

Herzlich Willkommen. Wir starten in Kürze!





Begrüßung

Johannes Einzenberger

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



Ihre Referenten heute



Christiane Mösl,
ARGE Heumilch



Johannes Einzenberger,
Obmann Verband
Käsesommelier



Martin Rogenhofer,
LMTZ Wieselburg



Caspar Greber,
Käse Caspar



Valerie Kerle,
ARGE Heumilch



Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



Bedeutung Heumilch & EU-Gütesiegel

Christiane Mösl

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



ARGE Heumilch



Die ARGE Heumilch ist ein **Zusammenschluss und Interessenvertretung** für Heumilchbäuerinnen und Bauern, Heumilchverarbeitern und Heumilchvermarktern.

- Heumilch-Regionen: Salzburg, Oberösterreich, Steiermark, Tirol, Vorarlberg, Bayern, Baden-Württemberg
- 6.500 Heumilch-Lieferanten
- 63 Unternehmen
- 590 Mio. kg. Heumilch
- ~ 38% Bio-Heumilch



Österreich 15 %



Europa 3 %



Deutschland 0,5 %



Ziel der ARGE Heumilch

- Erhalt der silofreien Bewirtschaftung



Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

Was ist Heumilch?



Bei der Heuwirtschaft handelt es sich um die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. Heumilchkühe bekommen...

- frische Gräser und Kräuter im Sommer sowie Heu im Winter.
- vergorene Futtermittel sind ganzjährig und ganzbetrieblich verboten
- kontrolliert gentechnikfrei
- erstes landwirtschaftliches Weltkulturerbe im deutschsprachigen Raum
- mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. ausgezeichnet



Spezialmilch für Käse



Traditionelle Fütterung bringt wesentliche Vorteile für die Käseherstellung, da der Anteil an Buttersäurebakterien (Clostridiensporen) in der Heumilch sehr gering ist.

- Heumilch ist dadurch maßgeblich für die Qualität von gereiften (Rohmilch)-Käsespezialitäten verantwortlich
- keine mechanische Behandlung notwendig
- keine Konservierungs- und Zusatzstoffe



Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



Problem Clostridiensporen



Unförmige Löcher, Risse, bitterer Geschmack



Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



EU-Gütesiegel



g. U. = geschützte Ursprungsbezeichnung
Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Erzeugnisses in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren.

- Vorarlberger Bergkäse g.U.
- Vorarlberger Alpkäse g.U.
- Tiroler Almkäse/Alpkäse g.U.
- Tiroler Bergkäse g.U.
- Tiroler Graukäse g.U.
- Gailtaler Almkäse g.U.
- Ennstaler Steirerkäse g.U.



g. t. S. = garantiert traditionelle Spezialität
Traditionelle Zusammensetzung des Erzeugnisses oder traditionelles Herstellungs- und/oder Verarbeitungsverfahren.

- Heumilch g.t.S.



g. g. A. = geschützte geografische Angabe
mindestens eine der Produktionsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) muss in einer Region durchlaufen worden sein

- keine Käse mit g.g.A.-Siegel in Österreich



g.U.-Käse aus Österreich



Weitere Produktinfos/Fotoquelle: [Produkte mit geschützter Herkunftsbezeichnung in Österreich](#)



Vorarlberger Bergkäse g.U.
Vorarlberger Alpkäse g.U.

Tiroler Bergkäse g.U.
Tiroler Alm-/Alpkäse g.U.
Tiroler Graukäse g.U.



Gailtaler Almkäse g.U. Ennstaler Steirerkas g.U.



Gütesiegel sind wichtig



Orientierungshilfe für Konsument:innen beim Einkauf:

- stehen für Qualität
- schaffen Vertrauen
- haben besondere Merkmale
- fördern die Diversifizierung der landwirtschaftlichen Produktion
- schützen gegen Missbrauch und Nachahmung





Rechtliche Grundlagen

Martin Rogenhofer

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



Codex B32



Auszug aus dem **Österreichischen Lebensmittelbuch „Österreichischer Bergkäse und Alpkäse“**

- Österreichischer Bergkäse wird aus silofreier, hartkäsereitauglicher Rohmilch, die nicht über die Gewinnungstemperatur erwärmt und weder zentrifugalentkeimt noch mikrofiltriert wurde, mit Milchsäurebakterienkulturen hergestellt.
- Der Käsebruch wird auf mindestens 48 °C erhitzt (gebrannt) und gepresst. Zur Bildung einer Rindenschmiere während der Reifezeit wird der Käse regelmäßig mit Salzwasser, dem fallweise Schmierekulturen zugesetzt werden, behandelt. Konsumreif ist Österreichischer Bergkäse frühestens im Alter von 3 Monaten.



Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

Codex B32



Auszug aus dem **Österreichischen Lebensmittelbuch „Österreichischer Bergkäse und Alpkäse“**

- Die Laibe bzw. Blöcke haben ein Gewicht von ca. 5 bis 60 kg. Die Käse weisen eine griffeste, rissfreie Rinde mit dünner, angetrockneter, helloranger bis brauner Schmiere auf. Die eher spärliche, etwa erbsen- bis kirschgroße, runde Lochung ist gleichmäßig verteilt. Der Teig ist schnittfest und geschmeidig bzw. ganz leicht mürbe, gelblich bis gelb, sein Geschmack mild, aromatisch bis pikant.



Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



Codex B32



Auszug aus dem **Österreichischen Lebensmittelbuch „Österreichischer Bergkäse und Alpkäse“**

- Zu dieser Käsesorte zählen auch Alpkäse (österreichischer Bergkäse, der auf Almen hergestellt wird) sowie folgende Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung gemäß Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 idgF:
 - Tiroler Alm- / Alpkäse g.U.
 - Tiroler Bergkäse g.U.
 - Vorarlberger Bergkäse g.U.
 - Vorarlberger Alpkäse g.U.

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



Bergkäse vs. Alm-/Alpkäse



	Österreichischer Bergkäse	Österreichischer Alm-/Alpkäse
Herstellung	ganzjährig in Bergregionen oder Dorfkäsereien	Nur im Sommer von Mai bis September auf über 1.000 m gelegenen Sennalpen/-almen
Milchqualität	Silofreie Rohmilch Meist aus tagesfrischer Heumilch	Silofreie Rohmilch Kühe weiden auf Alm-/Alpwiesen, direkte Verarbeitung auf der Alm / Alpe
Farbe	hellgelb bis elfenbeinfarben	gelber als Bergkäse (höherer Carotingehalt)
Geschmack	mild bis kräftig würzig, je nach Reifezeit	höhere Aromavielfalt, intensiver im Geschmack, je nach Reifegrad
Reifegrade in Monaten	3, 6, 10, 16	mindestens 3 (saisonabedingt)

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



Codex B32



Auszug aus dem **Österreichischen Lebensmittelbuch „3.2.1.1.4 Hartkäse mit Oberflächenreifung“**

- Hartkäse mit Oberflächenreifung werden aus thermisierter oder pasteurisierter Milch mit Milchsäurebakterienkulturen hergestellt.
- Der Käsebruch wird auf mindestens 45 °C erhitzt und gepresst. Zur Bildung einer Rindschmiere während der Reifezeit wird der Käse regelmäßig mit Salzwasser, dem fallweise Schmierekulturen zugesetzt werden, behandelt.
- Hartkäse mit Oberflächenreifung wird in verschiedenen Formen – Laib, Block – mit einem Gewicht von ca. 4 bis 60 kg produziert. Er hat eine griffeste, rissfreie Rinde mit dünner, ange trockneter, helloranger bis brauner Schmiere. Die eher spärliche, etwa erbsen- bis kirschgroße, runde Lochung ist gleichmäßig verteilt. Der Teig ist schnittfest und geschmeidig, gelblich bis gelb, sein Geschmack mild, aromatisch bis pikant.

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



Zusammenfassung



- jeder Alm- / Alpkäse ist ein Bergkäse
- nicht jeder Bergkäse ist ein Alm-/Alpkäse
- Almkäse + Alpkäse = Synonyme

→ Fragen? Anmerkungen?



Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

**Kurze Pause.
Gleich geht es weiter!**





Gailtaler Almkäse g.U.

Johannes Einzenberger

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



Gailtaler Almkäse g.U.



- Gailtal: eingebettet zwischen den Karnischen Alpen im Süden und den Gailtaler Alpen im Norden im Süd-Westen Kärntens direkt an der Grenze zum italienischen Friaul.
- 13 kleine Sennereien produzieren gemäß des „Gailtaler Almprotokolls“
- Erste Erwähnung der Käseproduktion im Gailtal im 14. Jahrhundert
- Zugabe von maximal 10% Ziegenmilch ist erlaubt



Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.





Tiroler Almkäse g.U. Tiroler Bergkäse g.U. Adneter Bio-Bergsteigerkäse

Christiane Mösl

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



Tiroler Alm/Alpkäse g.U.



- **Allgemeine Beschreibung und Besonderheiten**
 - Typ: Hartkäse
 - Milchart: Kuh, Rohmilch, Heumilch
 - Herkunft: von den Almen/Alpen aus Nord- und Osttirol
 - Lab aus dem Kälbermagen, kein Labersatzstoff
 - Keine Konservierungs- und Farbstoffe
 - Fettgehalt: mind. 45 % Fett i. Tr.
 - Reifung: Rotkulturreifung, mind. 3 Monate



- **Standardbetreiber:** Verband der Tiroler Käserei- und Molkereifachleute
- **Aktuelle zertifizierte Produzenten von Tiroler Alm/Alpkäse g. U.**

– Ackernalm in Thiersee	- Holzalm in Hopfgarten
– Alpe Lizum im Wattental	- Kasplatzl in Kirchberg
– Außermelan Alm in Wattenberg	- Niederkaseralm in Hopfgarten/Kelchsau
– Eng Alm in Vomp	

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



Tiroler Bergkäse g.U.



- **Allgemeine Beschreibung und Besonderheiten**
 - Typ: Hartkäse
 - Milchart: Kuh, Rohmilch, Heumilch
 - Herkunft: Nord- und Osttirol
 - Lab aus dem Kälbermagen, kein Labersatzstoff
 - Keine Konservierungs- und Farbstoffe
 - Fettgehalt: mind. 45 % Fett i. Tr.
 - Reifung: Rotkulturreifung, mind. 3 Monate
- **Standardbetreiber:** Verband der Tiroler Käserei- und Molkereifachleute
- **Aktuelle zertifizierte Produzenten von Tiroler Bergkäse g. U. (eine Auswahl):**
 - Bio-Käserei Walchsee
 - Käserei Planger
 - Tirol Milch
 - Bio-Käserei Hatzenwäldt

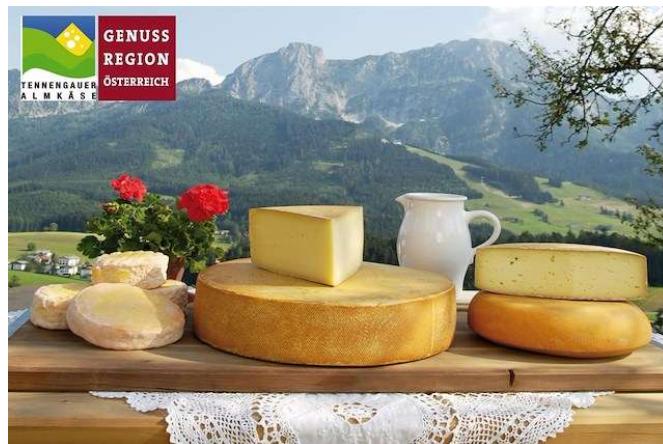


Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

Adneter Bio-Bergsteigerkäse



- Produziert von der Dorfkäserei Pötzelsberger in Adnet, Salzburg
- Käserei in 4. Generation, verarbeiten ausschließlich Bio-Heumilch
- Adneter Bio-Bergsteigerkäse aus der Genuss Region „Tennengauer Almkäse“
 - Typ: Schnittkäse
 - Milchart: Kuh, Heumilch
 - Mikrobielles Lab
 - Fettgehalt: mind. 50 % Fett i. Tr.
 - Reifung: Rotkulturreifung, ca. 4 Monate



Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



**Kurze Pause.
Gleich geht es weiter!**





Vorarlberger Bergkäse g.U.

Christiane Mösl

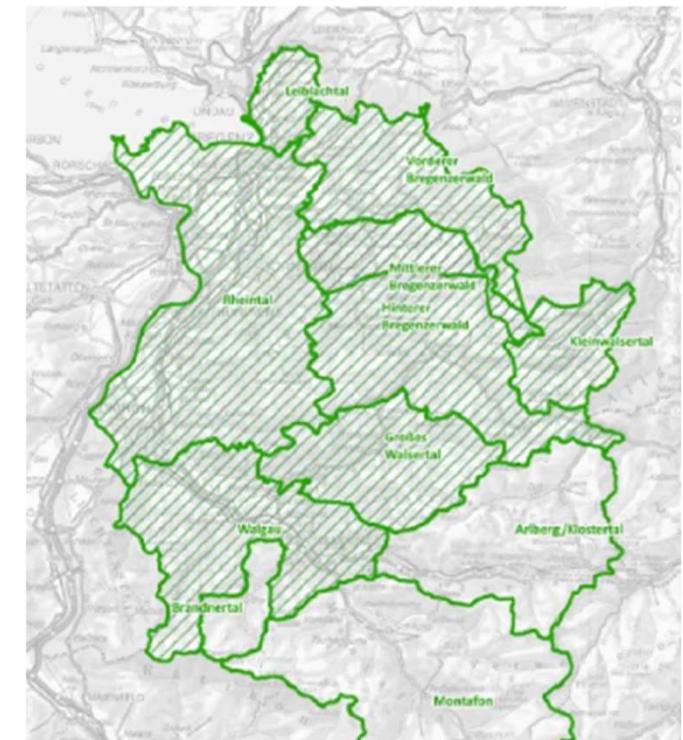
Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



Vorarlberger Bergkäse g.U.



- Allgemeine Beschreibung und Besonderheiten
 - Typ: Hartkäse
 - Milchart: Kuh, Rohmilch, Heumilch
 - Herkunft: Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Laiblachtal und Rheintal in Vorarlberg
 - Lab aus dem Kälbermagen, kein Labersatzstoff
 - Keine Konservierungs- und Farbstoffe
 - Fettgehalt: mind. 45 % Fett i. Tr.
 - Reifung: Rotkulturreifung, mind. 3 Monate
- Standardbetreiber: ARGE Milch Vorarlberg



Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

Vorarlberger Bergkäse g.U.



- Aktuelle zertifizierte Produzenten von Vorarlberger Bergkäse g.U.

- Alma Bergsennerei Hinteregger (Rupp Austria GmbH)
- Bergkäserei Schoppernau
- Sennerei Egg-Mühle
- Maruler Biosennerei
- Dorfsennerei Sibratsgfäll
- Sennerei Bezau-Oberdorf
- Alma Bergsennerei Lutzenreute (Rupp Austria GmbH)
- Sennerei Lingenaу
- Sennerei Andelsbuch
- Sennerei Riefensberg
- Dorfsennerei Schlins-Röns
- Emmi Österreich - Sennerei Sonntag Boden
- Sennerei Hittisau
- Sennerei Schnifis und Umgebung
- Alpenkäse Bregenzerwald
- Vorarlberg Milch



Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



Alpbergkäse & Vorarlberger Alpkäse g.U.

Caspar Greber

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



Alpbergkäse



- Schönbacher 2025 Sonderedition
- Produziert am 12. Juni 2025 auf der Vorsäß*
- Schönenbach (1000 M. Seehöhe)
- *Drei-Stufen-Landwirtschaft

Stufe 3: Die Alp

Stufe 2: Das Vorsäß



Stufe 1: Das Heimgut



Die Drei-Stufen-Landwirtschaft wird vor allem im **Bregenzerwald** praktiziert und sichert dem Vieh frisches Futter zwischen Mai und Oktober. Die Talwiesen liefern das Heu für den Winter. Sie ist ein wichtiger Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft und gehört zum **UNESCO Weltkulturerbe**.

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



Vorarlberger Alpkäse g.U.



Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



Ihre Lieblingskäse



Bitte wählen Sie aus den Verkostungskäsen Ihre zwei Favoriten aus. Stimmen Sie jetzt ab unter

- QR-Code scannen



- Oder Link im ZOOM-Chat anklicken:

<https://forms.gle/EEnNBbXfDCBUKeFJ7>



Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

Herzlichen Dank für Ihre Teilnahme!

