

Saisonauftakt für den Tiroler Almkäse g.U.

Wer glaubt, dass nach dem Almagtrieb die Arbeit auf den Tiroler Almen endet, der täuscht sich. Reift doch in den Käsekellern eine ganz besondere Spezialität aus bester Almmilch – der Tiroler Almkäse g.U. . Zum Saisonauftakt wurde dieser gemeinsam mit LH Günther Platter offiziell angeschnitten. Damit steht einer erfolgreichen Vermarktungssaison nichts mehr im Wege.



Die landschaftliche Schönheit, die Vielfalt an Gräsern und Kräutern, das frische Quellwasser und ein unbeschreibliches Panorama machen den Reiz unserer Tiroler Almen aus. Doch vor allem auch kulinarisch bieten uns die Tiroler Almen vielerlei Spezialitäten. Sorgfältige Pflege und viel Liebe lassen die harte Arbeit des Sommers beispielsweise zum Tiroler Almkäse g.U.

heranreifen. So, dass auch nach der Almsaison ein Stück Sommer unseren Gaumen erfreut. „Mit dem offiziellen Anschnitt des Almkäses wird die 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 Landeshauptmann Günther Platter.

Sorgfältige Herstellung

„Nach der traditionellen und handwerklichen Herstellung aus tagesfrischer Almmilch in der Almkäserei ausgesuchter Almen reift der **Tiroler Almkäse g.U.** im Käsekeller mindestens fünf Monate, oftmals sogar bis zu einem Jahr. Sein kräftig-würziger Geschmack macht ihn zu einem Geschmackserlebnis höchster Güte. Die optimale und sorgfältige Pflege nach einem bestimmten Herstellungsverfahren, per Hand und die frische Almmilch sorgen für sein typisches Aroma und machen den Käse zudem lange haltbar“, erklärt Michael Nock, der Obmann der Alpe Lizum im Wattental, was den Tiroler Almkäse g.U. ausmacht.

Geschützter Ursprung

„Die Ursprungsbezeichnung ‚geschützter Ursprung (g.U.)‘ ist nur bestimmten Agrarerzeugnissen und Lebensmittel vorbehalten. Wie der Name verrät, handelt es sich hierbei um Erzeugnisse, die nach bestimmten Herstellungsverfahren produziert wurden und aus genau abgegrenzten Gebieten kommen. So darf der Tiroler Almkäse g.U. nur in 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!“, so Matthias Pöschl, GF der Agrarmarketing Tirol und berichtet weiter: „Vor einem Jahr gab es keine einzige Tiroler Alm mehr, die einen solchen Käse produziert hat. Inzwischen sind es bereits sechs Almen, die ihre Almmilch für die Herstellung des Käses verwenden. Das macht ein Drittel der auf den Tiroler Almen verarbeiteten Gesamtmilchmenge aus“.

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.

Lebensraumprojekt Tiroler AlmKulinarik

„Die Tiroler Berglandwirtschaft, insbesondere unsere Almwirtschaft zählt zu den herausragenden Stärken unseres Landes. Um hier auch eine zukunftsfähige Wertschöpfung sicherzustellen, stellen Produktqualität und Vermarktung entscheidende Faktoren dar. Genau hier setzen wir einen Schwerpunkt und es freut mich, dass es erstmals gelungen ist, diese authentische Premiumstrategie zur Förderung einer gesunden heimischen Berglandwirtschaft sichtbar zu machen. Dafür bin ich allen dankbar die hier mit unserer Agrarmarketing

voran gehen!“ ergänzt Josef Margreiter, GF der Lebensraum Tirol Holding, abschließend.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at