

<http://www.lebensmittelnet.at>



LEBENSMITTELnet > Herkunftsbezeichnungen & traditionelle Bezeichnungen > Traditionelle Lebensmittel aus Öste



Foto: LK- Vorarlberg

Vorarlberger Bergkäse g.U

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

Register Nummer: 6



Foto: EU

Offenlegungs Datum

Im 14. Jh. begann mit der verstärkten Besiedelung des Gebietes die Milchproduktion und in weiterer Folge die Käseerzeugung.
1921 Genossenschaftsgründung „ALMA“

Titel

Vorarlberger Bergkäse g.U

Kurzdarstellung oder Behauptung

Traditionell produzierter Hartkäse aus naturbelassener Rohmilch aus definierten Regionen Vorarlbergs. Der *Vorarlberger Bergkäse* verdankt seine typischen Eigenschaften der verwendeten Milch, deren Inhaltsstoffe, Geschmack und Konsistenz maßgeblich von der Vorarlberger Alpenflora beeinflusst wird, sowie den Klimabedingungen und der manuellen Produktion unter Verwendung traditioneller Methoden. *Vorarlberger Bergkäse* wird produziert nach der Spezifikation für die Eintragung als geschützte Ursprungsbezeichnung (gU) gemäß EU Verordnung 1065/97 ABl. L 156/6/97.

Produktbezeichnung, Produktklasse

Käse, Milchprodukte

Name der Region

Vorarlberg, Österreich

Suchgebiet

Lebensmittel und Landwirtschaft

Name des Informationsgebers

Vorarlberger Sennenverband

Name des Antragstellers für den Titel

Vorarlberger Sennenverband
Montfortstrasse, 9-11
6900 Bregenz

Inhaber des Wissens oder zugehöriger Quellen

Sennereien des Bregenzerwaldes, im Großen und kleinen Walsertal und im Walgau

Empfänger, Inhaber, Bevollmächtigter, Eigentümer eines Titels

Vorarlberger Sennverband
Montfortstrasse, 9-11
6900 Bregenz

Beschreibung

Im 14. Jahrhundert begann mit der verstärkten Besiedlung des Gebietes auch die Milchproduktion und in weiterer Folge die Käseerzeugung. Mitte des 18. Jhdt. wurde in Vorarlberg bereits so viel Fettkäse erzeugt, dass es nicht mehr möglich war, diesen allein in Vorarlberg abzusetzen, sodass er professionell organisiert vor allem nach Italien verkauft wurde. Im Jahr 1921 wurde durch die Vorarlberger Sennereien und Alpen eine Vermarktungsgenossenschaft gegründet, die bis zum heutigen Tag den *Vorarlberger Bergkäse* national und international vermarktet.

Vorarlberger Bergkäse wird aus naturbelassener Rohmilch (Kuhmilch mit ca. 50 % F.i.T. hergestellt und hat eine geschmierte bis angetrocknete, braungelbe bis braune körnige Rinde. Die Laibe haben ein Gewicht von 8 bis 35 kg und eine Järbhöhe von 10 bis 12 cm. Die ca. erbsengroße runde Lochung ist matt bis glänzend und gleichmäßig verteilt. Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig, elfenbeinfarbig bis hellgelb. Der Geschmack ist würzig bis pikant. Als Grundstoff dient hartkäseereitaugliche Alm- oder Talmilch aus Rinderhaltung mit silofreier Fütterung. Es wird nur natürliches Lab verwendet.

Vorarlberger Bergkäse wird ausschließlich von Erzeugern bzw. Verarbeitern sowie Landwirten in den Regionen Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Laiblachtal (Pfänderstock) und Rheintal aus der in Vorarlberg gewonnenen Rohmilch hergestellt.

Vorarlberger Bergkäse ist ein typisch traditionell hergestelltes Produkt. Wesentlicher Bestandteil der Herstellung ist die Einhaltung strenger Kriterien bei der Milcherzeugung (Qualitätsrichtlinie für Milcherzeuger).

Insbesondere gilt:

- es sind nur Betriebe mit extensiver Grünlandbewirtschaftung – ohne Silageproduktion und –fütterung – für die Milchanlieferung zugelassen, bzw. nur Milch aus solchen Betrieben darf zur Herstellung des *Vorarlberger Bergkäses* verwendet werden;
- die Milch wird täglich mindestens einmal an die Käserei angeliefert und dort unmittelbar verarbeitet (kein Weitertransport von einer Käserei zur anderen)

Eigentliche Herstellung:

- Die angelieferte Rohmilch (nicht thermisiert, nicht pasteurisiert oder zentrifugalentkeimt) wird teilweise entrahmt (auf einen Fettgehalt von ca. 3,3 %),
- mit Kälbermagenlab und einer betriebseigenen Molken- bzw. Milchsäurekultur dickgelegt (wobei für die Beurteilung und Züchtung dieser Kultur die Erfahrung des Käasers entscheidend ist). Durch den Einsatz von Molkenkulturen unterscheidet sich der Vorarlberger Bergkäse gravierend von anderen ähnlichen Produkten.
- Der Käsebruch wird sodann auf ca. 51 bis 52,5° C erwärmt und gepresst.
- Anschließend gelangen die Käselaibe für 2-3 Tage in ein Salzbad (Kochsalzgehalt ca. 20 %) und werden sodann bei einer Temperatur zwischen 12 und 15° C und einer relativen Feuchtigkeit zwischen 90 bis 95 % in Kellern gereift. Hierbei werden die Laibe zur typischen

Rindenausbildung und Geschmacksentwicklung regelmäßig mit Salzwasser behandelt (d.h. zweimal pro Woche mit Salzwasser gebürstet bzw. abgerieben (Kochsalzgehalt ca. 20 %, pH-Wert bei 5,25).

- Konsumreif ist der *Vorarlberger Bergkäse* frühestens im Alter von 3 bis 6 Monaten (je nach Reifegrad können seine Eigenschaften etwas variieren: kleine Gläserisse im Teig (0,5 – 1 cm), geringere Lochung, ausgeprägter Geschmack).

Durch die ständige Eigenkontrolle und Qualitätssicherung der Betriebe ist der hohe Qualitätsstandard der Rohmilch und der Produktion des *Vorarlberger Bergkäses* gewährleistet. Die Einhaltung der Qualitätssicherung wird durch den „Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg“ kontrolliert. Gesetzlich vorgesehen sind Kontrollen betreffend Betriebs- und Personalhygiene und Tiergesundheit.

Die charakteristischen Eigenschaften des *Vorarlberger Bergkäse* sind auf die zur Herstellung verwendete Milch, deren Inhaltsstoffe und Geschmack bzw. Konsistenz durch die Vorarlberger Alpenflora maßgeblich beeinflusst werden, und auf die klimatischen und menschlichen (traditionelle handwerkliche Herstellung) Bedingungen des Herstellungsprozesses zurückzuführen. Durch die kleinstrukturierten Betriebe blieb die handwerkliche Produktion und traditionelle Pflege der Käse bis heute erhalten. Daraus resultiert die besondere Qualität und lange Haltbarkeit des *Vorarlberger Bergkäses*. Die Produktion dieses Käses bildet einen wesentlichen Beitrag zur Existenzsicherung landwirtschaftlicher Familienbetriebe in Vorarlberg. Darüber hinaus ist *Vorarlberger Bergkäse* als typisch Vorarlberger Spezialität aus der Regionalküche nicht wegzudenken. Zwanzig Prozent der Gesamtkäseproduktion Vorarlbergs entfallen auf Bergkäse.

Die Beschreibung der Spezifikation für die Registrierung als gU liegt im Österreichischen Patentamt auf. (Nationales Aktenzeichen: 1192-GR/95)

Schlüsselworte

Lebensmittel und Landwirtschaft, Traditionelles Wissen, Österreich, Vorarlberg, Region, Käse, Bergkäse, Hartkäse, Vorarlberger Bergkäse

Bibliographie/ Referenzen

Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 Antrag auf Eintragung: Art. 17, g.U. (Nationales Aktenzeichen: 1192-GR/95)

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

<http://www.members.aon.at/jausenexpress/kaesegeschichte.htm>

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

Sprachcode

Deutsch

Produkt von www.genuss-region.at

Nein

Regionaler Ansprechpartner

Vorarlberger Sennverband

Montfortstrasse, 9-11

6900 Bregenz

21.07.2006, Lebensministerium III/4