

Alpkäse oder Bergkäse?

Das kleine Bregenzerwälder Herbst 1 x 1 für Käseliebhaber

Traditionell ist der Herbst im Bregenzerwald die Zeit der Käseverkostungen und Prämierungen. In diesem Jahr fallen die großen Veranstaltungen aus. Gelegenheiten, Alp- und Bergkäse in kleinem Rahmen zu verkosten, gibt es hingegen viele. Doch wodurch unterscheiden sich Alp- und Bergkäse und wie ist das mit der Reifung?

Sie schauen ähnlich aus, entstehen in derselben Region und aus höchster Milchqualität. Denn für die Herstellung von Alp- und Bergkäse darf im Bregenzerwald ausschließlich silofreie Rohmilch verwendet werden. Das bedeutet, dass die Kühe kein siliertes oder „vergorenes“ Futter bekommen, um beste Milchqualität zu garantieren. Und doch: Zwischen Alp- und Bergkäse gibt es klare Unterschiede.

Alpkäse darf nur aus Milch erzeugt werden, die auf den Alpen gemolken wird. Aus der Milch, die im Sommer dank der Alpenkräuter besonders geschmackvoll ist, wird der Käse vor Ort händisch und nach der traditionellen Methode gemacht. Rund 70 Sennalpen gibt es im Bregenzerwald.

Für den **Bergkäse**, der in den Sennereien im Tal hergestellt wird, verwenden die Sennen entweder ausschließlich Talmilch oder eine Mischung aus Tal- und Alpmilch. Hergestellt wird Bergkäse sowohl händisch wie auf den Alpen als auch unterstützt von Maschinen.

Auf den Alpen und im Tal, dort in Kellern der Sennereien oder im Käsekeller in Lingenau, reifen Alp- und Bergkäse und werden laufend gepflegt. Rund zweimal pro Woche werden sie mit Salzwasser gebürstet. Je länger der Käse reift, umso würziger schmeckt er. „Junge“ Käse reifen zwischen drei bis sechs Monate. Mittelwürzige Alp- und Bergkäse ruhen sechs bis zwölf Monate. Erhältlich sind auch Käse, die achtzehn Monate und länger im Käsekeller verbracht haben.

Verkosten und kaufen kann man besten Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse in den fünfzehn Talsennereien, im Käsekeller in Lingenau, in Hofläden auf Bauernhöfen, im täglich geöffneten Käsehaus in Andelsbuch sowie in einigen weiteren Lebensmittelgeschäften. Käsekostproben gibt es natürlich auch in den Wirtshäusern, Restaurants und Hotels. Vom herzhaften Käsebrod über die typischen Käsknöpfe bis hin zu liebevoll zusammengestellten Käsetellern spannt sich der Bogen.

Tipp: Vom 12. September bis 4. Oktober 2020 lädt Herbst.Genuss.Zeit zu Käse- und Weinverkostungen in kleinem Rahmen, zu Genusswanderungen und Hofführungen. Regionale Produkte sind zu der Zeit zusätzlich auf Märkten in verschiedenen Orten erhältlich. Informationen über Details und Termine finden sich auf www.herbstgenusszeit.at

11. September 2020

Bregenzerwald Tourismus GmbH

Gerbe 1135, 6863 Egg, Vorarlberg, Österreich

T +43 (0)5512 2365 | info@bregenzerwald.at | www.bregenzerwald.at

Medien-Anfragen: Mag. Cornelia Kriegner | cornelia.kriegner@bregenzerwald.at