

**Zeitschrift:** Geomatik Schweiz : Geoinformation und Landmanagement =  
Géomatique Suisse : géoinformation et gestion du territoire =  
Geomatica Svizzera : geoinformazione e gestione del territorio

**Herausgeber:** geosuisse : Schweizerischer Verband für Geomatik und  
Landmanagement

**Band:** 122 (2024)

**Heft:** 1-2

**Artikel:** Alpkäserei Riggisalp

**Autor:** Stäuble, Michael

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1062475>

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 14.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Alpkäserei Riggisalp

Die Viehzucht- und Alpgenossenschaft Schmitten konnte auf der Riggisalp im ehemaligen Stall «Grosshaus» eine Alpkäserei realisieren. Jetzt kann die Milch der 70 Milchkühe vor Ort veredelt und dadurch die Wertschöpfung gesteigert werden. In zwei verschiedenen grossen Käsekessi fabriziert der Lohnkäser Gruyère d'Alpage AOP und Vacherin oder Mutschli. Der Rauch über der offenen Feuerstelle für den Gruyère wird über einen Holzkamin in traditioneller Bauweise abgeführt. Besucher können der Käseherstellung durch ein Schaufenster zuschauen.

*La coopérative d'élevage et d'alpage Schmitten a construit une fromagerie d'alpage dans l'ancienne étable «Grosshaus». Le lait des quelque 70 vaches laitières peut désormais être transformé sur place, ce qui permet d'accroître la création de valeur. Le fromager salarié prépare du Gruyère d'Alpage AOP, du Vacherin ou du Mutschli dans deux grandes cuves de fabrication. La fumée qui s'échappe du foyer ouvert utilisé pour la fabrication du Gruyère est évacuée par une cheminée à bois de construction traditionnelle. Les visiteurs peuvent assister à la fabrication du fromage derrière une vitre.*

La cooperativa d'allevamento e alpeggio Schmitten ha potuto realizzare un caseificio alpestre sul Riggisalp nell'ex stalla «Grosshaus». Ora il latte delle 70 vacche da latte può essere trasformato sul posto incrementando il valore aggiunto. In due caldaie di diverse dimensioni il casaro fabbrica Gruyère d'Alpage DOP e Vacherin o Mutschli. Il fumo proveniente dai focolari aperti per il Gruyère passa attraverso un tradizionale camino in legno. I visitatori possono assistere alla produzione di formaggio attraverso una vetrina.

### M. Stäuble

Die Riggisalp liegt in den Freiburger Voralpen in der Region Schwarzsee. Die Gegend ist geprägt durch sanften Tourismus. So liegt die Riggisalp mitten in einem familiären Skigebiet mit 20 km Pisten. Eine Sesselbahn bringt die Gäste auch im Sommer auf die Riggisalp, so dass Besucher nach zehn Minuten Fussmarsch bereits bei der Alpkäserei ankommen.

Die Viehzucht- und Alpgenossenschaft Schmitten wurde 1890 gegründet und war damit die erste Viehzuchtgenossenschaft im Kanton Freiburg überhaupt. Im Jahre 1921 konnte die Genossenschaft die Riggisalp erwerben. Uneinigkeit und finanzielle Schwierigkeiten führten dazu, dass die Genossenschaft die Riggisalp 1937 an die Schweizerische Mobiliar Versicherungsgesellschaft verkaufen musste. Ab diesem Zeitpunkt pachtete die Genos-

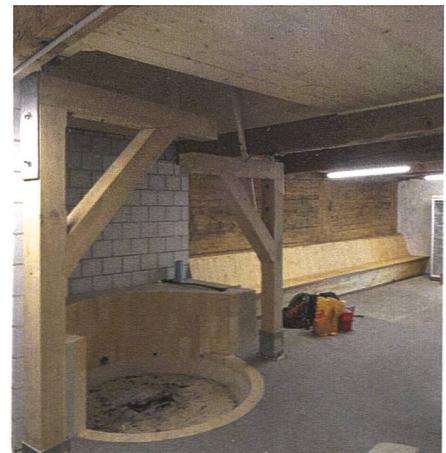


Abb. 2: Die offene Feuergrube mit den zwei Galgen für das grosse und kleine Kessi.

senschaft die Riggisalp. Erst im Jahr 1993 konnte die Genossenschaft die Alp für 925'000 Franken zurückkaufen. Die Viehzucht- und Alpgenossenschaft Schmitten zählt heute noch 22 Mitglieder, wovon zwölf als Züchter aktiv sind. Früher war das Zuchtwesen die Haupttätigkeit der Genossenschaft, doch seit diese Arbeiten beim nationalen Zuchtverband zentralisiert sind, ist die Bewirtschaftung der Riggisalp die Haupttätigkeit der Genossenschaft.

### Eckdaten zur Alp

**Normalstösse:** 258 NST

inkl. gepachtete Alp Salzmatt

**Milchkühe:** 70 GVE

**Verarbeitete Milchmenge:**

109'113 kg (2022)

**Jungvieh:** 360 Stück

**Weidefläche:** 290 ha

**Höhenlage Weiden:** 1350–1800 m. ü. M.



Abb. 1: Viehzucht- und Alpgenossenschaft Schmitten auf der Riggisalp (FR).

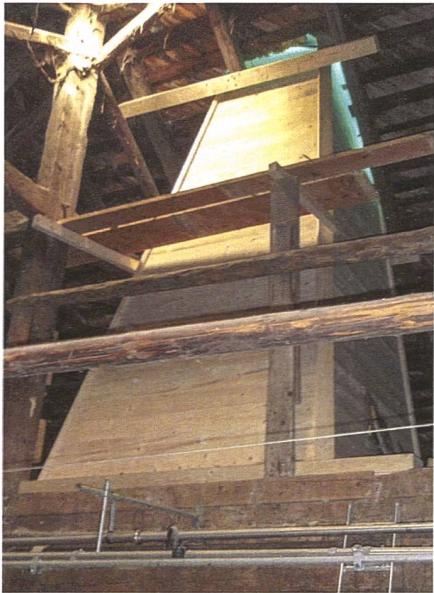


Abb. 3: Traditioneller Kamin aus Holz.

Die Alpgenossenschaft stellt die Hirten an. Diese sämmern ihre eigenen Kühe und Rinder sowie Rinder aus der Region. Zusätzlich betreiben die Hirten die traditionelle Buvette im «Grosshaus» auf eigene Rechnung. Die Milch verkaufen sie für 87 Rappen je Liter an die Genossenschaft. Diese hat einen Käser angestellt, der die Milch verkäst und einen kleinen Teil davon auf eigene Rechnung vor Ort verkauft. Somit gehört der Käse der Ge-

nossenschaft, welche diesen auch vermarktet.

Doch bis die ersten Käselaibe auf der Riggisalp produziert werden konnten, war es ein langer Weg. Bereits im Jahr 2008 bestand die Absicht, die produzierte Milch auf der Riggisalp zu verkäsen. Bevor das eigentliche Käsereiprojekt in Angriff genommen werden konnte, mussten die Wasserqualität und -quantität verbessert werden. Die Quelle, welche 100 Minutenliter liefert, wurde im Jahr 2012 neu gefasst. Mit einer Pumpe wird das Wasser in das 200 Meter höher gelegene Reservoir befördert. Vom Reservoir wird das Trinkwasser für die Tiere direkt verteilt. Das Trinkwasser wird zusätzlich mit einem Sandfilter und einer UV-Anlage aufbereitet. An die Baukosten der Wasserversorgung von 903'000 Franken wurden 70 Prozent Bundes- und Kantonsbeiträge gewährt.

## Bau Alpkäserei

Beim Bau mussten einige Auflagen der Sortenorganisation Gruyère beachtet werden. So musste die Käserei innerhalb desselben Gebäudes realisiert werden, in dem auch die Milchkühe gehalten werden. Der Käse wird in einem Kessi, das

über der offenen Feuerstelle aufgehängt ist, hergestellt. Er muss in einem Tuch herausgenommen und gepresst werden. Im Herbst 2019 wurde mit den Bauarbeiten begonnen. Auf 80 m<sup>2</sup> des bestehenden Stalles wurden die Alpkäserei und der Käsekeller realisiert. Dazu wurde eine offene Feuerstelle gemauert und mit Schamottsteinen ausgekleidet. Es wurden zwei Galgen eingebaut, einer für das 1'400 Liter grosse Kupferkessi (Gruyère) und einer für das 400 Liter grosse Kessi, in welchem Vacherin oder Mutschli produziert werden. Über der Feuerstelle wurde ein traditioneller, vollständig aus Holz bestehender Kamin gezimmert. Dieser sorgt für einen raschen Rauchabzug.

Im Käsekeller ist das Salzbad untergebracht und Platz für die Lagerung des Käses. Während die Riggisalp-Mutschli bis zur Reife auf der Alp gelagert und gepflegt werden, verbringen der Gruyère und der Vacherin höchstens drei Wochen auf der Riggisalp. Anschliessend werden diese Käselaibe einem Grosshändler übergeben. Sobald der Käse ins Reifelager transportiert wird, geht die Verantwortung an den Abnehmer über. Taxiert, gewogen und abgerechnet wird aber erst jeweils Ende Jahr.

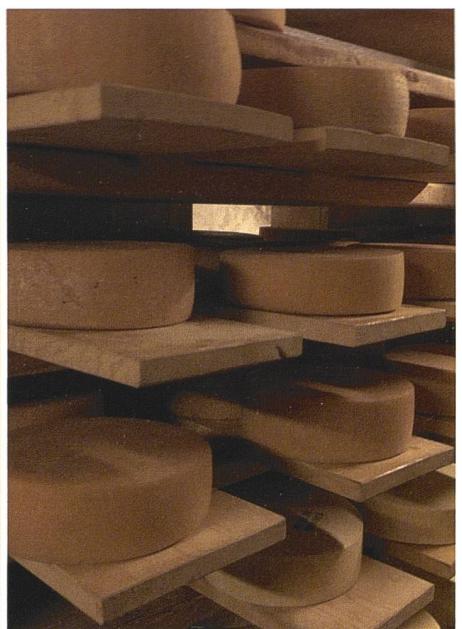
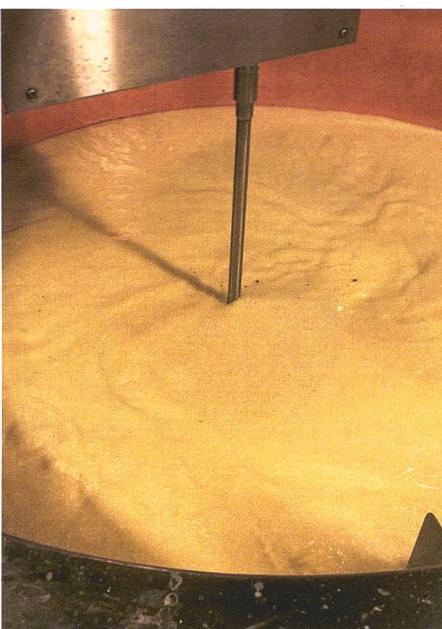
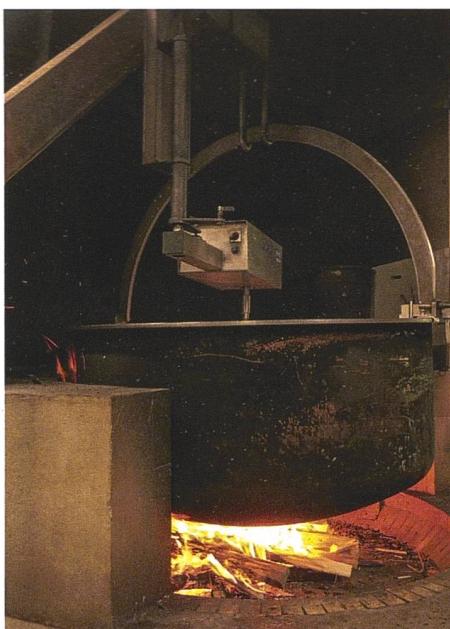


Abb. 4: Das 1400 Liter Käsekessi wird über dem offenen Feuer erhitzt. Der Käsebruch wird gerührt. Ein Blick in den Käsekeller (Riggisalp Mutschli).

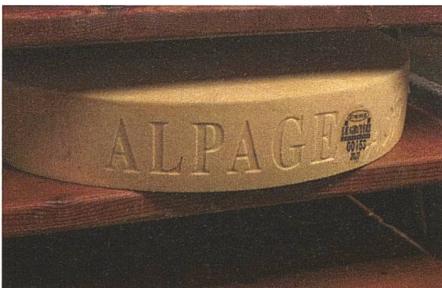


Abb. 5: Käseläibe im Salzbad. Ein Laib Gruyère d'Alpage AOP im Käsekeller.

Über ein Schaufenster können die Gäste bei der Käseherstellung zuschauen. Sie können Alpkäse kaufen und in der Buvette ein Fondue oder eine Meringue mit Doppelrahm geniessen. Auf der Alp wurden im Jahr 2022 0,9 Tonnen Alpkäse direkt verkauft.

Der Bau der Alpkäserei wurde mit 424'000 Franken abgerechnet. Die Beiträge von Bund und Kanton betragen 94'710 Franken und der Investitionskredit 136'000 Franken.

Mit dem Entscheid der Sortenorganisation von Anfang 2019 wurde der Riggisalp

ein Produktionsrecht für Gruyère d'Alpage AOP von rund 10 Tonnen erteilt. Bis jetzt durften aber nur 8,25 Tonnen produziert werden. Zudem erhielt die Alpkäserei auch ein Kontingent für Vacherin Fribourgeois AOP Alpage von 1,4 Tonnen. Dank der Mengensteuerung der Sortenorganisationen ist der Absatz beider Käsesorten problemlos.

Michael Stäuble  
Bundesamt für Landwirtschaft BLW  
Fachbereich Betriebsentwicklung  
und Bodenrecht  
CH-3003 Bern  
michael.staeuble@blw.admin.ch



Fachhochschule Nordwestschweiz  
Hochschule für Architektur, Bau und Geomatik



## Informationsanlässe am Institut Geomatik

Bachelor: 15.02.2024, 12.03.2024, 18.04.2024

Master: 12.03.2024, 22.04.2024

CAS: 06.03.2024

[www.fhnw.ch/igeo/events](http://www.fhnw.ch/igeo/events)

