



Medienmitteilung Parc Ela, Tiefencastel, 12. August 2019

Parc Ela-Label für Savogniner Bergkäse

Seit Dezember 2018 wird die Savogniner Milch wieder in der Sennerei vor Ort zu Heumilch-Bergkäse verarbeitet. Die vier Sorten Bergkäse sind nun mit dem Parc Ela-Label ausgezeichnet worden. Das Label bezeichnet Produkte, die im Parc Ela aus lokalen Rohstoffen hergestellt werden. So bleibt die Wertschöpfung in der Region. Junge Bauernfamilien können ihre Milch wieder vor Ort verarbeiten und vermarkten.

Nach der Schliessung der Käserei Savognin im Jahr 2016 entschlossen sich die sechs Milchlieferanten für eine Sanierung der Käserei. Sie wurde 2018 umgebaut, so dass ab Dezember 2018 wieder eigener Käse produziert werden konnte. Der Käser Patrick Heer veredelt nun lokale Milch zu Savogniner Bergkäse mild, würzig und rezent sowie Savogniner Mutschli. Der Käse wird zusammen mit verschiedenen Joghurts und Butter im Laden „Nossa Caschareia“ in Savognin verkauft.

Der Savogniner Bergkäse wird aus Heumilch hergestellt. Diese wird im Sommer täglich frisch durch die Milchpipelines von den Alpen in die Bergkäserei in Savognin geliefert. Sie stammt von Milchkühen, die den Frühsommer und Herbst auf den Heimweiden verbringen und sich im Sommer auf den artenreichen Alpweiden im Surses ausschliesslich von Gras und Bergkräutern ernähren. Die Wintermonate verbringen sie in Laufställen mit grosszügigem Aussenbereich und verwerten aromatisches Bergheu. Die naturnahe und silofreie Fütterung der Kühe schlägt sich in einer besonders guten Milchqualität nieder und trägt zum würzigen Geschmack des Savogniner Bergkäses bei.

Der Käse wurde mit dem Parc Ela-Label ausgezeichnet, weil er aus lokal produzierter Milch in der Käserei vor Ort hergestellt wird und so die Wertschöpfung in der Region bleibt. Luzi Steier, Präsident der «Nossa Caschareia» glaubt an das Potential von landwirtschaftlichen Produkten aus dem Parc Ela. Er ist überzeugt, dass in Zeiten, in welchen Gesundheitsbewusstsein und Genuss im Trend liegen, hochwertige regionale Produkte immer gefragter werden. Das sei auch im Parc Ela spürbar: «Die Heumilch-Bergkäse aus Savognin stossen bei Gastronomen, der Hotellerie und bei Privatpersonen auf reges Interesse.»

Foto: Savogniner Heumilch-Bergkäse © Verein Parc ELA

Weitere Auskünfte für Medien

Luzi Steier, Präsident «Nossa Caschareia», 078 745 92 02, luzi.steier@bluewin.ch
Daniel Kunfermann, Verein Parc Ela, 078 751 23 94, daniel.kunfermann@parc-ela.ch