

Alles für Laib und Seele

Was das Bordeaux für Weinliebhaber, ist der Bregenzerwald für Käsekenner: Beste Kräuterwiesen-Lagen, erfahrene Sennen und glückliche Kühe lassen die aromatischsten Sorten der Welt entstehen

TEXT: Verena Haart
FOTOS: Egbert Krupp



Das Feuerholz muss Bauer Werner Geiger noch eigenhändig hacken. Die Computer-unterstützte Melkmaschine nimmt ihm viel Arbeit ab (l.)

Erich, Oki, Sausi und Ecke arbeiten hart. Tag und Nacht fahren sie die fußballfeldgroßen Regalreihen ab, in denen sich mehr als 32 000 Käselaibe bis unter die Decke in sieben Meter Höhe stapeln. Alle 30 Sekunden nehmen sie einen der 30 Kilo schweren Laibe aus den Fichtenholzregalen und schmieren ihn mit Salzlake ein. Es ist kalt im Käsekeller in Lingenau, und in der unerträglich feuchten Luft liegt ein beißender Geruch von Ammoniak. Nicht gerade die besten Arbeitsbedingungen für Erich und seine Kollegen. Doch was kein Mensch aushalten würde, schaffen die vier problemlos. Kein Wunder, sie sind Roboter.

Auf der Alpe in 1450 Meter Höhe muss Werner Geiger seinen Käse noch per Hand mit Salz und Wasser pflegen, damit die Rinde nicht schimmelt und fest und körnig wird. In seinem Käsekeller lagern an die 150 Käseräder. Nach Ammoniak riecht es hier auch, aber das macht dem 51-Jährigen schon lange nichts mehr aus. Werner Geiger ist Alpsenn. Seit er denken kann, verbringt er die Sommermonate auf der Alpe Sattellegg, die hoch oben über den Dörfern Au und Schnepfau thront. Sein Gesicht ist von der Höhensonne gebräunt, die strammen Waden stecken in kniehohen Gummistiefeln. Seit sechs Uhr morgens ist Geiger auf den Beinen, hat die Kühe mit Heu gefüttert und den Stall ausgemistet. So wie jeden Tag. Wochenenden kennt er nicht. An den wenigen freien Nachmittagen, die ihm bleiben, jagt Geiger mit dem Mountainbike die Berge hoch. Einmal hat er sich mit Freunden eine einwöchige Radtour über

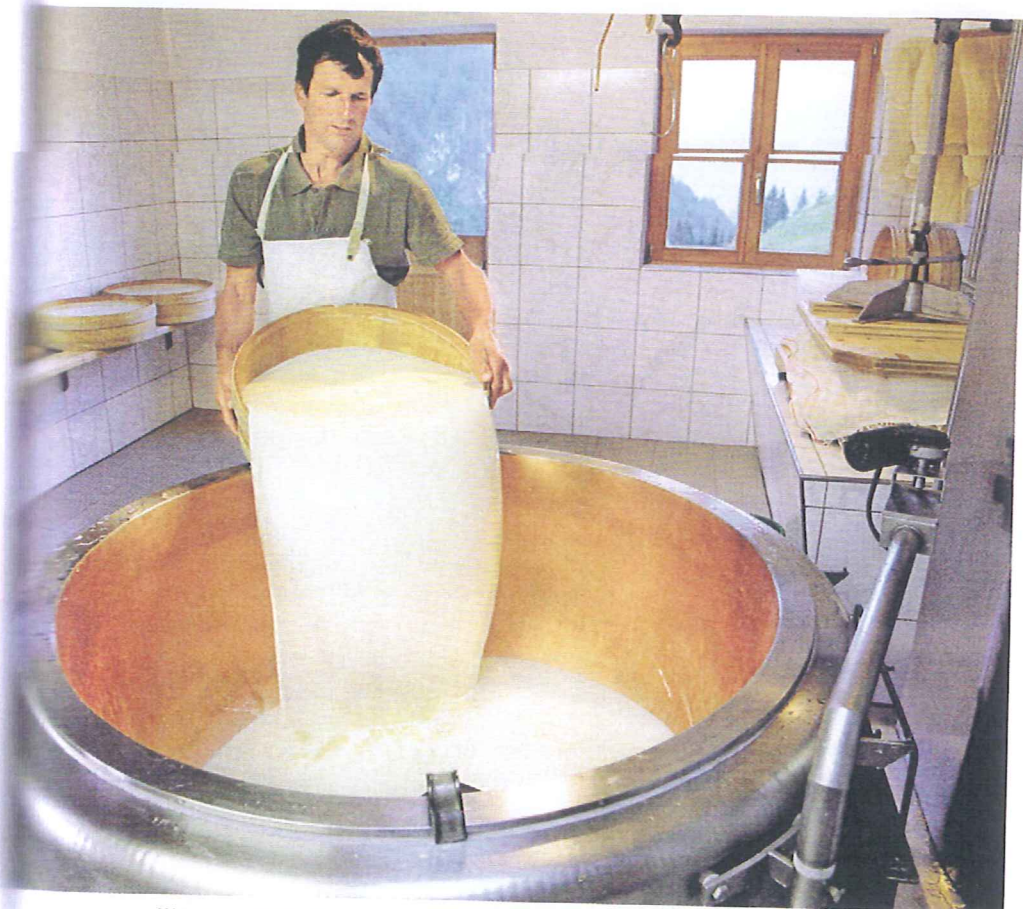
die Pyrenäen gegönnt. „Danach waren wir noch einen Tag am Strand“, sagt er und lacht, „aber das fand ich stinklangweilig.“

Über dem Gipfel des Diedamskopfes geht die Sonne auf, als Geiger mit dem Melken des Viehs beginnt. Vor dem Stall warten die Kühe geduldig, bis sie an der Reihe sind. Jede trägt eine Glocke um den Hals, deren blechernes Läuten die Morgenstimmung auf der Alpe vertont. Eine nach der anderen tritt in die Melkbox, wo Werner Geiger schon auf sie wartet. Er nennt nicht nur alle Kühe beim Namen, sondern kennt auch ihre Eigenheiten. „Die Billa ist eine ganz Sensible, die kommt immer als Letzte in die Box“, sagt er, während er dem Tier das Melkgeschirr anlegt. Die Melkmaschine ist ein kleines, vollautomatisches Hightech-Wunder. Zweimal täglich saugt sie 170 Liter Milch aus Geigers

Kühen und analysiert gleichzeitig, ob sie frei von unerwünschten Keimen ist. Aus der Milch macht der Alpsenn jeden Tag zwei Laibe Hochalpkäse.

Käse gehört zum Bregenzerwald wie der Rotwein zu Burgund oder Bordeaux. Die Sennerrinnen und Sennen pflegen die Kühe und Weiden das ganze Jahr wie ein guter Winzer seine Reben. Wäre die Alpe Sattellegg ein Weinberg, sie hätte die Bezeichnung Grand Cru, also beste Lage, verdient. Denn nur hier oben wachsen die aromatischen Kräuter und Gräser, die der Milch und damit auch dem Hochalpkäse sein ganz besonderes Bouquet verleihen. „Von Alpe zu Alpe schmeckt der Käse anders. Meine Variante ist ausgesprochen mild und cremig“, erklärt Werner Geiger. „Die würde ich unter 100 anderen Käsesorten herausschmecken.“

Käseproduktion in 1450 Meter Höhe: Mit der Käseharfe zerteilt Werner Geiger das geronnene Eiweiß und schöpft den entstandenen Bruch mit einem Leinentuch heraus. Zum Schluss presst er den Käse in die Form. Die Laibe bleiben zwei Tage im Salzbad



Was Werner Geiger hier in den Kupferkessel schüttet, ist die Milch von 17 Kühen. Zweimal täglich werden sie gemolken. Die 340 Liter Milch verarbeitet der Alpsenn zu zwei Laiben Hochalpkäse

In der Region verarbeiten 15 Dorfsennereien die Milch der Bauern hauptsächlich zu Bergkäse. Gesamtproduktion: 4500 Tonnen jedes Jahr. Während der dreimonatigen bis zweieinhalbjährigen Reifezeit in den Käsekellern entwickeln der Berg- und Hochalpkäse ihren Geschmack. Die Bauern und Sennereien aus der Gegend, die keinen eigenen Keller haben, bringen ihre Waren in den 2003 eröffneten Käsekeller nach Lingenau. Dort, wo die Roboter Erich, Oki, Sausi und Ecke das „gelbe Gold“ Tag und Nacht pflegen.

Als der Vater von Werner Geiger die Alpe mit den Bergwiesen und der Holzhütte 1966 kaufte, bestand der Boden in der Sennküche noch aus speckigen Holzdielen, und die Wände waren vom Rauch der offenen Feuerstelle schwarz. Heute blitzen in dem hellen Raum weiße Fliesen und ein neuer Kessel mit integriertem Holzofen. Darin erhitze Geiger die entrahmte Milch. Zuvor hat er das Lab, ein Enzym aus dem Kälbermagen, hinzugegeben. Dadurch flockt die Milch, und das Eiweiß trennt sich von der Molke. „Das Sennen hab ich von meinem Vater gelernt, aber eigentlich mache ich alles nach Gefühl“, sagt Geiger, während er mit der Käseharfe die Masse in kleine Körnchen zerteilt. Mit einem großen Leinentuch sieht er dann die Flocken ab. Seit Jahrhunderten hat sich die Methode nicht verändert: Zwischen den Zähnen hält der Senn zwei Zipfel eines Leinentuches fest, die anderen beiden hat er in je einer Hand. Dann taucht er, ohne zu zögern, mit beiden Armen tief in die fast 50 Grad heiße Milchsuppe. Er zieht das Leinen- →

Die Alpe Sattellegg mit Blick auf die Nördlichen Kalkalpen (oben).
Wer so nah am Himmel wohnt, vertraut auf göttlichen Beistand: In vielen Stubenecken hängt deshalb auch heute noch das traditionelle Kruzifix (unten)



tuch heraus; in dem Stoff bleiben die kleinen weißen Käsekörner zurück. Anschließend füllt er den Käse in zwei kreisrunde Formen. Eine Nacht lang wird er darin gepresst, bis der letzte Tropfen Molke entwichen ist. Erst dann kommt der Käse zum Reifen in den Keller.

Was die Region des „Ländle“ zwischen Bodensee und Arlberg so einzigartig macht und als Käseregion auszeichnet, ist der ausschließlich aus silofreier Rohmilch hergestellte Käse. Die Milchkühe und Ziegen bekommen keine Silage, also durch Milchsäuregärung konserviertes Grünfutter. Sie ernähren sich hauptsächlich von dem, was sie auf den Weiden finden. „Das ist natürlich ein Pluspunkt, wo doch nur noch zwei Prozent der EU-Milch silofrei produziert werden“, sagt Hans-Peter Metzler. Der Gastwirt und Obmann der Käsestraße Bregenzerwald schaut von der Terrasse seines Hotels in Hittisau auf die umliegenden grünen Wiesen. Die Bauern sind gerade dabei, das frisch gemähte Gras einzufahren. Dass die Welt hier noch in Ordnung ist, hat nach Ansicht Metzlers vor allem einen Grund: „Der Käse ist, wenn man so will, die Basis für alles. Denn dahinter stehen die vielen Bauernfamilien, die unsere Landschaft pflegen und erhalten.“

Das war nicht immer so. Früher produzierten die ortsansässigen Sennereien fast nur Emmentaler Käse. Ein sicheres Geschäft. Denn der ist einfach herzustellen, schmeckt immer gleich und kann bereits nach acht bis zehn Wochen Lagerzeit verkauft werden. Die Situation änderte sich



Diese Ziegen stehen im Stall von Ingo Metzler. Ihre Milch wird nicht nur zu Frischkäse verarbeitet (Foto rechts), sondern auch zu Kosmetikprodukten

erst 1995 mit dem Beitritt Österreichs zur Europäischen Union. Bis dahin erhielten die Bauern Ausgleichszahlungen, wenn der Marktpreis für die Milchprodukte sank. Mit dem Beitritt fiel diese Finanzspritze weg. Die Landwirte mussten sich etwas Neues einfallen lassen, wenn sie überleben und nicht von einer großen Sennerei geschluckt werden wollten. „Gott sei Dank haben sich die Bauern dagegen gewehrt und gekämpft“, sagt Metzler stolz. 1998 schlossen sich die Sennereien, Bauern und Gastwirte zusammen, riefen die Käsestraße Bregenzerwald ins Leben. Ihr Ziel: die heimischen Produkte zu erhalten, zu fördern und zu vermarkten, allen voran den Bregenzerwälder Berg- und Hochalpkäse.

Die Käsestraße ist keine durchgängige Route zum Abfahren oder Wandern, sondern eignet sich eher für eine riesige Schnitzeljagd auf den Spuren des Käses. Überall, wo ein Schild mit dem „K“ für Käsestraße zu sehen ist, steckt einheimischer Käse dahinter, ob in den Dorfsennereien, auf den 90 Sennalpen – oder im Käsehaus in Andelsbuch. Dort umfasst das Angebot gut 60 Käsesorten: Wein-, Bärlauch- und violetten Holunderkäse, Camembert, Ziegenfrischkäse und natürlich Berg- und Hochalpkäse in allen Reifegraden. Je älter, desto würziger. Eine Spezialität ist die Wälder Schokolade, auch Gsig genannt. Die marzipanähnliche, braune Masse aus karamellisiertem Milchezucker schmeckt zuerst süß und dann im Abgang salzig. Was nach dem Zweiten Weltkrieg als Schokoladen-Ersatz diente, wird heu-

zutage in den Haubenlokalen zu feinem Gsig-Parfait verarbeitet.

Neben Käse füllen auch Kosmetikprodukte aus Molke die Verkaufsregale im Käsehaus. Dahinter steckt Ingo Metzler (nicht verwandt oder verschwägert mit Hans-Peter Metzler) aus Bruggan bei Egg. Der Bauer zählt nicht nur bei der Milchverarbeitung zu den Avantgardisten. Sein Bergbauernhof, ein aus Beton und Glas errichteter, postmoderner Bau, ragt wie ein Teleobjektiv aus dem Hang. Drinnen tür-

Von wegen alles Käse! Aus Milch wird auch Lippenbalsam gemacht

men sich Plastikeimer, und es riecht nach Ringelblumen und Lavendel. Dass sich aus Milch nicht nur Käse herstellen lässt, weiß Ingo Metzler für sich zu nutzen. Zehn Liter Milch ergeben etwa ein Kilo Käse. Der Rest ist Molke. Doch anstatt das Milchwasser an die Schweine zu verfüttern, entwickelte der Landwirt Anfang der Neunzigerjahre ein Verfahren, mit dem er aus dem eigentlichen Abfallprodukt Lippenbalsam, Badezusatz oder Gesichtstonic herstellt. „Schon Hippokrates nannte die Molke das heilende Wasser der Milch“, referiert Ingo Metzler, „denn Molke ist reich an Mineralstoffen und Vitaminen.“ Was mit wilden Experimenten im heimischen Keller begann, hat sich mittlerweile zu einer Produktions- und Vermarktungsmaschinerie entwickelt, mit Internetshop und allem Drum und Dran.

Das World Wide Web ist auch bei Alpenn Werner Geiger längst angekommen. Auf der familieneigenen Homepage bieten die Geigers Ferien auf dem Bauernhof an. Drei bis sechs Monate lässt der Senn den Hochalpkäse in seinem Käsekeller reifen, manchmal auch ein ganzes Jahr. Den Alpkäse verkauft Geiger direkt ab Hof an Bekannte, Touristen und Gasthäuser. Der Käse vom letzten Sommer war bereits im Frühjahr ausverkauft.

Wenn im Winter der Schnee auf der Alpe bis unters Dach reicht und die Kühe längst wieder runter ins Tal gezogen sind, tauscht Werner Geiger die Gummistiefel gegen Skischuhe. Dann verdient er als Skilehrer den Lebensunterhalt für sich und seine Familie. „Im Sommer freue ich mich auf den Winter, und wenn der Frühling kommt, kann ich es kaum abwarten, wieder hoch auf die Alpe zu gehen“, sagt er und schaut aus dem offenen Fenster der Sennküche. Die Sonne geht langsam unter, das Läuten der Kuhglocken kündigt den Heimweg der Tiere von den Weiden an.

Im Käsekeller in Lingenau geht die Arbeit für Erich, Oki, Sausi und Ecke auch nach Sonnenuntergang weiter. Das Knacken und Surren der Greifarme, die einen Käse nach dem anderen aus den Regalen heben, hallt durch die Gänge. Plötzlich tritt Stille ein. Zeit für die Wartung der Roboter. Sie werden gewaschen, desinfiziert und mit neuer Salzlake betankt. Das alles erledigt Ulrich. Ein Mensch. Denn ganz ohne den geht es dann doch nicht.

→ Info Käse Seite 66

Milchstraße. Um sie zu bereisen, braucht man kein Raumschiff: Die Stars der Käseherstellung arbeiten im Bregenzerwald. Besucher können ihre Spezialitäten direkt ab Hof, in Dorfsennereien oder in Käseläden kaufen – und erleben Genüsse, die oft nicht von dieser Welt zu kommen scheinen

Käsestraße

Bregenzerwald

Seit 1998 gibt es den Zusammenschluss von Käsemachern, Bauernhöfen, Dorfsennereien und Gasthöfen. Infos:

A-6863 Egg

Impulszentrum 1135

Tel. +43 (0)5512/2365

www.kaesestrasse.at

Haus Haldenhof

Alpsenn und Skilehrer Werner Geiger bietet auf seinem Hof im Tal Ferien auf dem Bauernhof an und verkauft von hier aus seinen Hochalpkäse. Werner Geiger

A-6883 Au

Rehmen 38a

Tel. +43 (0)5515/2920

www.diegeigers.com

Biokäse Hilkater

Das Ehepaar Jakob und Annemarie Meusburger produziert auf dem familieneigenen Hof Hilkater in Bizau ausschließlich Biokäse. Das heißt, die Kühe fressen neben Heu und frischem Gras nur Getreide aus natürlichem Landbau. In der hofeigenen Sennerei stellt das Ehepaar verschiedene Sorten her: Kräuterschnittkäse, Bergkäse in unterschiedlichen Reifegraden und den cremigen Hilkater Weinkäse, der mit Rotwein gepflegt wird. Im Hofladen wird außerdem der Rochus, ein parmesanähnlicher Hartkäse, verkauft. Familie Jakob und Annemarie Meusburger

A-6874 Bizau/Vorarlberg

Hilkat 142

Tel. +43 (0)5514/2147

www.hilkater.at

Käsehaus

Idealer Startpunkt für eine Tour auf den Spuren der

Käseherstellung ist das Käsehaus in Andelsbuch. Das Angebot reicht vom Ziegenfrischkäse bis zum zweieinhalb Jahre lang gereiften Hochalpkäse. 100 Gramm des violetten Holunderkases gibt es ab ca. 1,50 €. Jeden Sonntag um 16 Uhr findet ein Schausennen statt, bei dem Besucher Einblick in die Kunst der Käseproduktion bekommen.

Käsehaus

A-6866 Andelsbuch

Hof 144

Tel. +43 (0)5512/26346

www.kaesehaus.com

Käsekeller

Von außen wirkt der Betonklotz nicht sonderlich einladend. Aber drinnen empfangen die Besucher 70 m lange Regalreihen, in denen Käselaibe lagern. Auch wenn der Blick in das Reifezentrum des Bregenzerwaldes nur durch eine riesige Glasscheibe möglich ist, lohnt sich der Weg nach Lingenau. Reisegruppen werden hier mit Spezialitäten verköstigt und über die Käsekultur im Bregenzerwald informiert. Kosten pro Person 5,90 €.

Bregenzerwälder Käsekeller

A-6951 Lingenau

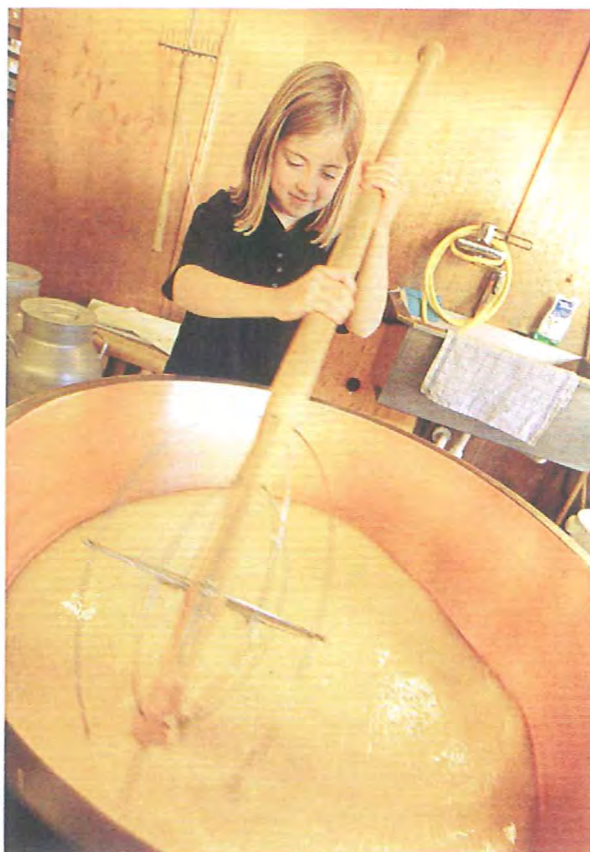
Zeihenbühl 423

Tel. +43 (0)5513/42875

www.kaesekeller.at

Ingo Metzler (Sennschule)

Der Familienbetrieb hat sich auf die Produktion von Drinks und Kosmetika (alles über den Online-Shop zu bestellen) sowie auf die Herstellung von Weich- und Frischkäse spezialisiert. Die ältesten Söhne Manuel und Lukas haben drei neue Sorten



01



02



03

01 Kleines Mädchen, großes Gerät: Im Käsehaus in Andelsbuch können die Besucher bei der Herstellung helfen. Jeden Sonntag findet ein Schausennen statt

02 Verkaufrenner des Geschäfts: Münster von Edwin Berchtold aus Schwarzenberg

03 Maria Vögel (links) und Hedi Berchtold im Käsladen von Schwarzenberg

Ziegenkäse kreierte, unter anderen einen Camembert, der mit weißem Milchschnitzel behandelt wird. Wer das Käsemachen lernen möchte, kann bei Ingo Metzler in die Sennschule gehen und für 49 € seinen eigenen Frischkäse herstellen.

Käse - Molke GmbH

A-6863 Egg

Bruggan 1025

Tel. +43 (0)5512/3044

www.molkeprodukte.com

Käsladen

Maria Vögel hat ihr Geschäft mittlerweile an Hedi Berchtold verpachtet. Aber die 65-Jährige ist noch immer die Seele des kleinen Geschäfts in Schwarzenberg. Zweimal die Woche packt sie mit an, bedient persönlich die Kunden. Im Käsekeller werden die Stücke vom Bergkäse direkt aus den großen Laiben geschnitten. Das Kilo vom eineinhalb Jahre gereiften Bergkäse gibt es ab ca. 14 €.

Käsladen

Maria Vögel, Hedi Berchtold KG

A-6867 Schwarzenberg, Hof 1

Tel. +43 (0)5512/2960

WEGE FÜRS WOHLGEFÜHL

IN VORARLBERG FÜHREN VIELE WEGE ZUM WOHLGEFÜHL. AM BESTEN LASSEN SICH KÖRPER UND SEELE BEWEGT IN EINKLANG BRINGE



Vitalhotel Linder, Sulzberg

Mit Wohltuendem für Körper und Seele beschäftigen sich Vorarlbergs Experten für Gesundheit und Wohlfühl: 28 Gesundheitszentren u Hotels in bester Lage. Oft mit Wellnessoasen im Stil der modernen Vorarlberger (Holz-)Architektur: schlicht-elegant, Licht durchflutet u mit Blick in die Natur. Einen umfassenden Überblick und maßgeschneiderte Angebote fürs Wohlfühl präsentiert Vorarlberg Tourism unter dem Titel „Feel Well“.

Bewegt lassen sich Körper und Seele am besten in Einklang bringen. Beim Wandern zum Beispiel. Auf einen der vielen Gipfel mit best Aussicht. Zu den Alpen, wo den ganzen Sommer hindurch feinsten Bergkäse gemacht wird. Auf den Spuren von Naturbesonderheiten. D gemächliche Gehen bringt die Gedanken in Fluss, schärft die Sinne, öffnet wie von selbst neue Perspektiven. Unter dem Motto „Wanderlust vereint Vorarlberg Tourismus zahlreiche Anregungen für Erlebnisse am Berg und ausgewählte Wander-Arrangements.

Prospekte/Urlaubsinformationen erhalten Sie kostenlos bei: Vorarlberg Tourismus, Postfach 99, A-6850 Dornbirn

Tel.: +43(0)5572/377033-0, Fax: +43(0)5572/377033-5, info@vorarlberg.travel, www.vorarlberg.travel

Topaktuelle Informationen, Veranstaltungssuche, Reisetipps, Pauschalangebote und Prospekte zum „Download“: www.vorarlberg.travel

VOR
ARL
BERG

Natur spüren. Wohlfühlen. Leben.

Betriebsbesichtigungen • Sennschule • Käse • Molke-Getränke • Molke-Pflege



Metzler Käse – Molke GmbH | Bruggan 1025 | 6863 Egg | Tel. +43 (0)5512 3044
Fax: +43 (0)5512 3044-4 | metzler@molkeprodukte.com | www.molkeprodukte.com

METZLER
Käse • Molke