

<http://www.lebensmittelnet.at>



LEBENSMITTELnet > Herkunftsbezeichnungen & traditionelle Bezeichnungen > Traditionelle Lebensmittel aus Öste



Foto: LK-Vorarlberg

### Vorarlberger Alpkäse g.U

Traditionell hergestellter Hartkäse aus naturbelassener Rohmilch, produziert nach der Spezifikation für die Eintragung als Geschützte Ursprungsbezeichnung (gU) gemäß EU Verordnung 1065/79 ABl. L 156/6/97.

**Register Nummer: 5**



Foto: EU

### Offenlegungs Datum

Schon während des Dreißigjährigen Krieges (1618-1648) wurde das „Süß- bzw. Festtsennen“ (Grundlage für das Herstellungsverfahren des *Vorarlberger Alpkäses*) angewendet. Seit dem 18. Jh. findet die Bezeichnung „*Vorarlberger Alpkäse*“ Verwendung.

### Titel

**Vorarlberger Alpkäse g.U**

### Kurzdarstellung oder Behauptung

Hartkäse aus naturbelassener Rohmilch, die in Vorarlberger Alpen nur während der Sommermonate gewonnen und verarbeitet wird. Die alpine Vegetation verleiht der Milch ein besonderes Aroma, und dem *Alpkäse* seinen würzigen Geschmack. *Vorarlberger Alpkäse* wird produziert nach der Spezifikation für die Eintragung als Geschützte Ursprungsbezeichnung (gU) gemäß EU Verordnung 1065/79 ABl. L 156/6/97.

### Produktbezeichnung, Produktklasse

Käse, Milchprodukte

### Name der Region

Vorarlberg, Österreich

### Suchgebiet

Lebensmittel und Landwirtschaft

### Name des Informationsgebers

Vorarlberger Alpwirtschaftsverein

### Name des Antragstellers für den Titel

Vorarlberger Alpwirtschaftsverein  
Landhaus Bregenz  
Römerstrasse15  
6900 Bregenz

### Inhaber des Wissens oder zugehöriger Quellen

Bergbauern in Vorarlberg

**Empfänger, Inhaber, Bevollmächtigter, Eigentümer eines Titels,**

Vorarlberger Alpwirtschaftsverein

Römerstrasse, 15

6900 Bregenz

**Beschreibung**

Schriftstücke belegen, dass schon während des Dreißigjährigen Krieges das „Süß- bzw. Festtsennen“, das die Grundlage für das Herstellungsverfahren des *Vorarlberger Alpkäses* war bzw. ist, angewendet wurde. Im 18. Jahrhundert wurde bereits ein Großteil der Alpmilch zu Alpkäse verarbeitet. Seit dieser Zeit findet die Bezeichnung „*Vorarlberger Alpkäse*“ Verwendung.

Hartkäse aus auf Alpen und Vor-/Maisäßen gewonnener und verarbeiteter naturbelassener Rohmilch (nicht thermisiert, nicht zentrifugalentkeimt, nicht pasteurisiert, ohne Konservierungsmittel oder Stabilisatoren, ohne chemische Zusätze, ohne gentechnische Labstoffe), mit angetrockneter, körniger, braungelber bis brauner Rinde. Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig, elfenbeinfarbig und weist in der Regel eine erbsengroße runde Lochung, auf. Der F.i.T.-Gehalt liegt über 45 %. Das Laibgewicht beträgt bis zu 35 kg. Der Geschmack ist mild, aromatisch, mit zunehmendem Alter pikant.

Die Mindestreifezeit beträgt 3 bis 6 Monate mit möglichen divergierenden Eigenschaften (kleine Gläserisse, geringere Lochung).

Alp- und Vorsäß-/ Maisäßregionen des österreichischen Bundeslandes Vorarlberg. Vorsäß, eine einmähdige Wiese (Alm) mit Wirtschaftsgebäude im Bregenzerwald und im Walsertal (Vorarlberg), wird Ende Mai bis Ende Juni und Mitte September bis Mitte Oktober bewirtschaftet und als Weide benützt; diese Art der Bewirtschaftung weist noch Züge einer Nomadenwirtschaft auf.

Die behördlich anerkannten Alpbetriebe befinden sich auf 1000 bis 1800 m Seehöhe und werden im Rahmen der 3-Stufenwirtschaft nur in den Sommermonaten bewirtschaftet. Die Zufuhr von Milch aus Talbetrieben ist in jeder wie auch immer gearteten Form verboten.

Die auf den Alpen von amtlich kontrollierten Kuhbeständen gewonnene hartkäsereitaugliche, silofreie Rohmilch, die nicht thermisiert, pasteurisiert und nicht zentrifugalentkeimt wird, wird an Ort und Stelle ohne Transporte und Zwischenlagerung verarbeitet. Die am Abend gewonnene Milch wird zur Aufrahmung sofort in kleinere Behälter (Holzgebßen oder Wannen) abgefüllt. Am darauf folgenden Tag erfolgt die Entrahmung zur Erreichung des gewünschten Fettgehalts des Produktes durch das händische Abschöpfen des Rahmes (Alpbutter). Aus dieser gereiften und entrahmten Milch wird anschließend gemeinsam mit der morgendlichen Vollmilch sowie Milchsäurebakterien-Kulturen und Labstoffen der *Alpkäse* in Sennkesseln (Kupferkesseln) hergestellt. Die Entnahme des Käsebruchs erfolgt händisch mit Hilfe von Käsetüchern und ohne die Verwendung Käsefertigmern. Der Käsebruch wird auf 51,5° C bis 52,5° erhitzt, gepresst und zur guten Rindenausbildung regelmäßig mit Salzwasser behandelt. Die Käseherstellung erfolgt ausschließlich während des sommerlichen Weideganges der Tiere (Futtergrundlage der Tiere ist ausschließlich die Alpweide). Auf Grund der kurzen Alpnungsperiode (3-4 Monate) ist das Produkt nur saisonal und in begrenzten Mengen verfügbar.

Die zur Herstellung des *Vorarlberger Alpkäses* verwendete Milch weist auf Grund der alpinen Vegetation des Herstellungsgebietes sowie der ausschließlichen Grünfütterung der Tiere eine besondere Geschmackskomponente auf, die in Zusammenwirken mit der traditionell handwerklichen Herstellungsweise dem Käse seine charakteristischen Eigenschaften verleihen. Die Beschreibung der Spezifikation für die Registrierung als gU liegt im Österreichischen Patentamt auf. (Nationales Aktenzeichen: 1147-GR/95)

**Schlüsselworte**

Lebensmittel und Landwirtschaft, Traditionelles Wissen, Österreich, Vorarlberg, Region, Käse, Alpkäse, Vorarlberger Alpkäse

**Bibliographie/ Referenzen**

Verordnung (EWG) Nr. 2081/92. Antrag auf Eintragung: Art. 17, g.U.

(Nationales Aktenzeichen: 1147-GR/95)

<http://www.formaggio.it/vorarlbergeralpkaseE.htm>

<http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/cheese/austria/voraral.htm>

[http://www.alma.at/produkte\\_bergkaese\\_alpkaese.html](http://www.alma.at/produkte_bergkaese_alpkaese.html)

<http://www.vorarlberg.at/pdf/agrarbericht2006.pdf>

<http://www.aeiou.at/aeiou.encyclop.v/v960573.htm>

**Sprachcode**

Deutsch

**Produkt von**      **[www.genuss-region.at](http://www.genuss-region.at)**

Nein

**Regionaler Ansprechpartner**

Vorarlberger Alpwirtschaftsverein

Römerstrasse, 15

6900 Bregenz

21.07.2006, *Lebensministerium III/4*