

regional & fair

Käse aus Vorarl

Kontrollierte Qualität



Echte

Käse aus Vorarlberg

Wenn jemand im deutschsprachigen umgangssprachlich „Was für ein Käse“ sagt, bedeutet das meist eine abwertende Meinung zu einer bestimmten Äußerung.

In Vorarlberg hat der Satz unter Käsefreunden aus nah und fern einen völlig anderen, genüsslichen Sinn. Gemeint ist das kulinarische Hochgefühl, wenn eine der über 60 im Land erzeugten Käsespezialitäten den Gaumen verwöhnt. Die Vorarlberger Sennemeisterinnen und -meister haben sich mit viel Geschick und Wissen einen ausgezeichneten Ruf erarbeitet. Das schlägt sich auch in der Rezeptvielfalt der heimischen Küche nieder.

Kaum ein Gasthaus oder Privathaushalt im Land kommt ohne die heimische Käsevielfalt aus und viele Köchinnen und Köche erfinden immer wieder neue Käsegerichte.

Die Grundlage für die Käserzeugung ist Milch. Diese wird im internationalen Vergleich in den kleinen 1.220 Milchviehbetrieben im Land gemolken. Um die Nachfrage nach unserem Käse zu befriedigen, „arbeiten“ rund 25.000 Milchkühe verschiedenster Rassen für diesen Genuss. Mit einer durchschnittlichen Milchleistung von 6.600 Kilogramm Milch pro Kuh und Jahr ist man weit von der sogenannten Turbokuh entfernt, die als milchspeiendes Monstervieh durch verschiedene Köpfe geistert (mehr dazu auf Seite 24). Die weltweit einmalige „Dreistufenwirtschaft“ in unserem Land bedeutet Viehhaltung vom Tal bis in die Hochlagenebene der gut 500 Alpen. Das ist notwendig, weil im Tal allein zu wenig Futterflächen für die Tiere zur Verfügung stehen.

„Das Wichtigste bei der Milcherzeugung ist die Fütterung, Betreuung und Haltung der Milchkühe. Das Milchlabor der Landwirtschaftskammer, aber auch die zahlreichen Kontrollstellen bei den Verarbeitungsbetrieben und externen Kontrollstellen garantieren den Konsumenten höchste Qualität“, so LK-Milchexperte Othmar Bereuter.



Dass Milch und Milchprodukte nicht nur gut schmecken, sondern auch gesund sind, weiß die Medizin schon lange. Kalzium, hochwertige Eiweiße und leicht verdauliche Fette versorgen den Körper mit den notwendigen Stoffen, und Natur ist allemal besser als Vitamintabletten oder künstliche Nahrungsergänzungstoffe.

Fakten zur Ländle-Milchwirtschaft

Milchbetriebe: 1.220

Milchkühe: ca. 24.500

Milcherzeugung: ca. 165 Millionen Kilogramm pro Jahr, davon gehen rund 140 Millionen Kilogramm in die Milchveredelung wie Käse, Butter, etc.

Käseproduktion: ca. 9.600 Tonnen pro Jahr

Bewirtschaftete Alpen: ca. 500

Käsevielfalt: über 60 verschiedene Käsesorten

Zahlreiche Milchprodukte wie Frischkäse, Butter, Joghurt, Milchdrinks, Rahm, etc.

Käseverarbeiter: 28 Kleinsennereien, 130 Sennalpen, Vorarlberg Milch, Privatkäserei Rupp, Sulzberger Käsebelln, EMMI-Österreich.

berg

Handarbeit!