Der Gailtaler Almkäse g.U.

Traditionelles Handwerk mit geschützter Herkunft.

Die Käsesenner*innen des Gailtals brechen Jahr für Jahr auf die Alm auf, um eine jahrhundertealte Tradition fortzuführen. Unser Alltag ist geprägt von Fleiß und Achtsamkeit – Eigenschaften, die in der Sennerarbeit unverzichtbar sind. Uns ist bewusst, dass wir mit unserem Handwerk nicht nur Käse herstellen, sondern auch die Almen erhalten und ein nachhaltiges, regionales Produkt schaffen.

Besondere Aufmerksamkeit erfordert die Herde: Kühe unterschiedlicher Bauern kommen hier zusammen und müssen so rasch wie möglich zu einer harmonischen Gemeinschaft finden. Dies gelingt nur mit viel Gespür. Wir müssen uns in die Tiere hineinfühlen, ihre Bedürfnisse erkennen und mit Ruhe und Erfahrung reagieren. Der Umgang mit Milch und Tier verlangt dasselbe Fingerspitzengefühl, das später auch bei der Verarbeitung zu Gailtaler Almkäse g.U. gebraucht wird.

Unsere Arbeit auf der Alm ist jedes Jahr aufs Neue eine Herausforderung – geprägt von Natur, Wetter und den Eigenheiten der Tiere. Doch gerade diese Vielfalt macht sie so wertvoll. Denn mit jeder Saison wächst nicht nur unser Wissen, sondern auch die Verbundenheit zur Landschaft, zu den Tieren und zu unserem Produkt. So entstehen Käsespezialitäten, die den Geschmack der Alm und den Einsatz vieler Hände in sich tragen.

Der Gailtaler Almkäse g.U. zählt zu den ältesten Almkäsesorten Österreichs und wird ausschließlich während der Almzeit von rund 90 bis 100 Tagen während der Sommermonate direkt auf der Alm hergestellt. Grundlage ist die Milch von Kühen, die von verschiedenen kleinstrukturierten bäuerlichen Betrieben aus dem Tal stammen. Auf den kräuterreichen Almwiesen entsteht aus der Vielfalt der Pflanzen eine hochwertige Rohmilch, die die Basis für den besonderen Geschmack des Käses bildet.

Die Milchkühe werden zweimal täglich gemolken. Am Abend wird die frische Rohmilch bei Raumtemperatur in Wannen gelagert, wodurch sich die natürliche Bakterienflora entwickeln kann. Sie ist entscheidend für die geschmackliche Ausprägung. Am nächsten Morgen wird der gebildete Rahm abgeschöpft und zu Almbutter verarbeitet. Die verbliebene Milch kommt zusammen mit der frischen Morgenmilch in den Kupferkessel, wo sie über Feuer auf rund 32°C erwärmt wird. Zusätzlich zugesetzte Milchsäurebakterien unterstützen den natürlichen Reifungsprozess. Anschließend wird Naturlab eingerührt. Nach dem Gerinnen wird der Käsebruch mit der Käseharfe in weizenkorngroße Bruchkörner geschnitten, gerührt und erhitzt bis die richtige Festigkeit erreicht ist. Schließlich mit dem Käsetuch aus dem Kessel herausgehoben und in Formen gefüllt. Nach dem Pressen folgt ein zwei- bis dreitägiges Salzbad, das zur Ausbildung der typischen Naturrinde beiträgt.

Im Käselager reift der Gailtaler Almkäse unter täglicher Pflege und Beobachtung weiter. Charakteristisch sind seine trockene, glatte, goldgelbe Naturrinde sowie das Fehlen einer Oberflächenreifung. Bereits nach zwei Monaten ist der Käse genussreif und zeigt sich jung und mild; mit zunehmender Lagerung gewinnt er an Würze und Komplexität.

Der Geschmack des Gailtaler Almkäses variiert von Alm zu Alm. Faktoren wie Höhenlage, Kräuterzusammensetzung, Wetterverlauf und das handwerkliche Können des Käsers prägen sein Aroma. Am Ende des Almsommers steht ausschließlich junger Käse zur Verfügung, während im Winter und Frühjahr vor allem gereifte Laibe angeboten werden. Damit spiegelt der Gailtaler Almkäse g.U. nicht nur traditionelles Handwerk, sondern auch den Rhythmus der Natur und der bäuerlichen Kulturlandschaft wider.

Rückfragen bitte direkt an die Obfrau des Vereins:

VEREIN GAILTALER ALMKÄSE g. U.

Obfrau: Elisabeth Buchacher

9631 Jenig, Rattendorf 57

Tel. +436503910520

E-Mail: office.gailtaleralmkaese@gmail.com

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Kofinanziert von der
Europäischen Union