

# LOKAL AUGENSCHEN ALPE UNTERMÖRZEL

Die Alpe Untermörzel liegt im Naturschutzgebiet „Hoher Freschen – Hohe Kugel – Mellental“ im Bregenzerwald und wird von Martin Hager bewirtschaftet. Auf der Alpe weiden im Sommer durchschnittlich 50 Kühe, 20 Stück Jungvieh, 20 Schweine und einige Ziegen. Martin Hager setzt auf traditionelle und vor allem natürliche Alpwirtschaft.



Bewirtschaftet ist die Alpe Untermörzel meist von Anfang Juni bis Mitte September. Man erreicht sie von Dornbirn-Ebnit über den Dornbirner First, sowie von Mellau (Bregenzerwald) über den Höhenweg Hangspitze, Mörzelspitze sowie über den Güterweg durch das Mellental. Die Aussicht ins Mellental die einem von der Alpe aus geboten wird, lädt zum Entspannen ein.

Die auf der Alpe anfallende Milch wird täglich frisch zu Vorarlberger Alpkäse sowie frischer Alpbutter veredelt. Die Butter wird nach der Produktion in Kleinportionen verpackt und an-

schließend tiefgefroren, damit man sich auch im Winter ein Stück frische Butter aus den Bergen gönnen kann. Ein Teil der Butter wird frisch weiterverarbeitet und zu Butterschmalz veredelt.

Alpkäse darf sich Hartkäse nennen, der aus naturbelassener Rohmilch, die in den Vorarlberger Alpen nur während der Sommermonate gewonnen und handgeschöpft wird, verarbeitet wird. Über 90 Sennalpen gibt es noch im Bregenzerwald, die die Höhen mit zahlreichen Milchkühen bevölkern. Auf Grund der kurzen Alpnungsperiode (eben-

drei bis vier Monate) ist das Produkt nur saisonal und in begrenzten Mengen verfügbar.

Unterschiedliche Gräser und Kräuter auf den verschiedenen Alpgebieten formen die geschmacklichen Nuancen der Alpkäse. Hier erleben Käsefreunde diese feinen charakteristi-

schen Geschmacksunterschiede, wenn sie die Alpkäse unterschiedlicher Alpsennereien miteinander verkosten dürfen. Die 200 Tonnen Alpkäse sind eine ganz besondere Rarität, welche jeden Käsefreund begeistert.

Bis in die zweite Hälfte des 17. Jahrhunderts wurde im Bre-

## Wiesbauer®

## GOURMET

DAS GASTRO UNTERNEHMEN VON WIESBAUER

GUTE KÜCHE BRAUCHT  
BESTE QUALITÄT



genzerwald nur Sauerkäserei (die Milch wurde ganz entrahmt) betrieben, bei der man auch viel Butter erzeugen konnte. Diese Buttererzeugung war notwendig, da man Steuern in Form von Butter abführen musste. Schriftstücke belegen, dass seit dem Dreißigjährigen Krieg das „Süß-“ beziehungsweise „Fettsennen“, das die Grundlage für das Herstellungsverfahren des Vorarlberger Alpkäses ist, angewendet wurde. Sennen aus dem Appenzell wanderten in den Bregenzerwald und vermittelten den Einheimischen die Kunst des Fettsennens (die Milch wird dabei nicht oder nur teilweise entrahmt). Sie pachteten zum Teil auch hier Alpen und errichteten selbst Sennereien. Die typischen Alp- und Bergkäse entstanden in dieser Zeit und entwickelten sich zum „weißen

Gold“ der Region. Im 18. Jahrhundert wurde bereits ein Großteil der Alpmilch zu Alpkäse verarbeitet. Seit dieser Zeit findet die Bezeichnung „Vorarlberger Alpkäse“ Verwendung.

**Martin Hagers Käse** reift nach der traditionellen Produktion im Käsekeller der Alpe (*traditionelle Käseherstellung siehe nächste Ausgabe*).

**Je nach Geschmackswunsch** lagert der Käse die erforderliche Zeit, in der er mehrmals pro Woche sorgfältig gepflegt wird.

**Die Erzeugung der Käse** ist Schwerstarbeit. Martin nimmt jährlich im Sommer die 17 Kilo, die er im Winter angelegt hat, wieder ab. Er erzeugt täglich zwei Käseläibe, die jeweils rund 25 Kilogramm wiegen und nach drei Tagen Salzbad auf Fichtenbrettern reifen. Mit steigender Laibanzahl wird auch die Käse-

pflege aufwändiger. Jeder Käseläib wird täglich händisch aus den Fichtenregalen gehoben und mit Salz und Bürste behandelt. Martin Hager: „Im Keller bei der Käsepflege ist das wie bei einem Künstler. Die Arbeit ist zwar schwer, aber man kann bei der manuellen Tätigkeit gut nachdenken und Ideen sammeln.“

**MARTIN HAGERS  
PRODUKTPALETTE:**

**Vorarlberger Alpkäse**

**Rohstoff:** Frische, silofreie Bregenzerwälder Rohmilch, die direkt auf der Alpe produziert und täglich frisch verarbeitet wird.

**Fettgehalt:** 45 % Fi.T.

**Reifezeit:** Verschiedene Reifestufen zwischen vier und zwölf Monaten.

**Laibgröße:** 20 bis 25 Kilogramm.

**Rinde:** hellbraune Naturrinde.

**Lochung:** Rundlochung,

**Konsistenz:** Schnittfest, mit hellgelbem Teig.

**Geschmack:** Arttypisch; je nach Reifegrad mild bis intensiv-würzig.

**Martin's Edelziege**

**Charakteristik:** Schnittkäse.

**Rohstoff:** Frische, silofreie Bregenzerwälder Ziegenrohmilch, die direkt auf der Alpe produziert und verarbeitet wird.

**Fettgehalt:** 45 % Fi.T.

**Reifezeit:** Vier bis sechs Wochen.

**Laibgröße:** Wahlweise ein oder zwei Kilogramm.

**Rinde:** hellbraune Naturrinde.

**Lochung:**

Spärliche, kleine Lochung.

**Konsistenz:** Schnittfest bis leicht cremig, mit hellgelbem Teig.

**Geschmack:** Arttypisch; je nach Reifegrad mild bis kräftig.

**Lieferbar:** Jährlich von Anfang Juli bis Mitte Oktober (Saisonprodukt).

**Bregenzerwälder Alpbutter**

**Rohstoff:** Frischer (unpasteurisierter) Milch- und Molkerahm.

**Wassergehalt:**

Maximal 18 Prozent.

**Liefereinheiten:** 5 kg, 500 g, 250 g.

**Verpackung:**

Pergament-Butterpapier.

**Geschmack:** Arttypisch, mit weicher Konsistenz.

**Haltbarkeit:**

Gekühlt mindestens acht Tage.

**Empfehlung:** Die Alpbutter eignet sich hervorragend zum Tiefgefrieren beziehungsweise zur Erzeugung von Butterschmalz.

**ALPSCHWEIN**

Bei der Käseherstellung fällt ein Nebenprodukt in großer Menge an – die Molke. Die Molke gilt seit jeher als wertvolles Lebensmittel. Sie enthält wasserlösliche Vitamine, lebensnotwendige Eiweißbausteine, viele Mineralstoffe und Spurenelemente. Molke ist frei von Cholesterin und sehr fettarm. Mit dieser Zusammensetzung ist Molke ein ausgezeichnetes Futter für Schweine. Martins Alpschweine werden mit der täglich frisch anfallenden Molke, ergänzt mit einem garantiert gentechnikfreien Getreidefutter, gefüttert. Die Schweine sind Freiland Schweine und genießen Auslauf auf die herrliche Alpweide. Alpschweinefleisch ist saftig, kräftig und geschmackvoll. Die Schweine werden am Ende der Alpsaison bei einem Metzger in der Region geschlachtet. So ist eine fachgerechte und stressfreie Schlachtung mit einem äußerst kurzen Transportweg garantiert.

**Alpe Untermörzel**

**Diplom-Käsesommelier**

**Martin Hager**

**Übermellen 362**

**6881 Mellau, Vorarlberg**

**Tel. 0650/278 26 80**

**ANDREA KRIEGER**



Sie absolvierte 1983 die Lehramtsprüfung zur Diplompädagogin und unterrichtete seitdem an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen in Wien und NÖ. Derzeit ist sie in den Hertha-Firnberg-Schulen in Wien 21 und an der Pädagogischen Hochschule als Koordinatorin im Institut für Personalentwicklung und Fortbildung tätig.

Weiters arbeitet sie als Referentin, Veranstaltungsleiterin und externe Prüferin für verschiedene Institutionen. Ihre praktische Erfahrung holte sie sich durch verschiedene Engagements in gastronomischen Betrieben. Neben anderen Zusatzqualifikationen ist sie geprüfte Projektmanagerin, Sommeliere, Kaffeesommeliere und Käsesommeliere. Sie ist Co-Autorin von WIFI-Skripten und des Fach- und Lehrbuches „Die Käsekenner“.