

Die Käserei auf der Alp Kienberg kann bereits früh Alpkäse produzieren.



## KÄSEREI AUF DER ALP KIENBERG SANIERT



Ortsgemeindepräsident Andreas Popp und Senn Martin Lutz sind stolz auf die neuen Produkte wie den Schimmelweichkäse.



Das neue Käsekessi, hinten der neue Dampfkessel mit automatischer Wasserbespeisung. Bilder: mia

Wenn andere Sömmerungsgebiete noch unter einer Schneedecke liegen, wird auf der tiefstgelegenen Milchkuhalp des Kantons St. Gallen, auf der Alp Kienberg, bereits Milch zu Alpkäse verarbeitet. Die Alpkäserei Kienberg gehört der Ortsgemeinde Oberriet und befindet sich oberhalb Freienbach/Stein. Der Kienberg, auch «Chäbig» genannt, beherbergt drei Alpen, den Oberrieter Kienberg, den Holzhoder Kienberg und den Montlinger Kienberg. Von der Ortsgemeinde Oberriet wird der Oberrieter Kienberg bewirtschaftet. Die Alp liegt zwischen 720 und 860 Metern über Meer und ist 20 Hektar gross. Rund 44 Milchkühe und 60 Alpschweine verbringen jährlich zirka 80 Tage, zwischen Mai und August, den Sommer auf der Alp.

Die Ortsgemeinde Oberriet will auch in Zukunft auf Milchverarbeitung und naturnahe, gesunde Alprodukte setzen. Dies zeigt sich in den Investitionen, die sie in den letzten Jahren auf der Alp Kienberg getätigt hat. Bereits 2005 wurde die Hütte komplett saniert und erhielt eine neue Küche sowie ein neues Badezimmer. Die Kosten beliefen sich auf 219 809 Franken. 2010 wurde der Alpstall saniert, erweitert und mit einer neuen Melkeinrichtung (Rohrmeikanlage) ausgestattet.

Früher mussten die Kühe in zwei Gebäuden, teilweise in Querställen gemolken werden. Durch die Sanierung können nun alle Kühe in einem, dem Tierschutzgesetz entsprechenden Längsstall gemolken werden. Diese Investition kostete 296 800 Franken und wurde von Kanton, Bund und der Schweizer Berghilfe unterstützt. Um den Alpschweinen zu ermöglichen, zum Naturbodenauslauf zu gelangen, wurde im Jahr 2014 ein Tunnel gebaut. 2017 wurde der Käsekeller neu ausgestattet, 2018 der Vorplatz des Alpstalls gestaltet und der Käsekeller neu verputzt.

Um den Hygiene-Anforderungen gerecht zu werden und den Tagesbetrieb fürs Personal zu erleichtern, wurde jetzt die alte Käsereieinrichtung komplett ersetzt. Sämtliche Wände sowie der Boden wurden neu geplättelt, die Elektroinstallationen angepasst und die Inneneinrichtung erneuert. Das alte, bereits dünnwandige Käsekessi wurde ersetzt, neu erhielt die Käserei auch einen Dampfkessel, eine moderne Reinigungsstation sowie eine Presswanne. Im Weiteren wurden folgende Arbeiten ausgeführt: Warm- und Kaltwasserführung, Anpassung und Erweiterung der Elektroinstallation, Milchtank und Kühlanlage, Beton- und Maurerarbeiten,

Wanddurchbrüche für Leitungen, Kernbohrungen, Verkleidung der Treppe, eine Schiebetür. Die geplanten Ausgaben für den Käsereiausbau belaufen sich auf rund 162 000 Franken, wobei rund 100 000 Franken für die moderne technische Anlage eingesetzt wurden. Das restliche Budget floss in den Raumausbau und in die Elektro- und Wasserinstallation.

Die Käserei verarbeitet täglich ca. 600 Liter Milch. Daraus wurden in früheren Jahren während der ganzen Alpsaison fünf Tonnen Käse und 400 Kilo Butter hergestellt. Neu wird in der Käserei auch Joghurt, Gewürzbutter, Mutschli sowie Weichkäse produziert. Seit 2021 ist der Senn Martin Lutz mit seinen zwei Helfern für die Sömmerung der Tiere und die Produktion verantwortlich. Dem früheren langjährigen Senn Gebi Hutter und seiner Frau Ursula möchte die Ortsgemeinde an dieser Stelle für ihre Arbeit einen grossen Dank aussprechen.

Bis Mitte Juli ist das Alp-Beizli am Freitag und Samstag von 14 bis 22 Uhr und am Sonntag von 14 bis 20 Uhr geöffnet. Käseausgabe jeweils montags von 16 bis 18 Uhr, mittwochs von 17 bis 20 Uhr und sonntags von 8 bis 12 Uhr. Ab Mitte Juli bis Ende August ist die Käserei und das Beizli täglich von 8 bis 20 Uhr (auch am Wochenende) offen. (mia)

Wir danken für den Auftrag und wünschen einen guten Alpsommer.

Bergstrasse 10 / Kobelwald  
9463 Oberriet  
Telefon 071 761 03 14

HOLZBAU  
**KOBLER**

«Seit 1994 erfolgreich auf dem Holzweg»

Ausführung der Maurer-, Gips- und keramische Plattenarbeiten

DIE OFENBAUER  
**BÜCHEL**  
DIE PLATTENLEGER

Büchel Ofen & Keramik AG  
Oberriet / 071 761 33 38  
fabianbuechel@bluewin.ch  
buechel-ofen-keramik.ch



PLANUNG  
ANLAGEN  
SERVICE  
REVISIONEN

Wir danken der Ortsgemeinde Oberriet herzlich für den geschätzten Auftrag im Zusammenhang mit der neuen Käsereieinrichtung der Alp Kienberg und wünschen für den Betrieb alles Gute und viel Erfolg.

Bischof Anlagenbau AG

CH-9205 Waldkirch, Telefon 071 433 28 11  
www.bischof-anlagenbau.ch

**KOBLER**  
*energie*  
**AG**

Effizienz und Nachhaltigkeit

Elektroinstallation · Photovoltaik · Heizung · koblerenergie.ch