

Käseharfe

Leben und Arbeiten am Stofel

Beschreibung

Mit ihren parallel verlaufenden Drähten, die über eine Astgabel gespannt sind, sieht die Käseharfe tatsächlich aus wie ein Instrument. Doch Musik macht sie keine. Sie wird für die Herstellung von Hartkäse gebraucht. Mit ihr wird die eingedickte Milch zerteilt. Je kleiner die Teile, umso härter der Käse. Die überdimensionierte Käseharfe weist auf die Bedeutung der Käseproduktion im Montafon hin. So ist der Sura Kees, der saure Käse, eine regionale Spezialität, die bereits seit dem 13. Jahrhundert produziert wird. Auch auf der Unteren Sporaalpe wird er neben anderen Hartkäsesorten gesennt.

