



Pressemappe
GENUSS-REGION MONTAFON
Montafoner Sura Kees

Editorial

Sauermilchkäse wird auf den Alpen Vorarlbergs seit Beginn der Nutzung der Bergweiden hergestellt. Im Montafon kann die Erzeugung von Käse bis in das Jahr 1240 zurückverfolgt werden; aus diesem Zeitraum stammt die erste urkundliche Nennung des Namens Montafon.¹ Wurde in späterer Folge die Sura Keeserzeugung auch durch den aufkommenden Labkäse auf die Seite gedrängt, ist das Wissen um das Sauer Käsen bis heute erhalten geblieben. Dies verdanken wir den Alpen im südlichen Teil unseres Bundeslandes, auf denen noch heute Sura Kees produziert wird, und aufgeschlossenen milchverarbeitenden Talbetrieben, die sich der traditionellen Sura Keeserzeugung angenommen haben.

Die fünfte Sura-Kees-Prämierung am 7. Oktober 2006 in Schruns soll sichtbares Zeichen für die weitergehenden Bemühungen rund um den Sura Kees sein.

¹ „Jacobus, der Priester von Satteins und sein Bruder Rudolphus zinsen jährlich zehn Käse (üblichen) Wertes...“, aus dem „Necrologium Curiense“ des Churer Domkapitels, um 1240.

Stand Montafon

Montafoner Straße 21
6780 Schruns

Verein

Bewusst Leben
Montafon

Montafoner Sura-Kees-Alpen

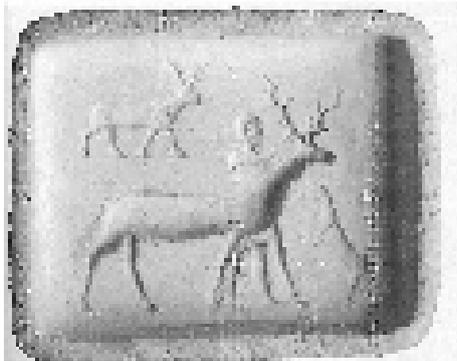
Landwirtschafts- kammer Vorarlberg

Referat Milchwirtschaft
Montfortstraße 9
6900 Bregenz

Für den Inhalt verant- wortlich:

Othmar Bereuter
0664-2559212

Pressemappe



Butter- oder Käsemodell der Sumerer, Nationalmuseum Aleppo [Pleticha H. (Hrsg.) Weltgeschichte, Band 1-Morgen der Menschheit, Bertelsmann, Gütersloh, S. 147].

Seit Menschen die Milch von Tieren als Nahrungsquelle nutzten, wird Käse produziert. Wie und wann der erste Käse entstand ist unklar. Sehr wahrscheinlich aber geschah dies durch ein Mißgeschick: stehengelassene Milch wurde sauer und dadurch dick. Die Menschen erkannten den Nutzen dieses Prozesses; nämlich das Haltbarmachen des leicht verderblichen Rohstoffs Milch. Die Sumerer begannen dann vor rund 7.000 Jahren, den Prozess der Käseherstellung gezielt zu nutzen. Davon zeugen Funde aus Ausgrabungsstätten.

Dass sich die Kunst des Käseherstellens bis in den Alpenraum ausbreitete, das verdanken wir einerseits den Römern, die die Alpen in ihr Reich einverleibten, und auf der anderen Seite den Kelten, die das Wissen um die Käseherstellung von den Römern übernahmen.

Geschichte(n)



Der fertig gepresste Sura Kees wird aus dem Käsker herausgenommen

Vorarlberg kann heute auf eine lange Tradition in der Käseerzeugung zurückblicken. Historische Urkunden aus dem 12. Jahrhundert belegen bereits die Produktion von Käse in Form des damals üblichen Käsezinses. Mit sehr großer Sicherheit wurde aber schon lange vorher in Vorarlberg Käse hergestellt; denn die Kelten - die Pioniere der Käserei im Alpenraum - besiedelten Vorarlberg bereits vor Christi Geburt. Das beweisen Funde von Gebrauchsgegenständen der Kelten nicht nur in den Tälern, sondern auch auf Alpen und Bergpässen Vorarlbergs.

Die Kelten waren es auch, die den „Käsker“ nach Vorarlberg brachten. „Käsker“ ist ein rätoromanischer Ausdruck keltischen Ursprungs und bezeichnet die Form, in der die Käsemasse im Alpbetrieb noch heute ausgepresst wird.

Mit dem Aufkommen der Labkäserei nach Appenzeller Art im 17. Jahrhundert bekam der Sura Kees ernsthafte Konkurrenz. Labkäse war besser lagerfähig und transportierbar. Daher eignete er sich besser für den überregionalen Transport in die neu entstehenden Städte.

Geschichte(n)



Nur im Montafon blieb die Sauermilchkäserei erhalten. Aus dem Jahre 1781 stammt der Reisebericht von Catani, dem wir eine sehr aufschlussreiche Beschreibung der Sauermilchkäserei im Montafon verdanken.

Er schreibt:

„Ihr ganzes Verfahren besteht darinnnen: sie lassen die mit Milch gefüllten Geschirre (...) 6 bis 8 Tage ungerührt stehen; dann nehmen sie den Rahm (...) zum Buttermachen (...). Die abgerahmte Milch, welche gemeiniglich schon dick ist, wird in den über das Feuer gesetzten Kessel geschüttet, darunter gelinde gefeuert, bis der Käß völlig oben auf von der Schotten geschieden steht (...).“¹



Aus dem Jahre 1874 stammt die Abbildung von Wilckens², die sehr schön den Käscher - ein charakteristisches Gerät der Sura Käsherstellung - zeigt.

Käscher, gezeichnet von Wilckens (oben) und auf einer Montafoner Alpe.

¹ Catani (1781): Bemerkungen bei einer in Gesellschaft Herrn Pfarrer Pols durch die Montafonerberge in die Gebirge Vermunt, im Julius 1780 angestellten Bergreise. In: Der Sammler - eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten, 3. Jahrgang, 33-40.

² Wilckens M. (1874): Die Alpwirtschaft der Schweiz, des Allgäus und der westösterreichischen Alpenländer. Braumüller, Wien.

Herstellung



1.

Die Herstellung des Sura Kees unterscheidet sich in Details von Alpe zu Alpe. Ebenso ist die Produktion in den Talbetrieben den Anforderungen moderner Produktionsstandards angepasst worden. Die grundlegenden Verfahrensschritte haben sich jedoch nicht verändert.



2.

Die Milch wird gefiltert [1] und anschließend in die Brenten abgefüllt [2]. In der Brenta reift die Milch ca. ein bis zwei Tage, dabei setzt sich der Rahm von der Rohmilch ab. Der Rest, die Magermilch, ist das Ausgangsmaterial für die Sura Keesherstellung. Im Tal wird die Milch in der Regel zentrifugiert und pasteurisiert. Dann entfällt das Reifen und Abrahmen der Milch in den Brenten.



3.

Der durch die Entrahmung der Milch [3] gewonnene Rahm wird weiter zu Butter verarbeitet [4].



4.

Die Magermilch wird nun mit oder ohne Zugabe von Säureweckern gesäuert, bis der erwünschte Säuregrad erreicht ist. Auf den Alpen wird dafür traditionell der hölzerne Zuber verwendet [5]. Die gesäuerte Milch wird in den sog. „Kessi“ abgefüllt [6] und erwärmt (Leuen). Das Erwärmen der Kesselmilch erfolgt langsam bei einer Temperatur von höchstens 40 °C.



5.



6.

Herstellung



7.



8.



9.

Durch das langsame Erwärmen steigt die Bolma an die Oberfläche. Die Bolma wird im Kessel gewendet, um die Käsung zum Abschluss zu bringen [7].

Die Bolma wird nun mit Hilfe der Bolmakelle in die Käsker abgefüllt und durch ihr Eigengewicht gepresst [8]. Dort verbleibt die Bolma bis eine feste Masse entsteht (ca. 24h) und wird meist zweimal gewendet, damit die überschüssige Molke abfließt.

Die feste Masse wird aus dem Käsker herausgenommen, mit Salz und evtl. Paprika eingerieben [9] und im Keller gereift .

Während der Reifung beginnt der Käse zu „blühen“ [10]. Nach ca. 3 Wochen wird die Blüte abgewaschen und die Käselaibe reifen im Käsekeller zum fertigen Sura Kees [11] .

Nun beginnt der Käse zu „muffnen“ [12]. Typisch für Sura Kees ist das Reifen der Laibe von außen nach innen. Die bei der Reifung entstehende Speckschicht - die Muffna - wird mit zunehmendem Alter immer dicker. Sie verleiht dem Sura Kees sein typisches Aroma.



10.



11.



12.

Sura Kees in Vorarlberg

Milch filtern wird durchgeführt, um die Konzentration der Eiweiße in der Milch zu erhöhen. Dadurch wird die Ausbeute an Käse größer.

Brenta ist das typische Holzgefäß, in dem sich Milch beim Reifen in Rahm und Magermilch trennt.

Magermilch ist entrahmte Milch, die einen Fettgehalt von maximal 0,3 % aufweisen darf.

Zuber ist ein Holzbottich, in dem die Milch säuert.

Leuen ist das Erwärmen der Milch in einem Kessel.

Kessi ist ein Kessel (meist aus Kupfer), in dem die Milch erwärmt wird.

Bolma ist der fertige Käsebruch und ähnelt in seiner Konsistenz dem Speisetopfen.

Käsker ist die Form, in der die Bolma gepresst wird.

Muffna ist die glasige, speckige Rinde des Sura Kees, die während der Reifung entsteht.

Sura Kees wird auf den Alpen **Lün**, **Latschätz**, **Außergweil**, **Gafluna**, **Innerkapell**, **Latons**, **Nova**, **Spora**, **Tilisuna**, **Vergalden**, **Wasserstuben** und **Zamang** im Montafon; auf der Alpe **Gamperdona** im Nenzinger Himmel und **Parpflenz** im Brandnertal produziert.

Die Talbetriebe **VorarlbergMilch**, **KäseKonzett** und die **Dorfsennerei Schlins-Röns** stellen den Sura Kees in ihren modernen Sennereien her.

- In Vorarlberg werden jährlich rund 2,6 Mio. kg Milch zu rund 260.000 kg Sura Kees verarbeitet.
- Auf den 12 Sennalpen werden zusätzlich 30.000 kg Sauerrahmbutter für den Eigengebrauch hergestellt.
- Auf den 12 Montafoner Sennalpen produzieren rund 800 Kühe die Milch für den Montafoner Sura Kees.
- Für die Herstellung eines Laibes Sura Kees benötigt man je nach Eiweißgehalt zwischen 10 und 12 Liter Milch.

Geruch & Geschmack



- Produziert wird Sura Kees in der traditionellen runden Zylinderform (ca. 2,5 bis 5 kg) und von Käse Konzett und der VorarlbergMilch in Stangenform (ca. 200 g und 1.000 g).

Ein guter, reifer Sura Kees besitzt eine glatte, leicht speckige, glänzende Oberfläche und eine goldgelbe bis rötlich-braune Schmiere. Der Käse im Innern selbst sollte hellgelb bis weiß, schnittfest und geschmeidig sein.

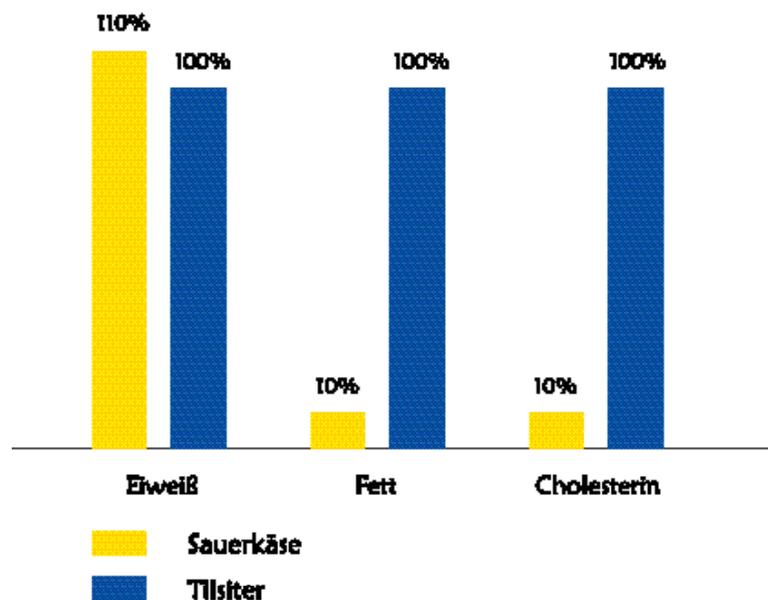
Reifer Sura Kees besitzt einen mild-aromatischen Geruch/Geschmack, der mit zunehmendem Alter leicht pikant bis mild säuerlich wird. Eventuell kann der Käse einen leicht säuerlichen Molkegeruch besitzen oder leicht salzig sein.

Was der Käse nicht sein darf: nicht verschimmelt, keine starken Formfehler aufweisen, außen fleckig, innen spröde und trocken. Die Fehler schlagen sich auch in Geruch und Geschmack nieder. Ein schlechter Sura Kees schmeckt bitter, versalzen, stark sauer, zu herb oder besitzt einen eindeutigen Fremdgeruch.

Gesundheit

Sura Kees ist ein Magerkäse. Daher ist sein Fettgehalt im Vergleich zu anderen Käsesorten sehr gering. Der Eiweißgehalt leidet allerdings nicht unter dem Fettverlust durch die Rahmabschöpfung. Sura Kees enthält genauso viel hochwertiges Eiweiß wie andere Käsesorten. Ein weiteres Plus des Sura Kees ist der geringe Cholesteringehalt.

Gehalt von Fett, Eiweiß und Cholesterin des Sura Kees im Vergleich zu Tilsiter [Universität Hohenheim].



Das entspricht:

	Eiweiß	Fett	Cholesterin
Im Sura Kees	30g	0,7g	3mg
Im Tilsiter	26,3g	27,7g	95mg

Sura Kees am Markt



Vor dem Hintergrund der zunehmenden Globalisierung der Märkte, wird es für regionale Produkte immer schwerer, sich auf dem Markt zu behaupten. Dies gilt auch für den Sura Kees, der aufgrund seiner Eigenschaften eindeutig als Nischenprodukt auf dem Markt zu betrachten ist. Dass er diese Nische bisher nur unzureichend ausfüllte, liegt daran, dass dieses hochwertige Produkt bei den Konsumenten nur wenig bekannt ist.

Wenn wir die Zukunft des Sura Kees betrachten so sehen wir die Chance, dass durch eine intensive Zusammenarbeit der traditionellen Produzenten des Montafoner Sura Kees - auf den Alpen des Montafons und Brandnertales - auf der einen Seite, und den modernen Talbetrieben andererseits, der Sura Kees auf dem regionalen Käsemarkt sehr gut bestehen kann. Vor allem durch die Bemühungen der letzten Jahre konnten deutliche Erfolge hinsichtlich der Qualität und Vermarktung realisiert werden.

Sura Kees am Markt

Sura Kees ist ein Produkt mit eigenem Charakter und ernährungsphysiologischen Vorteilen und findet somit laufend mehr Liebhaber.

In Kooperation mit der Firma Sutterlüty und Käse Moosbrugger konnte im heurigen Alpsommer die regionale und überregionale Vermarktung deutlich angekurbelt werden.



Montafoner Sura Kees ein Stück
Natur pur

Sura Kees und Qualität



Sura Kees ist von den physiologischen Eigenschaften der Inhaltsstoffe ein voll im Trend liegender Käse. Der Käse besticht durch einen sehr geringen Fett- und Cholesteringehalt und ist durch die sehr starke Säuerung auch mikrobiologisch ein sicheres Produkt.



Die Produzenten sind stets bemüht die Qualität und die Herstellungsprozesse - angepasst auf die Möglichkeiten einer Alpsennerei - im Sinne der Produkteigenschaften und des Verbraucherschutzes zu optimieren. Durch laufende Eigenkontrollen und regelmäßige externe Untersuchungen sowie der Teilnahme an Schulungen wird die hohe Qualität der Sura Kees gewährleistet.

Ein Highlight der Qualitätsbewertung ist die jährliche Sura-Kees-Prämierung von sämtlichen Montafoner Sura-Kees-Alpen. Eine unabhängige Jury und das Publikum bewerten die besten Käse der jeweiligen Kategorien. In der Regel werden mehr als 20 Käse der Alpen bewertet. Die Sura Kees-Prämierung wird zusammen mit dem Schrunser Markt durchgeführt.





lebensministerium.at

Montafoner Sura Kees

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

www.montafon.at