



Lahden Juustoseura

Alppien juustot

23.10.2025

Alppien juustot

Sveitsiläiset juustot

- Sveitsiläiset juustot ovat yhtä monivivahteisia kuin Sveitsin alueet!

Itävaltalaiset juustot

- Vorarlbergin alppiniityiltä Waldviertelin laitumille juustojen, makujen ja kypsyyssasteiden kirjo on laaja. Itävaltalainen juusto ei ole vain elintarvike – se on kulttuuriperintö, käsityötaito ja alueellisen identiteetin ilmaus.



Schweizer Skifahrer (Emme)

Appenzeller Extra

Gruyère Reserve

Alpzirler

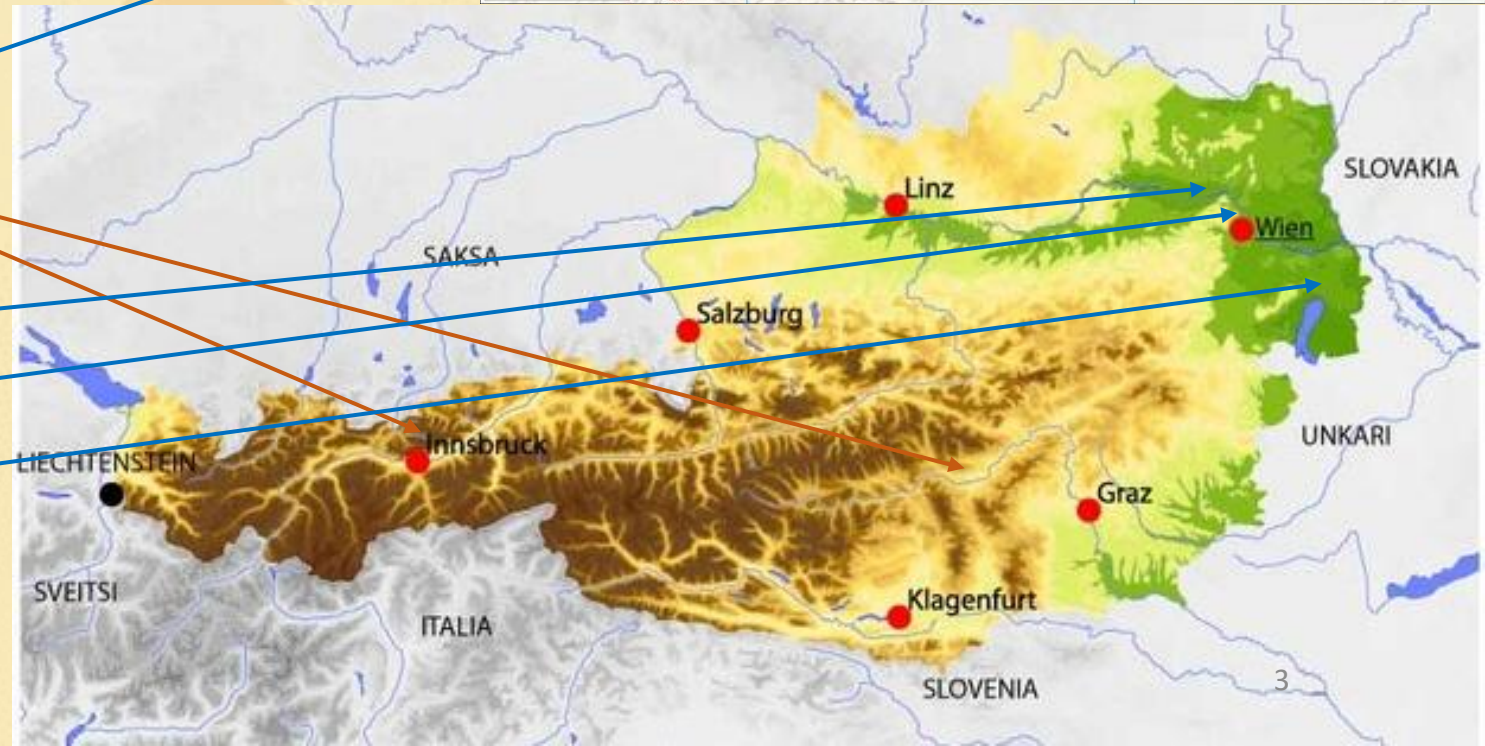
Österkron (Steiermark)

Les Celliers de Vétroz

Waldschütz (Sachsendorf)

Klosterneuburg

Nittnaus





Mistä juustoja saa?

Citymarket Karisma, Lahti

Tero Salo, p. 050 312 9352

Sveitsi:

Schweizer Skifahrer 9kk - 46,90/kg

Appenzeller Extra 48,90/kg

Gruyere Reserve 54,50/kg

Itävalta:

Alpzirler - 32,90/kg

Österkron viherhome - 23,90/kg



Schweizer Skifahrer

Emmentaler (Schweizer Skifahrer 9 kk)

Emmental on alun perin Sveitsin Emmejoen laakson alueelta peräisin olevaa kovaa tai puolikovaa, isoreikäistä, kypsytettyä juustoa. Juusto mainitaan erikseen nimeltä ensimmäisen kerran vuonna 1542.

Pitkään tavallisin tapa tehdä juustoa oli valmistaa sitä voin tuotannon sivutuotteena, jolloin syntyvä juusto oli vähärasvaista.

Alppiniittyjen laajojen laidunten avulla alueella saatettiin alkaa pitää suuria määriä karjaa, mikä merkitsi myös suurta maidontuotantoa. Emmentaler-juuston kaltaista rasvaista juustoa alettiin tehdä erityisesti myyntiä varten. Kun juustomassaa kuumennettiin, lopputuloksena syntyvästä juustosta tuli kovempaa ja paremmin säilyvää

Emmentaljuusto valmistetaan isoa tahkokiveä muistuttaviksi, 75–100 kg painaviksi matalan lieriön muotoisiksi kappaleiksi.

Juusto levisi myös ulkomaille etenkin 1800-luvulta lähtien. Nykyisin emmental-nimisiä juustoja valmistetaan myös Sveitsin ulkopuolella.

Suomessa emmentaljuusto jaotellaan kypsytysajan mukaan sinileima-, punaleima- ja mustaleimaemmentaliin.



Brienzersee





Appenzeller

Appenzeller Extra

Appenzeller on puolikova, lähes reiätön, kypsytetty juusto joka valmistetaan pastöroimattomasta lehmän maidosta. Aikaisin kirjoitettu maininta Appenzellin juustoista on 1100-luvulta, jolloin ne mainitaan osana St. Gallenin luostarin saamia kymmenyksiä.

Juustokiekkoja pidetään kypsymisen aikana suolaisessa liemessä, jossa on yrttejä, mausteita sekä viiniä tai omenasiideriä. Käsittelyn tuloksena juustoon muodostuu punertava tai ruskehtava kuori, ja juusto saa voimakkaan tuoksun. Juustomassa on vaalean oljenkeltaista ja kimmoisan kiinteää. Maultaan appenzeller on voimakas ja kermaisen pähkinäinen, ja se sopii mm. fonduen raaka-aineeksi, salaatteihin tai juustolautaselle.

Appenzelleriä myydään kolmea pääasiallista laatua: "Classic", jota on kypsytetty kolmesta neljään kuukautta; miedoimman makuista. "Surchoix" ("huippuluokka"), jota on kypsytetty neljästä kuuteen kuukautta; maultaan voimakkaampaa. "Extra", jota on kypsytetty yli kuusi kuukautta. Voimakkaimman makuista.





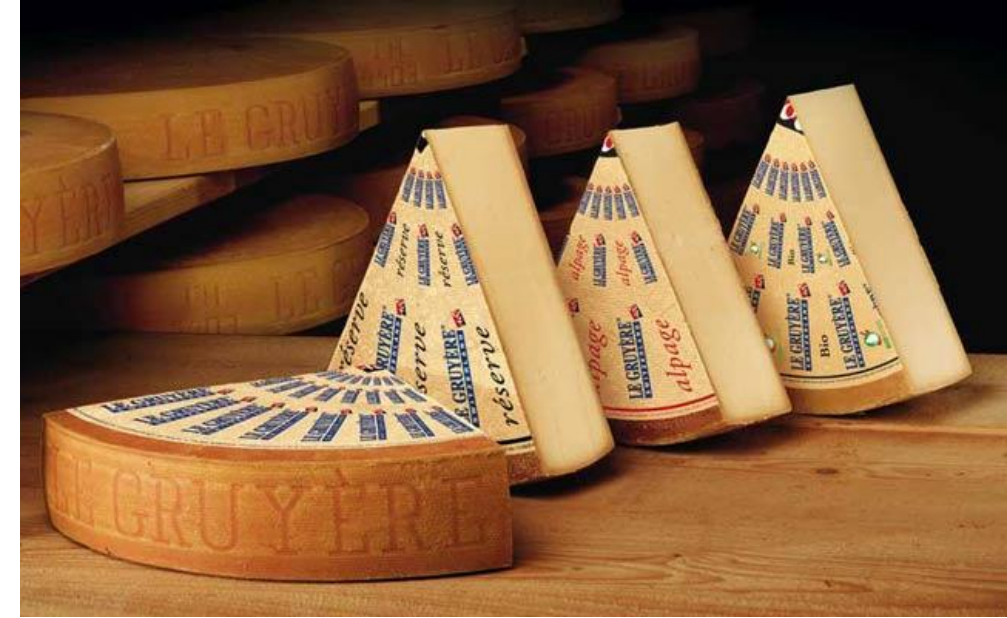
Gruyère

Gruyère

Gruyère [gryjäär] on lehmänmaidosta valmistettava kova, kypsytetty juusto. Se on saanut nimensä nykyisessä Sveitsissä sijaitsevan Gruyèresin alueen mukaan. Juustoa valmistetaan Länsi-Sveitsissä ja Ranskan itäisissä, Sveitsiin rajoittuvissa osissa.

Sveitsin ja Ranskan välisen ”Gruyère-sodan” jälkeen Gruyère-nimityksellä on EU:n alkuperäsuoja. Gruyère AOP -nimeä voidaan käyttää vain sveitsiläisestä juustosta. Gruyère IGP -nimeä voidaan käyttää ranskalaisesta juustosta. Gruyère-nimeä ei voi käyttää kreikkalaisesta gruyèreä muistuttavasta gravierajuustosta.

Suomessa juustoista lähimpänä gruyèreä on Valio Alppi Kreivi Bergkäse.





Alpzirler

Tirolilainen kovajuustoerikoisuus, joka on valmistettu parhaasta tirolilaisesta vuoristomaitosta ja kypsytetty vähintään 5 kuukautta. Tämä antaa Alpzirlerille sen mausteisen, täyteläisen ja omaleimaisen maun. 50 % rasvaa kuiva-aineesta tekee vaikutuksen erityisen kermaisella koostumuksellaan.





Österkron

Österkron

Österkron on kirpeä ja täyteläinen viherhomejuusto, jota on valmistettu Steiermarkissa vuosia. Tuloksena on juusto, jolla on hieman mureneva rakenne, hienot viherhomejuonet ja mausteinen ja kirpeä maku.

Makunsa ansiosta se on toistuvasti tunnustettu Itävallan suosituimmaksi sinihomejuustoksi.

Österkron sopii levitteisiin, mausteisiin keittoihin ja kastikkeisiin, gratinointiin, suolaisiin kastikkeisiin ja salaattien viimeistelyyn.





WORLD CHEESE AWARDS
**CAPITAL
— F —
CHEESE**
BERN SWITZERLAND
13. – 15. NOV. 2025

NEUE FESTHALLE



Switzerland. Naturally.

Cheeses from Switzerland. 
www.cheesesfromswitzerland.com



Viinit

Les Celliers de Vétroz
Pinot Noir 2023



Waldschütz
Tradition Grüner
Veltliner 2024



Stift Klosterneuburg
Grüner Veltliner Brut



Nittnaus
Beerenauslese
Exquisit 2023

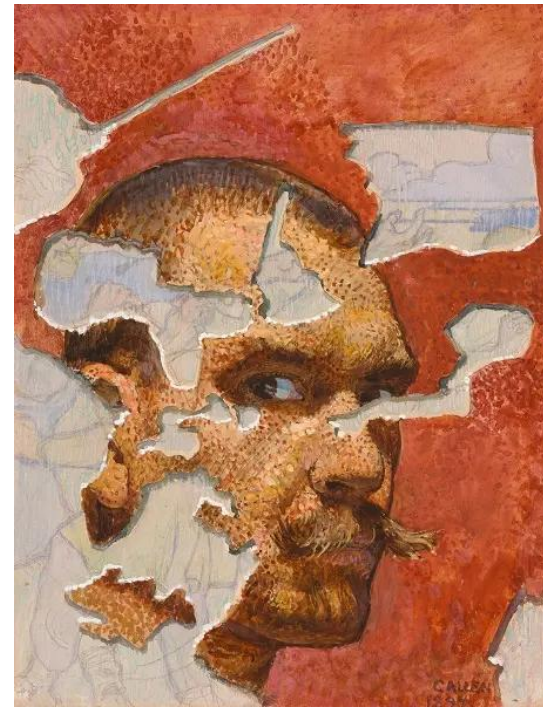


Lehtikuuhu
KontioMehu



GALLEN-KALLELA, KLIMT & WIEN

ATENEUM



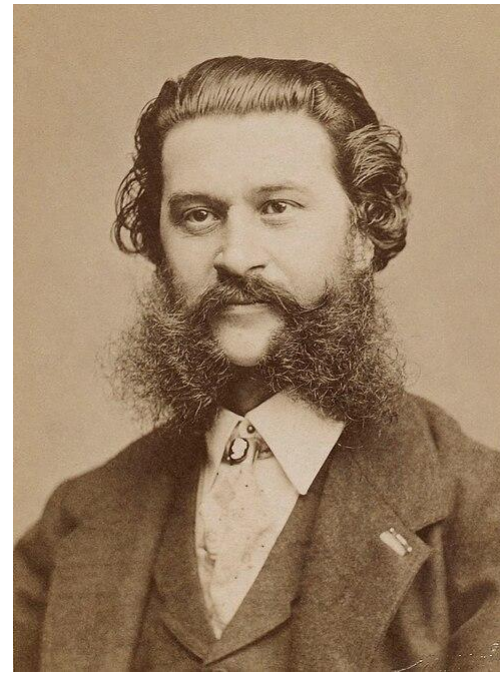


Hecht

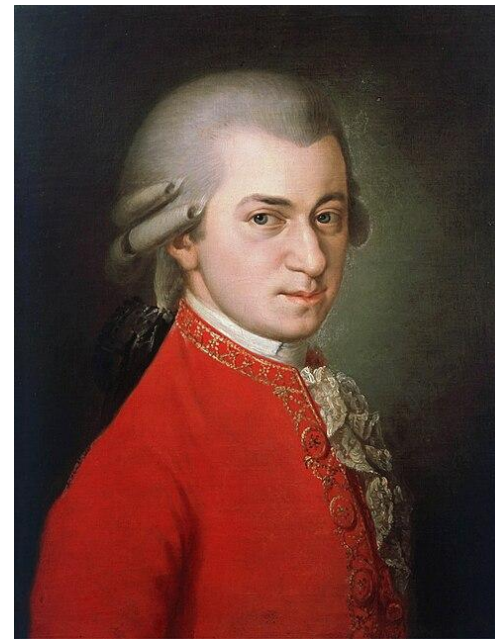


Tina Turner

Wolfgang Amadeus Mozart



Johann Strauss II



Tom Neuwirth alias
Conchita Wurst



Alppitorvi & jodlaus



Parhaat juusto & viini –parit ?

