



Collab Online Verkostung KSVÖ u. ARGE Heumilch



Einladung zur Online-Degustation

Terroir der Alpen: Unterschiede zwischen Alm-, Alp- und Bergkäse

Alm- und Alpkäse gelten als Spitzenprodukte der Bergkäseherstellung. Auf den Sennhütten entstehen während der Sommermonate in überwiegend handwerklicher Arbeit hochwertige Käse aus bester Heumilch. Jedes Jahr arbeiten zahlreiche Sennerinnen und Senner auf den Alpen, um dieses traditionelle handwerkliche Wissen weiterzuführen und Produkte mit ausgeprägtem regionalem Charakter zu erzeugen.

Doch was genau macht Alm- und Alpkäse aus? Welche Unterschiede bestehen, welche gesetzlichen Vorgaben gelten – und lässt sich die Herkunft tatsächlich im Geschmack erkennen?

In diesem Online-Tasting, live aus dem ARGE-Heumilch-Newsroom in Innsbruck, geben wir einen kompakten Überblick und beantworten diese und gerne weitere Fragen.

Termin: Dienstag, 3. Februar 2026

Uhrzeit: 18.30 – 20.30 Uhr (10-minütige Pause)

Referenten: DKS Christiane Mösl, ARGE Heumilch, Innsbruck
DI DKS Martin Rogenhofer, LMTZ Wieselburg
DKS Caspar Greber, Käse Caspar – Käsehändler und Alpkäsehersteller
DKS Valerie Kerle, ARGE Heumilch, Innsbruck

Unkostenbeitrag

€ 15,- (im Unkostenbeitrag enthalten ist das Verkostungspaket und der Versand.)

Den Unkostenbeitrag bitte auf das nachstehende Konto des Vereins Käsesommelier Österreich einzahlen.

Anmeldung und weiterführende Informationen:

[Heumilch-Onlineworkshop](#) | [Heumilch](#)

Anmeldeschluss: Freitag, 16. Januar 2026

Der Verein behält sich vor, bei zu geringer Teilnehmeranzahl die Verkostung zu stornieren. Haftungen für Schäden, Ausfälle, etc. kann der Verein VKSÖ keine übernehmen.

Verein Käsesommelier Österreich, Claus von Gagerweg 26, A-5340 St. Gilgen, Österreich

E-mail: office@kaesesommelier.at, www.kaesesommelier.at

Eingetragen lt. Bescheid – BH Salzburg – im Vereinsregister ZVR ZAHL 537987195

Bankverbindung: Raika Hall in Tirol – IBAN: AT02 3636 2000 00133728 - BIC: RZTIAT22362