

## Probier mal: Kartoffeln und Käse

**Gschwellti und Chäs – ein typisches Schweizergericht. Und wenn es dann noch Bergkartoffeln und Alpkäse sind, dann ist unvergleichlicher Geschmack und nachhaltiger Genuss garantiert. Am Sonntag, 24. September 2017 ab 13.30 Uhr, präsentieren im Forum Schweizer Geschichte Schwyz im Rahmen der Ausstellung «Was isst die Schweiz?» Freddy Christandl, Genusstrainer, und Roland Lobsiger, Chäs-Chäller Luzern, Geschichten, Hintergrundinformationen und ausgewählte Sorten zum Probieren.**

Käse gehört zur Innerschweiz wie die drei Eidgenossen zum Rütli. Nach dem Ende der Schweizerischen Käseunion 1999 entwickelten innovative Käser und Produzenten neue Käsesorten. Vor allem bei den Alpkäsen ist von einem richtigen Schub zu berichten: Alpsbrinz, Ziegenalpkäse, Alpenjoghurts – Produkte, die mit viel Leidenschaft und Sorgfalt in kleineren Mengen hergestellt werden – finden reissenden Absatz. Roland Lobsiger hat 2014 in Luzern in einem Stollen unter der Gütsch, in dem früher Eis gelagert und Champignons gezüchtet wurden, einen Chäs-Chäller eröffnet. Es ist ein optimales Klima für die Lagerung und Reifung der Käselaiber. Lobsigers Spezialgebiet sind Innerschweizer Alpkäse. Er kennt die Käser auf dem Urnerboden, der Oberen Balm, Bleiki und Bödmeren, und er weiss genau, unter welchen Bedingungen und wie sie ihre Käse herstellen und was das Besondere daran ist.

Sagen Sie Gumel, Händöpfel, Häppere oder gar Artuffula? In der Ausstellung «Was isst die Schweiz?» gibt eine Mundartkarte Auskunft, wie dieses beliebte Nahrungsmittel in den verschiedenen Regionen der Schweiz bezeichnet wird. Die Geschichte der Kartoffel ist spannend: Im 16. Jahrhundert wurde sie als Blumenzier aus Südamerika eingeführt und zuerst – wegen ihrer giftigen Anteile – nur zögerlich als Nahrungsmittel verwendet. Ein Söldner brachte sie 1727 nach Arth, wo sie im Kanton Schwyz erstmals angepflanzt wurde. Erst nach der Hungersnot um 1770 wurde die Kartoffel zu einem Basisnahrungsmittel. In der modischen Küche sind Kartoffelspeisen in den letzten Jahren etwas in Vergessenheit geraten, um nun einen neuen Hype zu erleben.

Freddy Christandl aus Schindellegi bezeichnet sich als Koch, Genusstrainer und Botschafter. Als Koch wurde er mit Gault-Millau-Punkten geehrt, heute entwickelt er zusammen mit Bauern ausserordentliche Produkte und motiviert mit seiner

# Forum Schweizer Geschichte Schwyz.

Leidenschaft in Vorträgen und Workshops über den «echten Genuss» nachzudenken. Gefunden hat er – selbstverständlich unter anderem – hoch in den Bergen, im Albulatal, einen Bauern und eine Bäuerin, die auf über 1000 Metern Höhe in steinigen (und mineralhaltigen) Böden Kartoffeln anpflanzen: Bergkartoffeln mit einem aussergewöhnlichen Geschmack. Freddy Christandl wird zu Beginn der Veranstaltung Kopffutter liefern in Form von Hintergründen, Rezepten und Geschichten rund um die wunderbare Knolle. Zum Degustieren stehen verschiedene Käse und Kartoffelsorten bereit.

Datum: Sonntag, 24. September, 13.30 bis 16.30 Uhr

Ort: Forum Schweizer Geschichte Schwyz, 6430 Schwyz

Kosten: CHF 10.- pro Person, Eintritt für Kinder bis 16 Jahre kostenlos.



Gschwelli und Chäs: Geschichten, Hintergrundinformationen und ausgewählte Sorten zum Probieren, am kommenden Sonntag ab 13.30 Uhr im Forum Schweizer Geschichte Schwyz ©Schweizerisches Nationalmuseum, Foto Tina Sturzenegger