



**Agrarmarketing Tirol** GmbH  
Maria-Theresien-Straße 57/3  
6020 Innsbruck  
+43 512 57 57 0112 t  
info@agrarmarketing.tirol e  
**www.qualität.tirol w**

**LEBENSRAUM TIROL**  
HOLDING

Innsbruck, 20. Oktober 2022

## **MEDIENINFORMATION**

---

### **Anschnitt und Saisonauftakt des Tiroler Almkäse g.U.**

**Sehnlichst wird der Auftakt der Tiroler Almkäse-Saison von allen Käseliebhaber:innen schon erwartet. Jetzt ist es endlich so weit! Ab sofort gibt es diese besondere Käsespezialität im Lebensmitteleinzelhandel. Zum Saisonauftakt wurde diese gemeinsam mit LH-Stellvertreter Josef Geisler nun offiziell angeschnitten. Damit steht einer erfolgreichen Almkäsesaison nichts mehr im Wege.**

### **Almwirtschaft spielt eine zentrale Rolle in Tirol**

Aufgrund der topografischen Lage des Bundeslandes spielt die Almwirtschaft in Tirol eine wichtige Rolle. Über 50 % der in Tirol gehaltenen Milchkühe verbringen den Sommer auf der Alm, österreichweit gehen im Vergleich dazu nur ca. 10 % der Milchkühe auf „Sommerfrische“. Die zahlreichen Hirten bzw. Senner:innen erledigen dabei die herausfordernden Arbeiten. In etwa die Hälfte der Tiroler Almen ist in Privatbesitz, die andere Hälfte sind Gemeinschaftsalmen und werden gemeinschaftlich bewirtschaftet. Tirol ist überdies das Bundesland mit den meisten Melkalmen.

### **Tiroler Käsespezialität**

Die verwendete Alm-Rohmilch mit ihrer einzigartigen Milchflora ist neben der handwerklichen Herstellungskunst in kleinen Almsennereien ausschlaggebend für eine besondere Qualität. Der Pflanzenreichtum auf den Tiroler Almen ist dafür der Garant. Aufgrund der kürzeren Vegetationszeit und der größeren Schwankungen zwischen Tages- und Nachttemperaturen ergeben sich besondere Wachstumsbedingungen und eine höhere Konzentration der Inhaltsstoffe in der Milch. „Mit dem offiziellen Anschnitt des Almkäses wird jetzt der Auftakt der Vermarktungssaison eines

Tiroler Spitzenproduktes eingeleitet. Dieses spiegelt die Einzigartigkeit Tirols wider und repräsentiert zudem den wertvollen Lebens- und Erholungsraum, dessen Erhalt durch die Bewirtschaftung der Almen gewährleistet wird“, betont Landeshauptmannstellvertreter Josef Geisler.

### **Sorgfältige Herstellung**

Nach der traditionellen und handwerklichen Herstellung aus bester, tagesfrischer Almmilch in der Almkäserei reift der „Qualität Tirol“ Tiroler Almkäse g.U. im Käsekeller ausgesuchter Almen mindestens fünf Monate, oftmals sogar bis zu einem Jahr. Sein typisch kräftig-würziger Geschmack machen ihn zu einem Geschmackserlebnis höchster Güte. Schon während der Reifung erfüllt er den Käsekeller mit einem unverwechselbaren Duft und lässt auf ein perfektes Stück Almsommer hoffen.

„Die Senner pflegen auch nach Ende der Almsaison den Almkäse liebevoll weiter. Per Hand werden die Laibe mehrfach mit Salzwasser gebürstet und regelmäßig gewendet. Die optimale Pflege sorgt neben bester Almmilch für den vollen Geschmack und macht den Käse zudem lange haltbar. Der Tiroler Almkäse g.U. ist auf natürliche Weise laktosefrei. Die optimale und sorgfältige Pflege nach einem bestimmten Herstellungsverfahren und die frische Almmilch sorgen für sein typisches Aroma“, erklärt Thomas Klingler von der Außermelan Alm, was den Tiroler Almkäse g.U. ausmacht.

### **Geschützter Ursprung**

Dem „Tiroler Almkäse“ wurde bereits 1997 die EU-weit geschützte Herkunftsbezeichnung „geschützter Ursprung (g.U.)“ verliehen. Diese Ursprungsbezeichnung ist nur bestimmten Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln vorbehalten. Damit dürfen nur diese Produkte den geografisch geschützten Namen tragen und darunter vermarktet werden.

„Wie der Name geschützter Ursprung schon verrät, handelt es sich hierbei um Erzeugnisse, die nach bestimmten Herstellungsverfahren produziert wurden und aus genau abgegrenzten Gebieten kommen. Sie weisen aufgrund ihrer Herkunft besondere Eigenschaften und Qualitäten auf, die mit anderen Produkten nicht vergleichbar sind. Die Gebiete und Herstellungsverfahren werden nach vorgeschriebenen Produktspezifikationen festgelegt. Die Einhaltung der Kriterien wird regelmäßig von unabhängigen Kontrollstellen überprüft und garantiert eine echte, unverfälschte Tiroler Spezialität und höchsten Genuss!“, so Matthias Pöschl, GF der Agrarmarketing Tirol.

### **Zur Geschichte des Tiroler Almkäse g.U.**

Der Tiroler Almkäse g.U. hat ein Gewicht von 30 bis 60 Kilogramm, weist eine eher spärliche und etwa erbsen- bis kirschgroße Lochung auf und schmeckt aromatisch pikant. Fallweise ist die Rinde mit einer dünnen, angetrockneten Schmiere überzogen. Gereift wird der auf sechs Tiroler Almen hergestellte Käse während 4½ bis 6 Monaten. Im Tiroler Oberland wird er traditionell als Alpkäse bezeichnet, während er im Rest des Bundeslands Tirol Almkäse heißt. Die erste schriftliche Erwähnung eines gut haltbaren Käses aus Tirol stammt aus dem Jahr 1544. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts sind in Tirol zahlreiche Alpsennereien nachgewiesen, die überwiegend Labkäserei betrieben.

**Der Tiroler Almkäse g.U. 2022 wird auf den folgenden Almen produziert:**

- Eng Alm, Hinterriss
- Alpe Lizum im Wattental, Wattenberg
- Außermelan Alm, Wattenberg
- Niederkaser Alm, Hopfgarten i. B.
- Kasplatzl, Kirchberg
- Holzalm, Hopfgarten i. B.
- Ackernalm, Thiersee

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol/Franz Oss)

---

Kontakt: Bernhard Vettorazzi, Agrarmarketing Tirol GmbH,

Ein Unternehmen der Lebensraum Tirol Holding, Tel. 0512/575701-13