



Das Käsemagazin

Edition 1/25

3

**“Von der Wiese auf den Teller -
wie nachhaltig ist unsere Käsekultur?“**

Käse-Schwerpunktthema 2025 - Teil 3

Fortsetzung im Sonderteil ab Seite 3



Refresh Training 2025

Seite 14

**Einladung
Käsesommelierabend 2026**

Seite 20

10 Jahre Planger's Felsenkeller

Seite 13

**Emmentalerstreit -
Klage gegen die EU**

Seite 15

**Diplom Käsesommeliers/ières
ausgebildet**

Seite 16

„Käse - Von der Wiese auf den Teller - wie nachhaltig ist unsere Käsekultur“?

Wie steht es um Nachhaltigkeit, Regionalität und Social Responsibility in der Milch- & Käsereiwirtschaft?

3 THEMEN dieser Ausgabe

Österreichs Käsekultur - Eine Geschichte im Wandel	3
Obersteirische Molkerei, Knittelfeld	4
Der Ziegenhof Ebnater	6
Alpkäseherstellung – mit Caspar Greber	7
Planger's Felsenkellerkäse und die 3 Säulen der Heumilchwirtschaft	9
Ausbildungsinstitutionen der Käser:innen	11

KÄSESOMMELIER NEWS

Regionale Schätze und Pairing Deluxe: Bier & Käse aus Südtirol	12
Die 10 gesündesten Käsesorten im Vergleich	12
10 Jahre Planger's Felsenkeller	13
Bundesseminar für KSaS „Refresh-Training 2025“ im Tiroler Oberland	14
Ein Emmentaler ohne Löcher	15
Emmentalerstreit - Klage gegen die EU	15
Diplom Käsesommeliers/ières ausgebildet	16
Dorfkäserei Geifertshofen neues Mitglied der ARGE Heumilch	16
Ausbildungen Diplom Käsekennner:innen	17
Rückblick Käsesommelierabend	18
Veranstaltungskalender	19
Einladung Käsesommelierabend	20

EDITORIAL

Das VKSÖ-Käsemagazin widmet sich in dieser Ausgabe dem Thema: „Die Käseproduktion“.

Die Ausgabe 01-2025 hat ein wenig auf sich warten lassen. Dafür ist sie nun aber wieder reichhaltig gestaltet. Im 3. Teil der Serie „Käse - Von der Wiese auf den Teller - wie nachhaltig ist unsere Käsekultur?“ handelt sich alles um das Thema „**Die Käseproduktion**“.

Wie funktioniert die Verarbeitung an unterschiedlichen Standorten? Welche Anforderungen stellt die Käseherstellung an die Senner in den Alpregionen? Wie erfolgreich ist eine Reifung in den Felsenkellern oder wie schafft es ein kleiner Ziegenhof Betrieb, sich weit über den Hof hinaus einen Namen zu machen? **Bei all den erfolgreichen Betrieben ist eines gemeinsam zu sehen: sie alle setzen auf höchste Qualität und tun alles, um diese auch zu sichern.**

Der Herbst steht auch wieder ganz im Zeichen der **Käseverkostungen**. Vom **Theodul** in Salzburg, **Käsiade** in Hopfgarten bis zur **Käseolympiade** in Galtür - um nur einige zu nennen - Landauf und Landab finden wieder zahlreiche Juryverkostungen statt. Eine gute Gelegenheit also, sich selber von den hohen Qualitäten zu überzeugen.

Diese Qualität spiegelt sich mittlerweile auch in den Zahlen nieder. Der heimische Käsekonsum legt um knapp 10% auf 26,5 kg zu. Auch wenn die Zeiten in der Lebensmittelbranche schon einmal leichter waren, eines ist gewiss: die Käsebranche weiß sich zu behaupten.

Viel Spaß beim Lesen wünscht

Ihr Obmann Johannes Einzenberger!

Österreichs Käsekultur: Eine Geschichte im Wandel

Von DKS Helene Lindner

Österreich spielte in der Käsegeschichte lange eine eher unauffällige Rolle – nicht wegen mangelnder Qualität, sondern aufgrund fehlender Vermarktungsstrategien. Dennoch belegen historische Quellen eine reiche Käsetradition, die in bedeutenden Epochen immer wieder auflebte. So exportierte der Bregenzerwälder Käsegraf Gallus Moosbrugger (1810–1886) seine Produkte bis nach Norditalien. Bereits im 12. Jahrhundert ist in den Annalen des Stiftes Admont von „caesus alpinus“ die Rede, einer Käseabgabe von 8.000 Laiben pro Jahr.

Die geografische Lage Österreichs begünstigte den Einfluss fremder Käsekulturen und führte zu einer geteilten Käsetradition: Im Westen entwickelte sich die Hartkäse-Kultur, während im Osten Sauermilchkäse dominierte. Regionale Spezialitäten wie Ennstaler Steirerkas, Glundner oder Montafoner Surakas zeugen bis heute von dieser Vielfalt.

Die Entstehung der Milchwirtschaftsbetriebe

Mit der Industrialisierung nahm die Milchwirtschaft einen zentralen Platz in der österreichischen Lebensmittelproduktion ein. Wien entwickelte sich ab dem 19.

Jahrhundert zum Zentrum der Milchwirtschaft, da die wachsende Bevölkerung eine zuverlässige Versorgung mit Milchprodukten benötigte. 1881 wurde die **Wiener Molkerei (WIMO)** gegründet, die bald zahlreiche kleinere Betriebe übernahm. Weitere Meiereien entstanden, darunter die **Niederösterreichische Molkerei (NÖM, 1898)**, die später viele Wiener Milchwirtschaftsbetriebe vereinte.



Ab den 1870er Jahren entstanden ländliche Milchgenossenschaften, erkennbar an den Milchsammelstellen in fast jedem Dorf. Die Milch wurde pasteurisiert und per Eisenbahn, dem sogenannten „Milchzug“, in die Städte transportiert. 1902 wurde die **Ennstal Milch** gegründet, die sich schnell zu einem wichtigen Produzenten für den Wiener Markt entwickelte.



In den 1930er Jahren fusionierten weitere Betriebe zur **Alpenmilchzentrale**, um die Produktion effizienter zu gestalten.

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurden durch staatliche Regelungen und Subventionen große Milchbetriebe gefördert. Das Marktordnungsgesetz von 1958 (MOG 58) regelte die Preise und die Verteilung der Milchproduktion.

Mit dem EU-Beitritt 1995 endete dieses System, was zu tiefgreifenden Umstrukturierungen führte: Zahlreiche Molkereien schlossen oder fusionierten, während neue handwerkliche Käsereien entstanden.

Die größten Milchwirtschaftsbetriebe Österreichs

Heute dominieren einige große Unternehmen die österreichische Milchwirtschaft:

1. Berglandmilch eGen (Marken: Schärdinger, Tirol Milch, Stainzer)
2. NÖM AG (Niederösterreichische Molkerei, Vorarlberg Milch eGen)
3. SalzburgMilch GmbH
4. Gmundner Milch eGen (Fusioniert mit Milchwerke Jäger, Bayern)
5. Ennstal Milch KG
6. Kärntnermilch reg. Gen.m.b.H.
7. Obersteirische Molkerei eGen
8. Sennereigenossenschaft Zillertal eGen

Diese Betriebe vereinen sowohl industrielle Produktion als auch traditionelle Käseherstellung und beliefern nationale sowie internationale Märkte.

Heutige Entwicklungen und Herausforderungen

Österreichs Käsebranche steht heute vor mehreren Herausforderungen und Chancen:

- **Nachhaltigkeit und Regionalität**
Konsumenten legen immer mehr Wert auf Bio-Produkte, nachhaltige Landwirtschaft und kurze Transportwege.
- **Wettbewerb und Importdruck**
Der Markt für Käse ist international hart umkämpft, insbesondere durch Konkurrenz aus Deutschland, der Schweiz und Frankreich.
- **Fachkräftemangel**
Die handwerkliche Käseproduktion benötigt spezialisierte Fachkräfte, deren Ausbildung aufwendig ist.
- **Affinieren von Käse**
Die Kunst des Affinierens – also das Veredeln und gezielte Reifen von Käse – gewinnt zunehmend an Bedeutung. Durch besondere Lagerbedingungen, Kräuter, Edelpilze oder spezielle Rindenbehandlungen

Fortsetzung auf Seite 4



Foto: Käsevielfalt aus Österreich ...

gen werden Käsesorten individuell verfeinert und erhalten einzigartige Geschmacksprofile. Vor allem kleine Hofkäsereien setzen verstärkt auf dieses Handwerk, um sich von der industriellen Produktion abzuheben und neue Genusswelten zu erschließen.

► Steigende Produktionskosten

Energie- und Futtermittelkosten steigen, was besonders kleinere Käsereien vor finanzielle Herausforderungen stellt.

Trotz dieser Herausforderungen erlebt Österreichs Käsekultur eine Renaissance. Von traditionsreichen Bergkäsesorten bis hin zu innovativen Veredelungsmethoden – österreichischer Käse ist gefragter denn je und findet in Feinkostgeschäften, Märkten und internationalen Exportmärkten eine würdige Bühne.

Obersteirische Molkerei, Knittelfeld - „Verarbeitung an unterschiedlichen Standorten“

Interview mit DI Dr. Richard Weiß, Leitung „Produktentwicklung & Nachhaltigkeitsmanagement“



Bildrechte: OM René Knabl

Die Obersteirische Molkerei betreibt in Knittelfeld, Spielberg und Kapfenberg drei Standorte. Was wird da wo genau erzeugt?

In Kapfenberg wird unsere so genannte „weiße“ Palette, also Trinkmilch, Schlagobers, Joghurt und verschiedene Sauermilchprodukte erzeugt.

In Knittelfeld produzieren wir Käse, Butter, Topfen, Schmelzkäse und diverse Pulverprodukte.

In Spielberg haben wir unser Reifelager wo die Käse zwischen 3 und 10 Monaten gepflegt, gereift, geschnitten, verpackt und ausgeliefert werden.

Das hat sich aus unserer Historie so entwickelt und wir sind mit dieser Situation zufrieden.

Ist das nicht ein großer Mehraufwand, wenn man an drei unterschiedlichen Standorten produziert?

Durch die geografische Nähe sehe ich bei Knittelfeld und Spielberg nicht wirklich einen Nachteil. Bei Kapfenberg kann man darüber diskutieren.

Wir haben aber den Vorteil, dass wir durch die unterschiedlichen Standorte auf ausreichend Fachkräfte aus den Regionen

zurückgreifen können und die Mitarbeiter:innen dadurch kurze Wegzeiten zu ihren Arbeitsstätten haben.

Wie viele Mitarbeiter beschäftigt die OM aktuell?

Aktuell beschäftigen wir so um die 237 Mitarbeiter, das sind 205 Vollzeitbeschäftigte.

Wie sieht es denn bei Euch mit den Fachkräften, insbesondere im Nachwuchsbereich aus?

Wir haben schon vor Jahren begonnen, offensiv und sehr gezielt in die Ausbildung zu investieren und haben daher heute einen mehr als erfreulichen Anteil an Lehrlingen, die auch nach ihrer Lehrzeit in den Betrieben verbleiben.



Fortsetzung auf Seite 5

Im Moment gibt es ja massive politische Aussagen, dass die Lebensmittel die großen Preistreiber der Inflation sind und es wird verstkt von politischer Seite darr nachgedacht in die Preisbildung einzugreifen. Seht Ihr Euch als Preistreiber?

Diese Diskussion geht an der Realität vorbei. Die Fakten beweisen das Gegenteil. Um am Markt weiterhin bestehen zu können müssen auch wir Kostenerhungen weitergeben. Der VPI setzt sich aus 12 Teilbereichen zusammen, wobei die Nahrungsmittel einen Anteil von 12,73% ausmachen. Bezieht man sich auf die Milchprodukte so sprechen wir von einem Anteil von 1,59 % am VPI. Alleine deshalb können wir schon keine Preistreiber im Sinne der gesamthaften Teuerung sein. Viel mehr Einfluss hat hier z.B. der Bereich Energie, welcher sich beinahe auf alle Teilbereiche negativ auswirkt.

Wo siehst Du denn die Käsebranche in den nächsten 10, 15 Jahren?

Das ist eine Frage, die wir uns selber sehr häufig stellen. Österreich ist ein hervorragendes Kseland mit vielen Spezialitäten. Wir haben unglaublich tolle Qualitäten und dazu eine großartige Vielfalt. Dieser kulinarische Mehrwert wird auch weiter von den Kunden:innen geschtzt werden. Gerade international konnten wir unsere Präsenz deutlich erhöhen. In vielen Ländern Europas erfreuen

sich unser hochwertiger Rohstoff, unser Know-how und somit unsere Käsespezialitäten großer Beliebtheit. Daran werden wir auch in den nächsten Jahren weiterarbeiten.

Aber man sagt ja, dass der gelernte Österreicher und die gelernte Österreicherin sehr „regional“ denkt und kauft.

Im Vergleich mit anderen Ländern kann man sagen, dass der Österreicher ein Konsumpatriot ist und heimische Produkte forciert. D.h. es gibt durchaus eine Gruppe von Konsumenten:innen die ausschließlich regional kaufen und regionale Spezialitäten suchen wie z.B. den Murtaler Steirerkäse usw. Es gibt aber eine nicht unbedeutliche Gruppe von Menschen, bei denen der Preis im Fokus steht, aber dennoch eine hohe Qualität gefordert wird. Wir als OM möchten beide Gruppen bedienen. Es ist aber Aufgabe aller, auf den Mehrwert einer regionalen Produktion und Kreislaufwirtschaft hinzuweisen und danach zu handeln.

Wie sieht das denn bei Euch mit alternativen Käseprodukten aus? Gibt es sowas bei Euch und könnte man damit Marktanteile von den großen internationalen Lebensmittelfirmen gewinnen?

Wir haben uns mit dem Thema sehr genau auseinandergesetzt. Weil wir die Einrichtungen ohne dies dafür haben, haben wir begonnen „vegane Scheiben“ auf Basis von Kartoffelstärke zu produzieren.



Dabei setzen wir bewusst keine künstlichen Farbstoffe zu. Mit dem Geschmack und der Konsistenz des Produktes sind wir im Regalvergleich auch sehr zufrieden. Allerdings sehen wir es nicht als unsere Firmenphilosophie an, verstkt in „milchlose Produkte“ zu investieren. Man sieht auch, dass dieser Bereich nicht weiterwchtet.

Denkst Du, dass die KI bei Euch hinkünftig eine bedeutende Rolle spielen wird?

Dort wo es in die Prozessautomatisierung geht, wird das sicher die eine oder andere Anwendung finden. Wir sind allerdings ein stark handwerklich ausgerichtetes Produktionsunternehmen und brauchen die persönlichen Fähigkeiten unserer Fachkräfte. Die sind durch KI nicht ersetzbar, werden jedoch zukünftig in der Ausfung ihrer Tätigkeit dadurch unterstützt.

Wie stark behindern Euch die strengen gesetzlichen Auflagen und die burokratischen Hinder-nisse?

Mit den gesetzlichen Auflagen und der damit verbundenen Bürokratie kommen wir zurecht, auch wenn das eine oder andere hinterfragt werden könnte. Gerade im internationalen Wettbewerb stellt dieser Zusatzaufwand einen Kostenfaktor dar, den andere Mitbewerber womöglich nicht in diesem Ausmaß haben.

Wir bedanken uns fürs ausführliche Gespräch und Deine kostbare Zeit dafür.

DKS Johannes Einzenberger



Der Ziegenhof Ebnater – „Wo Leidenschaft auf Qualität trifft“

Inmitten der idyllischen Hügellandschaft des Mondseebergs im Salzkammergut liegt der Ziegenhof Ebnater – ein Familienbetrieb, in dem Tradition, Innovation und Herzblut Hand in Hand gehen. Mit großer Hingabe führen Johann Handl und seine Frau Bianca den Hof, unterstützt von ihren drei Kindern und den Großeltern.

Die Geschichte des Hofes ist ebenso spannend wie einzigartig. Ursprünglich als Kuhbetrieb geführt, fasste Johann nach einem prägenden Traum den Entschluss, auf Ziegenhaltung umzustellen. Heute beherbergt der Hof eine Herde von rund 250 Ziegen, wobei Tierwohl und hochwertige Fütterung oberste Priorität haben. Eine Bio-Zertifizierung haben die Handls bewusst nicht angestrebt, da die für Bio vorgeschriebene Weidehaltung bei dieser Rasse zu gesundheitlichen Problemen führen würde. Dennoch erfüllt der Betrieb in allen anderen Bereichen die höchsten Qualitätsstandards. Die Tiere erhalten bestes Heu und regionales Kraftfutter, um ihre Gesundheit optimal zu unterstützen und eine erstklassige Milchqualität sicherzustellen.

Die Vielfalt der Erzeugnisse vom Ziegenhof Ebnater ist beeindruckend. Neben frischer Ziegenmilch und Natur-

den Delikatessen vom Ziegenhof Ebnater beliefert. Die verkaufsstärksten Zeiten verzeichnetet der Hof während der Sommerfrische

des Salzkammerguts sowie zu Weihnachten. Besonders in den warmen Monaten, wenn die Nachfrage am höchsten ist, holt sich die Familie zusätzliche Unterstützung, um Produktion und Verpackung effizient zu bewältigen. Ein weiterer wichtiger Bereich des Hofes ist die nachhaltige Nutzung der Ressourcen. Die überschüssige Milch, die nicht in hofeigene Produkte verarbeitet wird, geht an die Erlebnissennerei Zillertal – rund 100.000 Liter pro Jahr. Zudem setzt der Hof auf eine umweltfreundliche Energieversorgung: Eine Hackschnitzelheizung und eine große Photovoltaikanlage liefern die notwendige Energie, die auch für die Heutrocknung genutzt wird.

Auch die Fleischverarbeitung wird mit besonderer Sorgfalt betrieben. Die Schlachtung der Tiere erfolgt derzeit beim Metzger vor Ort, das Fleisch wird zu Würsten verarbeitet. Doch Johann verfolgt bereits langfristige Pläne: Künftig soll die Schlachtung direkt am Hof stattfinden, um die Transportwege zu reduzieren und höchste Qualität sicherzustellen.

Die Beliebtheit von Ziegenmilchprodukten wächst stetig, insbesondere bei ernährungsbewussten Konsumenten. Studien belegen, dass Ziegenmilch nicht nur besonders verträglich, sondern auch neurologisch positive Effekte haben kann. Auch Molke ist ein wertvolles Nebenprodukt, das nachweislich die Darmgesundheit unterstützt.

Der Ziegenhof Ebnater verbindet Tradition mit Fortschritt und trägt mit hochwertigen Erzeugnissen und nachhaltiger Bewirtschaftung maßgeblich zur regionalen Lebensmittelkultur bei.

Text: DKS Helene Lindner



joghurt bieten sie eine erlesene Auswahl an Frischkäse-Spezialitäten an. Besonders beliebt sind die eingelegten Ziegenkäsekugeln in verschiedenen Geschmacksrichtungen, die in der Region große Anerkennung genießen. Die stetige Weiterentwicklung der Produkte und die Freude am Experimentieren spiegeln die Begeisterung der Familie für ihr Handwerk wider. Bianca, die eine ausgebildete Köchin ist, bringt dabei ihre Erfahrung und Kreativität mit ein.

Die herausragende Qualität ihrer Produkte hat sich längst über die Hofgrenzen hinaus einen Namen gemacht. Rund 50 Betriebe im Salzkammergut, darunter Einzelhändler, Gastronomiebetriebe und Hotels, werden ganzjährig mit



© Ziegenhof Ebnater, Matthias Ramsauer, BergGrafix Designstudio e.U.

Alpkäseherstellung, ein enormer Mehraufwand



Das Gespräch mit Caspar Greber - Käse Caspar, führte Obmann DKS Johannes Einzenberger

Du bist ja selber immer wieder in den Sommermonaten auf der Alpe Schönenbach, um Alpkäse zu machen. Wie hoch denkst du ist der Anteil von Alpkäse im Verhältnis zu Bergkäse?

Dazu muss man sich die Produktion ansehen. Im Bregenzerwald werden in 15 Talsennereien 5.000 Tonnen Bergkäse, zudem vorwiegend Schnittkäse und etwas Weichkäse, zu 100% aus Heumilch gekäst. Auf 90 Melkalpen werden dazu während des Sommers über 200 Tonnen Alpberg- und Hochalpenkäse erzeugt. Ein Teil davon wird im Direktverkauf an die Kunden verkauft. Manche bewirtschafteten Alpen bieten ihren Käse zum Verkauf auf ihren Alpen an. Dabei spielt der Tourismus eine wesentliche Rolle. Gerade da ist die gelebte Partnerschaft mit der Gastronomie „Land & Gastwirt“ und dem regionalen Handel von Bedeutung. Um die erzeugten Mengen verkaufen zu können, braucht es auch eine verlässliche Zusammenarbeit mit Großhändlern für den österreichischen Markt sowie für den Export.

Stichwort Alp- und Bergkäse: im österreichischen Lebensmittel-



buch, Codex Kapitel B32, Milch- und Milchprodukte, ist Alp. bzw. Bergkäse klar geregelt. Ein Bergkäse muss aus silofreier Rohmilch hergestellt werden, das Bruch-Molke Gemisch muss auf mindestens 48° C. erwärmt werden und er muss mindestens 3 Monate reifen. Im Untertext wird Alpkäse angeführt. Hier sind dieselben Voraussetzungen gegeben, nur mit dem Zusatz, dass der Käse auf der Alpe (Alm) produziert werden muss. Worin besteht denn für Dich der große Unterschied zwischen Alp- und Bergkäse?

Bergkäse wird in den Talsennereien ganzjährig hergestellt, im Sommer wie im Winter. Alpbergkäse / Hochalpenkäse (Bergkäse auf der Alpe hergestellt) wird ausschließlich während der Sommermonate – von Mai bis September – auf der Alpe hergestellt. Dabei müssen die Tiere auf der Alpe geweidet, gemolken und die Milch direkt in der Alpennerei verarbeitet werden. Wird die Milch von der Alpe in die Talsennerei gefahren darf er „nur“ als Bergkäse deklariert werden.

Alm oder Alpe?

„Alm“ ist die bairische Bezeichnung, während „Alpe“ die alemannische Bezeichnung ist. Daher ist es im westlichen Österreich die Alpe und im östlichen die Alm.

Die (Sprach)Grenze liegt im oberen Tiroler Inntal, etwa bei Imst.

Zu welcher Jahreszeit wird denn ein Alpkäse in Vorarlberg produziert?

Die Dreistufen-Landwirtschaft im Bregenzerwald ist eine traditionelle,

nachhaltige Form der Almwirtschaft, die das Vieh in drei Höhenlagen bewegt. Zuerst grasen die Tiere auf den Talwiesen, dann ziehen sie im Spätfrühjahr auf die Vorsäße (mittlere Höhenstufe) und schließlich im Hochsommer auf die Alpe und Hochalpe für die „Sömmierung“.

Die Sömmierung auf der Alpe dauert rund 100 Tage, die Saison auf der Hochalpe dauert meist so von 7. Juli (Siebenschläfertag) bis 15. September (14. September - Heilig Kreuz Tag), also in etwa 70 Tage. Anfang September geht's für ca. 4 Wochen zurück aufs Vorsäss, bevor es dann wieder ins Tal geht. Das Vorsäss ist auch ein Alpbetrieb und der hergestellte Hartkäse ist ein Alpbergkäse.



Diese Mobilität ermöglicht eine optimale Nutzung der Weideflächen und sichert die Gewinnung von Heumilch, ausgezeichnet von der UNESCO als „Immaterielles Weltkulturerbe“, für die Käseherstellung, während gleichzeitig die Kulturlandschaft der Region erhalten bleibt. Die Tradition wird durch Alpgemeinschaften und die Weitergabe des Wissens über Generationen lebendig gehalten.

Fortsetzung auf Seite 8

Alpkäseherstellung, ein enormer Mehraufwand

Fortsetzung von Seite 7

Welche Herausforderungen bringt denn die Alpkäserei mit sich?

Die sind von unterschiedlichster Natur. Von langen intensiven Arbeitstagen an, 7 Tage die Woche, die



Sorge ums Tier gerade bei Wetterkapriolen, Absturzgefahr und aktuell dem Wolf. Der ist für eine Kuh keine unmittelbare Gefahr, doch bringt er auch da Unruhen in die Herde. Die größte Herausforderung hat ganz sicher die notwendige Wertschöpfung für die absoluten Spitzenprodukte. Gerade auf dem Handelsmarkt und Lebensmittelmarkt, der eine wichtige Rolle inne hat, wird nicht annähernd der Preis erzielt, der für eine nachhaltige Motivation sorgt.

Die gesetzlichen Auflagen sind für diese traditionell gewachsenen Strukturen teilweise nicht umsetzbar, noch für die kurze Wirtschaftszeit / Alpzeit finanziert. Z.B. können die wenigsten Alpen einen Laufstall mit Anbindehaltung umsetzen. Da fehlt vielfach auch der fehlende Platz an den Berghängen. Haben Alpen wegen der topographischen Lage und auch wetterbedingt die Möglichkeit, werden die Kühe vielfach nur zum Melken in den Stall geholt. Eine Anbindehaltung während der Ruhezeiten und der freie Weidegang bei der Futteraufnahme ist aus meiner Sicht einem dauerhaften Laufstall ohne freien Weidegang zu bevorzugen.

Dann die ganze Weidebewirtschaftung. Wir haben ja höhere Temperaturen als von 50 Jahren. Damit hat die Pflanzenvielfalt sich deutlich verändert. Manche Alpgräser und Pflanzen findet man kaum mehr, andere wiederum breiten sich rasch aus. Blacken, Ackerkratzdistel, weißer Germer, Alpenkreuzkraut oder Farne u.a. breiten sich immens aus. Wenn die nicht regelmäßig geschwendet (entfernt) werden, dann bekommt man sie nicht mehr in den Griff.

Auch die Sennereimitarbeiter und Käser sind anspruchsvoller geworden. Alleine einen ganzen Sommer auf der Alpe zu verbringen, ist nicht Jedermann und -frau Sache. Auch ist der Lohn für die geleistete Arbeit nicht wettbewerbsfähig. Da überlegt sich schon so manch junger Mensch, ob er sich das antun möchte. Derzeit sind es gerade in Vorarlberg junge Familien, die mit Sack und Pack den Sommer auf der Alpe verbringen. Jedenfalls brauchen Äpler, die den Sommer auf der Alpe verbringen einen Hauptberuf für 8 - 9 Monate. Da übernimmt einverständnisvoller Arbeitgeber eine bedeutende Rolle.

Die Liste könnte man freilich noch lange fortführen. Man versteht so schon, dass ein auf der Alpe produzierter Käse wesentlich kostspieliger in der Herstellung ist, als die allermeisten in Talsennereien erzeugten Käse.

Es gibt aber auch sehr motivierende Argumente für die Arbeit auf der Alpe. Du bist dein eigener Herr und Chef mit großer Vertrautheit im Umgang mit Tier und Natur. Man ist „Oben“ und ein Stück losgelöst vom Alltag und Weltgeschehen und es macht Stolz mit dem überlieferten Wissen, in Handarbeit Lebensmittel von außergewöhnlicher Qualität und Wertigkeit herzustellen.

Spiegelt sich denn das im Preis für Alpbergkäse wenigstens wider und kann dieser Mehraufwand denn überhaupt abgegolten werden?

Der Unterschied im Preis ist, wenn überhaupt sichtbar, nur ein geringer. Hier beginnt sich auch die Sache zu spießen. Wenn dem Konsumenten dieser Mehraufwand nicht bewusst ist und dieser dann auch nicht abgegolten werden kann, dann wird es wohl auf kurz oder lang zu großen Veränderungen in der Alpkäserei und damit in der Alpbewirtschaftung kommen.

Wie kann man denn einem Nicht-kenner die Vorteile eines Alpkäse erklären?

Ein Alpkäse bietet zunächst einmal viel mehr Geschmacksvielfalt. Er hat deutlich mehr Aromatik, ohne dass dies in eine Dominanz übergeht. Er ist sicherlich viel selektiver und auch individueller. Außerdem besitzt er einen höheren Anteil an Omega-3-Fettsäuren. Das „alpine Paradoxon“ – auf Käse gebaut, belegt die positive ernährungswissenschaftliche Bedeutung der Produkte von der Alpe.

Wieviel müsste denn ein Alpkäse durchschnittlich mehr kosten als ein Bergkäse?

Meiner Meinung nach mindestens ein Drittel.

Wir danken für das Gespräch.



Plangger's Felsenkellerkäse und die 3 Säulen der Heumilchwirtschaft

Interview mit Martina Brunner

Die Käserei Plangger wurde von Martina Brunners Vater Herbert Plangger 1972 gegründet, als er die Sennereigenossenschaft Niederndorf pachtete und alle 44 Milchlieferanten übernahm. Schon damals begann man die überaus sorgfältig gewonnene Heumilch zu erstklassigem Käse zu verarbeiten und bereits wenige Jahre später hatte man in der Festung Kufstein schon einen kleinen Felsenkeller, wo man einen kleinen Teil der Hartkäseproduktion - ca. 300 Laibe - reifte.

2015 wurde im Ortsteil Sebi in Niederndorf ein Naturstein Felsenkeller angelegt, der an Decke und Wänden fast völlig ohne Beton auskommt. 16.000 Kubikmeter Gestein hat man dazu aus dem Felsen gesprengt. Die beeindruckenden Maße: 156 m Länge, 10 m Breite und 8 m Höhe, mit einer konstanten Jahrestemperatur von 12°C und einer Luftfeuchtigkeit von 96 %.

Perfekte Voraussetzungen also für die erstklassige Qualität der Plangger Käse. Täglich werden ca.



500 Stk. Schnittkäse und 70 Stk. Bergkäse erzeugt. Knapp 500 Tonnen Käse lagern aktuell in den Felsenkellern, wobei die ca. 25 Käsesorten, die unter der Federführung des Käsemeisters, Martins Sohn Reinhard, erzeugten werden, zwischen 6 Wochen und 15 Monaten lagern und auch ständig gepflegt werden.

Was sind denn die Zutaten der einzigartigen Plangger Käsequalität?

„Zweifelsohne ist die Käsereifung im Felsenkeller ein wichtiges Kriterium für die hohe Qualität unserer Käse. Aber es ist vor allem die beste Milchqualität, die wir von unseren Bauern und Bäuerinnen tagtäglich bekommen.“

Schon ihr Vater Herbert Plangger wusste, dass die Qualität des Käses primär vom Boden abhängt. „Mit dem Boden fängt nämlich alles an“, erklärt Martina Brunner, die Tochter des Gründers. „Wenn er gesund ist und gutes Futter für die Kühe darauf wächst, wird auch die Milch der Kühe gut und somit der Käse. Seit Jahren arbeiten wir deshalb mit effektiven Mikroorganismen, Lava, Urgesteinsmehl und Holzkohle. So erhalten wir ein qualitativ hochwertiges und vielfältiges Futter und schlussendlich beste Milchqualität.“

Hierzu ein Zitat von Herbert Plangger: „Gesundheit ist viel ansteckender als Krankheit, denn Krankheit muss man provozieren,

während Gesundheit bei richtiger Düngung der Böden schon von vornherein gegeben ist“.

Die Vielfalt der Pflanzenarten ist für die Qualität der Heumilch natürlich wichtig. Auf gesundem Grünland wachsen bis zu 40 verschiedene Gräser wie Rotklee, Steinklee, Wicken, Kerbel oder Schafgarbe usw. Und hier kommt **Planggers Mikroflor** ins Spiel, das ursprünglich aus Japan stammt und sich dort schon zigtausendfach bewährt hat: Effektive Mikroorganismen „EM's“ oder auch „Aufbauende Mikroorganismen“ (Mikroflor) genannt, sind Kleinstlebewesen aus gemischten Kulturen von nützlichen, in der Natur natürlich vorkommenden aufbauenden Mikroorganismen, die als Impfung angewendet werden, um die mikrobielle Vielfalt im Boden über die Pflanzen zu nutzen. Die „Käserei Plangger“ stellt sie auf der Basis von Wasser und Bio-Zuckerrohrmelasse her. Die EM's kompostieren anfallenden Biomüll nicht, sondern sie fermentieren ihn und schaffen ein mikrobiologisches Klima ohne Fäulnis- und Schimmelbildung und ohne üble Gerüche. Die Milchlieferanten der Käserei Plangger bringen diese Mikroorganismen zusammen mit Biolith Steinmehl und Holzkohle auf ihren Weiden als Dünger aus und verwenden sie auch zur Verbesserung des Stallklimas. Der Vorteil: die Kleinstlebewesen, Biolith Steinmehl und Holzkohle verbessern den Boden



Fortsetzung auf Seite 10

und damit das Pflanzenwachstum, das funktioniert übrigens auch im privaten Garten!

Dazu Martina Brunner: „Mein Vater hat schon bald begonnen die 3 Säulen unserer Heumilchwirtschaft gemeinsam mit unseren Milchbauern zu implementieren“. Die Grundlagen dazu stammen von Prof. Teruo Higa, dem Entdecker und Wegbegleiter der „Effektiven Mikroorganismen“.



Die 3 Säulen lauten:

Erstens Planger's Mikroflor mit „effektiven Mikroorganismen“

- kurz EM genannt, diese werden am Standort in Niederndorf kultiviert und den Bauern zur Verwendung auf ihren Höfen zur Verfügung gestellt. Die Voraussetzung für eine hochwertige Ernährung liegt in einem gesunden Boden, der über den Kreislauf von Pflanze und Tier die Qualität der Lebensmittel bestimmt. Die Gesundheit des Bodens steht und fällt mit der ausgewogenen Mikrobiologie. Mikroflor ist eine Mischung aus Mikroorganismen, die natürlicherweise in der Natur vorkommen, in ihrer Anwendung das natürliche Wachstum unterstützen und dadurch die Überlagerung / Veränderung durch Pilze oder schlechte Bakterien verhindern.

Zweitens ein BIOLIT Steinmehl.

„Wir bekommen dieses vom Hartsteinwerk Kitzbühel. BIOLIT ist ein feinst-vermahlenes, basisch, silikatisches Vulkan-Urgesteinsmehl, geeignet für OPUL- und Biobetriebe (FIBL und Infoxgen registriert). Dieser BIOLIT Sandsteinmehl ist etwas größer als herkömmliches Steinmehl und die Regenwürmer können es besser aufnehmen, deshalb unterstützt es Maßnahmen zur Erhöhung der Bodenfruchtbarkeit, fördert das Pflanzenwachstum und erhöht im Grünland den Kleeanteil. Seine vulkanischen Urkräfte wirken zugleich hemmend auf viele Unkräuter (Ampfer, Hahnenfuß, Bärenklau) und reduzieren den Befall mit Pilzen (z.B. Mehltau, Rosterkrankungen) sowie den Befall durch saugende bzw. beißende Insekten (z.B. Blattläuse, Kartoffelkäfer, etc.)“.

Drittens Gülleaufwertung mit Pflanzenkohle. „Mit Hilfe von Effektiven Mikroorganismen kann faulige Gülle in fermentierten, hochqualitativen Dünger umgewandelt werden. Die Geruchsbelästigung wird dabei bis zu 80% reduziert, das Bodenleben gestärkt und die Homogenität, sowie Fließfähigkeit gesteigert“.

Pflanzenkohle stellt eine vielversprechende Entwicklung für die Landwirtschaft des 21. Jahrhunderts dar. Pflanzenkohle ist ein Produkt aus Pflanzen für Pflanzen und ein wichtiges, nachwachsendes Mittel für die Land- und Klimawirtschaft und wird durch die Verkohlung rein pflanzlicher Ausgangsstoffe hergestellt. Pflanzenkohle wird in der Landwirtschaft großteils nicht als Dünger, sondern als Trägerstoff für Nährstoffe, Stickstoff, Wasser und auch Mikroorganismen eingesetzt. Um die positiven, wachstums- und bodenverbessernden Eigenschaften von Pflanzenkohle rasch und effizient zur Wirkung zu bringen, muss diese mit Gülle, Mist oder Bokashi



vermengt werden.

Somit wird die Pflanzenkohle praktisch „aufgeladen“ und biologisch aktiviert. Sie ist sehr porös und besitzt eine enorme spezifische Oberfläche von bis zu 500 m² pro Gramm. Gerade aufgrund dieser Tatsache, kann diese bis zur 5-fachen Menge ihres Eigengewichtes an Wasser und gelösten Nährstoffen aufnehmen.

„Die Pflanzenkohle speichert also die wertvollen Stoffe der Gülle wie eine Art Schwamm und gibt sie so langsamer und besser an den Boden ab, was wiederum der Bodenfruchtbarkeit und der Bodengesundheit zugutekommt“, so Martina Brunner.

Bericht von DKS Johannes Einzenberger



LMTZ Wieselburg und HBLFA Rotholz

die Ausbildungsinstitutionen der Käser:innen in Österreich

Beruf MOLKEREI- & KÄSEREIWIRTSCHAFT

Die Molkerei- & Käsereiwirtschaft ist ein Berufsbild von 16 land- & forstwirtschaftlichen Berufen.

Inhalte: Beim Vorbereitungslehrgang erwartet die Teilnehmer eine fundierte theoretische und praktische Ausbildung in den landwirtschaftlichen Fachbereichen Milchproduktion, Milchverarbeitung inkl. Käseproduktion, milchwirtschaftliche Mikrobiologie & Hygiene, Werkstoff- und Maschinenkunde und agrarische Basiskompetenzen. Diese Ausbildungsform umfasst 360 Stunden, wovon ca. 30 Stunden auf Blended Learning Einheiten (Selbststudium) entfallen.

Abschluss ist die Facharbeiter:innenprüfung im Beruf Molkerei- & Käsereiwirtschaft.

Der Kurs findet am LMTZ Wieselburg der HBLFA Rotholz und an Best Practice Betrieben in ganz Österreich statt.

LMTZ - Francisco Josephinum, Wieselburg

Das Francisco Josephinum ist die größte landwirtschaftliche Schule Österreichs.

Die Ausbildungszweige sind:

- Landwirtschaft
- Landtechnik
- Lebensmittel- und Biotechnologie
- Informationstechnologie in der Landwirtschaft

Der Schule ist ein Internat mit umfangreichen Freizeitmöglichkeiten angeschlossen. Der Schulcampus mit dem Schloss Weinzierl bietet die perfekte Infrastruktur für ein modernes Bildungsangebot auf höchstem Niveau.

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt Francisco Josephinum

Weinzierl 1, 3250 Wieselburg

direktion@josephinum.at www.josephinum.at



HBLFA Rotholz

Die HBLFA Tirol vereint Forschung & Service (vormals BAM Rotholz) mit der höheren Schule, die zwei Fachrichtungen anbietet.

Milchtechnologie

Der Lehrberuf Milchtechnologie beinhaltet sowohl klassisches Handwerk als auch hoch technologisierte Tätigkeiten, vom händischen Käsen bis zur Bedienung von EDV-gestützten Anlagen und labortechnischer Analytik. Eine abgeschlossene Lehre im Beruf Milchtechnologie bietet ein breites Spektrum an künftigen Möglichkeiten, sowohl im Inland wie auch im Ausland – von Einsatzgebieten in verschiedensten Lebensmittelbetrieben sowie Zulieferbereichen.

Aufgaben und Tätigkeiten:

- Milchannahme und Milchbehandlung
- Herstellung von Milchprodukten und Käse
- Käsepflege, Verpackung und Kommissionierung von Käse
- Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten bei der Käseherstellung
- Probenahme, Kontrollmessungen, chemische und mikrobiologische Analytik



Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol (HBLFA)

Rotholz 50, 6200 Strass im Zillertal

office@hblfa-tirol.at www.hblfa-tirol.at

Regionale Schätze und Pairing Deluxe: Bier & Käse aus Südtirol

von Victoria Strallhofer

Bier & Käse – Ein himmlisches Duett

Bier und Käse – zwei Genusswelten, die auf den ersten Blick vielleicht unterschiedlich scheinen, aber gemeinsam einzigartige Geschmackserlebnisse schaffen! Diplom-Käsesommelier Harald Weidacher und Diplom-Bier-Sommelière Victoria Strallhofer von Culinary Craft Tours, machten eine kulinarische Entdeckungsreise durch Südtirol. In ihrer Blog-Reihe zeigen sie, wie regionale Biere und Käsespezialitäten auf faszinierende Weise harmonieren.

Mit über 30 Brauereien und mehr als 100 Käseproduzenten – von traditionellen Milchverarbeitern bis hin zu Almbetrieben – bietet Tirol eine unglaubliche Vielfalt an Aromen. In der fünften Ausgabe der Serie führte sie der Weg über den Brenner nach Südtirol, genau gesagt nach Bozen (Brauerei Batzen Bräu) und ins Pustertal (Feinkäserei Capriz), wo sie außergewöhnliche Bier-Käse-Kombinationen vorstellen.

Lass dich überraschen und stoße mit ihnen an – auf genussvolle Entdeckungen!



Feinkäserei Capriz

Bildrechte: Victoria Strallhofer
Eine, der vielen spannenden
Brauereien in Südtirol,
findet sich in der Stadt Bozen
mit der Batzen Brauerei.

*Das Ergebnis der Verkostung
können Sie hier nachlesen:
[Verkostung Bier & Käse](#)*

Culinary Craft Tours
Victoria Strallhofer
Kranebitter Allee 13b,
6020 Innsbruck
+43 670 351 0633

Die 10 gesündesten Käsesorten im Vergleich

Die besten im Vergleich sind echte Nährstoffpakete

Wieder einmal hat sich ein Magazin die Frage gestellt: Was sind die gesündesten Käsesorten? Über das Ergebnis lässt sich köstlich diskutieren.

Feta, Parmesan, Gouda und Mozzarella finden sich im Ranking. Auch Ricotta taucht in der Liste der Käse auf, dabei handelt es sich genau gesagt um keinen Käse, sondern um ein Molkenprodukt. Der Sieger: Harzer Käse, ein Sauermilchkäse aus Deutschland.

Die Begründung: „Harzer Käse ist ein Sauermilchkäse, der aus

Magermilch hergestellt wird und sich durch seinen extrem niedrigen Fettgehalt von unter 1% und einen sehr hohen Proteingehalt von bis zu 30% auszeichnet. Mit nur 113 kcal pro 100g ist er eine der kalorienärmsten Käsesorten überhaupt. Er enthält lebende Bakterien und Pilze (Probiotika), die die Darmflora stärken und das Immunsystem unterstützen können. Da er zudem leicht verdaulich ist, liegt er nicht schwer im Magen und ist auch abends eine gute Wahl“.

Der Bericht zum Nachlesen unter:
[Käsesorten im Vergleich](#)

10 Jahre Planger's Felsenkeller

Bei sonnigem Wetter lud die Familie Brunner am letzten Augusttag zu ihrer Jubiläumsfeier nach Niederndorf in Tirol ein. Etwa 1.000 Besucher waren der Einladung gefolgt und konnten im stimmungsvollen Ambiente bei Musik und Tiroler Kost den besonderen Anlass mitfeiern. Dabei durfte eine Führung durch den beeindruckenden Felsenkeller klarerweise nicht fehlen. Dieser wurde am 10. Oktober 2015 feierlich eröffnet.



Die Käserei zählt zu einem der führenden Tiroler Käsereibetriebe. Von den Kühen der etwa 100 Milchbauern werden jährlich ca. 10. Mio. Liter Milch gewonnen und zu ca. 1.000 Tonnen Käse verarbeitet. Davon sind in etwa 60% Bio-Heumilch die täglich bei den Bauern abgeholt wird. Die langjährige Loyalität ihrer Bauern und die hohe Qualität macht sich auch bezahlt. So werden den Landwirten aktuell knapp 77 Cent / Liter für Bio-Heumilch und ca. 68 Cent / Liter für konventionelle Heumilch bezahlt.

2015 wurde im Ortsteil Sebi in Niederndorf ein Naturstein Felsenkeller angelegt, der an Decke und Wänden fast völlig ohne Beton auskommt. 16.000 Kubikmeter Gestein hat man dazu aus dem Felsen gesprengt. Die beeindruckenden Maße: 156 Meter Länge, 10 Meter Breite und 8 Meter Höhe, mit einer konstanten Jahres temperatur von 12° C und einer Luftfeuchtigkeit von 96%. Täglich werden ca. 500 Stk. Schnittkäse und 70 Stk. Bergkäse erzeugt. Knapp 500 Tonnen Käse lagern aktuell in den Felsenkellern, wobei

die ca. 25 Käsesorten, die unter der Federführung des Käsemeisters, Martins Sohn Reinhard, erzeugt werden, zwischen 6 Wochen und 15 Monaten lagern und auch ständig gepflegt werden.

2021 hat man auch die gesamte Produktion am Standort konzentriert und dazu 2022 da auch die Sebi Alm mit angeschlossener Gastronomie eröffnet.

Was sind nun die Zutaten der einzigartigen Planger Käsequalität?

Dazu Martina Brunner: „Zweifelsohne ist die Käsereifung im Felsenkeller ein wichtiges Kriterium für die hohe Qualität unserer Käse. Aber es ist vor allem die beste Milchqualität, die wir von unseren Bauern und Bäuerinnen tagtäglich bekommen.“

Käserei Planger GmbH | www.kaeserei.at
Sebi 26, 6342 Niederndorf | Tel. +43 (0) 5373 / 61260



Käsesommeliers zu Besuch



Bundesseminar für KSaS „REFRESH-TRAINING 2025“ im Tiroler Oberland

Ende August trafen sich 20 Käsesommeliers von Schulen in ganz Österreich zum Bundesseminar „KS Refresh-Training“ an der TFBS für Tourismus und Handel in Landeck, um sich in ihrem Fachbereich zu professionalisieren.

Während dieser 3tägigen Fortbildung lernten die Teilnehmer:innen regionale Käse und Produkte aus Milch des Tiroler Oberlandes, deren Herstellung, Besonderheiten und auch spezielle Herausforderungen in dieser Region kennen. In Kochworkshops wurden Milchprodukte und Käse zu haubenverdächtigen Gerichten verarbeitet und traditionelle regionale Käsegerichte verkostet.

Hansjörg Haag gab Einblick in seine Produktionsstätte der „Tiroler Edlen“ und ließ die Teilnehmer:innen den Einfluss der Milch vom Tiroler Grauvieh auf den Geschmack der Schokolade erkosten.

Von Christoph Kössler (JP-Feindestillerie Kössler in Stanz) erfuhren die Teilnehmer:innen die Geheimnisse in der Herstellung eines hochwertigen Edelbrandes. In dessen Barriquekeller wurde Käse mit Schokolade und Edelbränden bzw. Likören verkostet. Dazu präsentierte

Martin Grüner aus Obergurgl seine „Goaskas“, die ganz besonders begeisterten.

Der zweite Tag des Seminars galt dem Paznauntal – bekannt für viele Almkäsereien und die jährlich stattfindende Almkäse-Olympiade.

Hermann Huber aus Galtür gab Einblick in seine Kässerei, dessen Käse bereits vielerlei Prämierungen erhielten. Im Alpinarium in Galtür erfuhren die Teilnehmer:innen von den geschichtlichen und geographischen Besonderheiten Galtürs. Die Sonderausstellung „Käse nach Mairienberg – der Zinsweg“ zeigte eindeutig die Bedeutung von Käse für diese abgelegene Bergregion.

Ein besonderes Highlight durften die Teilnehmer:innen im 5*sHotel Trofana Royal in Ischgl erleben: unter Anleitung von 4-Hauben-Koch Martin Sieberer wurde aus Käse, Milchprodukten und regionalen Lebensmitteln ein haubenverdächtiges, 5-gängiges Menü gezaubert und in der Paznaunerstube genossen.

Otmar Stellner und Tanja Wieser von der Clearingstelle informierten über Neuerungen zur Käsekennerausbildung an Schulen und erörterten diese mit den Teilnehmer:innen.



Nach einer Führung durch die TFBS für Tourismus und Handel Landeck mit der Direktorin Martina Bombardelli ging es zum Postgasthof Gemse, wo die Familie Haueis bereits traditionelle Käsegerichte aus dem Tiroler Oberland vorbereitet hatte. Während der Verkostung konnten Tipps und Tricks zu den Rezepten ausgetauscht sowie regionale Unterschiede diskutiert werden.

Gestärkt und mit einem Rucksack voller neuer Eindrücke, Informationen und viel Motivation für die kommenden Käsekennerausbildungen an den Schulen traten die Teilnehmer:innen schließlich den Heimweg an.

*Text und Bilder:
Marianne Schreiber, Martina Bombardelli, Christian Wieser und Sandro Schröter von der TFBS für Tourismus und Handel Landeck*



Ein Emmentaler ohne Löcher, jetzt sind sogar die Löcher im Käse bedroht!

Ein Emmentaler ohne Löcher – unsere Schweizer Nachbarn haben mit diesem Phänomen zunehmend zu kämpfen. Aber auch bei Woerle in Salzburg beobachtet man Schwankungen. Ein Käsemeister erklärt, was dahintersteckt.

Die Löcher im Schweizer Emmentaler werden immer seltener. Der Grund dafür: Die Milch unserer Schweizer Nachbarn ist einfach zu steril! Ihr mangelt es zunehmend an Heupartikeln. Sie sind aber zwingend notwendig, damit Propionsäurebakterien im Reifungsprozess die Löcher in dem Käse bilden können. Ein nationales Drama für die Schweizer, das mittlerweile sogar vor Gericht landete.

Seit Kurzem steht eine Lösung des Problems fest: Heublumenpulver darf künftig künstlich bei der Käseherstellung zugesetzt werden, damit die Löcher wieder entstehen können.

Neben der Schweiz gehört auch Salzburg zu den weltweit größten Emmentaler-Exporteuren. Bis ins weit entfernte Sri Lanka bahnt sich der Käse von Salzburg aus seinen Weg. Produziert wird er unter anderem beim Familienbetrieb Woerle in Henndorf. In einer Löcher-Misere befindet man sich dort nicht, gibt Käsemeister Stefan Mayrhofer Entwarnung.

„Bei uns sind die Löcher im Emmentaler nicht bedroht, weil die Rohmilchqualität in unserer Region sehr gut ist“, erklärt er. Die bezieht Woerle aus dem kompletten Flachgau und dem Mondseeland. Dennoch kann es auch hierzulande vorkommen, dass die Löcher-Anzahl im Käse unter gewissen Umständen schwankt.

„Wir beobachten dieses Phänomen meistens dann, wenn es eine Futterumstellung bei den Kühen gab“, sagt Mayrhofer. So komme es durchaus vor, dass es Emmentaler-Chargen mit mehr oder weniger Löchern gäbe. Wesentlich beeinflussen lasse sich das in der Käserei dann nicht. Das Rezept für den Heumilch-Emmentaler aus Salzburg ist seit Jahrzehnten jedenfalls dasselbe: Es stammt noch von Firmengründer Johann Baptist Woerle und gilt als gut gehütetes Geheimnis.

Quelle: ORF



Foto: woerle.at

Emmentalerstreit - Klage gegen die EU

Die Schweiz versucht seit Jahren, die Käsesorte „Emmentaler“ als Ursprungsbezeichnung eintragen zu lassen – und stößt in der EU auf Widerstand.

Die Schweiz hat am 4. April eine Klage gegen die Europäische Union eingereicht. Mit der Klage wird beantragt, den Durchführungsbeschluss der Kommission vom 23. Januar 2025 zur Verweigerung des Schutzes in der Union für die im internationalen Register der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben der Genfer Akte eingetragene Ursprungsbezeichnung Emmentaler für nichtig zu erklären. Die EU habe der internationalen Eintragung der geografischen Ursprungsbezeichnung „Emmentaler“ zu Unrecht den Schutz verweigert. Es handelt sich entgegen der Ansicht der Beklagten nicht um eine Gattungsbezeichnung.

Die EU habe für ihre Einschätzung keine belastbaren Feststellungen getroffen. Im Gegenteil sei der Begriff „Emmentaler“ durch mehrere, völkerrechtliche Vereinbarungen als geografische Ursprungsbezeichnung geschützt. Seit den 1950er-Jahren sei völkerrechtlich anerkannt, dass die Bezeichnung „Emmentaler“ in Alleinstellung für Käse der Schweiz vorbehalten sei.

Nun stellt sich Österreich auf die Seite der EU-Kommission und hat beim Europäischen Gericht einen Antrag auf Zulassung als Streithelfer eingebracht. Sollte sich die Schweiz durchsetzen, könnten selbst Bezeichnungen wie „Österreichischer Emmentaler“ untersagt werden – bis zu fünf Jahre rückwirkend, so das Landwirtschaftsministerium.

„Emmentaler ist in Österreich seit Jahrzehnten ein Begriff für eine Käsesorte – nicht für eine Herkunft“, so Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig (ÖVP). „Ein Verbot, diesen Namen weiterhin zu verwenden, wäre ein massiver Schaden für unsere heimische Käsewirtschaft.“

Quelle: ZDM, ORF

Bildquelle: Pressefoto Emmentaler Switzerland



Ausbildung Diplom Käsesommelier/Käsesommelière

Auch in diesem Jahr konnten wieder zahlreiche diplomierte Käsesommeliers:ières an den WIFIs in Innsbruck und Salzburg sowie im ECC Hannover ausgebildet werden. Wir sind stolz, sie als neue Botschafter:innen für Käsekultur begrüßen zu dürfen.

Herzlichen Glückwunsch an alle frisch gebackenen Diplom Käsesommeliers und Käsesommelières!



WIFI Salzburg



WIFI Innsbruck



ECC Hannover

Dorfkäserei Geifertshofen neues Mitglied der ARGE Heumilch

Seit 2014 vertritt der Verein ARGE Heumilch Deutschland Heumilchbäuerinnen und Bauern in Bayern und Baden-Württemberg sowie deren Heumilchverarbeiter und Vermarkter. Mit der Dorfkäserei Geifertshofen konnte ein bekannter Vorzeigebetrieb als neuestes Mitglied gewonnen werden.

„Wir freuen uns sehr, mit der Dorfkäserei Geifertshofen ein hochqualitativen Verarbeitungsbetrieb als neues Mitglied bei der ARGE Heumilch begrüßen zu dürfen“, erklärt Markus Fischer, Vorsitzender der ARGE Heumilch Deutschland. Die handwerkliche Heumilchkäserei in Hohenlohe verarbeitet jährlich 2,2 Millionen Liter Bio-Heumilch von 12 familiengeführten Höfen aus der Region zu edlen Heumilchkäsen. Bekanntestes Produkt ist der Via Aurelia, ein nach der Rezeptur des Schweizer Hobelkäses mindestens 18 Monate im Ziegelgewölbekeller gereifter Hartkäse. Das Sortiment umfasst eine Vielzahl an lokalen Käsespezialitäten wie den Weinbauernkäse, Schwäbischen Raclette, Schwarzbierkäse, Schwarzkümmelkäse oder den „quietschfreien“ Grillkäse. „Die Bekanntheit der Heumilch in Deutschland konnte in den letzten Jahren auf über 50 Prozent gesteigert werden. Wir werden diese Erfolgsgeschichte nun gemeinsam mit der Dorfkäserei Geifertshofen fortsetzen und die Heumilch in Deutschland noch bekannter machen“, freut sich Fischer.



Kofinanziert von der Europäischen Union

Nachhaltiger Genuss mit
ARGE Heumilch



The Schaff dieser Heumilchforschung gilt allen die Planung des Autors meint, der alles für sein Arbeit unternommen ist. Die tatsächliche Herstellung heißt nicht die daraus resultierende Vermarktung der daraus entstandene Informations

ENJOY YOUR TRIP EUROPE

Heumilch Geifertshofen: Vorsitzender Markus Fischer, ARGE Heumilch Deutschland, Nadine Bühler, Geschäftsführerin der Dorfkäserei Geifertshofen AG
Jens Keim, Heumilchbauer der Dorfkäserei Geifertshofen AG ©ARGE Heumilch

Ausbildung Diplom Käsekennner/Käsekennnerin

Auch bei der Ausbildung zum/zur Diplom Käsekennner/Käsekennnerin gab es wieder zahlreiche erfolgreiche Abschlüsse.

In diesem Jahr konnten u.a. an den Schulen in Bad Aussee, Wien – Bergheidengasse, St. Pölten, Salzburg - Annahof, Salzburg – Klessheim, Krems, Linz - Elmberg, Oberwart, Innsbruck – Villa Blanka, Klagenfurt-Wölfnitz – Pitzelstätten, Rotholz und Bruck an der Glocknerstrasse durchgeführt werden.

Wir sind stolz, sie als neue Botschafter:innen für Käsekultur in der Käsewelt willkommen zu heißen.

Herzlichen Glückwunsch an alle frisch gebackenen Diplom Käsekennner/Käsekennnerinnen!



Berichte und Bilder dazu finden Sie unter:
kaesesommelier-kaesekennner/kaesekennnerin

Impressum

Verein Käsesommelier Österreich

Claus von Gagernweg 26,
5340 St. Gilgen
+43 664 4411826
+43 6227 7049
office@kaesesommelier.at
www.kaesesommelier.at

Verantwortlich/Medieninhaber VKSÖ

Obmann Johannes Einzenberger

Redaktion/Layout:

VKSÖ / Agentur Zeitränder

Infos: DKS Johannes Einzenberger, DKS Helene Lindner, Victoria Strallhofer, www.hanauer.de, Content ORF at, ZDM, © ARGE Heumilch, DI Dr. Richard Weiß, Caspar Greber, Käsekennner:innen.

Fotos: **** Der Reschenhof, Helene Lindner, Johannes Einzenberger, LMTZ Wieselburg, BHLFA Tirol - Rotholz, ©ARGE Heumilch, Schulen: HLW Plus Bad Aussee, Wien HBLA Bergheidengasse, Innsbruck – TS Villa Blanka, LFS Bruck an der Glocknerstrasse, HBLFA Rotholz, Ziegenhof Ebnater, Matthias Ramsauer, BergGrafix Designstudio e.U., Caspar Greber, Plangger, Culinary Craft Tours, woerle.at, Pressefoto Emmentaler Switzerland, Marianne Schreiber, Martina Bombardelli, Christian Wieser und Sandro Schröter von der TFBS für Tourismus und Handel Landeck.



Bildrechte: Schulen:
HLW Plus Bad Aussee, Wien
HBLA Bergheidengasse,
Innsbruck – TS Villa Blanka,
LFS Bruck an der Glockner-
strasse, HBLFA Rotholz

Rückblicke zum Käsesommelierabend





V eranstaltungskalender

1 31. Almkäseolympiade in Galtür

Datum 27. September 2025

Ort Sport- und Kulturzentrum Galtür

Eintritt 18 Euro (ganztägig)

Trachtenbekleidung erwünscht

INFO

[31. Almkäseolympiade](#)



2 Internationale Käsiade in Hopfgarten

Käsebewertung mit Verkostung und Verkauf.

Datum 16. - 18. Oktober 2025

Ort Veranstaltungszentrum Salvena, Hopfgarten

INFO

[Internationale Käsiade](#)



3 Heumilch-Käse & Tee Verkostungsabend

Datum 6. November 2025

Ort ARGE Heumilch, Innsbruck

INFO

[Verkostung Heumilch](#)

4 Käsesommelierabend

Die Organisation für den nächsten Käsesommelierabend 2026 hat bereits gestartet.

Datum 25. April 2026

Ort Reschenhof, 6068 Mils bei Hall in Tirol

INFO

[Käsesommelierabend](#)



KÄSESOMMELIERABEND 2026



Dialoge

Veranstaltungsort

Geselligkeit

Diskussionen

Musikalische
Umrahmung

Aperitif- 3 Gang Menü

★★★
DER
RESCHENHOF
ESSEN. TRINKEN. SEIN.

Hotel „Der Reschenhof“

Bundesstraße 7, 6068 Mils bei Hall in Tirol

www.reschenhof.at

Tombola