



Die Herstellung von Berg- und Alpkäse auf den Alpen hat in Vorarlberg eine lange Tradition.

In der Region verwurzelt

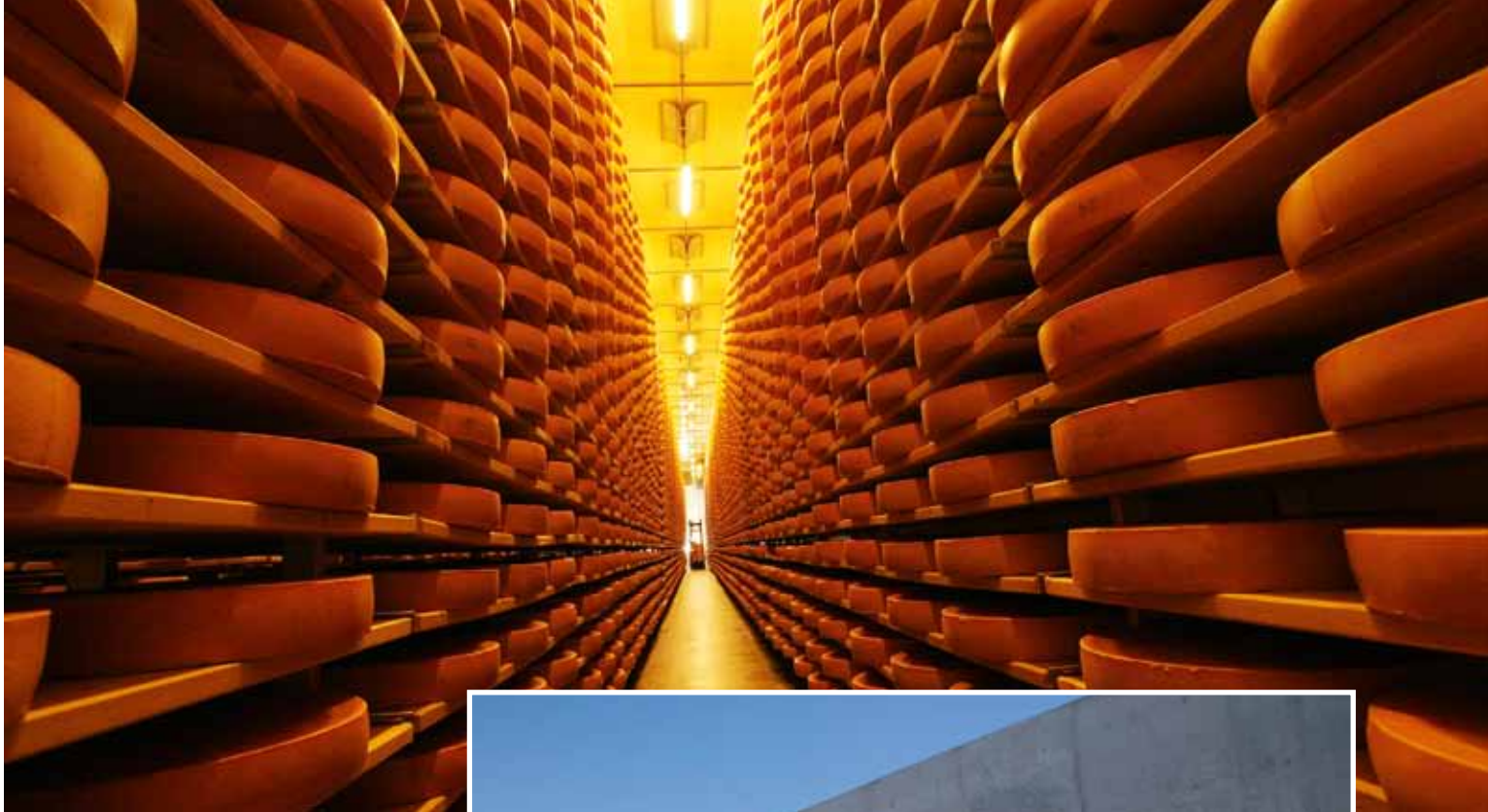
Der Bregenzerwald steht für Almwirtschaft, Handwerk und traditionelle Käseherstellung. Die Käse der unter der Käse-Strasse Bregenzerwald vereinten Sennereien sind auch für deutsche Bedienungstheken erhältlich.

Auf rund 650 Höhenmeter und etwa 30 km von Bregenz entfernt liegt in Vorarlberg das beschauliche Örtchen Lingenau. Neben der Gastronomie und dem Tourismus ist das Handwerk in der Region die Haupteinnahmequelle der Bewohner. Doch Handwerk bedeutet dabei nicht

nur Schreibern, Schlossern usw. Vor allem ist es das Betreiben von landwirtschaftlichen Betrieben und die Käseherstellung. Vorarlberg ist traditionell eine Heumilchregion. Bereits vor der Einführung der heute als Heumilch bekannten Milcherzeugung wurde in Vorarlberg nach diesen Kriterien – damals noch silagefreie Milch bezeichnet – produziert. Dabei ist die dreistufige Landwirtschaft nicht nur wichtig für die Herstellung einer hochwertigen Rohmilch, sondern auch für den Erhalt der Artenvielfalt der Bergwiesen. Im Frühjahr ziehen die Landwirte mit ihren Kühen vom Hof im Tal auf das Vorsäss, eine Alm auf 1.200 bis 1.600 Höhenmetern. Im Sommer geht es weiter auf die Alp, ehe es im Spätsommer zurück auf Vorsäss und im Herbst zurück ins Tal geht. Auf den

Etappen werden die Weideflächen in den Bergregionen von den Milchkühen als Futterflächen genutzt und von den Landwirten Heu für den Winter produziert. Zudem verhindert diese Bewirtschaftung ein Zuwachsen und Verwildern der Bergwiesen sowie den Erhalt einer großen Artenvielfalt an Kräutern und Gräsern, die sich in der Qualität der Milch sowie der daraus hergestellten Käse widerspiegeln. Wie wichtig die dreistufige Landwirtschaft für die Kulturlandschaft der Alpenregion ist, hat auch die UNESCO erkannt und diese 2011 in das Nationale Verzeichnis des immateriellen Weltkulturerbes aufgenommen.

Doch die Bewirtschaftung der Höfe und Almten ist heutzutage meist nur noch im



Der Bregenzerwälder Käsekeller in Lingenau ist Europas größtes Bergkäse-Reifezentrum.

Nebenerwerb möglich. Die kleinsten Betriebe haben acht bis zehn, die großen knapp 50 Kühe, so dass mindestens ein Teil der Familie einem weiteren Beruf nachgeht. Oftmals arbeiten die Frauen im Tourismus, der Gastronomie oder vermieten auf dem Hof Zimmer und Ferienwohnungen an Urlauber. Die Männer dagegen sind in handwerklichen Berufen, bei den Bergbahnen oder als Skilehrer beschäftigt. Auf diese Weise sind alle Wirtschaftszweige Vorarlbergs miteinander verbunden und mit ihnen der Käse. Daher hat man bereits 1998 beschlossen, die Kräfte zu bündeln und hat die KäseStrasse Bregenzerwald gegründet, um die Produkte und die Region gemeinsam erfolgreich zu vermarkten. Neben Landwirten, Alpen, Sennereien und Käsemachern zählen auch Gasthäuser, Hotels, Museen, Bahnen sowie zahlreiche Partnerbetriebe aus den Bereichen Handwerk und Handel heute zu den über 160 Mitgliedern der KäseStrasse. In den 17 Tal- und 90 Alpennereien werden nach alter Tradition Berg- und Alpkäse aus Heumilch hergestellt. Darüber hinaus werden etwa 40 regionale Käsespezialitäten wie der Rässkäs oder der Bachensteiner im Bregenzerwald produziert. Eines ha-



In den vergangenen Jahren wurde in Sibratsgöll in den Reifekeller investiert, um für die Zukunft gerüstet zu sein.

ben aber viele dieser Käse gemeinsam: Die Bergkäse werden in verschiedenen Käsereien der Region hergestellt, kommen dann nach Lingenau, wo die Käsemeister des Reifelagers sie pflegen und wenden, bis sie den perfekten Reifegrad erlangt haben. Der Bregenzerwälder Käsekeller in Lingenau bietet Platz für rund 32.000 Alp- und Bergkäseleibe und wird von mehreren Herstellern und Vermarktern genutzt und ist damit Europas größtes Bergkäse-Reifezentrum.

Gemeinsam für die Region

In der Vermarktung gingen die Senneereien in der Vergangenheit oft unterschiedliche Wege. Einige setzten auf Direktvermarktung, andere lieferten an regionale Vermarkter, Hersteller und Händler. Der gemeinsame Gedanke der KäseStrasse verblasste. Doch umtriebige, ehrenamtliche Mitglieder der KäseStrasse hielten die Vision der gemeinsamen Vermarktung als KäseStrasse Bregenzerwald aufrecht. Ni-

cole Wolf-Vöhl, Geschäftsführerin der KäseStrasse, hat es sich zur Aufgabe gemacht, die vielen Mitglieder wieder auf die Werte der KäseStrasse einzustimmen und einen Teil der Bregenzerwälder Käse unter der gemeinsamen Marke zu vermarkten. Mit einer Werbeagentur aus der Region wurde den Laibetiketten ein neuer Look gegeben, der die traditionellen Werte mit moderner Optik kombiniert. Auch über die Landesgrenzen hinweg, in deutsche Bedienungsabteilungen, haben es die ersten Sorten bereits geschafft. Dafür hat sie sich als Partner Fachgroßhändler Käse Wolf aus dem Odenwald ausgesucht, der den Vertrieb hierzulande seit kurzem übernimmt.

Und die Marke hat vieles für den Kunden zu bieten. Denn neben der bereits erwähnten besonderen Bedeutung der Landwirtschaft und Käseherstellung für die Region sind es auch die vielen Senneereien, die jeweils eine eigene Geschichte mitbringen.

Alpenkäse Bregenzerwald

Wie die in Bezau ansässige Sennerei Alpenkäse Bregenzerwald. Sie zählt zu den größeren Käsereien im Bregenzerwald und verarbeitet rund zwölf Mio. Liter Milch pro Jahr zu rund 1.100 t Käse sowie rund 140 t Butter. Diese wird täglich mit den zwei eigenen Milchsammelwagen in einem Gebiet zehn km Richtung Egg und rund zwölf km Richtung Au eingesammelt und tagesfrisch verarbeitet. Die gentechnikfreie Heumilch ist ein hochwertiger Rohstoff für die Berg- und Schnittkäse sowie für die Molke, die als Konzentrat für beispielsweise Säuglings- und Sportlernahrung weiterverarbeitet wird. Rund 50.000 Laibe Schnittkäse werden in Bezau aus thermisierter Milch hergestellt und gereift. Die Bergkäse (Rohmilchkäse) gehen kurz nach dem Salzbad ins Käselager nach Lingenau und werden dort ausgereift. Die Käserei spiegelt aber vor allem auch die Verbundenheit zur Natur und Region wider. Da die ehemalige Emmentaler-Käserei aufgrund von zu geringen Kapazitäten, fehlendem Reifelager und

Die dreistufige Landwirtschaft sorgt für hochwertige Milch und den Erhalt der Kulturlandschaft.



Der Neubau der Alpenkäserei Bezau verbindet moderne und traditionelle Vorarlberger Architektur.



Im Stall erhalten die Kühe bestes Heu der Vorarlberger Wiesen.

Foto: Christoph Ling



Aus einer trächtigen Ziege wurde mit der Zeit eine ganze Herde.

ständig wachsenden Auflagen für Hygiene nicht mehr zeitgemäß war, so dass ein Neubau in Bezau realisiert wurde. Schon von der Architektur mit Beton und Holzverkleidung her spiegelt sich der moderne Vorarlberger Baustil wider. Ein Hackschnitzelwerk erzeugt die Energie und verbessert die CO₂-Bilanz. Das dafür notwendige Holz stammt von Mitgliedsbetrieben der genossenschaftlich organisierten Käserei und sichert damit Arbeitsplätze in der Region. Zudem wird eine Wärmerückgewinnung an allen möglichen Stellen in der Käserei umgesetzt. Eine Photovoltaik-Anlage auf dem Dach erzeugt weitere Energie und wurde ebenfalls durch Mitglieder und Kunden finanziert. Sie konnten sich beteiligen und erhalten als „Zins“ für 500 Euro Einlage Gutscheine über 600 Euro, die als Käsegutscheine in der Alpenkäserei eingelöst werden können. Denn Ziel ist es, die Wertschöpfung in der Region zu halten.

Dorfsennerei Sibratsgfäll

Zu den kleinen Käsereien im Bregenzerwald zählt die Dorfsennerei Sibratsgfäll. Im Jahr 1907 wurde sie als Genossenschaft von 50 Landwirten errichtet. Heute liefern im Winter nur noch elf Milchviehbetriebe an die Sennerei des 400 Einwohner-Dorfes. Im Sommer kommen noch sieben Alpen als Milchlieferanten hinzu. Rund 3.500 kg Milch werden im Winter verarbeitet (rund 1,5 Mio. l/Jahr). 500 kg werden für die Herstellung des Bachensteiners verwendet. Dabei handelt es sich um einen Weichkäse mit Rotkulturen, der dem Limburger ähnlich ist. Die restlichen 3.000 kg Rohmilch werden zu Bergkäse verarbeitet. Diese reifen teilweise bis zu zwölf Monate, ein kleiner Teil sogar bis zu 18 Monate. Zwischen acht und 45 Kühe haben die Bauern, die morgens und abends die Milch selber in Sibratsgfäll anliefern. Diese Milch wird am Morgen im Kupferkessel – der Käserei stehen ein



Die traditionellen Spezialitäten der KäseStrasse Bregenzerwald sind auch in deutschen Bedienungstheken zu finden.



Ingo Metzler hat ein Wellness- und Beautysortiment auf Molkebasis entwickelt.



Mit Frisch-, Weich- und Schnittkäsen aus Kuh- und Ziegenmilch punktet Metzler bei Feinschmeckern.

großer Kessel mit 5.200 l und ein kleiner mit 500 l zur Verfügung – verarbeitet. Sieben Tage die Woche wird gekäst. Der Sonntag hat dabei eine Besonderheit: An diesem Tag werden weder Bachensteiner noch Bergkäse hergestellt, sondern ein Bergtilsiter, ein Schnittkäse nach Tilsiterart in den Varianten natur und mit Kümmel. Eine weitere Spezialität der Käserei ist das Bergkäsele, ein Bergkäse mit nur einem kg, der von seiner Optik dem Schweizer Tête de Moine ähnelt. „Er lässt sich auch hervorragend auf der Girolle schaben“, verrät Max Bereuter, Geschäftsführer der Sennerei Sibratsgfall. Um auch in Zukunft den Landwirten die Abnahme ihrer Milch zu gewährleisten, wurde in die Reifekeller und in Pfliegeroboter investiert. Im Vergleich zu anderen Käsereien im Bregenzerwald liefert die Sennerei in Sibratsgfall bisher nicht an andere Unternehmen in der Region, die den Käse vermarkten, sondern vertreibt 100 Prozent der Käse selber.

Metzler Naturhautnah

Früher gehörte auch die Ziege zum Bregenzerwald und seinen landwirtschaft-

lichen Betrieben. Sie war fast gänzlich verschwunden, hält aber seit einigen Jahren wieder Einzug, denn Ziegenkäse liegen im Trend. So auch auf dem Hof der Metzlers. Damals bekam Ingo Metzler zu seinem zehnten Geburtstag eine trächtige Ziege geschenkt. Diese, und die beiden Jungtiere waren der Grundstein für eine eigene Ziegenherde. Und mit der Zahl der Ziegen wuchs die Milchmenge und die Menge an Käse, die hergestellt werden konnte. Die heimische Küche wurde schnell zu klein, so dass er eine kleine Sennerei baute. Doch schon bald entsprach auch diese nicht mehr den Anforderungen an eine moderne Käserei und eine größere Sennerei wurde gebaut. Inzwischen sind es rund 100 Milchziegen, neben den noch immer am Hof gehaltenen 16 Milchkühen, die die Milch liefern. Zusätzlich liefern sechs weitere Höfe Ziegenmilch an Ingo Metzler, der heute ca. 2.000 l Ziegenmilch pro Tag zu rund 30 verschiedenen Frisch-, Weich- und Schnittkäsen mit und ohne Zutaten verarbeitet. Darüber hinaus baute er sich ein weiteres Standbein auf, mit dem er mittlerweile in ganz Österreich und auch

über die Landesgrenzen hinaus bekannt ist: mit Beauty- und Wellnessprodukten auf Basis von Molke. Denn mit der steigenden Menge an Ziegenmilch und Ziegenkäse fiel auch immer mehr Molke an. Da rund zehn Prozent der Milch als Molke übrig bleiben und diese hochwertige Inhaltsstoffe hat, kam Ingo Metzler gemeinsam mit einem befreundeten Drogisten der Gedanke, dass Molke schon im Altertum beispielsweise zum Baden verwendet wurde. Gemeinsam entwickelten sie aus Molke und Kräutern aus der Region den ersten Badezusatz. Heute bietet er ein rund 40 Produkte umfassendes Sortiment von Dusch- und Handcremes, Lippenpflegestiften, Badezusätzen und vieles mehr an, das im Bregenzerwald auch in fast jeder gehobenen Hotellerie zu finden ist.

Der Bregenzerwald zeigt, wie sich Tradition und Moderne sowie verschiedene Wirtschaftszweige miteinander verbinden können. Diese Gemeinsamkeiten sind in der KäseStrasse Bregenzerwald vereint, die für regionale Vielfalt steht und die Besonderheiten sind in jedem einzelnen Stück Käse zu schmecken.