Genuss
aus den Bergen

Liebe Genießerin, lieber Genießer!

Allgäuer Sennalpkäse – das ist wahrer Hochgenuss. Er gehört zum Allgäu wie kräuterreiche, saftige Bergweiden, schönes Braunvieh, Viehscheid und Schellengeläut. Tüchtige Senner und Hirten versorgen im Sommer das Vieh in den Bergen und schaffen aus der wertvollen Bergmilch einen Käse, der als Premiumprodukt einzigartig ist und von dem nur sehr geringe Mengen produziert werden.

Mit dem Genuss dieses Juwels der bayerischen Milchwirtschaft verkosten Sie ein Stück Allgäu und helfen mit, die typische Allgäuer Alpwirtschaft und seine beeindruckende Kulturlandschaft zu erhalten.

Altes, überliefertes Wissen, Erfahrung, viel handwerkliches Geschick und ausschließliche Handarbeit – so wird in den Berggebieten des Allgäus der Rohmilchkäse erzeugt, der so individuell ist wie die Alpe auf der er entsteht. Der Allgäuer Sennalpkäse wird immer ohne chemische Zusätze, Konservierungsmittel und ohne Gentechnik hergestellt. Er ist mindestens drei Monate gereift und lange lagerfähig. Je nach Reifezeit ist er nussig-mild im Geschmack oder pikant-würzig und immer sehr aromatisch.

Am besten schmeckt der Allgäuer Sennalpkäse bei einer Brotzeit nach einer anstrengenden Wanderung auf der Sennalpe, wo er zwischen Mai und Oktober hergestellt wird. Wird er daheim genossen, zaubert seine cremige Würze Erinnerungen an einen schönen Wandertag in herrlicher Landschaft auf die Zunge. Liebe geht durch den Magen!

Ihr
Bayerisches Staatsministerium
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Über 240 regionaltypische Spezialitäten aus Bayern unter

www.spezialitaetenland-bayern.de

Weitere Informationen zum Allgäuer Sennalpkäse:

Alpwirtschaftlicher Verein im Allgäu
Vereinigung zur Erhaltung der Kulturlandschaft e.V.
Kemptener Str. 39
D-87509 Immenstadt
Telefon: 08323/4833
Telefax: 08323/968496
E-Mail: alpwirtschaft@ava.bayern.de
www.alpwirtschaft.de

AVA
Alpwirtschaftlicher Verein im Allgäu
Vereinigung zur Erhaltung der Kulturlandschaft e.V.

Auflage 10.000 Stück, 03/2017; Best.-Nr. XXXX · Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstraße 2, 80539 München · alp Bayern, E-Mail: info@alp.bayern.de, www.alp.bayern.de · Bildnachweis: AVA, StMELF, Fotolia · Gestaltung: CUBE werbeagentur gmbh, München · Druck: Druck + Verlag Ernst Vögel GmbH, Stamsried

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

www.stmelf.bayern.de

Allgäuer Sennalpkäse

GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Spezialitätenland **Bayern**
Heimat der Genüsse

www.spezialitaetenland-bayern.de

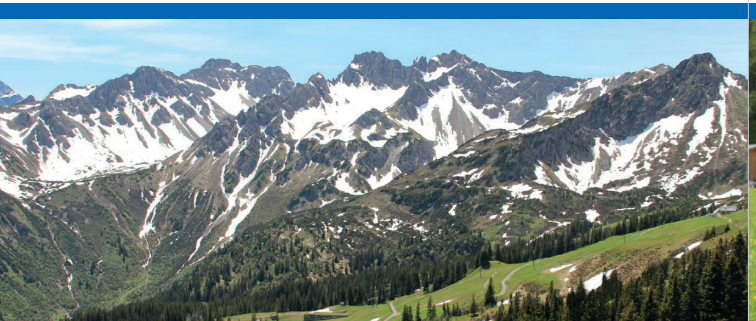
Käseland Bayern

Käseherstellung ist Kulturgut

Der Allgäuer Sennalpkäse stammt – wie es der Name bereits sagt – aus anerkannten Sennalpen im Berggebiet des Allgäus. Die Sennalpen sind bereits vor vielen Jahrhunderten in dieser einzigartigen Kulturlandschaft Bayerns entstanden. Ihre Aufgabe war und ist es, die in den Bergen erzeugte Milch in Form von Käse haltbar zu machen. Damals wie heute leistet die Alpwirtschaft im Allgäu einen wertvollen Beitrag zum Erhalt dieser arten- und strukturreichen Landschaft.

Von der Schweiz ins Allgäu

Die Kunst des „Süß- bzw. Fettsennens“ ist bereits seit dem 30-jährigen Krieg bekannt und dient als Grundlage für die Herstellung des Sennalpkäses. Im Allgäu wird der Sennalpkäse seit etwa 1820 produziert, nachdem Käser aus dem Schweizerischen Appenzell diese Art der Herstellung nach Bayern eingeführt hatten. Sie brachte einen klaren Vorteil: In Form von großen runden Laibern ließ der Käse sich länger lagern.



Qualität aus dem **Allgäu**

Milch aus 800 Höhenmetern

Der Allgäuer Sennalpkäse ist ein Rohmilchkäse aus ausschließlich naturbelassenen Zutaten. Die Milch stammt von Braunviehkühen, die von Mai bis Oktober auf über 800 m Höhe artgerecht und mit viel Bewegung auf kräuterreichen Bergweiden gehalten werden. Dort sind die Böden zwar karg, die Pflanzenbestände aber extrem artenreich. Dieses spezielle Futter der Kühe wirkt sich auf die Zusammensetzung der Milch und letztlich auf den Käse aus: Typisch sind seine elfenbeinartig bis gelbliche Farbe, der aromatische Duft und der intensive Geschmack.

Von klein bis groß

Für 1 kg Käse braucht man etwa zehn Liter Milch. Je nach vorhandener Milchmenge stellen die Sennalpen unterschiedlich große Käse mit einem Gewicht von 5 bis 35 kg her. Letztere sind echte Schwergewichte! Charakteristisch ist die spärliche, etwa erbsengroße Lochung im fertigen Käse.

Handarbeit von Anfang an

Aus Milch wird Käse

Die handwerklich-traditionelle Herstellung des Allgäuer Sennalpkäses ist seit Generationen unverändert. Im Kupferkessel auf 32 °C erwärmt, werden der Rohmilch anschließend Milchsäurebakterien-Kulturen und/oder Lab zugefügt. Nach einer Ruhephase von 30 bis 60 Minuten bildet sich Käsebruch, der mit einer Käseharfe geschnitten und dann für ein bis zwei Stunden bei einer Temperatur von 47 bis 53 °C gerührt wird. Zum Schluss nimmt man den Käse mit einem Käsetuch aus dem Kessel und presst ihn in Form. Mehrmals am Tag muss der so entstandene runde Laib gewendet werden, damit die Molke vollständig abfließt.

Schmeckt nach Natur

Am nächsten Tag wandert der Käse zunächst für drei Tage in ein Salzbad und anschließend zum Reifen in den gleichmäßig kühlen Käsekeller. Dort wird er regelmäßig mit Salzwasser gewaschen, gepflegt und abgerieben, damit er eine schöne Rinde bilden kann. Chemische Zusätze oder Konservierungsmittel sind tabu. Die Sorgfalt der traditionellen, natürlichen Herstellung schmeckt man. Probieren Sie es aus!