

## Käse des Monats November: Bregenzerwälder Alpkäse

Mitten im Naturschutzgebiet Hoher Freschen – Mellental gelangt man nach einem mehrstündigen Fußmarsch auf eine romantisch gelegene Alpe. Zum Gemeindegebiet Dornbirn gehörend, befindet sich auf 1.440m über dem Meer die Alpe Untermörzel.

Von Anfang Juni bis Mitte September verbringen neben Alpmeister Martin Hager und Gehilfen eine stattliche Zahl Vieh inmitten der herrlichen Bregenzerwälder Alpwelt die Sommermonate.

Ca. 50 Kühe, 20 Stück Jungvieh, einige Ziegen und Schweine fühlen sich in luftiger Höhe sichtlich wohl, und können hier feinste Kräuter und Gräser der saftigen Almwiesen zu sich nehmen.

Umstände, die sich im Endprodukt Käse widerspiegeln. Goldgelber Teig, intensiver, kräftiger Geschmack.

Ich habe mir als Käse des Monats November jedoch nicht den Alpkäse Jahrgang 2009 ausgesucht. – Nein, in den Reifekellern des Martin Hager ist immer noch ein Alpkäse des Jahrgangs 2008 vorrätig.

Circa 18 Monate Reifung, eine dicke, dunkle Rinde, ein dunkelgelber Teig, brüchige Konsistenz, zeugen von einem würzig – pikanten Käseerlebnis mit langem, intensiven Abgang.

Gekäst wurde dieser Alpkäse g.U. direkt auf der Alpe Untermörzel (Unterscheide: Alpkäse und Bergkäse) mit der täglich anfallenden Milch. Jeder Laib wird handgekäst und ist somit ein Unikat.

Nach der Zwischenlagerung in den Reifekellern der Alpe wurde der Käse im September 08 ins Tal gebracht und reifte dort auf Fichtenholzbrettern bei hoher Luftfeuchtigkeit bis zum heutigen Tag weiter. Der Fettgehalt beträgt mind. 45 % FiT. und es handelt sich natürlich um einen kraftfutterfreien, aus Kuhmilch hergestellten Rohmilchhartkäse.

Begleitend für diesen Käse serviere ich ein deftiges Schwarzbrot und die Weinwahl geht von einem schönen Traminer mit Restsüsse bis hin – zwar etwas gewagt – aber meiner Meinung nach ein Geschmackserlebnis, einer Beerenauslese.

Es ist seit meiner Wahl zum Käsesommelier des Jahres 09 bereits wieder ein Jahr ins Land gezogen. Am 2. Oktober 09 wurde in der Salzburger Stieglbrauwelt bei der Wahl "Käsesommelier des Jahres" mein Nachfolger gewählt. Dieser wurde feierlich am 21. Oktober bei der Käsekaisergala 2009 im Casino Velden verkündet. Ich darf mein Amt nun an meinen Nachfolger DKS Herbert Gundhacker übergeben, wünsche ihm ein erfolgreiches Jahr und verabschiede mich recht herzlich von Ihnen.

Mit kulinarischen Grüßen aus Tirol



Ronald Häsele  
Käsesommelier des Jahres 2009

Autor: Roland Häsele | 02.11.2009