

Geschichtliches

pd. Der vollfette Hartkäse Sbrinz ist wahrscheinlich der älteste Käse Europas und hat seinen Ursprung im Engelbergertal. Er wurde schon im 14. Jahrhundert schriftlich erwähnt. Vor über 600 Jahren begannen die ersten «Spediteure» im Alpenraum, die Säumer, mit Oberitalien Handel zu treiben. Sie führten Sbrinzkäse und Salz mit sich, die sie gegen Wein, Reis, Textilien und Gewürze eintauschten. Umschlagplatz und oberstes Handelszentrum in Italien für diese Tauschgeschäfte war Domodossola. Das Geschäft brach ein, als 1882 die Gotthardbahn eröffnet wurde. Ein Säumer führte bis zu sechs Pferde über die Alpenpässe. Jedes war mit zehn Käsen beladen, was damals 100 bis 150 Kilo entsprach. Dass dieser Hartkäse nur in kleinen Laiben hergestellt wurde, hat einen Grund: Man wollte den Saumtieren so viel Käse und so wenig Wasser wie möglich aufbürden. Die runden Käselaiibe wurden in hölzernen, mit Haselruten zusammengehaltenen Einweggebinden – so genannten Spalenfässern – transportiert. Spalenmacher war damals ein Beruf, dem Küfer ähnlich und in jedem Dorf im Engelberger- und Sarneraatal anzutreffen.

