



6 300 Laibe vom Alpkäse reifen auf der Alm. Davon werden rund 35 direkt vor Ort an die Gäste verkauft. **7** Margit Klingler verpackt Käse und Butter für zuhause. **8** Die Almbutter ist aufgrund der vielen Kräuter gelber als die vom Supermarkt.

„Der Umwelt schadet der Holzrauch nicht. Und wenn genügend da ist, warum nicht?“ Der Käser bekommt das Holz von den Bauern zur Verfügung gestellt – je nach Milchmenge, die der einzelne am Tag melkt. Dank der Kreidewand weiß auch jeder – vom Bauer über den Käser bis zum Gast –, dass beispielsweise der Bauer Wies an diesem Morgen 126 Liter Milch gebracht hat.

Die verdächtige Ruhe aus und ein Blick in die Käserei verraten, dass das Kasern für heute geschafft ist. Der riesige Kessel im Eck ist leer. In runden, schwarzen Pressen werden drei Laibe zusammengedrückt. Das restliche Wasser tropft langsam aus den dafür vorgesehenen Löchern heraus.

Der Käser, in voller Montur bekleidet, spült die letzten Milchreste mit dem frischen Bergwasser vom Boden in den Gulli. Der Käse bleibt mit Tüchern zugedeckt, bevor er ins Salzbad und dann in den Kel-

„Auf der Alm gibt es keine Hektik. Arbeit ist genug, aber solange ich es noch schaffe, bin ich im Sommer hier.“

Ludwig Klingler,
Käser

ler zum Reifen kommt.

Von Wattens aus schlängelt sich die Straße, die allmählich immer mehr zu einem Sträßchen wird, ins Wattental in Richtung Lager Walchen. Dass sich die Alm, die man in einer Stunde Fußmarsch über einen Forstweg erreicht, inmitten eines Truppenübungsplatzes befindet, merkt man kaum. Nur die Schranke nach dem Parkplatz, an der ein junger Soldat die Durchfahrenden kontrolliert, verrät, dass auf dem Gelände zu bestimmten Zeiten auch mal geschossen wird.

Im Sommer ist es ruhig

Während die Wattener Lizum vor allem im Winter ein beliebtes Ziel für Skitourengeher ist, verirren sich im Sommer nur Einzelne auf die Alm, was wohl mit der fehlenden Bewirtschaftung zusammenhängt. „Wenn aber jemand kommt, kriegt er gerne eine Marende.“ Margit Klingler betreut

Außermelang-Alm-Spezialität
Almbutter

Zubereitung: Über drei Tage lässt Klingler den Rahm zusammenkommen. Dieser ist ein Nebenprodukt der Käseherstellung, wobei warme Milch über eine Zentrifuge läuft, entrahmt wird und wieder in den Kessel zurückläuft. Der daraus gewonnene Rahm wird erhitzt, gesäuert und ins Butterfass geschüttet. Das Rad dreht sich und der Rahm wird ge-

schlagen. Dadurch löst sich die Buttermilch. Zurück bleibt das reine Fett und das Butterkorn bildet sich. Dieses fällt nach unten und wird anschließend geknetet. Aus den 120 Litern Rahm erhält Klingler so zirka 40 Kilo Butter.