



Genuss und Lebensfreude

Liebe Genießerin, lieber Genießer, Emmentaler und Bergkäse werden im Allgäu nicht nur mit besonderer Sorgfalt und Liebe und nach jahrhundertalter Tradition hergestellt.

Auch jeder Tropfen Milch, aus dem die Meister sie käsen, stammt von Allgäuer Milchkühen. Deshalb hat die EU-Kommission „Allgäuer Emmentaler“ und „Allgäuer Bergkäse“ als geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) eingetragen. Nur die echten Allgäuer Käsespezialitäten dürfen unter diesem Namen im Handel und in der Gastronomie angeboten werden. Es lohnt sich also, nach dem Ursprung der Genüsse Ausschau zu halten! Die Allgäuer Prachtstücke sind ja auch kaum zu übersehen. Bis zu 150 Kilogramm wiegen die Hartkäse-laibe – und jedes Gramm verspricht den ursprünglichen, bayerischen Traditions-genuss.



Lassen Sie es sich schmecken!

Herzliche Grüße

Helmut Brunner

Helmut Brunner
Bayerischer Staatsminister für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten



Über 200 regionaltypische Spezialitäten aus Bayern unter www.spezialitaetenland-bayern.de

Weitere Informationen zu Allgäuer Bergkäse und Allgäuer Emmentaler:



Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V.
Kaiser-Ludwig-Platz 2
D-80336 München
Telefon 089/54 42 25 0
Fax 089/53 45 95
www.milchland-bayern.de

Eine gemeinsame Information von:



Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

www.stmelf.bayern.de

Allgäuer Bergkäse

Allgäuer Emmentaler



Spezialitätenland Bayern

Heimat der Genüsse

www.spezialitaetenland-bayern.de

2. Auflage, 12/2008, Best.-Nr. 7627 neu, Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstraße 2, 80539 München, Referat Marketing, Absatzförderung, Ausstellungen; E-Mail: info@stmelf.de, www.stmelf.bayern.de. Bildnachweis: Bayerisches StMELF, trio-group, MEV, Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG. Gestaltung: trio-group münchen. Druck: Kastner AG, Schloßhof 2-6, 85283 Wolnzach.

Zwei berühmte Allgäuer

Ausgezeichnet!

Das Allgäu ist die deutsche Käse-Region im Südwesten Bayerns. Zwei regionale Käsespezialitäten hat die EU bereits mit ihrer Ursprungsbezeichnung geschützt: Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse. Käseereien in der Region stellen die beiden Hartkäsesorten aus roher Kuhmilch her.

Allgäuer Emmentaler

wird nur im Rundlaib hergestellt. Er ist mattgelb und hat etwa kirschkroße Löcher. Charakteristisch ist sein mild-aromatischer, nusskernartiger Geschmack, den er in seiner mindestens dreimonatigen Lagerung erhält.



Allgäuer Bergkäse

hat eine dunklere Rinde, weniger und kleinere Löcher. Dafür schmeckt er kräftiger und würziger. Sein charakteristisches Aroma erhält er während einer viermonatigen Reifung, die aber auch bis zu 12 Monate erreichen kann. Wegen der kleineren, flacheren Laibe nennt man ihn auch den „kleinen Bruder“ des Allgäuer Emmmentalers. Historisch betrachtet ist er aber der deutlich ältere „Bruder“!



„Goldene“ Erfolgsgeschichte

Vielfalt aus dem Milchland

Das Allgäu ist eine der wichtigsten Milchregionen Europas. Bis in Höhen von 2.000 Metern grasen Milchkühe auf saftigen Bergweiden. Kein Wunder, dass die Ferienregion in den bayerischen Voralpen auch für ihre einzigartige Käsevielfalt berühmt ist: das „Allgäuer Gold“ ist in aller Munde!



Erfolgreicher „Import“

Den Emmentaler führten vor fast 200 Jahren Schweizer Senner im Allgäu ein. Bald übernahmen Käseereien in der Region das Herstellungsverfahren in speziellen Gärkellern, und binnen kurzer Zeit entwickelte sich der Allgäuer Emmentaler zur regionalen Spezialität.



Allgäuer Klassiker

Allgäuer Bergkäse hat eine lange Tradition. Früher reifte er überwiegend auf den Sennalpen. Als immer mehr Haushalte ihren eigenen Käse herstellten, verbreitete sich der Bergkäse auch in den Allgäuer Tallagen. Schon 1840 gab es überall im oberen Allgäu bedeutende Käseereien.

Jedem den Seinen!

Würze für die Lebensart

Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse gehören zur bayerischen Lebensart wie das Bier und die Brezn. Die beiden „Allgäuer“ geben der Brotzeit die herzhaften Würze, dürfen in keinem Wanderrucksack fehlen, machen sich bestens auf dem kalten Buffet und haben auch in der warmen Küche ihren festen Platz.



Schneiden, hobeln, raspeln ...

Unschlagbar: Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse auf dem Butterbrot. Edel: schön angerichtet mit Trauben, Cocktailtomaten, Walnusskernen und leicht angeröstetem Weißbrot. Raffiniert: hauchdünn gehobelt auf zarten Salaten. Exquisit:

Allgäuer Bergkäse z. B. über Kartoffeln oder Gemüse raspeln und gratinieren – und Suppen und Saucen mit Allgäuer Emmentaler verfeinern.

Allgäuer Leibgericht

Und auch wenn das Schätzle (Käs-)Spätzle macht, wird kräftig Allgäuer Emmentaler über das Leibgericht gerieben. Der zieht nämlich die schönsten Fäden ... und schmeckt einfach himmlisch gut!

