtenstein wird auch heute noch traditionell auf der Alp gekäst, dies dann aber vornehmlich für den Eigenbedarf. Verschiedene Käsereien im Tal vermarkten Bloderchäs und Sauerkäse heute professionell und haben den neuen Trend in der Ernährung erkannt.



Apérovariante von Be Kobelt an der Eröffnung der Bikerouten im Toggenburg

- e) Der Name Sauerkäse oder Surchäs braucht eigentlich keine weitere Erklärung, ist er doch auf den leicht säuerlichen Geschmack zurückzuführen. Der Name Bloder- oder Ploderkäse ist nur im Toggenburg heimisch. Für seine Entstehung am naheliegendsten erweist sich folgende Erklärung: Die von selbst geronnene Milch wird in der Toggenburger Mundart als Bloder (oder Ploder) bezeichnet und der Bloderchäs wird aus „Blodermilch“ hergestellt. Nach Grimms „Deutsches Wörterbuch“<sup>11</sup> wird Blodermilch als Lac coagula-

<sup>9</sup> im Fürstentum Liechtenstein beschränkte sich dies auf die Walser Siedlungen

<sup>10</sup> David Beck: Alpwirtschaft und Eigenverbrauch (1960)

<sup>11</sup> Das Deutsche Wörterbuch von Jakob und Wilhelm Grimm

tum, geronnene Milch oder *Schlottermilch* erklärt. Blodern gilt als Synonym für flattern, rauschen, bauschen, gurgeln, schlottern.<sup>12</sup>

- f) Bloderchäs ist in der heutigen Ernährung aktueller denn je. Fettarm und damit auch kalorienarm, aber stark proteinhaltig, ist er als leichte Kost – gut verträglich und leicht verdaulich – für den modernen Menschen prädestiniert. Er eignet sich auch für Menschen mit Magenproblemen.

Kombiniert mit anderen Nahrungsmitteln mundet er ausgezeichnet: so etwa zu gesottenen Kartoffeln, zu Ribel, zu Brot, gemischt mit Teigwaren – Surchäsmagrone - zum Überbacken von Teigwaren, Spätzli, als Salatgarnitur oder als Apéro- und Dessertplatte mit Früchten und vieles andere mehr!

## 2. Produktebeschrieb – Beschrieb Verarbeitungsmethode<sup>13</sup>

- a) Produktebeschrieb

Der Sur- oder Bloderchäs ist ein Sauermilchkäse, der aus Magermilch und einem Anteil Vollmilch ohne Zusatzstoffe hergestellt wird. Die quaderförmigen Blöcke wiegen 3-8 kg, sind in frischem Zustand weiss, saftig und körnig und in gereiftem Stadium fest, trocken, innen kreidig weiss und aussen mit einer speckigen Rinde umgeben. Je nach Fabrikationsmethode beträgt der Fettgehalt lediglich 4 - 15 %. Er zeichnet sich durch einen reinen, leicht säuerlichen Milchgeschmack, aus. Er ist sehr fettarm, deshalb für Diäten und leichte Kost empfehlenswert!

- b) Verarbeitungsmethode

Die entrahmte Milch wird auf ca. 25°C erwärmt und 10 - 12 Stunden bis zur Gerinnung stehen gelassen. Während bei der ursprünglichen Produktionsart eine spontane Milchsäuregärung stattfindet, wird in den Käsereien und zunehmend auch auf den Alpen die Milchsäuregärung durch Zugabe einer Milchsäurebakterienkultur gesteuert. Unter ständigem Rühren wird die geronnene Magermilch während ca. 15 Minuten auf 35°-38° C erwärmt und das Ausscheiden der Bruchmasse durch Zugabe von Vollmilch verbessert. Mit einer Kelle werden die Körner ganz langsam und vorsichtig zu einer festen Masse zusammengetrieben und anschliessend in eine hölzerne, viereckige Kiste (im Toggenburg Bloderkiste genannt) abgeschöpft, wo die Molke durch kleine Löcher entweichen kann. In der heutigen gewerblichen Produktion werden Gefässe benutzt, welche den hygienischen Qualitätsnormen entsprechen. Nach 24 Stunden wird der Bloderchäs aus der Form gehoben und während zwei bis drei Tagen mit Salz eingerieben und an einem trockenen Ort aufgestellt. Der durch Schmiere- und Schimmelbildung entstehende „Chäs-bart“ an der Oberfläche wird wöchentlich abgezogen. Darunter kommt eine gelbe, glasierte Schicht, der sogenannte Speck zum Vorschein. Zur weiteren Reifung gelangt der Sauerkäse in den Keller und wird regelmässig mit Wasser, früher auch mit Most oder Kaffee, abgewaschen. Die Lagerung dauert mehrere Wochen bis einige Monate, je nachdem, ob eher ungereifter oder ausgereifter, speckiger Sauerkäse bevorzugt wird.

Ausbeute: 100 kg Magermilch ergeben ca. 15 kg frischen Bloderchäs, der je nach Reifedauer bis 50% des Gewichtes verlieren kann.

<sup>12</sup> E. Zollikofer und A. Fuchs weisen a.a.O. Seite 5 auf einen Artikel von G. Ambühl Schweizerische Milchzeitung 1921 Nr. 53-55 hin

<sup>13</sup> Zusammenfassung aus E. Zollikofer und A. Fuchs und Handbuch der Käse – Käse der Welt von A – Z

### 3. Etwas Statistik

Quellen:

- Der Toggenburger Ploderkäse von E. Zollinger und A. Fuchs (ETH Zürich, 1948)
- Betriebsangaben für die Statistik 2004
- Statistik des Landwirtschaftsamtes des Fürstentums Liechtenstein
- Die kleineren Mengen von einzelnen Alpenbetrieben sind nicht eingerechnet.

	Jahr und kg	Jahr und kg
<b>Toggenburg</b>	1942	2004
Wildhaus	6568	
Alt St. Johann	8538	4300
Stein	954	300
Nesslau	540	1500
Krummenau	250	
Ebnat-Kappel	324	
<b>Total</b>	<b>17174</b>	<b>6100</b>
<b>Werdenberg</b>	1942	2004
Buchs	5118	
Gams	1983	
Grabs	14898	30000
Sennwald		
Sevelen	4090	12000
Wartau	120	
<b>Total</b>	<b>26209</b>	<b>42000</b>
<b>Fürstentum Liechtenstein</b>	1955	2003
Schaan	2721	aus den Alpen zusammen
Ruggell	3044	
Vaduz	921	
Eschen	9942	
Mauren	11653	
Mäls	6000	
Triesen	8365	
Balzers		
Schellenberg		
Gamprin	312	
Triesenberg	6790	
Nendeln	1500	
Schaanwald		
<b>Total</b>	<b>51248</b>	

#### 4. Literaturverzeichnis

- a) E. Zollikofer und A. Fuchs (Milchtechnisches Institut der Eidgenössischen Technischen Hochschule Zürich): Der Toggenburger Ploderkäse. Ein Beitrag zur Monographie schweizerischer Käsesorten. Veröffentlicht in der Schweizerischen Milchzeitung Schaffhausen Nr. 84, 1948.
- b) Handbuch der Käse – Käse der Welt von A – Z. Eine Enzyklopädie von Dr. Heinrich Mair-Waldburg unter Mitarbeit namhafter Sachkenner verschiedener Länder. Volkswirtschaftlicher Verlag GmbH, Kempten (Allgäu) 1974
- c) „Uralter Käse in einer modernen Molkerei. Sauer- oder Bloderkäse aus der Molkerei Grabs“ Zentralblatt Land- und Milchwirtschaft. Nr. 51, 1968
- d) Ernst Hofmänner, Sevelen: „Rund um Süss- und Sauerkäse“ im Werdenberger Jahrbuch 1989
- e) Käserei H. Birkenstock GmbH, Webseite [www.kaserei-birkenstock.de/herstellung](http://www.kaserei-birkenstock.de/herstellung)
- f) E. Wagner, Die Obertoggenburgischen Alpkorporationen, Thalwil 1924
- g) Fürstentum Liechtenstein
  - ↳ Rechenschaftsberichte der Fürstlichen Regierung an den Hohen Landtag
  - ↳ David Beck: Alpwirtschaft und Eigenverbrauch (1960)
  - ↳ Mitteilungen des landwirtschaftlichen Vereins – statistische Erhebungen 1880 -1925