



Slow Food Foundation
for Biodiversity

Arche des Geschmacks
Ark of Taste



KONTAKT:

Stephan Gruber
Farnasse 13, A-1220 Wien
E-Mail: stephan.gruber@slowfoodwien.at

Produkt online erhältlich bei:



www.vielfalt.com

BREGENZERWÄLDER BERGKÄSE

Der Käse wird aus teilentrahmter oder nichtentrahmter Rohmilch erzeugt. Die Abendmilch wird traditionell in Holzgebsen gelagert und über Nacht nicht gekühlt.

In der Früh kommt die entrahmte Abendmilch in den Kupferkessel und wird mit der Morgenmilch zusammen erhitzt. Bei 32 Grad kommen die Labfermente (traditionell aus Kalbsmagen gewonnen) dazu. Man lässt die Milch bei dieser Temperatur stehen bis sie dick wird. Dann wird der dadurch entstandene Käse mit der Harfe zu erbsengroßer Körnung geschnitten.

Anschließend wird er gerührt (unter weiterer Erhitzung bis 50 - 55 °C). Anschließend kommt der gepresste Laib in ein Salzbad. Der Bergkäse wird dann unter ständiger Pflege bis zu zwei Jahren gelagert.

Traditionell wird in der Region nur frisches Gras oder Heu (getrocknetes Gras), also keine Silage verfüttert. Der Kraftfutteranteil sollte möglichst gering gehalten werden.

Historisch belegte Region der Produktion: Bregenzerwald und Walsertal.