

# Preise für Käse vom Ahornboden

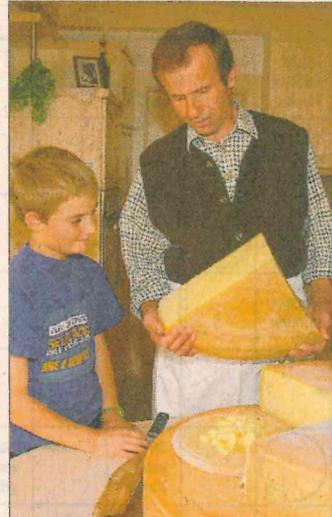
**Die Eng-Alm ist nicht nur ein viel besuchtes Ausflugsziel – dort wird auch meisterlicher Käse hergestellt.**

Von PETER HÖRHAGER

TERFENS, ENG. „Zehn Mal haben wir bis jetzt an der Almkäse-Prämierung teilgenommen – acht Mal sind wir mit einer Goldmedaille heimgekehrt, dazu kamen drei Silbermedaillen“, berichtet Obmann Karl Höger von der Agrargemeinschaft Eng-Alm und bestätigt damit die einleitende These. Geschäftsführer Robert Wilfling ergänzt: „Diese Prämierung ist beinhart, es werden Käsesorten von 70 Almen aus Italien, Deutschland, der Schweiz und Österreich von einer Fachjury beurteilt.“

## Zwei Goldmedaillen

Heuer heimsten die Enger Almbauern sogar Doppelgold ein. Sowohl der Bergkäse als auch der Schnittkäse wurden mit Edelmetall bewertet. „Die guten Almkäse und unsere Käsemeister sind das Geheimnis der guten Käsequalität“, verrät Karl Höger. Väter der Gold- und Silbersammlung sind Thomas Thaler und Gerhard Salzgeber. Das Duo hat heuer nicht weniger als 1600 Bergkäse-Laibe zu je 33 kg und 2000 Laibe Schnittkäse zu je 3,8 kg hergestellt. Den Bergkäse gibt es heuer erstmals ganzjährig. „Wir haben in Vomperbach einen Felsenkeller angemietet, der sich hervorragend für die Lagerung eignet“, informiert „Nockbauer“ Karl Höger. Der prämierte Bergkäse wird übrigens in der



**Karl Höger begutachtet mit Filius Martin ein Käseeck.**



**Christl Höger und Robert Wilfling mit Käselaub.** Fotos: Hörhager

Markthalle Innsbruck und am Schwazer Bauernmarkt angeboten.

## 224 Milchkühe

Die Agrargemeinschaft Eng-Alm besteht aus zehn Bauern zwischen Fritzens und Alpbach. Den Almbauern steht eine 600 Hektar große Weidefläche zur Verfügung. Heuer wurden 224 Milchkühe und 330 Stück Jungvieh aufgetrieben.