

Die Wetterschmöcker Mutschli von der Alpkäserei Prangel sind die besten im ganzen Land

Muotathal/St. Gallen Er nahm erstmals teil und ging gleich als Sieger hervor: Die kleinen runden Mutschli von Toni Holdener wurden an der Olma St. Gallen als die besten der Schweiz ausgezeichnet.

Käseliebhaber wissen es schon lange: Die Produkte von der Alpkäserei Prangel sind vortrefflich, weil der dortige Käser sein Handwerk versteht. Hätte es dazu eines Beweises bedurft, wäre er hiermit erbracht: Die kleinen runden Käse («Mutschli») von Toni Holdener wurden am Freitag an der Olma in St. Gallen als die besten Mutschli der Schweiz ausgezeichnet. Teilgenommen hatten in der Kategorie «Mutschli» 28 Produzenten aus allen Teilen des Landes. Es ist nicht die erste derartige Auszeichnung auf höchstem Niveau für Holdener: Bereits 2013 hat er an der Olma mit seinem Alpkäse Prangel-Bödmeren in der Kategorie Halbhartkäse den ersten Preis gewonnen.

Die Alpmilch gilt als die würzigste

Total wurden für die fünf Kategorien Halbhartkäse, Hartkäse, Hobelkäse, Schaf-/Ziegenkäse und Mutschli 194 Alpprodukte eingesandt. Die Prüfung nahm eine Fachjury vor. Taxiert wurden wurden Lochung, Teig, Geschmack und Aroma sowie Äusseres und Lagerfähigkeit. Alpkäse darf sich nur ein Käse nennen, wenn die Milchproduktion und die Verkäsung auf der Alp stattfinden. Es ist dies das höchste Gütesiegel überhaupt, weil die Alpmilch als die würzigste gilt.

Diesen Sommer 400 000 Liter Milch verarbeitet

In der Alpkäserei an der Prangelstrasse wird seit dem Jahr 2009 Milch verarbeitet. Sie wird von 14 Betrieben aus dem Prangel-Bödmeren-Gebiet belie-



Toni Holdener (links) mit dem Jury-Vorsitzenden Markus Hobi.

fert. «Dieses Jahr hatten wir eine Anlieferung von 400 000 Litern Milch», sagt Toni Holdener auf Anfrage, was für knapp 40 Tonnen Käse reicht. Es sei ein überdurchschnittlich guter Sommer gewesen. Er konnte heuer drei Tonnen mehr Alpkäse produzieren als letztes Jahr. Rund 30 000 Liter Milch haben Toni und Vroni Holdener zu Wetterschmöcker Mutschli verarbeitet. Diese Spezialität vermarkten sie nur regional. Vom ebenfalls ausgezeichneten Prangel-Bödmeren Alpkäse und vom Suworow-Bergkäse, zwei Halbhartsorten, können sie zusätzlich 13 Tonnen über den Grossverteiler Coop verkaufen. Mit dem Prangel-Bödmeren Alpkäse erreichte Toni Holdener an der Olma den 12. Rang von 90 Alpkäsen dieser Kategorie.

Enger Bezug zu den Wetterschmökern

Sein Käse wird mit den Wetterschmökern nicht nur deshalb assoziiert, weil er aus dem Muotathaler Alpgebiet stammt, sondern Toni ist der jüngere Bruder von Wetterschmöcker Martin Holdener («Musers»).

Deshalb weist er darauf hin, dass die Wetterpropheten am 28. Oktober in der Vermarktungshalle in Rothenthurm ihre viel beachtete Herbstversammlung abhalten werden, wo auch der Prangel-Bödmeren Alpkäse und die preisgekrönten Wetterschmöcker Mutschli verkauft werden.

Bild: Olma