

# FEIERLICHER ANSCHNITT DES TIROLER ALMKÄSE G.U. BEIM BEZIRKSERNTEDANKFEST IN SCHWAZ

*Schwaz, am 13. Oktober 2024*

*Am Sonntag, den 13. Oktober 2024, stand Schwaz ganz im Zeichen der Tradition und Regionalität. Das Bezirkserntedankfest zog wieder zahlreiche Besucher:innen an, die gemeinsam das Ende der Erntesaison feierten. Der Tiroler Almkäse g.U. stand im Mittelpunkt des Festes. Zum Saisonauftakt wurde dieser gemeinsam mit LH-Stellvertreter Josef Geisler offiziell angeschnitten. Damit steht einer erfolgreichen Almkäsesaison nichts mehr im Wege. Diese besondere Käse-Spezialität symbolisiert nicht nur höchste Qualität, sondern auch den Erhalt jahrhundertelanger Handwerkskunst und der Tiroler Almwirtschaft.*

„Die Bezirkslandjugend Schwaz setzt mit ihrem Engagement ein starkes Zeichen für die regionale Landwirtschaft und zeigt uns allen, wie wichtig es ist, regionale Produkte in den Vordergrund zu stellen. Beim Bezirkserntedankumzug am Sonntag wurde der Tiroler Almkäse g.U. besonders hervorgehoben – sowohl in den Speisen als auch als Teil eines Gewinnspiels und in der Weinlaube wurde die lokale Käsespezialität eingesetzt. Der offizielle Anschnitt fand ebenfalls im Rahmen des Festes statt. Die bewusste Verwendung regionaler Produkte ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen. Sie ist auch ein wichtiger Schritt, um unsere Tiroler Landwirtschaft und die hochwertigen Erzeugnisse, die sie hervorbringt, zu unterstützen und wertzuschätzen“, so LH-Stv. Josef Geisler.

„Nach der traditionellen und handwerklichen Herstellung aus bester, tagesfrischer Almmilch in der Almkäserei ausgewählter Almen reift der Tiroler Almkäse g.U. mindestens fünf Monate, oftmals sogar bis zu einem Jahr. Die Senner:innen pflegen auch nach Ende der Almsaison den Tiroler Almkäse g.U. liebevoll weiter. Per Hand werden die Laibe mehrfach mit Salzwasser gebürstet und regelmäßig gewendet. Die optimale und sorgfältige Pflege nach einem bestimmten Herstellungsverfahren und die frische Almmilch sorgen für sein typisches Aroma“, erklärt Hansjörg Reiter, Obmann der Eng Alm Hinterriss.

Matthias Pöschl, GF der Agrarmarketing Tirol betont: „Der Tiroler Almkäse g.U. steht für die enge Verbindung zwischen Natur, Landwirtschaft und traditionellem Handwerk. Es freut uns, dass wir diese außergewöhnliche Spezialität beim Erntedankfest in Schwaz einem breiten Publikum präsentieren konnten“, und erklärt: „Die Ursprungsbezeichnung ‚geschützter Ursprung (g.U.)‘ wird europaweit nur an Lebensmittel vergeben, die aus lokalen

Rohstoffen und nach traditionellem Herstellungsverfahren in einer bestimmten Region produziert werden. So darf der Tiroler Almkäse g.U. nur im Bundesland Tirol, aus 100 % Almmilch und auf lizenzierten Almen nach genau festgelegtem, traditionellem Verfahren hergestellt werden. Die Einhaltung der Kriterien wird regelmäßig von unabhängigen Kontrollstellen überprüft und garantiert eine echte, unverfälschte Tiroler Spezialität und höchsten Genuss.“

Der sommerlicher Almgenuss ist ab sofort wieder bei SPAR, EUROSPAR, INTERSPAR und MPREIS sowie über die herstellenden Almen erhältlich.

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

Eng Alm, Hinterriss

Alpe Lizum im Wattental, Wattenberg

Alpe Außermelan, Wattenberg

Niederkaser Alm, Hopfgarten i. B.

Kasplatzl, Kirchberg

Holzalm, Hopfgarten i. B.

Ackernalm, Thiersee

---

Die **Agrarmarketing Tirol GmbH** (AMTirol) entwickelt und betreut Projekte zur Stärkung der Marktposition bäuerlicher Lebensmittel. Sie ist Lizenzgeber für das Gütesiegel "**Qualität Tirol**". Das Gütesiegel mit der Herkunftsgarantie „gewachsen und veredelt in Tirol“ steht für hochwertige Lebensmittel, bäuerliche Familienbetriebe, regionale Wirtschaftskreisläufe sowie den Erhalt der einzigartigen Tiroler Kulturlandschaft. Die Qualität der Produkte steht an oberster Stelle – ganz im Sinne der Erzeuger, der beteiligten Partner und natürlich der Konsumenten. Als professionelles Dienstleistungsunternehmen bildet die AMTirol eine Plattform für Partner aus Produktion, Verarbeitung, Handel und Tourismus sowie Konsumenten. Gemeinsam mit der Tirol Werbung und der Standortagentur Tirol agiert die Agrarmarketing Tirol unter dem Dach der **Lebensraum Tirol Holding**.

**Sabrina Astner**  
Unternehmenskommunikation

**Agrarmarketing Tirol** GmbH  
Maria-Theresien-Straße 57/3  
6020 Innsbruck  
+43 512 5757 01 t  
Sabrina.astner@agrarmarketing.tirol e  
**www.qualitaet.tirol w**

**LEBENSRAUM TIROL GRUPPE**