



GRAUKÄSE WILDENKOGEL

Mit maximal 2 % Fett in der die Oberfläche steigt, ab- Trocknenmasse ist der Grau- käse ein echter Schlan- k- macher. Zubereitet wird er seit und in Formen gefüllt. Je nach Temperatur reift er aus der Magermilch, die an der Käseoberfläche feiner. Charakteristisch ist jedoch eleganter und im Reifekeller ausruhen. Durch die regelmäßige Behandlung mit Kotschmier- Tilster, sein Geschm- ack für den Tauernkogel ist die sogenannte Bruchlo- chung. Der Sennner muss die Käselabe innerhalb der ersten 12 Stunden vier mal wenden, danach kommen sie für ca. sechs Stunden ins Salzbad. Nach dieser Prozedur dürfen sie sich für



wild



SCHNITTKÄSE TAUERNKOGEL

Unser Schnittkäse gehört Tilster, sein Geschm- ack für den Tauernkogel ist die sogenannte Bruchlo- chung. Der Sennner muss die Käselabe innerhalb der ersten 12 Stunden vier mal wenden, danach kommen sie für ca. sechs Stunden ins Salzbad. Nach dieser Prozedur dürfen sie sich für



und



ALMKÄSE RAINERHORN

Unglaubliche 2.700 Liter frische Almmilch fasst der große Kupferkessel, das unter Druck die Molke aus der Käsemasse 12 h lang herausgepresst. Anschlie- ßend kommen die Käselab- e für 2 Tage ins Salzbad, bevor sie im Reifekeller für mindestens 60 Tage ruhen dürfen. Je nach Reifedauer entwickelt sich der typi- sche Geschmack unseres Almkäses Rainerhorn, von mild bis würzig.



*Reinwild/würzig
3/6/12 Monate
gereift*



ALMBUTTER Gschlösstaler

Das Geheimnis unserer Butter liegt in den arten- reichen Almwiesen. Je frischer die Gräser und die Kräuter, die unsere Kühe fressen, umso intensiver sind Geschmack und Farbe der Butter. Durch Zentrifu- gieren wird das Milchfett von der Magermilch ge- trennt. Damit es verkumpt, müssen die Fettkügelchen mechanisch zerschlagen werden, genau wie im traditionellen Butterfass. Am Ende bildet sich das sogenannte Butterkorn und die Butter mit kaltem Was- ser ausgewaschen, um die Zucker- und Eiweißreste zu entfernen. Schließlich gilt es noch, das Wasser heraus zu kneten, die fertige Butter darf maximal 16 % Restwas- ser enthalten. Die Salzboten Butter wird durch Zugabe von Steinsalz verfeinert.



frisch



DIE ALTE „MILCHSAMMELSTELLE“

Das historische Steinge- bäude stammt aus dem Anfängen des 20. Jahrhun- derts und ist seitdem im Besitz der Raiffeisenbank Matrie/OT. Im Herbst 2016 wurde es aus seinem Dorn-

röschenschlaf erweckt, komplett renoviert und mit modernster Sennerei-Tech- nik ausgestattet. Das Herz- stück ist der große Kupfer- kessel, der 2.700 l Milch fasst, die Produktionsmenge

GESCHICHTE

Seit über zwei Jahrhunderten treiben die Matrier Bauern ihre Kühe im Sommer auf die Almen des Gschlöss- tals. Bis in die 1930er Jah- ren wurde die Milch in der nah gelegenen Sennerei am Matrier Tauernhaus verarbeitet. Fast 90 Jahre später knüpfen die Bauern mit der Gründung der Ge- nossenschaft Almsennerei Tauer an diese alte Traditi- on wieder an.

Statt vom globalen Milch- preis abhängig zu sein, verarbeiten sie gemeinsam ihre hochwertige Milch. Durch die eigene Produkti- on und Vermarktung wird die Wertschöpfungskette verlängert und die Bauern erhalten ein besseren Preis für ihre Milch. Den Milch- preis bestimmt die Genos- senschaft, zum Wohle ihrer Mitglieder.

UNSERE ALMEN

Die Almsennerei Tauer liegt am Eingang des Nationalparks Hohe Tauern. Die Eiszeit hat die Täler der Hohen Tauern geformt, auch das Gschlössstal. Im Talboden dominierte bis in die 1950er Jahre der Gschlössbach mit seinen Schotterbänken die Land- schaft. Durch seine Begrä- digung entstanden mit den ebenen Wiesen ideale Weiden für die Milch- kühe. Bis heute wird der

Schnittkäse, Graukäse und frischer Butter. Dazu regionale Produkte und handgearbeitete Souvenirs. Hier haben die Besucher einen guten Ausblick in die Sennerei.

RUNDWEG ALMSENNEREI TAUER

Ausgehend vom Almdorf Tauer bietet der 1,6 km lange Weg an 7 Stationen Einblicke in die Osttiroler Berglandwirtschaft. Dazu gehört das Ökostrom-Kraft- werk ebenso wie die histo- rische Venezianersäge, die wie früher durch ein großes Wasserrad angetrieben wird. Ein eigener Brunnen versorgt die Almsennerei mit Quellwasser und die Abwässer werden in der ökologischen Pflanzen- kläranlage gereinigt. Die

Almwiesen am Tauernbach bieten hervorragendes Futter für die Kühe. In der Almsennerei kann man den Sennern über die Schulter schauen, die Käsesorten kosten und kaufen. Schließlich endet der Rundweg in der alten Säumerstube des Gasthofs Tauernhaus. Alle Stationen sind mit Info-Tafeln aus- gestattet, Führungen nach Anmeldung:

www.almseennerei.at



Almsennerei Tauern
Tauer 40, 9971 Matrie in Osttirol, Österreich
office@almseennerei.at, +43 (0)664 88294517

ALMSENNEREI TAUER ALMBOTE

MIT WANDERKARTE

Almkäse und Almbutter | in Osttirol, Österreich |
auf höchstem Niveau, | www.almseennerei.at
1.525 m Seehöhe.



