

## Typische regionale Produkte

### Heumilch – eine garantiert traditionelle Spezialität

Besondere regionale Produkte werden von EU besonders geschützt. Ein besonderes Produkt ist die Heumilch. Sie führt das Siegel „garantiert traditionelle Spezialität“.

Jeder kennt sie: Bayerisches Bier, Schwäbische Maultaschen oder der Allgäuer Emmentaler – besondere Produkte aus besonderen Regionen. Sie zeichnen sich durch spezielle Eigenschaften aus und sind weit über ihre Region hinaus beliebt. Damit diese Produkte und Lebensmittel, aber auch traditionelle Spezialitäten nicht missbräuchlich verwendet werden, hat die EU ein europaweites Schutzsystem eingeführt.

Dabei gibt es die Kategorien „g. U. geschützte Ursprungsbezeichnung“, „g. g. A. geschützte geografische Angabe“ und „g.t.s. geschützte traditionelle Spezialität“. Jeder Hersteller, der gewisse festgeschriebene Anforderungen erfüllt und sich dem Kontrollsystem unterstellt, darf diese Produkte mit geschützten Bezeichnungen vermarkten.

### Geschützte Produkte im Allgäu

Im Allgäu führen vier Käsesorten das Siegel g.U. Bei der geschützten Ursprungsbezeichnung finden alle Produktionsschritte im entsprechenden Ort, der Region oder Land statt: Erzeugung, Verarbeitung sowie die Zubereitung.

Bei der garantiert traditionellen Spezialität (g.t.S.) handelt es sich um traditionelle Produktionsmethoden und Rezepte, die sich deutlich von anderen gleichartigen Erzeugnissen unterscheiden. Traditionell bedeutet dabei mindestens 30 Jahre. Seit 2016 ist die Heumilch als garantiert traditionelle Spezialität europaweit geschützt. Auch im Allgäu wird sie produziert – doch was steckt eigentlich genau hinter der Heumilch?



### Was ist Heumilch genau?

„Heumilch“ ist Kuh-, aber auch Ziegen- oder Schafsmilch von Muttertieren, die unter Einhaltung von traditionellen Produktionsbedingungen erzeugt wird und sich durch ein Verbot von Gärfuttermitteln und von genetisch veränderten Futtermitteln auszeichnet. Diese Regelungen sind im sogenannten „Heumilchregulativ“ zusammen gefasst.

Die Herstellung von Heumilch ist die ursprünglichste Form der Milchgewinnung und ist an den Lauf der Jahreszeiten angepasst: Den Sommer verbringen Heumilchkühe auf den heimischen Weiden und Alpen, wo sie eine Vielzahl von Kräutern und Gräsern genießen können. Die Wiesen im Tal werden wiederrum gemäht, das Gras getrocknet und das gewonnene Heu gelagert. Damit werden die Tiere dann im Winter versorgt. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen Getreideschrot

oder auch z.B. Grünraps, Grünmais, oder Grünroggen. Vergorenes (z.B. Silage, d. h. Feuchtheu oder Gärheu) oder genetisch verändertes Futter ist strengstens verboten.

Hinter der Heumilchproduktion steht daher keine intensive sondern eine extensive Bewirtschaftung der Flächen. Zur Förderung der Artenvielfalt lassen Heumilchbauern ihre Wiesen richtig reifen und mähen erst, wenn eine Vielzahl von Gräsern und Kräutern in voller Blüte stehen. Sie haben daher um ein bis zwei „Schnitte“ pro Sommer weniger.



#### **Folgende Allgäuer Betriebe produzieren bzw. verarbeiten Heumilch:**

##### **Partner der Marke Allgäu:**

- Allgäu Milch Käse
- Albert Herz GmbH
- Allgäuer Emmentalerkäserei Leupolz eG
- Allgäuer Hof-Milch

##### **Weitere Betriebe :**

- Bergbauern – Sennerei Hüttenberg
- Bergkäserei Diepolz
- Bio-Schaukäserei Wiggensbach GmbH
- Hofkäserei Tannenhof
- Käsereigenossenschaft Weizern eG
- Käserei Zurwies GmbH
- Käsküche Isny GmbH
- Milchhof Lerf
- Schaukäserei Obere Mühle
- Sellthürner Käsküche
- Sennerei Bremenried
- Sennerei Stiefenhofen-Rutzhofen e.G.
- Sennereigenossenschaft Gunzesried e.G.
- Sennereigenossenschaft Lehern eG

#### **Das kleine Milch-ABC**

- Rohmilch = nicht erhitzt und unbehandelt, direkt ab Hof verkauft (Fett: 3,5%-5%)
- Vollmilch: wärmebehandelt, fettreduziert (Fett: mind. 3,5%)
- fettarme Milch: teilentrahmt, wärmebehandelt, fettreduziert (Fett: 1,5%-1,8%)
- H-Milch: ultrahocherhitzt, bis zu drei Monate haltbar

## Die vier geschützten Käsesorten des Allgäus

### 1. Allgäuer Bergkäse

Für die Herstellung von einem Kilogramm Allgäuer Bergkäse benötigt man ein Gemisch von elf Litern roher Abend- und Morgenmilch. Die Milch wird in der Sennerei mit „Kultur“ (spezifischen Milchsäurebakterien) vorgereift und muss auf 30 Grad erwärmt werden, bis diese mit Lab vermischt werden kann. Durch die im Lab enthaltenen Enzyme dickt die Milch ein – die sogenannte Gallerte entsteht. Diese wird anschließend mit der Käseharfe geschnitten und es entsteht ein Bruch-Molke-Gemisch, welches langsam auf 50 Grad erwärmt wird. Dies wird im Fachjargon als „Brennen“ bezeichnet und dient dem Molkenaustritt zur Erhöhung der Trockenmasse. Der Käsebruch wird als feste Masse aus dem Kessel mit dem Käsetuch entnommen und letztendlich in einer runden Käseform gepresst. Dabei läuft die überschüssige Molke ab und der Käselaib ist geboren. Durch sorgfältiges Warmhalten und wenden bis zum nächsten Morgen ist der Laib als Einheit „zusammen-gewachsen“. Nun kommt der Bergkäse in ein Salzbad, wodurch er seine charakteristische Rinde bildet, welche während der gesamten Reifezeit bis zum Verbraucher einen natürlichen Schutz darstellt.

Um sein volles Aroma zu entwickeln, wird der Allgäuer Bergkäse zunächst 6 Wochen lang bei ca. 13° C im Reifekeller gelagert und pro Woche 3-mal mit einer Rotschmierkultur abgebürstet, was man als Käsepflege beschreibt. Bis zu seinem Mindestalter von 4 Monaten reift der Käse in speziellen Kellern bei hoher Luftfeuchtigkeit und ca. 10 Grad Celsius.

Mit zunehmender Reife und Ausbildung der Oberflächen-Rotschmiere wird der anfangs mild-aromatische Geschmack kräftiger und würziger. Ein Laib hat einen Durchmesser von 40 bis 90 Zentimetern bei acht bis zwölf Zentimetern Höhe und bringt stolze 15 bis 50 Kilogramm auf die Waage. Die charakteristische Rinde des Allgäuer Bergkäses schimmert matt-gelb bis bräunlich. Beim Aufschnitt zeigt sich im Käseinneren ein geschlossener Käseteig mit vereinzelt erbsengroßen Löchern.

#### Empfehlungen von der Käsesommelière Rita Boppeler:

- Wein
- Kässpätzlen



## 2. Allgäuer Sennalpkäse

Der Allgäuer Sennalpkäse ist ein Bergkäse, der nur auf gelisteten Sennalpen im Allgäu in handwerklich-traditioneller Weise produziert werden darf und dessen Herstellung lediglich in den Sommer-monaten auf anerkannten Allgäuer Alpen erfolgt.

Seinen pikanten bis kräftig würzigen, etwas nussartigen Geschmack erhält der Sennalpkäse durch seine besonderen Inhaltsstoffe. Das Braunvieh, welches im Sommer auf den Weiden grast, muss auf mindestens 800 Höhenmetern weiden. Nur dann besitzen die Weiden besondere Pflanzenbestände und wertvolle Inhaltsstoffe, die in die Milchproduktion einfließen und den Geschmack des Käses verändern.

Die Herstellung und Verarbeitung erfolgt rein handwerklich und unter Einsatz von traditionellen Arbeitsmitteln. Dabei wird die Milch erhitzt und mit Lab versetzt, mit einer Käseharfe geschnitten, erneut erwärmt und mit einem Käsetuch aus dem Kessel geholt, in eine Form gepresst und überschüssige Molke entfernt. Soweit also die Abfolge wie beim Bergkäse. Der Sennalpkäse wird nun in ein Salzbad gelegt regelmäßig gewendet. Im Reifekeller bildet sich eine gelblich-bräunliche charakteristische Rinde mit Rotschmierkultur. Für die Reifung benötigt der Allgäuer Sennalpkäse mindestens 4 Monate.

### **Empfehlungen von der Käsesommelière Rita Boppeler:**

- Als Dessert-Käse



### 3. Allgäuer Emmentaler (g.U.)

Die Grundlage für den Allgäuer Emmentaler bildet eine spezielle Milch, welche durch strenge Fütterungsvorschriften entsteht. Hinzu kommt eine geografische Abgrenzung, die vorschreibt, dass nur innerhalb dieser Grenzen die typischen Bedingungen von Klima und Futtergrundlage bestehen. Der Produktionsprozess wird im Vergleich zum Bergkäse im Wesentlichen in dem Vorgang der Lagerung unterschieden. Diese erfolgt bei 20 bis 23 Grad Raumtemperatur und bis zu zwei Monate, um die regelmäßig verteilte Lochung in Kirschgröße auszuprägen.

Von außen durch seine mattgelbe bis goldgelbe, glatte Rinde von einem Bergkäse zu unterscheiden, und innen identifizierbar durch seine charakteristisch einzigartig großen Löcher – der Emmentaler.

Die Löcher, die heute das Markenzeichen des Käses sind, entstehen durch die spezielle Warmlagerung des Käses, während der 1. Phase in seiner Reifezeit. Diese entstehen in natürlicher Weise durch Gasbildung im Käseinneren. Daher sind die Käselaibe auch typischerweise leicht nach außen gewölbt.

Die Laibe wiegen zwischen 40 bis 130 Kilogramm und sind von runder Form oder können viereckig sein. Der Geschmack ist rein aromatisch bis nußkernartig. Auch hier intensiviert sich der Geschmack durch eine längere Lagerzeit.

#### **Empfehlungen von der Käsesommelière Rita Boppeler:**

- Alleskönner für kalte und warme Gerichte
- für Aufschnitt in Scheiben, Käsewürfel mit Weintrauben
- zum Überbacken, gerieben oder gestiftelt, auch zum Toast



#### 4. (Allgäuer) Weißlackter (g.U.)

Der Exot unter den geschützten Allgäuer Käsesorten ist ohne Frage der Weißlackter. Sein weißgelbes äußeres Aussehen mit einer dünnflüssigen, lackartigen Schmiere erinnert stark an einen handels-üblichen Feta-Käse. Allerdings sorgt er für ein pikantes, leicht scharfes Geschmackserlebnis und regt mit seinem fünfprozentigen Salzgehalt den Durst so richtig an. Nicht umsonst gilt er als Liebling der Wirte. Entstanden ist dieser Käse durch ein „glückliches Vergessen“ eines „Backsteinkäses“ in einer Limburger Käserei in Wertach im Allgäu. Die Gebrüder Kramer ließen einen Käse versehentlich länger im Salzbad. Als sie dieses Missgeschick entdeckten, wollten sie den Käse dennoch nicht verschwenden und lagerten ihn in einer dunklen, kühlen Ecke ihres Kellers. Heraus kam nach reichlicher Reifezeit ein charakteristisch stark riechender Käse mit weißer Oberfläche – der Weißlackter.

Hauptzutat für einen waschechten Allgäuer Weißlackter ist Milch (wie bei jedem Käse) und reichlich Salz. Die Milch wird von Bauern, deren Höfe überwiegend in Höhenlagen liegen, geliefert. Die Milch wird zunächst kurzzeiterhitzt und zum Einlaben wieder auf 28° C abgekühlt. Nach etwa 80 Minuten wird die ausgedickte Käsereimilch walnussgroß geschnitten. Vom Einlaben bis zum Ausschöpfen der Masse vergehen zwei bis drei Stunden. Erst dann beginnt das Ausschöpfen auf Spanntischen. Nachdem die Käsemasse dreimal gewendet wurde, werden die so entstandenen Käsewürfel für zwei Tage in ein 18 bis 20-prozentiges Salzbad gelegt. Ist der Badegang beendet, so werden die Käse im Reifungsraum bis zu sechs Wochen geschmiert – anfangs zweimal pro Woche, später nur noch einmal. Bei jeder Behandlung wird der Käse mit Salz bestreut, wodurch der hohe Salzgehalt im Käse entsteht. Bis zum verzehrbaren pikanten Käse vergehen dann allerdings noch 12 bis 15 Monate.

#### **Empfehlungen von der Käsesommelière Rita Boppeler:**

- in kleinen Stücken auf gebuttertem Brot
- Allgäuer Käsespätzle
- Als Biergartenkäse zu einer Maß Bier mit Rettich





## Das Allgäuer Braunvieh

Das Braunvieh gehört zum Allgäu wie die Löcher in den Emmentaler und ist auf den grünen Wiesen der Region nicht weg zu denken. Dabei steckt hinter dieser Rasse eine bewegte Geschichte. Wir haben einen Blick auf dieses besondere Allgäuer Wirtschafts- und Kulturgut geworfen.

### Geschichte

Ursprünglich gab es im Laufe der Jahrhunderte im Alpenraum unterschiedliche Braunviehschläge. Darunter auch der sogenannte „Allgäuer Dachs“ – das ursprüngliche „Allgäuer Braunvieh“. Letzterer war zwar der kleinste und zierlichste, zeichnete sich aber durch eine hohe Milchergiebigkeit, bezogen auf seine Körpermasse, aus und wurde wegen seiner Genügsamkeit, Gesundheit und Langlebigkeit sehr geschätzt. Ein intensiver Handel führte jedoch dazu, dass wichtige Zuchttiere fehlten. Diese Lücke wurde durch die Einfuhr von Tieren aus Österreich und der Schweiz gefüllt.

Anfang des 19. Jahrhunderts wütete auch im Allgäu die Rinderpest - und große Teile der Viehbestände des Allgäuer Braunviehs gingen verloren. In der Not wurden Tiere anderer „Schläge“ aus Österreich und der Schweiz zugekauft, schließlich entstanden eine Vielzahl verschiedener Zuchtrichtungen des Braunviehs.

Durch das Aufblühen der Milchwirtschaft im Allgäu trat die Milchproduktion direkt in die Konkurrenz zur Aufzucht von Jungvieh. Die erforderlichen Tiere wurden wiederum im benachbarten Ausland eingeführt. Die Zucht von eigenem, leistungsstarkem Vieh geriet dadurch immer mehr in Bedrängnis. Der ursprüngliche „Allgäuer Dachs“ wurde durch andere Braunviehschläge verdrängt.

Heute haben die meisten der gezüchteten Tiere das Blut der US-amerikanischen Zuchtlinie „Brown Swiss“ in sich. Durch die Einkreuzung von Brown Swiss Stieren ab 1965 wurde das Braunvieh großrahmiger, die Euterqualität sowie die Milchleistung konnten deutlich verbessert werden. Reinrassige Allgäuer Braunviehtiere existieren noch wenige hundert – in Zahlen sind das 0,15 Prozent der Rinder in der Region. Die Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen hat daher das Original Braunvieh zur gefährdeten Nutztierart des Jahres 2016 erklärt. Um die Zuchtlinie nicht aussterben zu lassen, wird sie in besonderen Programmen wieder reinrassig gezüchtet.

### Erhalt des Allgäuer Original Braunviehs

Das Original Allgäuer Braunvieh wäre heute vermutlich ohne das Engagement des „**Allgäuer Original Braunvieh Zuchtverein e.V.**“ ausgestorben. Durch intensive Bemühungen um den alten Braunviehschlag, z.B. durch Rettungskäufe und systematische Erfassung, in den 90iger Jahren konnte die Rasse gerettet werden. Ziel ist es, das Original Braunvieh zu erhalten und zwar auf der Basis von Kuh- und Stierlinien, die ausschließlich aus dem bayerischen und das württembergischen Allgäu stammen.

Für den allgemeinen Erhalt und Verbreitung des sogenannten „Deutschen Braunviehs“ sorgt die **Allgäuer Herdebuchgesellschaft**, die es sich zur Aufgabe gemacht hat die Zucht zu fördern und Zucht- und Nutztiere im In- und Ausland zu vermarkten. Initiiert wurde sie durch Baurat Josef Widmann – 1893 wurde sie in Kempten gegründet, damit ist sie eine der ältesten

Zuchtorganisationen Deutschlands. Bis heute befinden sich noch heute zahlreiche Alpen im Besitz der Allgäuer Herdebuchgesellschaft und dienen der Älpung von Jungvieh aus Mitgliedsbetrieben.

### **Slow Food**

Trotz aller Bemühungen gilt das Original Braunvieh noch heute als gefährdet. Daher wurde das Original Braunvieh in die sogenannte „Arche des Geschmacks“ des Slow Food Deutschland e.V. aufgenommen. Ziel der „Arche des Geschmacks“ ist der Schutz von vom Aussterben bedrohten Nutztierassen, Gemüse- und Obstsorten sowie Lebensmittel, die mit handwerklichem Können und Wissen hergestellt werden. Vor allem der regionale Bezug ist hier ein zentrales Merkmal. Ein weiterer Allgäuer „Passagier“ der Arche ist der Allgäuer Weißblacker – eine von der EU geschützte Käsesorte.

### **Qualitäten des Original Braunviehs**

Das Original Braunvieh wird auf eine sogenannte „zweiseitige“ Nutzung, nämlich Milch sowie Fleisch, gezüchtet. Das heißt, dass gleichermaßen auf eine gute Milchleistung sowie überdurchschnittliche Bemuskulung und Eignung zur Mast geachtet wird. Das Original Braunvieh ist robust, widerstands- und anpassungsfähig und besonders zur Weidehaltung im Flachland und im Gebirge geeignet.

Auch die Langlebigkeit der Tiere ist ein besonderes Merkmal sowie auch die lange Milchleistung: Das Allgäuer Braunvieh hat nämlich mit die längste Nutzungsdauer aller Intensivrassen in Deutschland. Die Fellfarbe der Tiere variiert von mausgrau bis dunkelbraun. Die Spitzen der Hörner sind dunkel, Das sogenannte „Flotzmaul“, der Übergang von Naseneingang und Oberlippe, ist dunkel mit einem weißen Saum. Die Bullen sind generell dunkler als die Kühe. Im Vergleich zu dem modernen Braunvieh ist das Original Braunvieh kürzer und kleiner, aber hat mehr Fleisch auf den Rippen.

Die moderne Braunviehkuh ist ca. 1,50 m groß und wiegt bis 650 bis 700 kg. Die Originale ist mit 132 cm deutlich kleiner und erreicht ein Gewicht von ca. 600 kg. Sie bekommen im Schnitt ab dem 3. Lebensjahr ein Kalb pro Jahr. Innerhalb einer Laktation bzw. Jahres werden 5.000 bis 8.000 Liter Milch produziert – eine wichtige Rechnung, denn eine Kuh gibt bekanntlich nur dann Milch, wenn sie ein Kalb zur Welt bringt.

### **Das kleine Kuh-ABC**

- Kalb : bis ca. 4 Monate
- Schumpen: weibliches Rind von ca. 5 Monaten bis 2 Jahren
- Kalbin: trächtiger Schumpen ab dem 2. Lebensjahr
- Kuh: weibliches Rind nach dem ersten „kalben“
- Bulle (oder auch Stier): männliches, geschlechtsreifes Rind
- Biestmilch: nach dem Trockenstellen erstmals durch die Kuh wieder produzierte Milch ist meist zähflüssig und ähnelt einem Kakaotrunk