

Kostbares Kulturgut einfach nach Hause bestellen

Offizieller Almkäseanschnitt auf der Watschiger Alm

13 Gailtaler Käsealmen laden zum traditionellen Anschnitt des europaweit-geschützten Gailtaler Almkäse g.U. Der offizielle Almkäseanschnitt findet am Samstag, den 27. Juli auf der Watschiger Alm am Nassfeld statt. Am Sonntag, den 28. Juli folgen die Anschnitte bei allen weiteren Gailtaler Käsealmen. Vorgestellt wird unter anderem auch die neue Gailtaler Almkäse-Börse.

Watschiger Alm-Obmann Martin Jakob und Elisabeth Buchacher, Obfrau des Vereins Gailtaler Almkäse, laden am 27.07. um 11 Uhr zum traditionellem Almkäseanschnitt. Der europaweit-geschützte Gailtaler Almkäse g.U., hergestellt aus der Milch von Kühen, die auf den saftigen Almwiesen des Gailtals grasen, zeichnet sich durch seinen würzigen Geschmack und seine geschmeidige Textur aus.

Almkäse mit Tradition

Die Käseerzeugung hat im Gailtal bekanntermaßen eine lange Tradition. Früher dienten die Almkäsereien dazu, die täglich frisch gewonnene Almmilch haltbar zu machen. Bis heute wird die Tradition erfolgreich aufrecht erhalten und auch weiterentwickelt. So hat jede der 13 Gailtaler Käsealmen seine eigene Schatzkammer an Wildkräutern und Gräsern. Diesen Artenreichtum schmeckt man! Er beeinflusst das Aroma der Milch und aller Kostbarkeiten, die daraus entstehen. Vom Gailtaler Almkäse g.U. über den Schotten bis zur Almbutter. Wer sich selbst davon überzeugen will, macht am besten die „Kostprobe“ aufs Exempel. Beispielsweise beim exklusiven Sonnenaufgangsfrühstück auf der Tröpolacher Alm (freitags von Sonnenaufgang bis 8 Uhr, Vorreservierung unter Tel: 0664 7517 2395).

NEU: Ein Stück Heimat per Knopfdruck

Die neue Almkäse-Börse bietet ab diesen Sommer die Möglichkeit die kostbaren Kulturgüter aller 13 Gailtaler Käsealmen für besondere Anlässe, Feiern oder den täglichen Bedarf direkt und frisch nach Hause zu bestellen. Weitere Infos und Bestellung unter: www.gailtaler-almkaese.at.



PRESEINFORMATION

Pressekontakt:

Christopher Puntigam, NLW Tourismus Marketing GmbH
9620 Hermagor, Österreich | T +43 4282 3131-319 | E christopher.puntigam@nlw.at