

## Der Tiroler Almkäse ist gereift

**Innsbruck** – Wer glaubt, dass nach dem Almbtrieb die Arbeit auf den Tiroler Almen endet, der täuscht sich. Reift doch in den Käsekellern eine ganz besondere Spezialität aus bester Almmilch – der Tiroler Almkäse g. U. („geschützter Ursprung“). Zum Saisonauftakt wurde dieser mit LH Günther Platter angeschnitten. „Nach der traditionellen und handwerklichen Herstellung aus tagesfrischer Almmilch in der Almkäserei ausgesuchter Almen reift der Tiroler Almkäse g. U. im Käsekeller mindestens fünf Monate, oftmals sogar bis zu einem Jahr“, erklärt Michael Nock, der Obmann der Alpe Lizum im Wattental. Inzwischen sind es bereits sechs Almen, die ihre Milch für die Herstellung des Käses verwenden, so Matthias Pöschl, GF der Agrarmarketing Tirol.

*Thomas Klingler ist  
in d. Wattener Lizum  
Käsermeister*