

Der Gailtaler Almkäse auf neuen alten Wegen

von Dipl.-Ing. Heinz Blechl

**Die Gailtaler Almbe-
wirtschaftler besinnen
sich auf die langjährige
Käsetradition ihrer Al-
men und forcieren in ei-
nem überbetrieblichen
Projekt die gemein-
schaftliche Produktion
und den Vertrieb des
original Gailtaler Alm-
käses. Unter tatkräftiger
Mithilfe der Land-
wirtschaftskammer
und des Landes Kärn-
ten wurden dafür die
Grundlagen geschaf-
fen.**



Die Almsennerei und die Erzeugung von Almkäse haben im Gailtal als einziger Region Kärntens lange Tradition. Ihre Hochblüte erlebten die Gailtaler Almsennereien in den Zwanziger- und Dreißigerjahren, als auf vielen Almen aus Stein gebaute Almgebäude mit integrierten Käsereien errichtet wurden. 1948 schlossen sich 38 Almen zu einem losen "Verband der Gailtaler Alpsennereien" zusammen mit dem Ziel, die Qualität der erzeugten Milchprodukte zu verbessern.

Mit der Intensivierung der Landwirtschaft verlor die Almwirtschaft zu Beginn der Siebzigerjahre stark an Bedeutung – nur mehr sieben käseerzeugende Almbetriebe waren die Folge. Der Umdenkprozeß in der Landwirtschaft mit dem Trend zu einer extensiveren, ökologisch orientierten und

qualitätsbewußten Landwirtschaft, die Einführung der Milchkontingentierung sowie entsprechende Förderungsangebote der öffentlichen Hand haben der Almwirtschaft aber wieder zu einem Aufschwung verholfen. Heute wird auf 18 Almen gekäst – Tendenz steigend – sodaß sich der "Gailtaler Almkäse" als informelles, regional nachgefragtes Spezialprodukt wieder etablieren konnte.

Ökonomischer Druck auf landw. Produkte

Gleichzeitig zeichnet sich durch die aktuellen agrarpolitischen Entwicklungen ein verstärktes zu erwarten der ökonomischer Druck auf Produkte wie den "Gailtaler Almkäse" ab. Vorausschauende Bauern und Almleute aus dem Gailtal gründeten daher im Jahr 1994

die "Initiative Gailtaler Almkäse", um die Voraussetzungen für eine weitere, erfolgreiche Produktion dieses regionalen Spezialproduktes zu verbessern und somit die über die Almsennerei erzielte Wertschöpfung zu erhalten und auszubauen. Der Vorteil besteht bei diesem Vorhaben darin, daß auf eine historisch gewachsene Struktur und Substanz zurückgegriffen werden kann. Das erklärte Bestreben der "Initiative Gailtaler Almkäse" ist es somit, auf der Grundlage der bestehenden Erfahrungen und Traditionen eine nachhaltige Qualitätsverbesserung und -Sicherung des "Gailtaler Almkäses" zu erzielen, ihn am Markt zu festigen und gleichzeitig eine nachhaltige Almwirtschaft mit all ihren positiven externen Effekten zu gewährleisten.

*Gailtaler Almkäse -
stets unter der Pflege
umsichtigen
Almpersonals.*



Der Kärntner LWK-Präsident Wutscher (li.) und Agrarlandesrat Lutschounig (2. v. li.) gratulieren Vertretern der Watschiger Alm zur Unterzeichnung des Gailtaler Almprotokolls.

Die Reisacher Joch-Alm, eine Gailtaler Milchviehalm auf 1600 Meter Seehöhe.

Die Mitglieder der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien sichern durch die arbeitsaufwendige Almweidpflege nicht nur die Voraussetzungen für die Käseproduktion sondern auch die ökologische Vielfalt und Stabilität der alpinen Kulturlandschaft. Sie leisten durch ihr Festhalten an der Viehwirtschaft und der traditionellen Almbewirtschaftung wesentliche Beiträge zur Besiedelung, Bewirtschaftung und Kultur, zur Sicherung der natürlichen Lebensgrundlagen, zum Schutz vor Naturgefahren, zur Erhaltung des Erholungs-

wertes der Gailtaler Landschaft, liefern also auch wesentliche Beiträge für die landschaftlichen Grundlagen des Tourismus. Somit sind mit dem "Gailtaler Almkäse" und der Milchviehhaltung neben der Produktionsfunktion noch wichtige andere Funktionen verbunden, der "Gailtaler Almkäse" ist ein Produkt im "multifunktionalen" Zusammenhang.

Funktionen der Almwirtschaft

Die Almwirtschaft erfüllt durch eine standortgerechte und umweltverträgliche Nutzung, durch die Erhaltung der natürlichen Umweltbedingungen und durch die Erzeugung hochwertiger Agrarprodukte auch wichtige volkswirtschaftliche, ökologische, soziokulturelle und Krisenvorsorge-Funktionen.

Die "Initiative Gailtaler Almkäse" und der „Verband der Gailtaler Alpsennereien" wurde mittlerweile in den "Verein der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien" zusammengeführt.

Die "Gemeinschaft der Gailtaler Almsennerei-

en" wird aus zwei Gruppen von Mitgliedern gebildet, den Bäuerinnen und Bauern der Gailtaler Dörfer, welche als Nachbarschaften (Agrargemeinschaften) die Eigentümer der Gailtaler Almen darstellen sowie den Pächtern der Almen, die zugleich die Senner und Käseproduzenten sind.

Die "Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien" fungiert auch als Träger eines Projektes im Rahmen des Ziel 5b-Strukturfonds der Europäischen Union.

Aufbauend auf einer 1995 durchgeführten Analyse wurde vergangenen Winter erarbeitet, welche Ziele angestrebt, welche Strategien zur Zielerreichung entwickelt und welche Maßnahmen durchgeführt werden sollen. Dabei beschränkte man sich aber nicht auf die Käseproduktion selbst, vielmehr wurde die Almwirtschaft als Prozeß gesehen, der bei der Tiergesundheit des aufgetriebenen Viehs beginnt und sich über die Qualität der Almweiden, die Tierhaltung, den Melkvorgang, die Milchreife, das eigentliche Käsen bis zur Vermarktung bzw. den Anschnitt des reifen Käselaiibes erstreckt.

Maßnahmen zur Erreichung dieser Ziele wurden von der "Initiative Gailtaler Almkäse" im vergangenen Winter gemeinsam mit den Gailtaler Almbauern und Almkäsern erarbeitet. Das erste wesentliche Ergebnis sind Sanierungspläne für alle am Projekt beteiligten



Almen. Die Umsetzung dieser Maßnahmen in Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden des Landes wurde vergangenes Frühjahr in Angriff genommen.

Die Verbesserung der Qualifikation des Alppersonals wurde in mehrtägigen Schulungen unter fachkundiger Betreuung durch die Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft Rotholz in Angriff genommen.

Ein weiteres zentrales Ergebnis der Gesprächsrunden und Arbeitskreise stellt das sogenannte "Gailtaler Almprotokoll" dar, das die niedergeschriebenen Produktions-, Qualitäts- und Kontrollrichtlinien für den "Gailtaler Almkäse" enthält und somit die

grundlegende Voraussetzung für die für das Jahr 1997 angestrebte Gütezeichenproduktion des "Gailtaler Almkäses" darstellt.

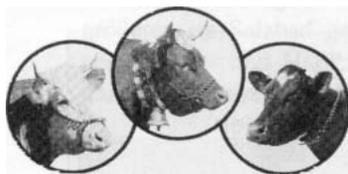
Das "Gailtaler Almprotokoll" wurde am 16. Juni

1996 im Rahmen eines Festaktes auf der Reischer Joch-Alm von allen am Projekt beteiligten Almeigentümern und Almkäsern unter Anwesenheit zahlreicher politischer Vertreter des Landes Kärnten und des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft unterzeichnet, womit der eigentliche Startschuß für die Umsetzung des Projektes im Alm-



sommer 1996 gegeben wurde. Aufbauend auf den Erfahrungen des vergangenen Jahres wird ab 1997 mit der Vermarktung des "Gailtaler Almkäses" unter dem Gütesiegel der Kärntner Landwirtschaftskammer begonnen werden. Über den weiteren Verlauf des Projektes wird "Der Alm- und Bergbauer" berichten. ■

Reges Interesse bei der Kärntner Bevölkerung für die feierliche Unterzeichnung des Gailtaler Almprotokolls.



RINDERZUCHTVERBAND SALZBURG
Erzeugergemeinschaft für Zucht- & NutZRinder

A-5751 MAISHOFEN 96
Telefon 0 65 42/68 2 29-0
Telefax 0 65 42/68 2 29-81

Versteigerungstermine 1996/197

Verstg.-Nr.	Tag	Datum	Auftrieb	Rassen
668.	Donnerstag	6. Februar	Stiere (FL), weibl. Tiere	FL - SB - PI
669.	Donnerstag	27. Februar	weibl. Tiere	PI - SB - FL
670.	Donnerstag	27. März	Stiere (PI), weibl. Tiere	PI - SB - FL
671.	Donnerstag	24. April	Stiere (FL), weibl. Tiere	FL - SB - PI
672.	Donnerstag	5. Juni	weibl. Tiere	FL - SB - PI

Weibliche Tiere sind auf IBR/IPV-Freiheit untersucht! Leukosefreiheit aller Mitgliedsbestände, amtliche Milchleistungskontrolle, Eutergesundheitskontrolle

Versteigerungsbeginn: Nutzkälber, Einsteller, NutZRinder werden ständig angeboten.
Weitere Auskünfte unter der oben angeführten Telefonnummer.
Zuchtkälber - Donnerstag, 8.30 Uhr / Großrinder - 9.00 Uhr

