

Die Almen, die Milch, der Käse

von Dr. Wolfgang Ginzinger

Aus der Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft Rotholz

Almen, Milch und Käse bilden eine Einheit. Dies zeigt auch die Geschichte der Almen in den Bergregionen Europas. Der Zweck der Almen war und ist die Ausdehnung der in den Tallagen nur begrenzt vorhandenen Futterflächen. Im Mittelalter wurde die Ausnützung der Hochlagen vor allem in Form der Schwaighöfe durch die Grundherrschaften - Fürsten, Bischöfe und Klöster - vorangetrieben. Das Ziel war die Erhöhung ihrer Einnahmen. Die Schwaighöfe mußten nämlich Zins auch in Form von Käse, dem sogenannten Schwaigkäse leisten.



Der enge Zusammenhang zwischen den Schwaighöfen und den Almen ist auch aus dem in anderen Bundesländern noch manchmal üblichen Ausdruck „Schwaigerin“ für Sennerin abzuleiten.

Geschichte des Almkäses

Nicht zu vergessen ist, daß die Almflächen auch für die Ernährung der seit dem Mittelalter stark wachsenden Bevölkerung notwendig waren. Wie wir alle wissen, waren bis ins 20. Jahrhundert Lebensmittel des öfteren Mangelware.

Während in den Tallagen die Milch, Butter, Topfen und Sauermilchkäse direkt verbraucht bzw. abgesetzt werden konnten, war es notwendig die Milch auf den Almen haltbar zu machen. Dies geschah meist in der Form von Käse, in seltenen Fällen zum Teil auch als Butterstock. Daher wurde

schon im Mittelalter auf den Almen Käse hergestellt. Die Almkäse waren meist schwerer - 10 kg und mehr - als die im Tal hergestellten Käse mit einem Gewicht von 1 - 1,5 kg.

Im Gegensatz zu den Magerkäse im Tal - das Fett wurde für die Butterversorgung benötigt - waren die Almkäse meist Fettkäse. Bei Mangel an Butter wurde aber auch auf den Almen die Fettkäserei verboten; z.B. in den Jahren 1614 und 1615 im Landgericht Kitzbühel.

Leider fehlen nähere Beschreibungen der Almkäse hinsichtlich Herstellung und Art. Es ist aber anzunehmen, daß es sich sowohl um Lab- als auch um Sauermilchkäse handelte. Der Tiroler Graukäse und Oberinntaler Magerkäse stammen höchstwahrscheinlich noch aus dieser Zeit.

Wie schon vorher erwähnt, mußte ein Teil der Käse - vor

allem Fettkäse - als Naturalzins an die Grundherrschaft abgeliefert werden. Die Käse-
reiwirtschaft erreichte im Mittelalter in Tirol eine Blüte. Käse war eines der Hauptnahrungsmittel für die Bevölkerung.

Milchabtransport

Erst ab dem 19. Jahrhundert wurden auf den Almen der aus der Schweiz stammende Bergkäse erzeugt. Bedingt durch die Abwanderung aus der Landwirtschaft, den Personalmangel durch die Hochkonjunktur und die zunehmende Erschließung der Almen wurde auf vielen Almen die Käserei still gelegt und die Milch direkt über Almmilchleitungen oder Transportfahrzeuge abgeliefert.

Auch der österreichweite Transportkostenausgleich unterstützte diese Entwicklung. In Tirol wird zur Zeit von den etwa 40 Millionen Liter Alm-

Die Herstellung von Almkäse ist seit je her die Möglichkeit Milch haltbar zu machen



Zwischen der Alm- und Talmilch bestehen meßbare Qualitätsunterschiede

milch schätzungsweise ein Drittel auf der Alm verarbeitet. In Vorarlberg ist dieser Teil höher, in den anderen Bundesländern weit niedriger. Durch den Rückgang des Milchpreises und den Wegfall des Transportkostenausgleiches nimmt in letzter Zeit das Interesse an der Almkäserei wieder zu. Es mangelt aber an Fachpersonal und an entsprechend ausgestatteten Almkäsereien.

Besonderheit an der Almmilch

Die Quantität und Qualität der Milch hängen grundsätzlich von der Milchkuh - Rasse, Erbanlage - der Haltung und der Fütterung ab. Dabei ist die Milchkuh ein Filter. Es wirkt sich daher nicht jeder Faktor der Fütterung 1:1 in der Milch aus.

Bei der Almmilch ist zwischen der emotionalen Qualität und der messbaren Qualität zu unterscheiden.

In ganzheitlicher Sicht ist aus der Kombination von gesunden Tieren mit viel Bewegung, ohne Überfütterung und ohne extreme Leistungen und der reinen Umwelt der Schluß

zu ziehen, daß Almmilch eine besondere Qualität hat. Dies wird durch das subjektive Empfinden, daß die Almmilch auf der Alm bedingt durch Bewegung, Appetit und Hunger besonders gut schmeckt, un-

terstrichen.

Meßbare Qualitätsunterschiede

Daneben bestehen auch meßbare Qualitätsunterschiede zwischen Alm- und Talmilch. Im Rahmen eines Forschungsprojektes der Bundesanstalt Rotholz wurden bei der Almmilch signifikant höhere Fett- und Eiweißwerte und ein höherer Gehalt der Mikronährstoffe Hippursäure, Orotsäure, Thiocyanat und ungesättigte Fettsäuren festgestellt. Der höhere Fett- und Eiweißgehalt der Almmilch läßt sich aus der fortgeschrittenen Laktation der Almkühe erklären. Je mehr Fett und Eiweiß in der Milch enthalten ist, um so vollmundiger schmeckt sie auch. Zudem ist das Fett Träger von Aromastoffen.

Schweizerische Untersuchungen zeigten, daß Substanzen der Futterpflanzen (z.B. Terpene) in der Milch und auch noch im Käse nachweisbar waren.

Ein negatives Beispiel für die Übertragung von Geschmacksstoffen aus dem Futter in die Milch sind Almen

mit Knoblauchgewächsen, bei denen die Milch nach Knoblauch schmeckt.

Auf dem selben Weg wie fettlösliche Schadstoffe in die Milch übergehen und sogar angereichert werden, könnten auch fettlösliche Aromakomponenten übergehen und angereichert werden. Es ist daher zu erwarten, daß in der Almmilch von Kühen mit einer vielfältigen Futterration mit Kräutern auch mehr Aromastoffe zu finden sind.

Für den Geschmack der Milch spielt aber auch die Milchgewinnung eine große Rolle. Unsaubere Milchgewinnung, Fremdgerüche und hohe Keim- oder Zellzahlen können den „Kräutergeschmack“ durch Geschmacksfehler überdecken. Um den besonderen Geschmack der Almmilch zu erhalten, ist daher eine sorgfältige Milchgewinnung, wie sie auch in der Milchhygiene-Verordnung gefordert wird, unabdingbare Voraussetzung.

Weitere Forschungen notwendig

Allerdings sind noch weitere Forschungen über den Zusammenhang von Flora der Almen und ihre Auswirkungen auf Milch und Käse notwendig. Da sich die Flora der einzelnen Almen unterscheidet, müßten auch Unterschiede zwischen den Almmilchen der verschiedenen Gebiete zu finden sein.

Aber nicht nur die Fütterung ist auf den verschiedenen Almen und während der Alm-

periode unterschiedlich, sondern auch die Haltung. So ist bei ausschließlicher Nachtweide der Vitamingehalt der Almmilch nicht höher als im Tal, wie dies die Untersuchungen vom Kollegen Legner zeigten.

Wenn wir Almmilch vermarkten wollen, brauchen wir auch ein Qualitätssicherungssystem, damit die an sich hohe Qualität der Almmilch nicht durch Fehler bei Fütterung, Haltung und Milchgewinnung wieder zerstört wird.

Hat der Almkäse Zukunft?

Der ursprüngliche Zweck der Herstellung von Almkäse war es, die Milch haltbar zu machen. Dies ist heute bei den meisten Almen aufgrund der Erschließung nicht mehr unbedingt notwendig, da die Milch an Käsereien oder Molkereien im Tal abgeliefert werden kann.

Die Chancen des Almkäses liegen daher heute im Spezialitätenbereich.

Um als Käsespezialität zu gelten, muß ein Käse nach Einschätzung von Experten aus Handel und Industrie (Milch-Marketing 6/1998) eine oder mehrere der nachfolgenden Voraussetzungen erfüllen:

- Überdurchschnittliche Qualität
- Renditeträchtige Preisstellung
- U Herstellung aus besonders hochwertigen oder ungewöhnlichen Zutaten
- Herkunft aus einer festgelegten Region
- U Fortgeschrittener Reifegrad



MEHR FREUDE AM VIEH
Tiroler Grauvieh



BESTENS GEEIGNET ZUR:
ZUCHT - MILCHPRODUKTION - MAST - MUTTERKUHHALTUNG

INFORMATION: TIROLER GRAUVIEHZUCHTVERBAND, BRIXNER STRASSE 1, A-6020 INNSBRUCK
TELEFON 0 512/57 30 94, TELEFAX 0512159291206

- Markenimage
- Zusatznutzen (z.B. gesundheitsfördernde Eigenschaften)
- U Handwerkliche Herstellung
- Charakteristische Eigenschaften bei Konsistenz oder Geschmack.

Zur Spezialität wird der Almkäse insbesondere durch die hochwertige Qualität der Milch, durch das abgegrenzte Gebiet und durch seine handwerkliche Verarbeitung.

Es ist klar, daß die organoleptische Qualität des Käses bei den Kriterien Aussehen, Geruch, Geschmack und Textur den Erwartungen des Konsumenten entsprechen muß.

Auch den pathogenen Keimen = Krankheitserregern (z. B. Listerien) gefällt es auf der Alm, wie dies ein zur Zeit laufendes Forschungsprojekt der BA Rotholz zeigt. Daher müssen an Almkäse die gleichen hygienischen Bedingun-

gen gestellt werden wie an alle übrigen Käse. Auch Almkäse darf keine Gesundheitsschädigungen beim Konsumenten verursachen.

Gesundheitliche Unbedenklichkeit

Die gesundheitliche Unbedenklichkeit ist für den Konsumenten unabdingbare Voraussetzung. Wie schnell der Konsument auf Meldungen über z.T. nicht bewiesene Gesundheitsschädigungen reagiert, haben wir in den letzten Jahren öfter beobachten können. Dadurch kann das beste Image in kurzer Zeit zerstört werden.

Es ist deshalb notwendig, die Forderungen der Milchhygiene-Verordnung zu erfüllen. Für Almkäsereien sind auf Grund der mengenmäßig beschränkten Produktion ohnedies sehr weitgehende Ausnahme bei Gebäude und Einrich-



Die Almweide ist Garant für hochwertige Produkte

*Zum Autor:
HR Dr. Wolfgang
Ginzinger ist Leiter
der Bundesanstalt für
Alpenländische
Milchwirtschaft
Rotholz/Tirol*

tungen möglich. Wichtig ist vor allem die Sauberkeit bei der Verarbeitung.

Ausgebildetes Fachpersonal

Die notwendige Qualität und hygienische Sicherheit kann nur mit einem ausgebildeten Fachpersonal erreicht werden. Die BA Rotholz bietet daher verschiedenste Kurse und Lehrgänge für die Milchverarbeitung am Bauernhof und auf Almen an. Nicht nur für die Milchverarbeitung, sondern auch für die touristische Nutzung der Almen ist ein einwandfreies Trinkwasser

eine unabdingbare Forderung.

Die Einhaltung der hygienischen Bedingungen bei der Milchgewinnung und Milchverarbeitung ist auf den Almen aber zum Teil sehr schwierig, wenn man nur an das Melken im Freien - auch bei Regen - und an die enge räumliche Nähe des Personals für Tierhaltung, Milchgewinnung und Käseung denkt.

Die jeweilige Sorte des Almkäses sollte daher nach den möglichen hygienischen Bedingungen gewählt werden.

Bei schwierigen Bedingungen bietet sich gebrannter Hartkäse ohne oder mit Schmiere an. Um diesen Käse von den übrigen Bergkäsen abzuheben, sollte er z.B. als geographisch geschützter „Tiroler Alp- oder Almkäse“ (GUB; VO Nr. 2325/97; L 322) vermarktet werden. Dazu muß ein entsprechendes Kontroll- und Kennzeichnungssystem ausgearbeitet und eingehalten werden. Beispiele dafür sind der „Vorarlberger Alpkäse“ und der „Gailtaler Almkäse“.

Die Kontrollen müssen Herkunft, Qualität und hygienische Sicherheit umfassen.

Die Kennzeichnung muß eindeutig und nicht entfernbar sein z.B. Brandstempel und sollte auch die jeweilige Alm enthalten.

Bei günstigen Verhältnissen in neu gebauten Almkäsereien und mit Fachpersonal ist es auch möglich, auf der Alm Schnitt- und Weichkäse herzustellen. Außerdem ist auch eine Aktivierung alter Tiroler Almkäsesorten - Schwaigkäse - zu überlegen.

Weiterer Ausbau der Almkäserei?

Auf Grund der Mengenbilanz erhebt sich allerdings die Frage, inwieweit es sinnvoll ist, die Almkäserei weiter auszubauen oder ob es nicht sinnvoller wäre, sich auf die direkt absetzbare Menge auf touristisch günstig gelegenen Almen zu beschränken. Auch im Tiroler Oberland gibt es meines Wissens keine Probleme mit dem Absatz von Almkäse, wenn er nur schmeckt.

Weiters ist zu bedenken, daß ein Almkäser inklusive aller Nebenkosten etwa 150.000 bis 200.000 Schilling pro Almsommer kostet und sich damit in Abhängigkeit der produzierten Menge Personalkosten von 20 Schillingen und noch mehr pro kg Käse ergeben. Allein die Rohstoffkosten sind mit mindestens 60 Schilling pro kg Käse anzuschlagen (etwa 12 kg Milch für 1 kg Käse). Eine Wirtschaftlichkeit ist daher nur bei Käsepreisen von mindestens 130 Schillinge pro kg gegeben. ■