

Kennen Sie den Unterschied zwischen Alp- und Bergkäse??

Bergkäse

Herstellung aus Milch, welche aus mehreren verschiedenen Betrieben stammen darf

Herstellung aus einer Milchvermischung – bestehend aus Alp- und Talmilch – erlaubt

Milchtransport zu einer Produktionsstätte (Verarbeitungsbetrieb, Genossenschaft) erlaubt

Mechanische Bearbeitung der Milch mittels Zentrifuge möglich

Produktion neben bäuerlichen Betrieben auch in Großbetrieben unter zu Hilfenahme modernster Technik (Käsefertiger, Abfüllwannen)

**Erlaubter Futtermiteinsatz:
Wiesengras
Heu
Krafftutter**

Alpkäse

Herstellung aus Milch, welche aus einem einzigen Betriebskreislauf (Alpe) stammen muss

Herstellung ausschließlich aus Alpmilch erlaubt

Kein Milchtransport erlaubt. Die Verarbeitung muss auf dem Betrieb der Milchgewinnung durchgeführt werden.

Das Entrahmen der Milch erfolgt ausschließlich durch Abschöpfen des Rahmes

Produktion in kleinen bäuerlichen Strukturen unter Wahrung alter Traditionen (Holzfeuerung, Käseauszug händisch mit dem Käsetuch)

**Erlaubter Futtermiteinsatz:
Wiesengras
Heu**

Darüber hinaus hat Alpkäse den weitaus höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren (Omega-3-Fettsäuren) im Gegensatz zu Bergkäse. Dies macht den Käse leicht verdaulich und bekömmlich. Lesen Sie dazu den Artikel „Alpkäse gegen der Herzinfarkt“ in dieser Mappe.