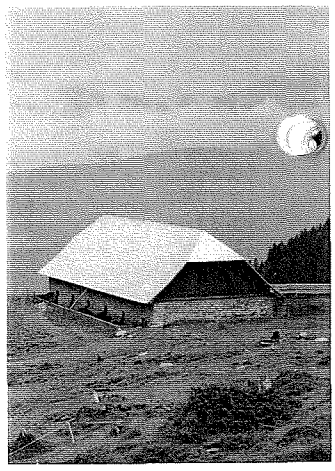
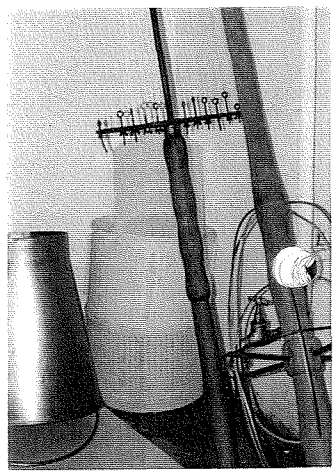


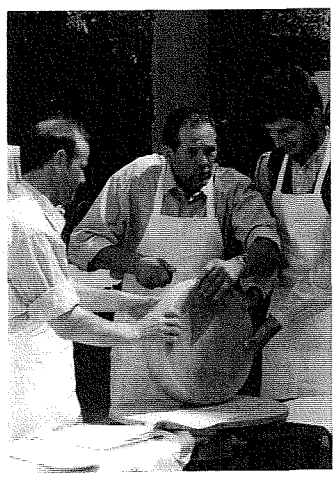


Gailtaler Almkäse
Spezifikation



Antrag des
Vereines der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien
zum Eintragungsverfahren nach Art. 17 (vereinfachtes Verfahren) der Verordnung
(EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14. Juli 1992
zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen
für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

Textband



Verein der
Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien
1996

Gailtaler Almkäse
Spezifikation

Antrag des
Vereines der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien
zum Eintragungsverfahren nach Art. 17 (vereinfachtes Verfahren)
der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14. Juli 1992
zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen
für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

Textband

Verein der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien

Redaktionelle Bearbeitung:

PLANTAGO
Planungs- und Forschungswerkstatt
für Landschaft & Freiraum
Dipl.-Ing. Heinz Blechl
10. Oktober Straße 7, A-9020 Klagenfurt
Tel. 0463 / 541 71 • Fax 0463 / 541 71-16

1996

Inhaltsverzeichnis des Textbandes

Punkt 1.	**Antrag auf Schutz als geschützte Ursprungsbezeichnung**	**Seite 7**
Punkt 2.	**Antragstellende Vereinigung**	**Seite 7**
Punkt 3.	**Name des Erzeugnisses**	**Seite 7**
Punkt 4.	**Produktbeschreibung und Art des Erzeugnisses**	**Seite 7**
Punkt 5.	**Gebietsabgrenzung**	**Seite 8**
Punkt 5.1.	Gebietsabgrenzung für die Lage der Almsennereien	Seite 8
Punkt 5.2.	Gebietsabgrenzung für die Herkunft der Milch	Seite 9
Punkt 6.	**Geschichtliche Entwicklung**	**Seite 10**
Punkt 6.1.	Geschichtliche Entwicklung im Mittelalter	Seite 10
Punkt 6.2.	Geschichtliche Entwicklung im 19. Jahrhundert	Seite 10
Punkt 6.3.	Geschichtliche Entwicklung nach der Jahrhundertwende	Seite 11
Punkt 6.4.	Geschichtliche Entwicklung nach 1945 bis heute	Seite 11
Punkt 7.	**Wirtschaftliche Bedeutung**	**Seite 12**
Punkt 7.1.	Wirtschaftliche Bedeutung in der Vergangenheit	Seite 12
Punkt 7.2.	Wirtschaftliche Bedeutung der Gegenwart und Zukunft	Seite 13
Punkt 7.2.1.	Tourismus	Seite 13
Punkt 7.2.2.	Veredelung von bäuerlichen Naturprodukten	Seite 13
Punkt 7.2.3.	Arbeitsplätze	Seite 14
Punkt 7.2.4.	Erhalt der Kulturlandschaft und Landschaftspflege	Seite 14
Punkt 7.2.5.	Positionierung des regionalen Produkts	Seite 14
Punkt 7.2.6.	Kooperationen mit der regionalen Spitzengastronomie	Seite 14
Punkt 7.3.	Das „Ziel 5b-Projekt" „Gailtaler Almkäse"	Seite 15
Punkt 8.	**Gesamtbezeichnung „Gailtaler Almkäse"**	**Seite 15**
Punkt 9.	**Herstellungsverfahren**	**Seite 15**
Punkt 9.1.	Richtlinien	Seite 15
Punkt 9.2.	Produktionsprozeß	Seite 17
Punkt 10.	**Zusammenhang zwischen Gebiet und Produkt**	**Seite 18**
Punkt 10.1.	Klima	Seite 18
Punkt 10.2.	Niederschlag und Schneedeckendauer	Seite 18
Punkt 10.3.	Geologie und Boden	Seite 19
Punkt 10.4.	Vegetation	Seite 20
Punkt 10.5.	Die Tradition der Almkäseerzeugung	Seite 21
Punkt 11.	**Kontrolleinrichtung**	**Seite 22**
Punkt 12.	**Etikettierung**	**Seite 22**
Punkt 13.	**Einzelstaatliche Anforderungen**	**Seite 22**
	Literatur- und Quellenverzeichnis	**Seite 23**

Inhaltsverzeichnis des Materialienbandes

Anlagen zu Punkt 2

zu Punkt 2.-a	Nichtuntersagungsbescheid der Vereinsbehörde
zu Punkt 2.-b	Satzungen des Vereins der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien

Anlagen zu Punkt 4

zu Punkt 4.	„Gailtaler Almprotokoll"

Anlagen zu Punkt 5

zu Punkt 5.1.-a	Aufstellung über die Almwirtschaft im Gailtal aus dem Jahr 1873
zu Punkt 5.1.-b	Aufstellung der Almgebiete südlich der Drau aus dem Jahr 1873
zu Punkt 5.1.-c	Aufstellung sämtlicher Almen in Kärnten aus dem Jahr 1873
zu Punkt 5.1.-d	Aufstellung über die Almbewirtschaftung auf den Gailtaler Almsennereien aus dem Jahr 1993
zu Punkt 5.1.-e	Beschreibung der Geschichte der Almwirtschaft im Lesachtal
zu Punkt 5.1.-f	Karte – Die Lage des Gailtales im Südwesten Kärntens
zu Punkt 5.1.-g	Karte – Gemeinden mit Anteil am Produktionsgebiet des „Gailtaler Almkäse"
zu Punkt 5.1.-h	Karte – Gebirgszüge mit Anteil am Produktionsgebiet des „Gailtaler Almkäse"
zu Punkt 5.1.-i	Karte – Gebietsabgrenzung für die Produktion des „Gailtaler Almkäse"

Anlagen zu Punkt 6

zu Punkt 6.1.-a	Beschreibung des Urbar der Grafen von Görz aus den Jahren 1375 – 1381
zu Punkt 6.1.-b	Beschreibung des Urbar des Amtes Künburg aus dem Jahr 1586
zu Punkt 6.2.-a	Bericht aus dem Jahr 1876 über die Gailtaler Almwirtschaft
zu Punkt 6.2.-b	Bericht aus dem Jahr 1873 über die ersten Käsereigenossenschaften im Gailtal
zu Punkt 6.2.-c	Beschreibung der Käseerzeugung nach „Friauler Art" aus dem Jahr 1876
zu Punkt 6.2.-d	Bericht aus dem Jahr 1873 über die Umstellung auf Fettkäseproduktion im Gailtal
zu Punkt 6.3.	Der Wiederaufbau der Gailtaler Almsennereien nach dem Ersten Weltkrieg
zu Punkt 6.4.-a	Der Stand der Gailtaler Almsennereien im Jahr 1949
zu Punkt 6.4.-b	Statuten der Gemeinschaft der Alpkäsereien Kärntens aus den Jahren 1948/1949
zu Punkt 6.4.-c	Prüfungsliste der Gailtaler Almsennereien aus dem Jahr 1961
zu Punkt 6.4.-d	Aufstellung über die Almbewirtschaftung auf den Gailtaler Almsennereien aus dem Jahr 1963
zu Punkt 6.4.-e	Aufstellung über die Almbewirtschaftung auf den Gailtaler Almsennereien aus dem Jahr 1993

Anlagen zu Punkt 7

zu Punkt 7.1.-a	Die wirtschaftliche Bedeutung der Almwirtschaft im Gailtal um die Jahrhundertwende
zu Punkt 7.1.-b	Bericht über die Milchproduktion und Almwirtschaft im Gailtal aus dem Jahr 1949
zu Punkt 7.2.2.-a	Zeugnis über die Almkäseprüfung der Rattendorfer Alm aus dem Jahr 1960
zu Punkt 7.2.6.-a	Menükarte und Dessertkarte des Restaurants Sissy Sonnleitner in Kötschach-Mauthen
zu Punkt 7.2.6.-b	Gourmetempfehlung des „Gailtaler Almkäse" der Familie Warmuth von der Bischofalm

Anlagen zu Punkt 8

zu Punkt 8.-a	Nennung des Almkäse im Urbar der Grafen von Görz aus den Jahren 1375 – 1381
zu Punkt 8.-b	Gebrauch der Bezeichnung „Fettkäse" im Jahr 1873
zu Punkt 8.-c	Dokument über die Bezeichnung „Gailtaler Alpkäse" aus dem Jahr 1988
zu Punkt 8.-d	Dokument über die Bezeichnung „Gailtaler Almkäse" aus dem Jahr 1949
zu Punkt 8.-e	Zeitungsbericht aus dem Jahr 1996 über den „Gailtaler Almkäse"

Anlagen zu Punkt 10

zu Punkt 10.1.	Klimaverhältnisse und Sonnenscheindauer in der Karnischen Region
zu Punkt 10.2.-a	Niederschlagsverhältnisse in der Karnischen Region
zu Punkt 10.2.-b	Schneedeckendauer in den Karnischen Alpen
zu Punkt 10.3.-a	Geologie – die variszische Gebirgsbildung in den Karnischen Alpen
zu Punkt 10.3.-b	Übersicht über die geologische Entwicklung der Karnischen Alpen
zu Punkt 10.3.-c	Karte – Panorama über die geologischen Schichten der Gartnerkofelregion
zu Punkt 10.3.-d	Karte – geologischer Aufbau der Gartnerkofelregion
zu Punkt 10.3.-e	Alpidische Gebirgsbildung und die Wirkung der Eiszeiten in den Karnischen Alpen
zu Punkt 10.3.-f	Beschreibung der Folgen des Absturzes des Dobratschberges ins Gailtal im Jahr 1348
zu Punkt 10.3.-g	Geologisches Profil durch die Karnischen Alpen von der Tröpolacher Alm bis zum Trogkofel
zu Punkt 10.3.-h	Karte – die Geologie Österreichs
zu Punkt 10.3.-i	Der Einfluß der geologischen Verhältnisse auf die Vegetation der Gailtaler Almen
zu Punkt 10.4.	Pflanzenartenliste von Almweideflächen der Tröpolacher Alm
zu Punkt 10.5.	Vergleich der Käsereitauglichkeit von Almmilch mit Talmilch

Anlagen zu Punkt 13

zu Punkt 13.	Amtliches Untersuchungszeugnis der Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten

Punkt 1. Antrag auf Schutz als geschützte Ursprungsbezeichnung

Der „Verein der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien" beantragt für das regionale Produkt „Gailtaler Almkäse" den Schutz als „geschützte Ursprungsbezeichnung" gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14. Juli 1992.

Punkt 2. Antragstellende Vereinigung

Die antragstellende Vereinigung ist der „Verein der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien" c/o Obmann Hermann Lackner, A-9631 Jenig 1.

Der Nachweis des Bestandes des Vereins sowie die Vereinsstatuten finden sich in der Anlage (vgl. Sicherheitsdirektion Kärnten, 1996, Anlage zu Punkt 2.-a und Verein der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien, 1996a, Anlage zu Punkt 2.-b).

Punkt 3. Name des Erzeugnisses

Der Name des Erzeugnisses, für das der Schutz als „geschützte Ursprungsbezeichnung" vom „Verein der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien" beantragt wird, lautet „Gailtaler Almkäse".

Punkt 4. Produktbeschreibung und Art des Erzeugnisses

Der „Gailtaler Almkäse" ist ein Hartkäse und wird aus Alm-Rohmilch hergestellt. Im „Gailtaler Almprotokoll" sind im Kapitel 1.3. die Qualitätsmerkmale des „Gailtaler Almkäse" festgelegt. Er wird durch folgende Produktions- und Produktmerkmale gekennzeichnet:

- Die Brenntemperatur des Käsebruches beträgt mindestens 47°C.
- Der Wassergehalt beträgt höchstens 40 %, die Trockenmasse mindestens 60 %.
- Der Fettgehalt beträgt mindestens 45 % F.i.T..
- Die Mindestreifezeit beträgt sieben Wochen. Eine längere Reifezeit ist anzustreben. Bei einem Verkauf vor Ort bzw. besonderem Bedarf ist eine kürzere Reifezeit, mindestens jedoch fünf Wochen, zulässig. Wird der „Gailtaler Almkäse" einer luftdichten Verpackung zugeführt, darf die Mindestreifezeit 75 Tage nicht unterschreiten.
- Die Form des Käselaibes ist rund, das Gewicht beträgt 0,5 bis 35 kg.
- Die Rinde ist eine Naturrinde und muß geschlossen, trocken, von goldgelber Farbe und beim Anschnitt schimmelfrei sein. Sie muß das Erzeugerdatum bzw. die Käsenummer tragen.
- Der Teig ist von gelblicher Farbe, geschmeidiger Konsistenz, weitgehend ohne Risse und weist eine geringe, runde und gleichmäßige Lochung auf.
- Der Käse ist frei von Fehlgeschmäckern.

Darüber hinaus gelten folgende Bestimmungen: Der Wasserbedarf sämtlicher Arbeitsgänge der Käseproduktion wird ausschließlich durch einwandfreies Trinkwasser gedeckt. Über die Wasserqualität ist ein Nachweis zu er-

bringen. Die Almeigentümer und Almbewirtschafter haben dafür zu sorgen, daß jede Verunreinigung des Trinkwassers hintangehalten wird. Zur Herstellung des „Gailtaler Almkäse" ist ausschließlich Kuh- und gegebenfalls Ziegenrohmilch zu verwenden, die auf jenen Almsennereien des Gailtales gewonnen wird, die sich an die vorliegende Spezifikation halten. Der Anteil der Ziegenrohmilch ist mit maximal zehn Prozent begrenzt. Als Zusätze bei der Käseerzeugung sind ausschließlich Lab und Milchsäurekulturen zugelassen. (vgl. Verein der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien, 1996b, Anlage zu Punkt 4.)

Punkt 5. Gebietsabgrenzung

Punkt 5.1. Gebietsabgrenzung für die Lage der Almsennereien

Sowohl aufgrund naturräumlicher Gegebenheiten (vgl. Punkt 10.) als auch aufgrund historischer Entwicklungen (vgl. Punkt 6.) gibt es im Oberen Gailtal schon seit Jahrhunderten bestimmte Almbereiche, die sich besonders für die Almsennerei eignen und die durch ihre hervorragende Position auch heute noch als Milchviehalmen bewirtschaftet werden. Auf Basis historischer Dokumente und Quellen, die die geschichtliche Entwicklung der Almsennereien belegen, wird im folgenden eine Gebietsabgrenzung für jene Region erstellt, in der der „Gailtaler Almkäse" erzeugt werden kann.

Am Beispiel einer im Jahr 1873 veröffentlichten historischen Aufstellung läßt sich die beträchtliche Käseproduktion der Gailtaler Almsennereien in diesem Zeitraum gut nachvollziehen (vgl. Kärntner Landwirthschafts-Gesellschaft, 1873, Anlage zu Punkt 5.1.-a und 5.1.-b).

Die herausragende Position der Gailtaler Almsennereien im Vergleich zu allen anderen Almgebieten in Kärnten wird aus weiteren historischen Aufstellungen deutlich (vgl. Kärntner Landwirthschafts-Gesellschaft, 1873, Anlage zu Punkt 5.1.-b und 5.1.-c). Auf die Gründe dafür wird vor allem unter Punkt 10. „Zusammenhang zwischen Gebiet und Produkt" eingegangen.

Ein Vergleich zwischen den historischen Aufzeichnungen und den Almwirtschaftsberichten aus den letzten Jahren zeigt eine gute Übereinstimmung mit den heute bewirtschafteten Almsennereien (vgl. Huber, S., 1993, Anlage zu Punkt 5.1.-d) bzw. jenen Almsennereien, deren natürliche und infrastrukturelle Potentiale günstige Voraussetzungen bieten, die Käseproduktion in Zukunft wieder aufzunehmen.

Die Gebietsabgrenzung nach Osten erfolgt wegen der natürlichen Gegebenheiten und der kontinuierlichen Bewirtschaftung der Almsennereien eindeutig und schließt sämtliche Almen der nord- und südexponierten Talflanken des Gailtales mit ein. Die Abgrenzung nach Westen mit der Nichtberücksichtigung der Almen des Lesachtales ist historisch begründet, da die Almsennereien im Lesachtal vor der Jahrhundertwende ausschließlich durch italienische Viehauftreiber und Almkäser aufrechterhalten wurden und seit dem Zusammenbruch der Monarchie Anfang des 20. Jahrhunderts nur noch in geringem Ausmaß betrieben wurden (vgl. Neumann, D., 1987, Anlage zu Punkt 5.1.-e).

Im nun folgenden Abschnitt wird, mit Verweis auf die entsprechenden Anlagen, die Gebietsabgrenzung für die Lage der Almsennereien, die zum Beitritt zum „Verein der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien" berechtigt sind, genauer dargestellt. Die Lage des Gailtales im mitteleuropäischen Umfeld wird auf der Darstellung in Anlage zu Punkt 5.1.-f wiedergegeben (vgl. Freytag & Berndt, 1987, Anlage zu Punkt 5.1.-f).

Die Gebietsabgrenzung ergibt sich durch eine Zusammenschau der politischen Gemeinden, in denen die Almsennereien liegen, mit den das nördliche und südliche Gailtal begrenzenden Gebirgszügen.

Betroffen sind davon die politischen Gemeinden Kötschach-Mauthen, Dellach, Kirchbach, Hermagor, Gitschtal, Weißensee, St. Stefan im Gailtal, Feistritz an der Gail und Hohenthurn (vgl. Amt der Kärntner Landesregierung, 1992, Anlage zu Punkt 5.1.-g). Bei den Gebirgszügen handelt es sich um die Östlichen, Mittleren und Teile der Westlichen Karnischen Alpen sowie die Reißkofel-Gruppe und die Mittleren Gailtaler Alpen (vgl. Seger, M., 1992, Anlage zu Punkt 5.1.-h). Aus der Überlagerung der politischen Gemeinden und der Gebirgszüge ergibt sich sodann die Gebietsabgrenzung, die in der Anlage zu Punkt 5.1.-i dargestellt ist (vgl. ÖK 200, 47/13 Spittal/Drau, 1991 Anlage zu Punkt 5.1.-i).

Punkt 5.2. Gebietsabgrenzung für die Herkunft der Milch

Wie bereits oben erwähnt ist zur Herstellung des „Gailtaler Almkäse" entsprechend Kapitel 1.3. des „Gailtaler Almprotokolls" ausschließlich Kuh- und gegebenfalls Ziegenrohmilch zu verwenden, die auf jenen Almsennereien des Gailtales gewonnen wird, die sich an die vorliegende Spezifikation halten (vgl. Verein der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien, 1996b, Anlage zu Punkt 4.). Durch die Gebietsabgrenzung der Almsennereien ist somit auch das Herkunftsgebiet des Ausgangsproduktes, der Almmilch, deutlich eingegrenzt. Zudem ist aufgrund des Kapitels 1.3. des „Gailtaler Almprotokolls" eine Verwendung von im Tal gewonnener Milch ausdrücklich untersagt.

Punkt 6. Geschichtliche Entwicklung

Punkt 6.1. Geschichtliche Entwicklung im Mittelalter

Die auffindbaren Hinweise über die früheste Erwähnung der Almen mit angeschlossenen Käsereien stammt aus dem Urbar des Grafen von Görz aus den Jahren 1375 bis 1381. In diesen Aufzeichnungen werden Angaben über die Erzeugung von Almkäse auf den Almen des Gail- und Lesachtales gemacht. Die Stranig-Alm und die Treßdorfer Alm, welche auch heute aktiv bewirtschaftet werden, finden in diesem Dokument bereits Erwähnung (vgl. Tiefenbacher, T., 1965, Anlage zu Punkt 6.1.-a). Ein Dokument des Amtes Künburg aus der Frühen Neuzeit beschreibt die Käseproduktion auf den Gailtaler Almsennereien im Jahre 1586 (vgl. Dinklage, K., 1966, Anlage zu Punkt 6.1.-b).

Punkt 6.2. Geschichtliche Entwicklung im 19. Jahrhundert

Eine ausführliche Beschreibung der Lage der Almwirtschaft im Gailtal um die Mitte des letzten Jahrhunderts gibt ein Bericht aus dem Jahr 1876 (vgl. Kärntner Landwirthschafts-Gesellschaft, 1876, Anlage zu Punkt 6.2.-a). In diesem Bericht wird bereits eine genaue geographische Einteilung der Almgebiete in jene, die südlich und jene, die nördlich der Drau liegen, getroffen. Weiters werden geologische, meteorologische und vegetationskundliche Gegebenheiten berücksichtigt, die wertvolle Hinweise darauf geben, warum sich die Produktion von Almkäse gerade im Gailtal besonders gut entwickelt hat. Auf diese Zusammenhänge wird im besonderen noch unter Punkt 10. „Zusammenhang zwischen Gebiet und Produkt" näher eingegangen.

Beschreibungen des Almalltags, der Arbeitsabläufe sowie der wirtschaftlichen Bedeutung der Almwirtschaften und Almsennereien geben einen guten Einblick in die Wirtschaftsverhältnisse dieser Zeit. Dabei werden einzelne Almen besonders genau beschrieben wie zum Beispiel die Eggeralm oder die Ahornachalm, beide auch heute noch bewirtschaftet.

Ein älterer Bericht gibt auch Zeugnis über Formen gemeinschaftlichen Handelns durch die Gründung von Käsereigenossenschaften und die Bemühungen, wirtschaftliche und arbeitstechnische Verbesserungen zu erzielen. Als Beispiel wird in diesem Zusammenhang die Eggeralm beschrieben (vgl. Kärntner Landwirthschafts-Gesellschaft, 1873, Anlage zu Punkt 6.2.-b).

Ein wesentlicher Schritt in der geschichtlichen Entwicklung der Almsennereien im Gailtal dürfte der Umstieg von einer schwerpunktmäßigen Magerkäseproduktion zur Fettkäseproduktion – dem heutigen „Gailtaler Almkäse" – bedeutet haben. Während im Westen Österreichs der Umstieg auf die Fettkäseproduktion, die damals „Schweizer Art" genannt wurde, bereits Ende des 17. Jahrhunderts erfolgte, wurde im Gailtal bis Mitte des 19. Jahrhunderts ein größerer Anteil des Käses noch nach „Friauler Art", das heißt halbfett und nicht gepreßt hergestellt und als Frischkäse verkauft (vgl. Kärntner Landwirthschafts-Gesellschaft, 1876, Anlage zu Punkt 6.2.-c). Nachdem führende Almsennereien, wie zum Beispiel die Eggeralm auf das neue Verfahren der Fettkäseproduktion umgestiegen waren, begann innerhalb kurzer Zeit der Umstellungsprozeß auch auf den anderen Almen (vgl. Kärntner

Landwirthschafts-Gesellschaft, 1873, Anlage zu Punkt 6.2.-d). Begünstigt wurde die Durchsetzung des neuen Verfahrens durch die bessere Haltbarkeit, bessere Transportfähigkeit und den vollmundigeren Geschmack des Käses.

Punkt 6.3. Geschichtliche Entwicklung nach der Jahrhundertwende

In den Zwanzigerjahren wurde versucht, die durch die Ereignisse des Ersten Weltkrieges in Mitleidenschaft gezogene landwirtschaftliche Produktion durch staatliche Förderprogramme zu steigern, wobei Berggebiete besonders berücksichtigt wurden.

Die Gailtaler Almsennereien waren durch die Geschehnisse entlang der Kriegsfront im Gebiet des Plöckenpasses schwer beschädigt worden und mußten zum Teil vollständig neu errichtet werden. Im Zuge der staatlich geförderten Wiederaufbauarbeiten bestand nun die Möglichkeit, den damaligen Anforderungen an eine qualitätsvollere Almkäseproduktion zu entsprechen und durch räumliche und infrastrukturelle Maßnahmen die Produktionsbedingungen wesentlich zu verbessern (vgl. Dinklage, K., 1966, Anlage zu Punkt 6.3.).

Die in dieser Zeit errichteten Almsennereien prägen noch heute das Bild der alpinen Kulturlandschaft im Gailtal. Die an die Zwecke der Almsennerei angepaßte Anordnung der einzelnen Produktionsräume bildet die Grundlage, daß das „Käsen" in diesen Strukturen auch heute noch möglich ist – obwohl hinzugefügt werden muß, daß auf fast allen Almsennereien laufend Sanierungs- und Anpassungsbedarf besteht (vgl. Punkt 7.3. „Ziel 5b-Projekt").

In dieser Periode wurde auch verstärktes Augenmerk auf die Ausbildung des Käsereipersonals gelegt, sodaß man davon ausgehen kann, daß in diesem Zeitabschnitt aufgrund der beschriebenen Maßnahmen eine deutliche Qualitätssteigerung des „Gailtaler Almkäse" erfolgte.

Punkt 6.4. Geschichtliche Entwicklung nach 1945 bis heute

Im Jahr 1949 waren im Gailtal noch 39 Almsennereien aktiv (vgl. Hofer, M., 1949, Anlage zu Punkt 6.4.-a). Um die Entwicklungen der Almwirtschaft zu steuern und die zum Teil damit verbundenen Schwierigkeiten in Zukunft besser lösen zu können, kam es im Jahr 1949 zur Gründung der „Gemeinschaft der Alpkäsereien Kärntens" mit Sitz in Kötschach unter dem Obmann Josef Warmuth aus Würmlach (vgl. Gemeinschaft der Alpkäsereien Kärntens, 1948/1949, Anlage zu Punkt 6.4.-b). Im Laufe der Jahrzehnte wurde aufgrund der hervorragenden Einzelstellung des Gailtales im Hinblick auf die Produktion von Almkäse der Name der Vereinigung in „Gemeinschaft der Gailtaler Alpsennereien" berichtigt. Im April 1996 wurde diese Vereinigung in den „Verein der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien" übergeführt (vgl. Punkt 2. „Antragstellende Vereinigung").

Bedingt durch den Strukturwandel in der Landwirtschaft und die Intensivierung der Grünlandwirtschaft in den Tallagen verlor die Almwirtschaft und damit die Almsennerei ab den Sechzigerjahren zunehmend an Bedeutung. In den Sechzigerjahren wurde noch auf rund zwanzig Almsennereien gekäst (vgl. Milchwirtschaftsfonds Kärnten, 1961, Anlage zu Punkt 6.4.-c und Almbewirtschaftung, 1963, Anlage zu Punkt 6.4.-d). In den siebziger Jahren reduzierte sich die Anzahl auf sieben aktive Almsennereien (mündliche Mitteilung des Vereinsobmannes).

Der Umdenkprozeß in der Landwirtschaft mit einem Umschwung in Richtung extensiver, ökologisch orientierter und qualitätsbewußter Wirtschaftsformen sowie entsprechende Förderungsangebote der öffentlichen Hand haben der Almwirtschaft in den letzten Jahren wieder zu einem Aufschwung verholfen. Auch das Erkennen des touristischen Potentials der alpinen Kulturlandschaft und der zunehmende Trend zur Produktion natürlich erzeugter bäuerlicher Lebensmittel haben die Almsennereien im Gailtal gefördert. 1993 wurde auf 14, derzeit wird wieder auf 17 Almen gekäst (vgl. Huber, S., 1993, Anlage zu Punkt 6.4.-e).

Punkt 7. Wirtschaftliche Bedeutung

Punkt 7.1. Wirtschaftliche Bedeutung in der Vergangenheit

Aufgrund seiner naturräumlichen Bedingungen stand im Gailtal die Grünlandwirtschaft mit Rinder- und Pferdezucht immer im Vordergrund. Die Produktionsbedingungen im Talboden waren aufgrund eines hohen Anteils an stark vernäßten, „sauren" Wiesen eher ungünstig, dennoch konnte durch die naturräumlich günstigen Voraussetzungen für die Almwirtschaft immer Vieh- und Milchwirtschaft betrieben werden (vgl. Punkt 10.2. „Niederschlag und Schneedauer" und Punkt 10.3. „Geologische Bedingungen").

Während der Sömmerung der Tiere auf den Almen wurden die Talwiesen zur Winterfuttergewinnung gemäht, wodurch die Futtergrundlagen in optimaler Weise ausgenutzt werden konnten (vgl. Spann, J., 1919, Anlage zu Punkt 7.1.-a und Hofer, M., 1949, Anlage zu Punkt 7.1.-b).

Die Käseerzeugung auf den Almen war weit verbreitet und diente vornehmlich der Verbesserung von Haltbarkeit, Lagerfähigkeit und Transportfähigkeit der im Sommer gewonnenen Almmilch. Der Umstieg von der Magerkäseproduktion zur Fettkäseproduktion Mitte des letzten Jahrhunderts erhöhte die Haltbarkeit des Käses wesentlich und führte auch zu geschmacklichen Verbesserungen, die – gemeinsam mit der Erhöhung der Käsequalität seit den Dreißigerjahren – wichtige Voraussetzungen für eine Stärkung des Käseabsatzes waren.

Zunehmende Bedeutung erlangte in den Sechziger- und Siebzigerjahren in der Karnischen Region der Tourismus, der im Winter hauptsächlich durch den Schisport am Naßfeld geprägt wird, während im Sommer eher extensive und „sanfte" Tourismusformen vorherrschen. In diesem Zusammenhang nehmen die Almsennereien, die während der Sommermonate betrieben werden, als Zielpunkte von Bergwanderungen eine wichtige Stellung ein.

Punkt 7.2. Wirtschaftliche Bedeutung der Gegenwart und Zukunft

Punkt 7.2.1. Tourismus

Der Sommer- und Wintertourismus spielen als Wirtschaftsfaktoren in der Karnischen Region eine wesentliche Rolle und fungieren auch als Impulsgeber für die Prosperität in anderen Wirtschaftsbereichen.

Die intakte und gepflegte alpine Kulturlandschaft dieser Region ist eine wesentliche Voraussetzung für den Sommertourismus. Sie ist das Ergebnis der arbeitsintensiven Pflege der Almen, die von den bäuerlichen Betrieben und den Almsennereien geleistet wird. In diesem Zusammenhang erzeugen die Almsennereien einen weiteren wichtigen positiven externen Effekt, da die Almflächen einer auf Milchverarbeitung ausgerichteten Alm sorgfältiger gepflegt und von Verbuschung freigehalten werden als ausschließlich auf Jungviehalpung ausgerichtete Almen.

Die Gailtaler Almen mit ihren Almsennereien sind touristische Attraktionen und stellen mit Versorgungs- und Verkaufsständen regionaler Produkte wesentliche Säulen des touristischen Angebots dar. Der traditionelle Charakter des Herstellungsverfahrens des „Gailtaler Almkäse" zieht viele Sommergäste an und erhöht so die Vermarktungschancen des Produktes.

Punkt 7.2.2. Veredelung von bäuerlichen Naturprodukten

Die Veredelung landwirtschaftlicher Rohprodukte durch den Erzeuger sichert einerseits den Erzeugern höhere Erträge, andererseits entspricht die Transparenz und Nachvollziehbarkeit des Produktionsprozesses auf einer Almsennerei, die durch den Kontakt des Konsumenten zum Produzenten und zum Verarbeitungsort hergestellt werden kann, den heutigen Konsumentenerwartungen. Wenn durch den Verarbeitungsprozeß Produkte höchster Güte wie der „Gailtaler Almkäse" erzeugt werden, die einer strengen Gütekontrolle unterliegen, ist ein guter Absatz weiterhin gesichert (vgl. Milchwirtschaftsfonds, 1960, Anlage zu Punkt 7.2.2. und Verein der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien, 1996b, Anlage zu Punkt 4.). Die Gebietsbegrenzung, der kontrollierte und spezifizierte Produktionsprozeß und die ausschließliche Verarbeitung von Almmilch sichern die Mengenbeschränkung, die Qualität und damit die Glaubwürdigkeit der auf die natürlichen Voraussetzungen bedachtnehmenden Produktion dieses Qualitätskäses.

Für die auf Vieh- und Milchwirtschaft ausgerichteten bäuerlichen Betriebe bildet die Almsennerei im Gailtal mit einer Produktion von etwa 40.000 Kilogramm „Gailtaler Almkäse" pro Jahr einen wichtigen Beitrag zur Einkommenssicherung. Dieser Beitrag liegt zum einen im höheren Ertrag aus der Milchproduktion, der sich aus dem guten Käsepreis ergibt, zum anderen an positiven Auswirkungen, die die Milchviehalpung auf Tiergesundheit und Fertilität ausübt.

Der „Gailtaler Almkäse" entwickelt sich aufgrund seiner regionalen Bedeutung zu einem Impulsgeber für die Vermarktung anderer regionaler Produkte der bäuerlichen Direktvermarkter und für touristisch attraktive Veranstaltungen in der Region, wie das „Käsefest".

Punkt 7.2.3. Arbeitsplätze

Die Almsennerei ist im Gegensatz zur reinen Jungviehalpung weitaus arbeitsintensiver und bietet damit einer Anzahl von Saisonarbeitskräften eine regelmäßige Beschäftigung mit entsprechenden Einkommensmöglichkeiten. Bei den Sennerinnen und Sennern handelt es sich um in der traditionellen Almkäseerzeugung geschultes und erfahrenes Personal. Gerade in einer strukturschwachen Region mit einem hohen Anteil an Auspendlern, Saisonbeschäftigten und Nebenerwerbslandwirten stellen sichere Arbeitsplätze innerhalb der Region einen wichtigen positiven Wirtschaftseffekt dar.

Punkt 7.2.4. Erhalt der Kulturlandschaft und Landschaftspflege

Die Almwirtschaft dient nicht nur der Erhaltung der Schönheit und des Erholungswertes der Landschaft im alpinen Raum, sondern leistet einen wesentlichen Beitrag zu Sicherung der natürlichen Grundlagen und zum Schutz vor Naturgefahren und erfüllt damit eine wichtige ökologische Funktion. Deshalb muß die Arbeit der bäuerlichen Almnachbarschaften und des Almpersonals nicht nur im Hinblick auf Viehhaltung und Milchproduktion, sondern auch als entscheidende landschaftspflegerische Leistung gesehen werden.

Punkt 7.2.5. Positionierung des regionalen Produkts

Durch die Liberalisierung der Märkte und durch geänderte rechtliche Bestimmungen zeichnete sich in den letzten Jahren ein exogener ökonomischer Druck auf Produkte wie den „Gailtaler Almkäse" ab, der in Zukunft noch stärker werden könnte. Der „Verein der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien" hat mit der Vereinsgründung und der Verpflichtung zur Einhaltung der im „Gailtaler Almprotokoll" normierten Produktions-, Qualitäts- und Kontrollrichtlinien langfristig die Voraussetzungen geschaffen, durch Qualitätssicherung das Produkt zu positionieren und eine günstige Preisentwicklung zu erreichen. Als weiterer Schritt ist die Entwicklung eines Vermarktungskonzeptes für eine Absicherung der Qualitätsproduktion und für eine Stärkung der Vermarktungschancen geplant.

Punkt 7.2.6. Kooperationen mit der regionalen Spitzengastronomie

Die Kooperation bäuerlicher Erzeuger von Qualitätsprodukten mit der regionalen Gastronomie ist seit Jahren im Wachsen begriffen und stellt eine wichtige Grundlage für die Profilierung der heimischen Tourismusbetriebe dar. Der „Gailtaler Almkäse" wurde von regionalen Spitzenbetrieben verstärkt in das Angebot aufgenommen und von Gourmetführern erwähnt (vgl. Sonnleitner, S., 1996, Anlage zu Punkt 7.2.6.-a und Maier, V., 1993, Anlage zu Punkt 7.2.6.-b).

Die Sicherung einer hohen und gleichbleibenden Qualität durch die Bestimmungen des „Gailtaler Almprotokolls" soll zu einem Ausbau dieser für beide Seiten positiven Kooperation führen.

Punkt 7.3. Das „Ziel 5b-Projekt" „Gailtaler Almkäse"

Seit 1995 ist das Produkt des „Vereins der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien", der „Gailtaler Almkäse", ein Projekt im Rahmen des Ziel 5b-Strukturfonds der Europäischen Union. Dieses Projekt spricht im besonderen die strategischen Ziele der Schaffung einer zufriedenstellenden Einkommenssituation der bäuerlichen Familien, der Erzeugung von Produkten in nachweisbarer Spitzenqualität, der Stabilisierung der ökologischen Situation als Sicherung einer Grundvoraussetzung für den Tourismus sowie der intensiven Veredelung und Weiterverarbeitung landwirtschaftlicher Produkte an.

Das „Gailtaler Almprotokoll" ist das erste gemeinschaftlich erarbeitete Ergebnis dieses Projektes und der wesentliche Grundpfeiler für die weiteren Schritte, die vor allem in Richtung gemeinsamer Vermarktungsaktivitäten gehen werden und auch Maßnahmen vorsehen, die eine Qualitäts- und Gebietsabsicherung beinhalten (vgl. Verein der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien, 1996b, Anlage zu Punkt 4).

Im Rahmen dieses fünfjährigen Ziel 5b-Projektes sollen etwa 25 Millionen Schilling (etwa 1,9 Millionen ECU) in die Alm- und Käsereiinfrastruktur investiert werden, um die bauliche Substanz der Gailtaler Almsennereien den Erfordernissen der Produktion eines qualitativ-hochwertigen Veredelungsproduktes anzupassen.

Punkt 8. Gesamtbezeichnung „Gailtaler Almkäse"

Der „Gailtaler Almkäse" wurde in der Vergangenheit hauptsächlich als Almkäse, Alpkäse bzw. Fettkäse aus dem Gailtal bezeichnet (vgl. Tiefenbacher, T., 1965, Anlage zu Punkt 8.-a und Kärntner Landwirthschafts-Gesellschaft, 1873, Anlage zu Punkt 8.-b).

Die kontinuierliche Verwendung des Begriffes „Gailtaler Almkäse" bzw. „Gailtaler Alpkäse" kann ab den Fünfzigerjahren, vor allem nach der Gründung der „Gemeinschaft der Alpkäsereien Kärntens" im Jahre 1949 belegt werden (vgl. Huber, S., 1988, Anlage zu Punkt 8.-c und Hofer, M., 1949, Anlage zu Punkt 8.-d). Vor allem in den letzten drei Jahrzehnten hat sich die Bezeichnung „Gailtaler Almkäse" vollends durchgesetzt (vgl. Schwarzfurtner, R., 1996, Anlage zu Punkt 8.-e).

Die Bezeichnung „Gailtaler Almkäse" wurde weder in der Vergangenheit, noch wird sie in der Gegenwart von anderen Produzenten für in Verkehr gebrachten Käse verwendet.

Punkt 9. Herstellungsverfahren

Punkt 9.1. Richtlinien

Das Herstellungsverfahren des „Gailtaler Almkäse" ist im „Gailtaler Almprotokoll" in den Kapiteln 1.1. „Richtlinien zur Bewirtschaftung" und 1.2. „Richtlinien zur Produkterzeugung" festgelegt und beschränkt sich nicht nur auf die Herstellung des „Gailtaler Almkäse" im engeren Sinne, sondern schließt auch die Bewirtschaftung und Pflege der Almweiden, die Tiergesundheit und Tierhaltung sowie die Melkarbeit und Milchreifung mit ein.

Die Almeigentümer verpflichten sich, dafür zu sorgen, daß von Verbuschung bedrohte Almweideflächen nach Maßgabe der Auftriebszahlen, insbesondere jener des Milchviehs, durch regelmäßiges Schwenden freigehalten werden.

Die Almeigentümer verpflichten sich, dafür zu sorgen, daß Art, Menge und Zeitpunkt der Düngung einer nachhaltigen Almwirtschaft entsprechen und Futterqualität und Artenvielfalt des alpinen Grünlandes erhalten bleiben. Als Düngemittel dürfen nur Wirtschaftsdünger eingesetzt werden. Zugelassen sind weiters all jene Handelsdünger, die den Richtlinien des „Programmes für eine extensive und den natürlichen Lebensraum schützende Landwirtschaft" entsprechen.

Die Almeigentümer verpflichten sich, dafür zu sorgen, daß die Düngerlagerstätten in einem ordnungsgemäßen Zustand sind.

Die Tierbesitzer verpflichten sich, dafür zu sorgen, daß die Klauen der zur Alpung vorgesehenen Tiere sechs bis acht Wochen vor dem Almauftrieb fachgerecht gepflegt werden.

Die Tierbesitzer gewährleisten, daß die Milchkühe zumindest sechzig Tage ab Auftriebsdatum käsereitaugliche Milch produzieren. Eine längere Melkzeit ist anzustreben. Die Tierbesitzer verpflichten sich, den Almbewirtschaftern bei der Übergabe der Milchkühe das jeweilige Belegsdatum bekanntzugeben.

Die Tierbesitzer verpflichten sich, dafür zu sorgen, daß das Milchvieh zwei bis vier Wochen vor dem Auftrieb auf Milchqualität und Eutergesundheit untersucht wird. Sie erbringen dem Almeigentümer bzw. dem Almbewirtschafter einen entsprechenden Nachweis.

Die Käser verpflichten sich allgemein zu einer einfachen Qualitätssicherung und Eigenkontrolle laut Milchhygieneverordnung (BGBl. 897/93). Weiters verpflichten sie sich, bei der Milchreifung hygienische Anforderungen und Bestimmungen mit besonderer Sorgfalt zu berücksichtigen und eine einwandfreie Milchreifung zu gewährleisten. Dabei gelten im einzelnen folgende Bestimmungen:

- Der Milchreiferaum muß leicht reinigbar, lüftbar und frei von Schimmel sein.
- Im Milchreiferaum müssen geeignete Vorkehrungen gegen das Eindringen von Insekten und Nagetieren getroffen sein.
- Es ist sicherzustellen, daß die Milch nach dem Melken unverzüglich in einen sauberen Raum gebracht wird.
- Es ist sicherzustellen, daß der Zeitraum zwischen Melkvorgang und Aufstellen der Milch möglichst kurz ist und die Milch in dieser Zeitspanne nicht zusätzlich erwärmt wird.
- Die Kühlung der Milch ist den jeweiligen Temperaturverhältnissen anzupassen und so zu gestalten, daß die Bildung einer käsereitauglichen Rohmilchflora gewährleistet ist.
- Die Stotzen als auch sonstige Behältnisse müssen täglich mit heißem Wasser (90°C) gereinigt werden.

Auch hinsichtlich der Käseproduktion verpflichten sich die Käser, hygienische Anforderungen und Bestimmungen mit besonderer Sorgfalt zu berücksichtigen. Dabei gelten im einzelnen folgende Bestimmungen:

- Die Käserei muß über geeignete sanitäre Vorrichtungen und über Warmwasser verfügen. Ein Bodenabfluß muß vorhanden sein.
- Käsekessel und Arbeitsgerät sind nach der täglichen Käseproduktion gewissenhaft zu reinigen und kurz vor der Wiederverwendung mit kaltem Wasser zu spülen.
- Die Käsetücher müssen täglich ausgekocht und je nach Witterungsverhältnissen vorzugsweise im Freien getrocknet werden.
- Die Preßgerätschaft muß jederzeit sauber gehalten werden. Das Holz und die Beschwerungskörper müssen von glatter Oberfläche sein.
- Der Käsereiferaum ist sauber zu halten.
- Das Käselager ist sauber und schimmelfrei zu halten. Eine Schädigung der Rinde durch Schimmelbildung im Käselager ist zu vermeiden.
- Während der Käseproduktion sind geeignete, saubere Arbeitskleidung und sauberes Schuhwerk zu tragen, welche nicht für sonstige Arbeiten im Außenbereich verwendet werden.
- Während der Käseproduktion sind die Hände des Käsers reinzuhalten. Offene Wunden sind durch einen undurchlässigen Verband abzudecken.
- Während der Käseproduktion ist der Zutritt von betriebsfremden Personen in die Käserei hintanzuhalten.
- Über die tägliche Käseproduktion ist ein „Käseprotokoll" gemäß Anhang 1 zu erstellen. (vgl. Verein der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien, 1996b, Anlage zu Punkt 4.)

Punkt 9.2. Produktionsprozeß

Im nun folgenden Textabschnitt erfolgt die Darstellung des täglichen Arbeitsablaufes der Almkäseerzeugung im engeren Sinn.

Die am Abend gemolkene Milch wird in runden Reifungsbehältnissen, sogenannten hölzernen „Stotzen", im Milchreiferaum bei Temperaturen von 12°C bis 17°C zur Reifung aufgestellt. Dabei werden mikrobiologische Prozesse in der Milch ausgelöst, die für eine erfolgreiche Verkäsung unbedingt notwendig sind. Die richtige Reifungstemperatur ist dabei von entscheidender Bedeutung.

Am nächsten Morgen wird die gereifte und entrahmte Milch mit der frischen Morgenmilch vermischt. Dabei wird der Vorsäuerungsgrad der Milch mittels pH-Meter gemessen und gegebenfalls durch die Zugabe von reiner Joghurt- oder Molkekultur erhöht.

Unmittelbar anschließend wird die Milch im Käsekessel bis auf Einlabtemperatur, auf ca. 32°C, erhitzt. Entsprechend der Milchmenge wird reines Naturlabpulver beigegeben und eingerührt, welches eine langsame Gerinnung der Almmilch bewirkt. Nach einer Gerinnungszeit von ca. 30 bis 45 Minuten entsteht eine gleichmäßige Gallerte, die mit einer Käseharfe in

kleine Würfelstücke geschnitten wird. Dieser sogenannte „Käsebruch" wird nun in der Folge mit einem Rührbesen oder Rührwerk bis auf Linsengröße zerkleinert. Durch das Zerkleinern der Gallerte wird ein Austreten der Molke an den Schnittflächen verursacht, und es kommt zur Trennung der Molke vom Käsebruch. Nun wird der in der Molke schwebende Käsebruch auf ca. 50°C bis 52°C erwärmt und ca. 45 Minuten bei konstanter Wärme gerührt. Dieser Vorgang führt zu einer Verfestigung der kleinen Käsebruchstücke.

Danach wird der Käsebruch mit einem Käsetuch aus dem Kessel und damit aus der Molke gehoben, in einen Käseladereifen verfüllt und in einer Preßvorrichtung gepreßt. Der Käse wird mehrmals täglich gewendet, der Preßdruck nach jedem Wendevorgang erhöht. Nach zwei Tagen wird der Käselaib zum Zwecke der Entwicklung einer Hartkäsenaturrinde zwei bis drei Tage in ein Salzbad gelegt.

Daraufhin verbleibt der Käse ca. vier Wochen unter intensiver Pflege (tägliches Wenden und Rindenkontrolle) in einem Reiferaum bei Temperaturen zwischen 15°C und 20°C und wird anschließend im Käselager bei Temperaturen zwischen 5°C und 15°C zur Nachreifung gelagert.

Punkt 10. Zusammenhang zwischen Gebiet und Produkt

Punkt 10.1. Klima

Kärnten gehört zur gemäßigten Klimazone Mitteleuropas und ist durch seine gebirgsumschlossene Lage gekennzeichnet. Sowohl die nördlich gelegenen Zentralalpen als auch die Südalpen des Karnischen Höhenzuges und der Karawanken schirmen die Täler und Beckenlagen von heranziehenden Störungen ab und bewirken eine Abschwächung der Westwetterlagen. Dabei werden die Hauptströmungen entlang der Gebirgsketten gestaut und führen zu einer deutlichen Überregnung der Gipfelregionen sowie einer Abnahme der Bewölkung von den Randgebirgen zu den Beckenregionen. Festzuhalten ist weiters, daß der Südkärntner Raum – zu dem auch das Gailtal gehört – durch ein zweites Niederschlagsmaximum im Herbst beeinflußt wird.

Durch die abschirmende Leewirkung der Südostalpen ergeben sich für Kärnten im Vergleich zu den luvseitig gelegenen Gebieten überdurchschnittlich viele Sonnentage. Die hohe Sonnenscheindauer als Maß für die witterungsmäßige Begünstigung ist im Villacher Raum und dem Gail- und Lesachtal mit über 50 % besonders hoch und weist im Jahresdurchschnitt im Vergleich mit anderen Kärntner Gebieten sehr hohe Werte auf (vgl. Paschinger, H., 1976, Anlage zu Punkt 10.1.).

Punkt 10.2. Niederschlag und Schneedeckendauer

Wie bereits oben beschrieben, wird das Gailtal durch die Staulagen, die sich südlich der Karnischen Alpen bilden sowie durch ein zweites Niederschlagsmaximum im Herbst gekennzeichnet. Warme und sehr feuchte Luftmassen, die von feuchtwarmen Winden aus dem Süden begleitet werden, charakterisieren diese Wetterlagen. Dabei wirkt sich im besonderen die nur

schmale Nord-Süd-Ausdehnung der Karnischen Voralpen aus, die südlich der Karnischen Alpen liegen und an denen nur ein geringer Anteil der Bewölkung abregnet, sodaß erst die Karnischen Gipfelregionen das große Hindernis für die Störungen darstellen und es zur Bildung von niederschlagsreichen Staulagen kommt.

Niederschlagsreichtum und Sonnenscheindauer im Gailtal wirken sich auf die Almwirtschaft besonders günstig aus. Auch sind die Almen tiefer gelegen als in den Zentralalpen, sodaß zur Klimagunst auch eine längere Vegetationsdauer hinzukommt, die die Wachstumsverhältnisse der Almweiden positiv beeinflußt (vgl. Paschinger, H., 1976, Anlage zu Punkt 10.2.-a).

Die Karnischen Alpen werden auch durch einen hohen Schneereichtum und entlang der Nordhänge durch eine lange Schneedeckendauer gekennzeichnet (vgl. Paschinger, H., 1976, Anlage zu Punkt 10.2.-b). Im Winter sind dadurch die Vegetationsschichten vor Frost und Austrocknungsgefahr durch Winterwinde geschützt.

Punkt 10.3.
Geologie und Boden

Die Karnische Region ist im Hinblick auf die Geologie ein besonders vielfältiges Gebiet. Unterschiedliche Schichten aus verschiedenen Abschnitten des Erdaltertums sind hier auf engstem Raum nebeneinander anzutreffen. Im Paläozoikum, im Abschnitt vom Ordoviz bis zum Silur war die Karnische Region vom Meer bedeckt, und es lagerten sich in der Folge mächtige dunkle Schieferschichten (Hochwipfelschichten) und fossilienreiche Kalklagen ab. Die Bildung der Kalkschichten dauerte bis ins Devon (vor etwa 400 Millionen Jahren). Vor etwa 300 Millionen Jahren, am Ende der Älteren Steinkohlenzeit, setzte die variszische Gebirgsbildung ein, und es kam zur ersten Hebung der Karnischen Alpen (vgl. Schönlaub, H. P., 1991, Anlage zu Punkt 10.3.-a und Kahler, F., Prey, S., 1963, Anlage zu Punkt 10.3.-b).

Die kalkarmen Hochwipfelschichten aus dem Silur sind in einer mächtigen Ausdehnung im Bereich der Tröpolacher Alm vorhanden, altpaläozoische Bänderkalke und Schiefer nehmen weite Bereiche um die Eggeralm ein (vgl. Kahler, F., Prey, S., 1963, Anlage zu Punkt 10.3.-c und Geologische Bundesanstalt, o. J., Anlage zu Punkt 10.3.-d).

Nach der ersten Gebirgsbildung kam dieses Deckengebirge neuerlich unter Meeresbedeckung des mesozoischen Mittelmeeres, der „Tethys". Kalkschichten und sandig-toniges Material wurden in Form von Meeresablagerungen bis in die Trias-Zeit sedimentiert. Gegen Ende des Mesozoikums setzte eine neuerliche Hebung ein – die alpidische Gebirgsbildung. Neben der Deckenfaltung sind beträchtliche Störungslinien wesentliche Folgen dieser alpidischen Gebirgsbildung. Diese haben dazu geführt, daß Gebirgsmassen unterschiedlichen Entstehungsalters in unmittelbarer Nähe nebeneinander zu finden sind.

Einen wesentlichen Einfluß übten im Quartär auch die Eiszeiten auf die Gebirgszüge und Täler der Karnischen Region aus. Der hochwürmeiszeitli-

che Gailgletscher und späteiszeitliche Lokalgletscher prägten mit Abtragungen und Ablagerungen wie Moränen, Schuttbildungen, Schwemmkegeln und Talfüllungen die heutige Form dieses Gebietes nachhaltig (vgl. Schönlaub, H. P., 1991, Anlage zu Punkt 10.3.-e).

Die eiszeitlichen Ablagerungen sowie die Überschwemmungstätigkeit des Gailflusses sind zum Teil für den Vernässungsgrad des Talbodens im Gailtal verantwortlich. Eine Verschlechterung der Bewirtschaftungsverhältnisse des Talbodens – und damit einen Aufschwung der Almwirtschaft in den höheren Lagen – bewirkte auch der Bergsturz des Dobratsch nach einem Erdbeben im Jahr 1348, bei dem die Schuttmassen ins Gailtal stürzten und den Gailfluß weit in das Talinnere zurückstauten (vgl. Paschinger, H., 1976, Anlage zu Punkt 10.3.-f).

Am Beispiel des geologischen Profils durch die Tröpolacher Alm wird das unmittelbare Nebeneinander der Gesteinsschichten und Ablagerungen verschiedener erdgeschichtlicher Perioden deutlich sichtbar. So kann man den Übergang der kalkarmen Hochwipfelschichten des Silur über die Auernigschichten des Oberkarbon zu den kalkreicheren Bereichen des Trogkofels aus dem mittleren Perm sowie die eiszeitlichen Ablagerungen gut nachverfolgen (vgl. Kahler, F., Prey, S., 1963, Anlage zu Punkt 10.3.-g).

Die geologischen Verhältnisse wirken unmittelbar auf die Bodenbildung ein. Leicht verwitterbare Gesteinsschichten, die eine Bodenbildung begünstigen und geologische Schichten mit nur seichtgründigen Böden haben zu unterschiedlichen Bodenbildungen geführt. Es findet sich daher auch eine große Vielfalt an Bodentypen wie zum Beispiel Rendsinen, Ranker, alpine Pseudogleye, pseudovergleyte Braunerden.

Eine Übersicht über die Geologie Österreichs macht die besonderen geologischen Verhältnisse der Karnischen Region deutlich (vgl. Freytag & Berndt, 1987, Anlage zu Punkt 10.3.-h). So ist das Vorkommen an altpaläozoischen Gebirgsmassen, gemischt mit jüngeren Gesteinsschichten, entlang der Südgrenze Österreichs in diesem Ausmaß einzigartig.

Diese naturräumlichen Gegebenheiten sind für die Almwirtschaft als sehr günstig einzustufen, da die Vielfalt des Futterangebotes die beste Voraussetzung für eine gute Milchqualität darstellt. Bereits in der Vergangenheit wurden die positiven Eigenschaften dieser geologischen Vielfalt für die Belange der Almwirtschaft erkannt (vgl. Kärntner Landwirthschafts-Gesellschaft, 1876, Anlage zu Punkt 10.3.-i).

Punkt 10.4. Vegetation

Die mannigfaltige geologische Ausgangssituation hat zu stark differenzierten Standortbedingungen für die Vegetation geführt. Auf den meisten Almen sind sowohl artenreiche Kalkstandorte als auch artenärmere, dafür aber üppigere Almweiden auf kalkarmen oder -freien Standorten sowie unzählige Mischformen auf kleinstem Raum anzutreffen. Im Bereich der Tröpolacher Alm, die sich unter dem Trogkofel befindet und im Hinblick auf die geologi-

schen Verhältnisse eine Mischung aus kalkreicheren und kalkärmeren Standorten aufweist, wurde anläßlich einer Begehung am 27. Juli 1996 eine Artenliste aufgenommen. Die Gesamtzahl der hierbei aufgenommenen Arten beträgt 177, wobei sich die artenreichsten Standorte im nahen Umfeld der Almsennerei und auf den kalkreicheren Bodenschichten befinden (vgl. Plantago, 1996, Anlage zu Punkt 10.4.).

Neben den naturräumlichen Voraussetzungen ist die über die Jahrhunderte geleistete Arbeit der Gailtaler Bauern ein ebenso wichtiger Grund für die heute bestehenden guten Bedingungen für die alpine Milchwirtschaft. So wurden seit alters her nicht nur solche Flächen als Almweide genutzt, die sich oberhalb der potentiellen Waldgrenze befinden, sondern wurden auch tieferliegende, ertragreiche Flächen von Waldflächen zu Almflächen umgewandelt und zur Milchviehalpung herangezogen. Vor allem im Umfeld der Almsennereien, die meistens knapp unter der potentiellen Waldgrenze auf Rodungsinseln errichtet wurden, befinden sich die üppigsten und artenreichsten Weiden, die vornehmlich dem Milchvieh vorbehalten bleiben. Gerade diese Weiden sind aufgrund ihrer relativ tiefen Lage durch Verbuschung und Verwaldung bedroht und erfordern hohen Pflegeaufwand. Auch aus diesem Grund ist die hohe Anzahl an aktiven Gailtaler Almsennereien mit ihren ausgedehnten und gut gepflegten Weiden besonders hervorzuheben.

Insgesamt kann festgestellt werden, daß die Gailtaler Almen grundsätzlich sehr artenreiche Almflächen mit einem hohen Anteil an Kräutern und Leguminosen aufweisen, die hervorragend für die Milchviehalpung und Almkäseerzeugung geeignet sind.

Punkt 10.5.
Die Tradition der Almkäseerzeugung

In der Vergangenheit waren es die geringe Produktivität der Talböden und der damit verbundene Futtermangel sowie die Notwendigkeit, den Rohstoff Milch haltbar zu machen, die den Betrieb von Almsennereien erforderten. In den letzten Jahrzehnten ist es aber vielmehr die Qualität des Hartkäses, die bei der Rohmilchverarbeitung auf der Alm erzielt werden kann, die das steigende Interesse an der Almsennerei bewirkt. Gesundes Milchvieh sowie kräuterreiche Almweiden sind die Haupteinflußgrößen auf die Qualität der Almmilch, die im Vergleich zur Talmilch käsereitauglicher ist (vgl. Maier, V., 1993 Anlage zu Punkt 10.5.).

Der Käser betreut seine „Betriebsmittel" – die Kühe – seit jeher persönlich und kann durch die den Wetterverhältnissen und dem Aufwuchs der Almweiden entsprechende Wahl der täglichen Weideflächen die Qualität der Almmilch unmittelbar beeinflussen. Auch heute noch erfolgt die Verarbeitung weitgehend händisch. Bei der Milchreifung werden oft noch die traditionellen „Stotzen" als Milchreifegefäße verwendet. Die Milch- und Käsereifung ist damals wie heute hauptsächlich von den Außentemperaturen während der Sommermonate abhängig, der typische Geschmack des Käses von der abwechslungsreichen Futtergrundlage der Gailtaler Almweiden.

Punkt 11. Kontrolleinrichtung

Als Kontrollorgan im Sinne des Art. 10 der VO (EWG) Nr. 2081/92 ist der Landeshauptmannn von Kärnten und seine mit der Kontrolle beauftragten Organe der Lebensmittelaufsicht zu nennen.

Punkt 12. Etikettierung

Die Kennzeichnung der Käselaibe erfolgte in den letzten Jahren mittels Prägung einer Käsenummer in die Käselaibe. Über die Käsenummer, die auch ins Käseprotokoll aufgenommen wird, ist der Produktionsverlauf jedes einzelnen Käselaibes nachvollziehbar. In Zukunft wird die Numerierung der Laibe umgestellt, die Prägung wird durch das Aufbringen von Kaseinplättchen ersetzt. Gemeinsam mit der Landwirtschaftkammer für Kärnten wird zur Zeit an einem Vermarktungskonzept gearbeitet, in dessen Rahmen auch eine einheitliche Etikettierung der Käselaibe erfolgen soll. Die Etikette wird sich aus einer Wort-Bild-Darstellung mit der Angabe der Bezeichnung „Gailtaler Almkäse" und – bei Zuerkennung – der Bezeichnung „geschützte Ursprungsbezeichnung" zusammensetzen. Weiters werden die betreffende Almsennerei und die Kontrollnummer angegeben werden. Der Entwurf dieser Etikette befindet sich noch in Bearbeitung.

Punkt 13. Einzelstaatliche Anforderungen

Zu diesem Punkt liegt ein amtliches Untersuchungszeugnis der Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten als Anlage bei, in dem eine positive Stellungnahme zu den Anforderungen des österreichischen Lebensmittelgesetzes abgegeben wird (vgl. Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten, 1996, Anlage zu Punkt 12.).

Literatur- und Quellenverzeichnis

Almbewirtschaftung (1963): Übersicht über die Alptage, die Auftriebszahlen und den Ertrag der einzelnen Gailtaler Almsennereien.

Amt der Kärntner Landesregierung, Abt. 20 – Landesplanung (1992): Übersicht über die Gemeinden Kärntens. Klagenfurt.

Dinklage, K. et al. (1966): Geschichte der Kärntner Landwirtschaft. Hrsg.: Kammer für Land- und Forstwirtschaft in Kärnten. Klagenfurt.

Freytag & Berndt (1987): Unterstufen-Schulatlas. Freytag-Berndt und Artaria. Wien/Innsbruck.

Gemeinschaft der Alpkäsereien Kärntens (1948/1949): Satzungen und Protokolle der Gemeinschaft der Alpkäsereien Kärntens. Kötschach.

Geologische Bundesanstalt (o. J.): Geologische Karte des Gebietes vom Gartnerkofel bis zum Trogkofel im Gailtal in Kärnten. Verlag der Geologischen Bundesanstalt Wien. Wien.

Hofer, M. (1949): Die Almkäserei im Gailtal. In: Der Kärntner Bauer. Heft Nr. 13/1949.

Huber, S. (1988): Naturbelassener Alpkäse aus dem Gailtal. In: Der Kärntner Bauer vom 10. Dezember 1988.

Huber, S. (1993): Übersicht über die Alptage, die Auftriebszahlen und den Ertrag der einzelnen Gailtaler Almsennereien des Jahres 1993. Fürnitz.

Kahler, F., Prey, S. (1963): Erläuterungen zur Geologischen Karte des Naßfeld-Gartnerkofel-Gebietes in den Karnischen Alpen. Hrsg.: Geologische Bundesanstalt. Wien.

Kärntner Landwirthschafts-Gesellschaft (1873): Die Alpenwirtschaft in Kärnten. 1. Theil. Verlag der Kärntner Landwirthschafts-Gesellschaft. Klagenfurt.

Kärntner Landwirthschafts-Gesellschaft (1876): Die Alpenwirtschaft in Kärnten. 2. Theil, 2. Heft. Verlag der Kärntner Landwirthschafts-Gesellschaft. Klagenfurt.

Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten (1996): Amtliches Untersuchungszeugnis über das „Gailtaler Almprotokoll". Klagenfurt.

Maier, V. (1993): Käse in Österreich. Ein Führer zu den besten Käseproduzenten. Falter Verlag. Wien.

Milchwirtschaftsfonds (1960): Zeugnis über die Alpkäseprüfung für die Rattendorfer-Alpe. Klagenfurt.

Milchwirtschaftsfonds Kärnten (1961): Prüfungslisten für Alpkäse aus dem Gailtal. Klagenfurt.

Neumann, D. (1987): Das Kärntner Lesachtal. Werden und Wandlungen einer bergbäuerlichen Kultur- und Wirtschaftslandschaft. Verlag des Kärntner Landesarchivs. Klagenfurt.

ÖK 200, 47/13 Spittal/Drau (1991)

Paschinger, H. (1976): Kärnten. Eine geographische Landeskunde. Erster Teil – Allgemeine Darstellung. Verlag des Landesmuseums für Kärnten. Klagenfurt.

Plantago (1996): Artenliste von Almweideflächen der Tröpolacher Alm in den Mittleren Karnischen Alpen. Klagenfurt.

Seger, M. (1992): Geographische Raumeinheiten Kärntens. In: Hartl, H. et al. (1992): Verbreitungsatlas der Farn- und Blütenpflanzen Kärntens. Hrsg.: Naturwissenschaftlicher Verein für Kärnten. Klagenfurt.

Schönlaub, H. P. (1991): Vom Urknall zum Gailtal. 500 Millionen Jahre Erdgeschichte in der Karnischen Region. Hermagor.

Schwarzfurtner, R. (1996): Gailtaler Almkäse als EU-Projekt. In: Kärntner Tageszeitung vom 12. Juni 1996.

Sicherheitsdirektion Kärnten (1996): Nichtuntersagungsbescheid der Vereinsbehörde. Klagenfurt.

Sonnleitner, S. (1996): Menükarte und Dessertkarte. Restaurant & Landhaus Kellerwand. Kötschach-Mauthen.

Spann, J. (1919): Der Rückgang der Alpsennerei in der Schweiz, Österreich und Bayern unter besonderer Berücksichtigung des bayrischen Allgäus. Verlag Gerber. München.

Tiefenbacher, T. (1965): Zur Geschichte der Gailtaler Almwirtschaft. In: Die Kärntner Landsmannschaft. Heft 7/1965.

Verein der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien (1996a): Satzungen des Vereins. Jenig.

Verein der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien (1996b): „Gailtaler Almprotokoll". Produktions- und Qualitätsrichtlinien und Kontrollsystem für den „Gailtaler Almkäse". Jenig.