

Medienmitteilung vom 13. Juli 2022

Prix Montagne 2022 – Bergkäserei Aschwanden

Bildlegenden:

- Bild 01: Die Bergkäserei Aschwanden ist ein Erlebnis: Vom Laden im Hintergrund kann man den Käserinnen und Käsern direkt bei der Arbeit zusehen.
- Bild 02: Die Bergkäserei in Seelisberg verarbeitet jedes Jahr 1,7 Millionen Liter Milch von 31 Bauern. Im Betrieb selbst sind heute 14 Personen beschäftigt.
- Bild 03: In zwei Käsekellern reift der Käse rund vier bis sechs Monate.
- Bild 04: Im Sommer holt die Käserei mit dem eigenen Tanklastwagen täglich die Milch von der Klewenalp.
- Bild 05: Hans Aschwanden (r.) konnte den Betrieb Anfang 2022 an seine Tochter Selina Aschwanden übergeben. Sie führt den Betrieb zusammen mit ihrem Mann Sämi Raschle.
- Bild 06: Unverkennbar regional: Die Produktgestaltung war der Bergkäserei von Anfang an sehr wichtig.
- Bild 07: Die Jungkäse in diesem Keller müssen anfangs täglich gebürstet werden. Sämi Raschle will die Energie dafür und für die ganze Käserei bald vor Ort produzieren.

Bilder für redaktionelle Zwecke zur freien Verwendung.

Bildquelle: Alexandra Rozkosny, Schweizer Berghilfe

➔ Medienmitteilung und Bilder als Download: www.prixmontagne.ch/medien

Für weitere Informationen:

Lukas Ziegler, T 044 712 60 55, lukas.ziegler@berghilfe.ch