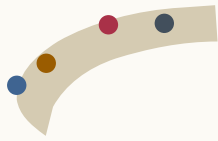


Wie Regionen Käse prägen

– kann man eine Region schmecken?



Eine Region schmeckt nicht immer gleich. Sie prägt, wie Käse entsteht: was die Kühe fressen, wo und wann gekäst wird und wie der Laib reift. Bei ähnlich gemachten Rohmilchkäsen werden diese Unterschiede besonders deutlich.

Landschaft & Futter



Milch



Ort & Jahreszeit



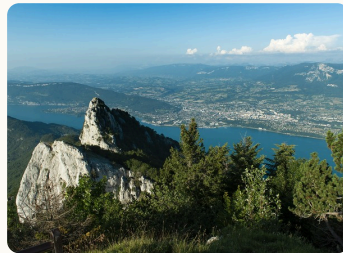
Handwerk & Reifung



Geschmack



● Allgäu



● Savoyen



● Tirol



● Waadtländer Alpen

Eine Käsefamilie, regionale Unterschiede

In den Alpen wurde Sommermilch zu großen, haltbaren Laiben verarbeitet. Alle Käse dieser Degustation gehören zu dieser Familie: Rohmilch, erwärmt, gepresst, gesalzen und über Monate gepflegt.

Gerade die ähnliche Machart macht den Vergleich spannend. Unterschiede entstehen durch Fütterung, Ort und Saison des KäSENS, die Arbeit im Betrieb und die Reifung. Jeder Laib bleibt dabei ein Produkt seiner Charge und seines Reifeverlaufs.

Die vier Regionen

● Allgäu

Dorfsennereien im Voralpenland



Voralpen und Alpen im Südwesten Bayerns: Über **70 Prozent der Landwirtschaftsfläche sind Weiden**. Mit 692 bewirtschafteten Alpen liegt hier die höchste Alpdichte des gesamten Alpenbogens.

Die Käsekultur richtete sich im 19. Jahrhundert grundlegend neu aus: Ab 1821 holten Händler Sennen aus dem Emmental, ab 1851 öffnete die Bahn die Märkte, und schon 1852 galt die Region als „die Käseküche Deutschlands“. Seither verarbeiten **Dorfsennereien die Milch der umliegenden Höfe gemeinschaftlich** — silagefreie Heumilch, ganzjährig im Ort verkäst.

Aus dieser Region: Allgäuer Alpkäse

● Savoyen

Talkooperative im Avant-Pays



Das Avant-Pays Savoyard ist Voralpenland zwischen zwei Seen — Hügel, Weinberge, die Rhône, darüber der 1.390 Meter hohe Felszahn der Dent du Chat. **Gekäst wird ganzjährig im Tal**. 140 Milchviehbetriebe halten hier rund 5.000 Kühe.

Savoyen kennt die Genossenschaft unter eigenem Namen: „**fruitière**“, vom gemeinsamen Ertrag, dem *fruit*. Die Idee stammt aus dem Jura und kam um 1800 hierher. Ein einzelner Hof hat nie genug Milch für einen großen Laib — und der war der Wintervorrat. Bis heute holt die Talkooperative die Milch täglich und verkäst sie am selben Tag.

Aus dieser Region: Meule de Savoie

● Tirol

Dorfsennerei im Kaiserwinkl



Rund 96 Prozent der Tiroler Landwirtschaftsfläche sind Grünland und Almen, die Ackerfläche liegt bei drei Prozent. **60 Prozent aller Rinder verbringen den Sommer auf der Alm** — die höchste Alpnungsquote Österreichs.

Heumilch prägt die Tiroler Milchwirtschaft: Sie macht 41 Prozent der gesamten Milchlieferung aus, in Deutschland weniger als ein Prozent. Seit 2016 ist Heumilch EU-weit geschützt. Die Höfe liefern täglich an die Sennerei im Bergdorf; dort wird ganzjährig gekäst.

Aus dieser Region: Schwarzberger

● Waadtländer Alpen

Alpkäserei im Pays-d'Enhaut



Das Pays-d'Enhaut liegt zwischen 1.000 und 2.000 Metern. In der **Stufenwirtschaft** nutzt ein Betrieb mehrere Hütten auf verschiedenen Höhen und zieht im Lauf des Sommers mit der Herde weiter. Die UNESCO nahm die Schweizer Alpsaison 2023 ins immaterielle Kulturerbe auf.

Vom 10. Mai bis 10. Oktober wird oben auf der Alp gekäst, über offenem Holzfeuer und direkt am Melkort. Anschließend kommen alle Laibe der Region zur gemeinsamen Reifung in die Keller im Dorf L'Etivaz.

Aus dieser Region: L'Etivaz AOP

Wie diese Unterschiede sichtbar, riechbar und schmeckbar werden, zeigt das **Degustationsblatt**.