

## So ein Käse!

Bereits vor gut 9.000 Jahren verstanden es die Menschen im Tal und am Berg, Ziegen oder Schafe einzufangen und deren Milch zu verarbeiten. Geronnene Milch wird zu Topfen und wenn dieser in der Wärme reift, entsteht schnell einfacher Sauermilchkäse. Die Kuh erschien übrigens erst einige Jahrtausende später als Milchlieferant auf der Bildfläche. Käse zu erzeugen ist seit jeher die Arbeit von Bauern und Sennern. Die Almwirtschaft im SalzburgerLand kann auf eine Jahrhunderte alte Tradition zurückblicken. Abhängig von klimatischen und landwirtschaftlichen Umständen entstanden hier unzählige Käsesorten, die für ihre jeweilige Region ganz typisch sind. Auf vielen der insgesamt 1.800 Almen im SalzburgerLand kann man in die Kunst des KäSENS eintauchen und die Milch auf ihrem Weg zum Käselaib begleiten.



### Natur pur: Qualitätsprodukt Almkäse

Almkäse unterscheidet sich vom herkömmlichen Käse vor allem in der Herstellung, denn für diese Produkte aus der Salzburger Bergwelt wird gute Milch aus biologischer Landwirtschaft verwendet. Die Art des Futters garantiert die hohe Qualität der Milch, denn sie ist der wertvolle Rohstoff für milde oder würzige Käsespezialitäten. Daher fressen die Kühe auf den Almen im SalzburgerLand täglich frisches Futter wie Gras, Klee oder Heu. Den ganzen Sommer über können die Tiere die saftigen

Kräuter und Gräser der Salzburger Bergwelt genießen. Was für die Milch-Lieferanten auf der Alm auf keinen Fall in Frage kommt sind Massentierhaltung, chemische Dünge- und Pflanzenschutzmittel auf Futterpflanzen oder gar im Futter selbst. So machen intelligente Verarbeitung, wertvolles Eiweiß, wichtige Mineralstoffe und lebensnotwendige Vitamine den Almkäse beinahe zum Alleskönner unter den Lebensmitteln.

### Käsemachen am Berg und im Tal – den ganzen Sommer lang im SalzburgerLand

In der Almenwelt im SalzburgerLand gibt es rund 550 bewirtschafteten Hütten, die den ganzen Almsommer über für Bergwanderer geöffnet haben. Viele Hütten stellen ihren eigenen Käse frisch aus der Milch der Almkühe her. Wer möchte, der kann den Sennerinnen und Sennern auf einigen Almen beim Käsen über die Schulter schauen.

In der Salzburger Käsewelt in Schleedorf, nicht weit von der Stadt Salzburg entfernt, gibt es in der original nachgebauten Sennhütte die Gelegenheit für Jung und Alt, die Kunst des Käsemachens hautnah zu erleben. Erfahrene Käsemeister geben ihr Wissen gerne an die Besucher weiter.

### Wie die Löcher in den Käse kommen: Selbstgemachter Frischkäse

Das braucht man, um Frischkäse nach dem Salzburger Käsewelt-Rezept selbst und zu Hause herzustellen: Einen großen Topf, 10 l Milch vom Bauernhof (keine Milch aus dem Packer!), 250 ml Buttermilch, Lab (Reformhaus), grobes Salz und Kräuter.

Milch vom Bauernhof auf ca. 38°C erwärmen, dann die Buttermilch einrühren. Eine halbe Stunde warten, währenddessen immer wieder umrühren. Nun pro Liter Milch 3-4 Tropfen Lab mit ein wenig Wasser verdünnen und in die Milch einrühren. Die Milch eine weitere halbe Stunde ruhen lassen, nicht mehr umrühren. Nun beginnt das so genannte „Bruchschneiden“: Mit einer Teigpalette den Inhalt des Topfes so lange bearbeiten, bis alle Bruchstücke ca. die Größe von Kirschen haben. Dann kann die Masse mit Kräutern vermischt und in Formen gefüllt werden. Oben und unten muss die Käsemasse mit grobem Salz eingerieben und bedeckt werden. Nach dem Einreiben geht's ab in den Kühlschrank und schon nach wenigen Stunden im Kalten kann der selbstgemachte Frischkäse genossen werden. Guten Appetit!

