

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Ennstaler Steirerkas g.U.</b>	
Nationales Aktenzeichen:	HA 1/2017	
EU-Aktenzeichen:	PDO-AT-02588	
Antragstellende Vereinigung:	Verein Genuss Region „Ennstaler Steirerkas“ Winklerstraße 79, 8962 Gröbming Tel.: +43 676 945 9817 E-Mail: ritzingerhof@aon.at	
Vertreter/Kontaktperson:		
<input checked="" type="checkbox"/>	Gemeinschaftsschutz besteht aufgrund Eintragung gemäß VO (EU) Nr. 1151/2012: Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2021/757 vom 3.5.2021, L 162/4 vom 10.5.2021 Geändert durch:	Aktuelle Spezifikation  Aktuelles Einziges Dokument (ED)

## **EINZIGES DOKUMENT**

### **“Ennstaler Steirerkas”**

g.U. (X) g.g.A. ()

**1. NAME(N) [DER G.U. ODER DER G.G.A.]**

“Ennstaler Steirerkas”

**2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND**

Österreich

**3. BESCHREIBUNG DES AGRARERZEUGNISSES ODER LEBENSMITTELS**

**3.1 Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]**

Klasse 1.3 Käse

**3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt**

Der „Ennstaler Steirerkas“ ist ein Sauermilchkäse aus Kuh-Magermilch, roh oder pasteurisiert. Die Milch wird ohne Zusatz von Lab nur mit Milchsäurefällung zu Kasstöcke in Kegelstumpfform mit einem Gewicht bis zu 4 kg verarbeitet. Die Würzung erfolgt meist nur mit Salz. Spuren von Pfeffer, Gewürze, Kräuter oder Beeren dürfen ebenfalls zugesetzt werden. „Ennstaler Steirerkas“ ist ein bröseliger Urkäse und Magerkäse, mit einem typischen Geruch und überaus charaktervollen Geschmack. Der Geschmack ist von säuerlich, kräftig-pikant, würzig bis scharf. Der Geruch wird mit zunehmendem Alter intensiver und zeichnet sich durch ein kräftiges bis würziges Aroma aus, das durch einen erdigen Geruch und leichte Ammoniaknoten begleitet wird. Auch aufgrund der Wetterbedingungen bei der Herstellung können der Geschmack und die Intensität des Geruchs geringfügig variieren. Die Reifung erfolgt über mindestens 3 Wochen von außen nach innen unter dem Einfluss von Edelschimmel.

Die Oberfläche des Käses ist trocken, bräunlich bis gräulich mit leichtem bis starkem Grün- und Weißschimmelbefall und von landkartenähnlichen Trockenrissen durchzogen. Im Inneren ist der Käse marmoriert, hellbräunlich bis braungrau und von einer körnigen oder brösligen bis feuchtbröseligen Struktur und mit leichter Schimmeläderung durchzogen.

Der Höchstwassergehalt des „Ennstaler Steirerkas“ beträgt 46%, woraus sich ein wesentlich tieferer Wff-Wert (Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse) als für Sauerkäse üblich ergibt.

Weitere chemisch physikalische Eigenschaften des „Ennstaler Steirerkas“ sind:

Fett in der Trockenmasse (errechnet) 0 - 12%

Trockenmasse: Min. 52% - Max. 62%

**3.3 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)**

Futter:

Die Milchkühe weiden überwiegend auf den Grünlandwiesen in Berggebieten mit einer Seehöhe zwischen 500 und 1800 m von Anfang Mai bis Ende September/Anfang Oktober, wo sie auf den Weiden die verschiedenen Gräser aufnehmen. Erfolgt kein Weidegang ist die Aufnahme der verschiedenen Gräser (auch in Form von Silage zulässig) aus dem abgegrenzten Gebiet sicherzustellen. In den Wintermonaten werden die Milchkühe im Stall mit Heu und Silage aus dem abgegrenzten Gebiet gefüttert. Die Gräser und Kräuter können entweder frisch als Grünfutter, getrocknet als Heu oder auch zu Silage verarbeitet von den Kühen aufgenommen werden. Die Landwirte verwenden vorwiegend nur hofeigenes Futter und legen besonderen Wert darauf in bester Qualität zu ernten.

Um das Wohlergehen der Tiere zu gewährleisten, ist für eine ausgewogene Nährstoffversorgung und eine leistungsgerechte Fütterung in Phasen hoher Milchleistung oder aufgrund von klimatischen Ausnahmesituationen, wie etwa Dürreperioden, eine Zufütterung von Kraftfutter und Raufutter aus anderen Gebieten bis zu einem Ausmaß von 40% der Trockenmasse auf Jahresbasis notwendig und daher zulässig. Das Kraftfutter kann aus anderen Gebieten zugekauft werden, da sich das geografische Gebiet als klassisches Berggebiet, welches sich durch Grünland und eine dünne Humusschicht auszeichnet, nicht besonders für den Ackerbau eignet. Dies hat zur Folge, dass fast kein Getreide oder ähnliches in der Region angebaut bzw. hergestellt wird, was einen Zukauf aus anderen Gebieten notwendig macht. Mindestens 60% der Trockenmasse auf Jahresbasis müssen aber aus dem geografischen Gebiet stammen.

Der prozentuale Anteil an Futter (Raufutter, Silage und/oder Gras), der aus dem geografischen Gebiet stammt, muss folglich mindestens 60 % der den milchgebenden Kühen jährlich verabreichten Gesamttrockenmasse betragen. Die Ergänzung mit Kraftfutter/Heu anderer Herkunft ist in Mengen von weniger als 40 % der Trockenmasse der jeweiligen Ration zulässig.

Da trotz dieser Ausnahmeregelung zur Ergänzung des Futters der überwiegende Teil des Raufutters aus dem abgegrenzten Gebiet stammen muss, ist die hohe und konstante Qualität der Milch gesichert.

Rohstoff:

Für die Herstellung von „Ennstaler Steirerkas“ wird ausschließlich Kuhmilch aus dem definierten geographischen Gebiet verwendet.

Die pasteurisierte oder rohe Magermilch wird ohne Zusatz von Lab zum Gerinnen gebracht. Bei Bedarf dürfen Milchsäurebakterienkulturen zur Unterstützung des Säuerungsprozesses zum Einsatz kommen. Der Zusatz von Farb- und chemischen Konservierungsstoffen ist nicht gestattet.

#### **3.4 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen**

Die gesamte Erzeugung (Herstellung des Rohstoffes, die Verarbeitung und die Reifung) muss innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen.

#### **3.5 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen**

---

### **3.6 Besondere Vorschriften für die Etikettierung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen**

----

#### **4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das traditionelle Erzeugungsgebiet des „Ennstaler Steirerkas“ befindet sich im nordwestlichen Teil der Steiermark. Es ist dies der politische Bezirk Liezen.

#### **5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Aufgrund der instabilen klimatischen Bedingungen, der hohen Gesteinsvielfalt, insbesondere Glimmerschiefer, Kalkstein, Dolomitstein, Marmor, Grünschiefer, Amphibolit und Sandstein, sowie der zahlreichen Geländeformen und Bodentypen, sind die naturräumliche Vielfalt und die Biodiversität sehr hoch. Die spezifischen Standortverhältnisse (Klima, Relief, Böden) in Verbindung mit extensiver Bewirtschaftung ermöglichen den für Bergwiesen und -weiden typischen Pflanzenbewuchs mit einem gegenüber Tallagen deutlich höheren Anteil von Kräutern in der Zusammensetzung und einer besonderen, standorts- und nutzungsbedingten Biodiversität.

Die artenreiche alpine Flora wirkt sich auf die Qualität des Milchfettes aus. Milch aus diesem Berggebiet hat ein Fettsäuremuster mit höherem Anteil an ungesättigten Fettsäuren (Omega-3-Fettsäuren) und Beta-Carotin.

Der aus dieser Magermilch gewonnene Sauermilchkäse hat einen sehr niedrigen Fettgehalt und enthält hochwertiges biologisches Eiweiß, Spurenelemente und Vitamine, die erheblich zur bräunlich bis gräulichen Farbe der Käsemasse und zum aromatischen Duft sowie intensiven, vielfältigen Geschmack des „Ennstaler Steirerkas“ beitragen.

Eine industrielle Fertigung des „Ennstaler Steirerkas“ findet erst seit einigen Jahrzehnten statt, was die Bedeutung des Menschen und seiner Handwerkskunst hervorhebt. Viele Schritte der Verarbeitung erfolgen auch heute noch handwerklich.

Das Wissen um die Herstellung des „Ennstaler Steirerkas“ wird oft seit Generationen innerhalb der Familien weitergegeben. Auch besteht unter den Ennstaler SennerInnen ein intensiver Wissensaustausch durch regelmäßige Treffen und gemeinsame Fortbildungen, was seit jeher maßgeblich zum Erhalt des Wissens um die Erzeugung von „Ennstaler Steirerkas“ beiträgt.

Der Geschmack und die besonderen Merkmale des „Ennstaler Steirerkas“ beruhen auf diesem traditionellen und regionalen Wissen der SennerInnen und ihrem Geschick im Umgang mit den mikroklimatischen Gegebenheiten der Region, welches direkt in den Produktionsprozess Eingang findet. Die beständige Auseinandersetzung mit den regionalen Wetterbedingungen ermöglicht es ihnen, diese Einflussnahme auszugleichen und eine gleichbleibende Käsequalität zu erreichen. So gewährleistet beispielsweise eine an Klima und Vegetation angepasste Form der Bewirtschaftung eine konstante Qualität der Futtermittel, erfordern Schlechtwetterperioden eine erhöhte Zugabe von Milchsäurebakterien zur Unterstützung der Milchsäuerung oder bestehen je nach Außentemperatur oder Luftfeuchtigkeit unterschiedliche Ausgangssituationen für die Reifung des Käses. Die SennerInnen müssen bei der Herstellung des Käses somit jeden Schritt genau beobachten und den richtigen Zeitpunkt für jede Maßnahme erkennen.

Die Sauermilch wird zur Herstellung des „Ennstaler Steirerkas“ in einem Käsekessel auf 75 – 100 ° C solange erhitzt bis sich der Topfen von der Molke absetzt. Diese Vorgehensweise ist eine wichtige Voraussetzung für die lange Lagerfähigkeit des Käses, die auf den Almen wichtig ist. Zugleich muss die Milch so vorsichtig behandelt werden, dass die aromatischen und mikrobiologischen Eigenschaften und Bestandteile und damit der spezifischen Qualitäten der Milch erhalten bleiben. Hier kommt noch hinzu, dass die Milch aufgrund der natürlich wechselnden Futterbedingungen auf den Bergweiden keine standardisierten Eigenschaften besitzt, sondern in ihrer Qualität, beispielsweise dem Eiweißgehalt oder der Fettsäurezusammensetzung, schwankt. Mit diesen natürlichen Schwankungen wissen die Käser von „Ennstaler Steirerkas“ aufgrund ihrer großen Erfahrung hervorragend umzugehen.

Ebenso viel Erfahrung ist beim Aufreiben des Säuretopfens erforderlich, denn dadurch kommt es zu einer Vergrößerung der Käseoberfläche, wodurch das Abtrocknen des Käses zusätzlich gefördert und verstärkt wird. Daraus resultiert ein sehr trockenes Bruchkorn, wodurch sich die einzigartige bröselige Konsistenz des „Ennstaler Steirerkas“ ergibt.

Eine sorgfältige Vorgehensweise bei der Reifung ist auch entscheidend für den weiteren Reifeverlauf und damit die Qualität des Endproduktes. Die Reifung des „Ennstaler Steirerkas“ erfolgt unter dem Einfluss von Edelschimmel unter regelmäßigen Wenden in einem gut belüfteten Reiferaum bzw. -keller bei 6°C bis 14°C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 bis 85 %. Diese Form der Reifung sorgt für die für „Ennstaler Steirerkas“ typische trockene, rissige bräunlich bis gräuliche Oberfläche des Käses mit leichtem bis starkem Grün- und Weißschimmelbefall. Während der Reifung muss schließlich ganz besonders auf eine sorgfältige Pflege der Käselaipe geachtet werden, denn auch diese Phase erfolgt vielfach auf den Almen im Umfeld kühler Temperaturverhältnisse und hoher, oft schwankender Luftfeuchtigkeit. Häufig reift der Käse in Naturkellern, was eine besonders aufmerksame Überwachung durch den/die Senner/in nötig macht, da die Reifungsbedingungen hier nicht technologisch standardisiert werden können. Besonders wichtig ist es, dass während der Reifephase eine regelmäßige Wendung des Käselaipe erfolgt, da diese einen gleichmäßigen Trocknungsprozess begünstigt. Der Mensch entscheidet mit seinem geübten Blick, wann die Laipe gedreht werden müssen und hat so erhebliche Einwirkung auf die Käsequalität. Dabei gilt es auf die Besonderheiten der jeweiligen Bedingungen und technischen Einrichtungen Rücksicht zu nehmen.

Die enge Verbindung des Käses mit seiner Erzeugungsregion zeigt sich auch darin, dass bei der Produktion fast keine Transporte stattfinden: Die Milch wird im geografischen Gebiet erzeugt und entweder unmittelbar vor Ort oder nach relativ kurzen Wegen verarbeitet.

Der „Ennstaler Steirerkas“ ist somit als ein besonders identitätsstiftendes, stark durch die Region geprägtes Produkt anzusehen.

### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/ennstalersteirerkas/>

oder per Direktzugriff auf die Webseite des Österreichischen Patentamtes ([www.patentamt.at](http://www.patentamt.at)) unter Verwendung des folgenden Pfades: “Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe”. Die Spezifikation ist dort unter dem Namen der Qualitätsbezeichnung zu finden.

# SPEZIFIKATION

"Ennstaler Steirerkas"  
g.U. (X) g.g.A. ()

## 1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats

Name: Österreichisches Patentamt  
Anschrift: A-1200 Wien, Dresdner Strasse 87  
Tel.: +43-1-53424-0,  
Fax.: +43-1-53424-535  
E-Mail: [herkunftsangaben@patentamt.at](mailto:herkunftsangaben@patentamt.at)

## 2. Vereinigung

Name: Verein Genuss Region „Ennstaler Steirerkas“  
Anschrift: Winklerstraße 79, 8962 Gröbming  
Tel.: +43 (3685) 209 03  
E-Mail: [naturpark@soelktaeler.at](mailto:naturpark@soelktaeler.at)  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x)  
Andere (x) – Vermarkter

## 3. Name des Erzeugnisses

Ennstaler Steirerkas g.U.

## 4. Beschreibung des Erzeugnisses

### 4.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.3 Käse

### 4.2. Beschreibung

#### 4.2.1 Allgemein

Der „Ennstaler Steirerkas“ ist ein Sauermilchkäse aus Kuh-Magermilch, roh oder pasteurisiert. Der aus dieser Magermilch gewonnene Sauermilchkäse hat einen sehr niedrigen Fettgehalt und enthält hochwertiges biologisches Eiweiß, Spurenelemente und Vitamine, die erheblich zu den Eigenschaften des „Ennstaler Steirerkas“ beitragen. Die Milch wird ohne Zusatz von Lab nur mit Milchsäurefällung zu Kasstöcke in Kegelstumpfform mit einem Gewicht bis zu 4 kg verarbeitet. Die Würzung erfolgt meist nur mit Salz. Spuren von Pfeffer, Gewürze, Kräuter oder Beeren dürfen ebenfalls zugesetzt werden.

„Ennstaler Steirerkas“ ist ein bröseliger Urkäse und Magerkäse, mit einem typischen Geruch und überaus charaktervollen Geschmack. Die Reifung erfolgt über mindestens 3 Wochen von außen nach innen unter dem Einfluss von Edelschimmel.

#### 4.2.2 Eigenschaften

Die Oberfläche des Käses ist trocken, bräunlich bis gräulich mit leichtem bis starkem Grün- und Weißschimmelbefall und von landkartenähnlichen Trockenrissen durchzogen. Im Inneren ist der Käse marmoriert, hellbräunlich bis braungrau und von einer körnigen oder brösligen bis feuchtbröseligen Struktur und mit leichter Schimmeläderung durchzogen. Der Geschmack ist von säuerlich, kräftig-pikant, würzig bis scharf. Der Geruch wird mit zunehmendem Alter intensiver und zeichnet sich durch ein kräftiges bis würziges Aroma aus, das durch einen erdigen Geruch und leichte Ammoniaknoten

begleitet wird. Je nach Reifegrad und Wetterbedingungen bei der Herstellung können der Geschmack und die Intensität des Geruchs geringfügig variieren. Die Würzung des „Ennstaler Steirerkas“ mit Gewürzen, Beeren und Kräutern ist von so minimaler Natur, dass sie eine untergeordnete Rolle spielt.

Aufgrund der tiefen Säuerung während des gesamten Herstellungsprozesses beträgt der Höchstwassergehalt des „Ennstaler Steirerkas“ 46%, woraus sich ein wesentlich tieferer Wff-Wert (Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse) als für Sauerkäse üblich ergibt.

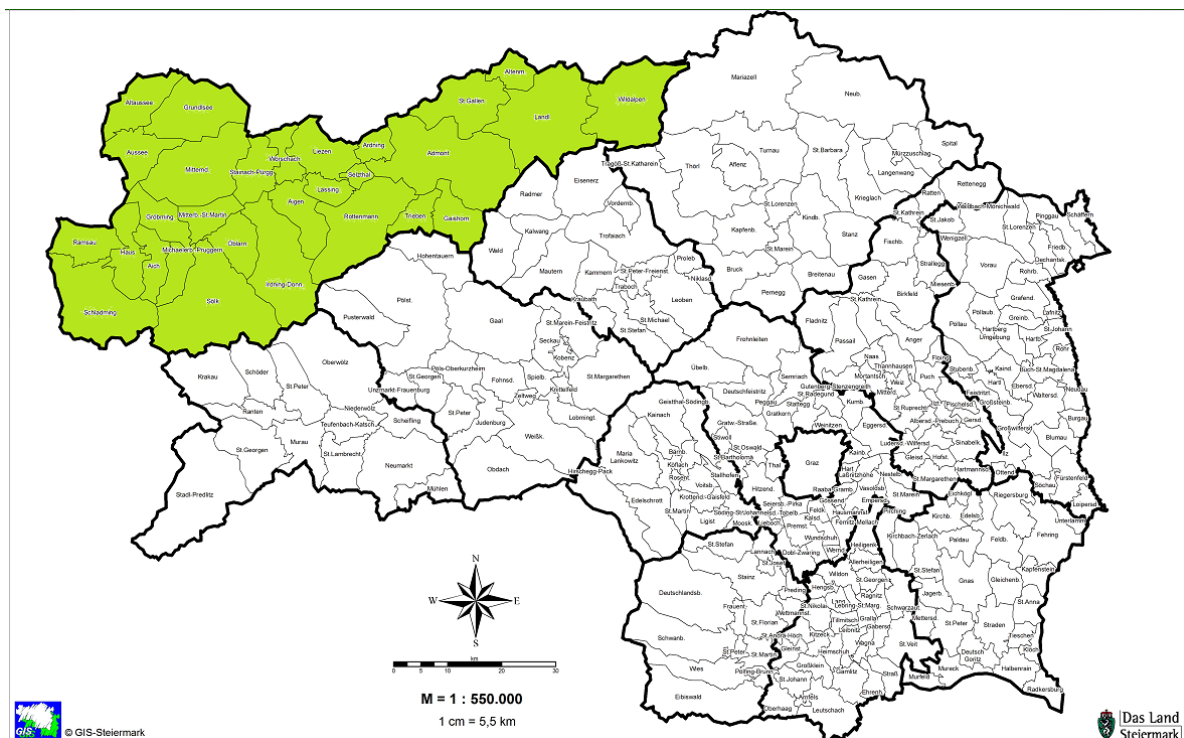
Weitere chemisch physikalische Eigenschaften des „Ennstaler Steirerkas“ sind:  
Fett in der Trockenmasse (errechnet) 0 - 12%  
Trockenmasse: Min. 52% - Max. 62%

„Ennstaler Steirerkas“ wird entweder im Ganzen als sogenannter Kasstock, in ganzen Teilstücken vom Kasstock oder kleine Teile zerbröselst bzw. zerrieben in den Verkehr gebracht.

### 4.3. Geografisches Gebiet

Das traditionelle Erzeugungsgebiet des „Ennstaler Steirerkas“ befindet sich im nordwestlichen Teil der Steiermark. Es ist dies der politische Bezirk Liezen.

Zur Veranschaulichung und genauen Abgrenzung wurde das geographische Gebiet in der folgenden Grafik grün markiert:



### 4.4. Ursprungsnachweis

Die antragstellende Vereinigung führt ein Betriebsregister in dem jeder Milchverarbeiter von „Ennstaler Steirerkas“ unabhängig von einer etwaigen Vereinsmitgliedschaft mit Unternehmensnamen und Kontaktadresse aufgelistet ist. Zur Aufnahme in dieses stellt der Betrieb einen entsprechenden Antrag an die antragstellende Vereinigung.

Die Milcherzeuger sind verpflichtet die von ihnen erzeugten Milchmengen täglich mit Hilfe eines Formblattes aufzuzeichnen, wobei die Menge der für die Herstellung von „Ennstaler Steirerkas“ verwendeten Milch gesondert auszuweisen ist. Die Milchverarbeiter haben nachvollziehbare Aufzeichnungen über die zugekauften Milchmengen und deren Herkunft zu führen.

Die Milcherzeuger und die Milchverarbeiter haben sicherzustellen, dass die Sammlung, Lagerung und Verarbeitung der Roh- und Magermilch für die weitere Verarbeitung zu „Ennstaler Steirerkas“, sowie das Endprodukt getrennt von den übrigen Milchbeständen bzw. Käsesorten erfolgt.

Beim Verkauf von „Ennstaler Steirerkas“ hat der Milchverarbeiter chargenbezogene Aufzeichnungen zu führen, aus denen eine Rückverfolgbarkeit gegeben ist.

Zur Gewährleistung der Authentizität und Rückverfolgbarkeit des „Ennstaler Steirerkas“ dienen folgende Maßnahmen:

- Nachweis, dass die Futterflächen im abgegrenzten Gebiet liegen
- Nachweis des Zukaufs von Futter im Ausmaß von max. 40% der Trockenmasse auf Jahresbasis.
- Erfassung der Milchmengen aus dem abgegrenzten Gebiet
- Aufzeichnungen Menge produzierter „Ennstaler Steirerkas“
- Erfassung der verkauften Menge „Ennstaler Steirerkas“
- Erfassung der Menge die zur Verwendung des „Ennstaler Steirerkas“ als Eigenverbrauch dient

## **4.5. Herstellungsverfahren**

### **4.5.1 Rohstoff Milch**

Für die Herstellung von „Ennstaler Steirerkas“ wird Magermilch von Kühen roh oder pasteurisiert verwendet. Zugelassen ist ausschließlich Milch aus dem definierten geographischen Gebiet.

Die Rohmilch für den „Ennstaler Steirerkas“ wird geprägt von den saftigen Weideflächen des abgegrenzten geographischen Gebietes mit seinen feinen Gräsern und Kräutern. Das Ennstal begrenzen zwei Gebirgszüge und der Talboden. Die Milchkühe weiden überwiegend auf den Grünlandwiesen in Berggebieten mit einer Seehöhe zwischen 500 und 1800 m von Anfang Mai bis Ende September/Anfang Oktober, wo sie auf den Weiden die verschiedenen Gräser aufnehmen. Dort gedeihen beispielsweise der Goldhafer, das Ruchgras, das Knautgras, der Glatthafer, das Straußgras, als auch verschiedenste Kräuter, wie die Kuhblume. Die artenreiche alpine Flora wirkt sich auf die Qualität des Milchfettes aus. Milch aus diesem Berggebiet hat ein Fettsäuremuster mit höherem Anteil an ungesättigten Fettsäuren (Omega-3-Fettsäuren) und Beta-Carotin. Erfolgt kein Weidegang ist die Aufnahme der verschiedenen Gräser (auch in Form von Silage zulässig) aus dem abgegrenzten Gebiet sicherzustellen. In den Wintermonaten werden die Milchkühe im Stall mit Heu und Silage aus dem abgegrenzten Gebiet gefüttert.

Die Gräser und Kräuter können entweder frisch als Grünfutter, getrocknet als Heu oder auch zu Silage verarbeitet von den Kühen aufgenommen werden. Die Landwirte verwenden vorwiegend nur hofeigenes Futter und legen besonderen Wert darauf in bester Qualität zu ernten.

Um das Wohlergehen der Tiere zu gewährleisten ist für eine ausgewogene Nährstoffversorgung und eine leistungsgerechte Fütterung in Phasen hoher Milchleistung oder aufgrund von klimatischen Ausnahmesituationen, wie etwa Dürreperioden, eine Zufütterung von Kraftfutter und Raufutter aus anderen Gebieten bis zu einem Ausmaß von 40% der Trockenmasse auf Jahresbasis notwendig und daher zulässig. Das Kraftfutter kann aus anderen Gebieten zugekauft werden, da sich das geografische Gebiet als klassisches Berggebiet, welches sich durch Grünland und eine dünne Humusschicht auszeichnet, nicht besonders für den Ackerbau eignet. Dies hat zur Folge, dass fast kein Getreide oder ähnliches in der Region angebaut bzw. hergestellt wird, was einen Zukauf aus anderen Gebieten notwendig macht. Mindestens 60% der Trockenmasse auf Jahresbasis müssen aber aus dem geografischen Gebiet stammen.

Der prozentuale Anteil an Futter (Raufutter, Silage und/oder Gras), der aus dem geografischen Gebiet stammt, muss folglich mindestens 60 % der den milchgebenden Kühen jährlich verabreichten



Gesamtrockenmasse betragen. Die Ergänzung mit Kraftfutter/Heu anderer Herkunft ist in Mengen von weniger als 40 % der Trockenmasse der jeweiligen Ration zulässig.

Da trotz dieser Ausnahmeregelung zur Ergänzung des Futters der überwiegende Teil des Raufutters aus dem abgegrenzten Gebiet stammen muss, ist die hohe und konstante Qualität der Milch gesichert.

#### **4.5.2 Produktion**

Mit Hilfe einer Zentrifuge wird die Rohmilch in Magermilch und Rahm geteilt. Die pasteurisierte oder rohe Magermilch wird ohne Zusatz von Lab zum Gerinnen gebracht. Bei Bedarf dürfen Milchsäurebakterienkulturen zur Unterstützung des Säuerungsprozesses zum Einsatz kommen. Der Zusatz von Farb- und chemischen Konservierungsstoffen ist nicht gestattet.

Die Sauermilch wird in einem Käsekessel auf 75 – 100 ° C solange erhitzt bis sich der Topfen von der Molke absetzt. Der Topfen wird von der Molke getrennt, anschließend gewürzt und zerrieben und in konische, gelochte Kegelstumpfformen gefüllt, danach verschlossen und gepresst. Am nächsten Tag wird der frische Käse aus der Form gestürzt und in einem Raum mit Plusgraden getrocknet bis sich die typischen landkartenähnlichen Risse in der Oberfläche des Käses entwickeln.

Durch das Aufreiben des Säuretopfens kommt es zu einer Vergrößerung der Käseoberfläche, wodurch das Abtrocknen des Käses zusätzlich gefördert und verstärkt wird. Die bröselige Konsistenz des „Ennstaler Steirerkas“ wird durch das sehr trockene Bruchkorn erreicht.

Die Reifung erfolgt unter dem Einfluss von Edelschimmel unter regelmäßigen Wenden in einem gut belüfteten Reiferaum bzw. -keller bei 6°C bis 14°C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 bis 85 %. Nach einer Reifezeit von mindestens 3 Wochen haben die Kasstöcke eine trockene, rissige bräunlich bis gräuliche Oberfläche mit leichtem bis starkem Grün- und Weißschimmelbefall bei einem Gewicht von max. 4,0 kg. Im Inneren ist der Käse marmoriert, hellbräunlich bis braungrau und von einer körnigen oder brösligen bis feuchtbröseligen Struktur und mit leichter Schimmeläderung durchzogen. Der „Ennstaler Steirerkas“ wird in unterschiedlichen Reifegraden ab 3 Wochen in den Verkehr gebracht.

Die Wetterbedingungen im Bergland zeichnen sich durch rasch auftretende Wetterumstürze, welche die hohen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht mit sich bringen, aus. Die Temperaturschwankungen auf der Alm im Reiferaum bzw. -keller sind abhängig vom Wetter und der mit dem Wetter einhergehenden Temperatur. Somit kommt es bei Einbruch einer Kaltfront bzw. in der Nacht zur Abkühlung im Raum auf maximal 6 Grad. Hingegen steigen die Temperaturen im Reiferaum am Tag an extremen Hitzetagen auf maximal 14 Grad.

Die Reifezeit, die mindestens 3 Wochen beträgt, variiert je nach den Wetterbedingungen und dem gewünschten Reifegrad ohne dass das Gesamtbild des „Ennstaler Steirerkas“ beeinflusst oder abgeändert wird.

Da die Milch im geografischen Gebiet erzeugt und entweder unmittelbar vor Ort oder nach relativ kurzen Wegen verarbeitet wird, sind bei der Produktion des „Ennstaler Steirerkas“ auch fast keine Transporte notwendig.

#### **4.5.3 Know-how - Wissen um die Herstellung**

Die Qualität des „Ennstaler Steirerkas“ hängt insbesondere von der Erfahrung der Milchverarbeiter/innen in der konstanten Steuerung aller Parameter der Produktion und der Käsureifung ab. Besonders wichtig ist es, dass während der Reifephase eine regelmäßige Wendung des Käselais erfolgt, da diese einen gleichmäßigen Trocknungsprozess begünstigt. Das Know-how und Wissen um das traditionelle Herstellungsverfahren wird in dieser Form nur im abgegrenzten Gebiet beherrscht und führt zur bröseligen Konsistenz des Käses. Es wurde von Generation zu Generation weitergegeben.

Die Ennstaler Almbäuerinnen und Almbauern treffen sich jeden Winter zur Weiterbildung und zum Wissensaustausch. Der Käser/die Sennerin weiß mit den natürlichen Schwankungen der wechselnden Futterbedingungen auf den Bergweiden und der damit zusammenhängenden wechselnden Zusammensetzung der Milch aufgrund seiner/ihrer Erfahrungen hervorragend umzugehen. Die Milch ist

so vorsichtig zu behandeln, dass die aromatischen und mikrobiologischen Eigenschaften und Bestandteile und damit die spezifischen Qualitäten der Milch erhalten bleiben. Das Käsen ist seit jeher eine Handwerkskunst, wo der Käser/die Sennerin sehr genau jeden Schritt beobachten muss, um den richtigen Zeitpunkt für jeden Verarbeitungsschritt zu erkennen. Diese Vorgehensweise ist eine wichtige Voraussetzung für den weiteren Reifeverlauf und eine monatelange Lagerfähigkeit des „Ennstaler Steirerkas“. Die monatelange Lagerfähigkeit des „Ennstaler Steirerkas“ ist bedingt durch die Säuerung und einen geringen Fettanteil.

#### **4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Das Tal der Enns stellt die Grenze zwischen den beiden Gebirgszügen der Niederen Tauern und der Kalkhochalpen dar. Aufgrund der instabilen klimatischen Bedingungen, der hohen Gesteinsvielfalt, insbesondere Glimmerschiefer, Kalkstein, Dolomitstein, Marmor, Grünschiefer, Amphibolit und Sandstein, sowie der zahlreichen Geländeformen und Bodentypen, sind die naturräumliche Vielfalt und die Biodiversität sehr hoch. Die alpine Höhenlage führt zu verkürzter Vegetationszeit mit kurzen Sommern und hohen Niederschlägen mit niedrigen Temperaturen.

Der Geschmack und die besonderen Merkmale des „Ennstaler Steirerkas“ beruhen auf dem Wissen um die traditionellen Herstellungsverfahren sowie sind sie weiter auf die typische Vegetation des abgegrenzten Gebietes zurück zu führen, die die Futtergrundlage der Milchkühe in dem Herstellungsgebiet bildet. In diesem herrscht eine sehr hohe naturräumliche Vielfalt. Ursache hierfür sind die hohe Gesteinsvielfalt sowie die zahlreichen Geländeformen und Bodentypen. Das kühle, niederschlagreiche Klima begünstigt die Grünlandwirtschaft. Die Wiesen, Mähweiden und Weiden werden je nach Standort unterschiedlich intensiv genutzt. Deshalb und wegen der hohen naturräumlichen Vielfalt kommen im abgegrenzten Gebiet viele verschiedene Pflanzengesellschaften des Grünlands vor und die Biodiversität ist sehr hoch. Die klimatischen Bedingungen dieser Grünlandregion, welche vor allem durch die hohen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht gekennzeichnet sind, beeinflussen Anfang Mai die Futterqualität der Weide in den Tallagen und die Milch wird mit vielen Inhaltsstoffen, insbesondere Eiweiß, angereichert, welche sich dann in weiterer Folge im Käse wiederfinden.

Eine industrielle Fertigung des „Ennstaler Steirerkas“ findet erst seit einigen Jahrzehnten statt, was die Bedeutung des Menschen und seiner Handwerkskunst hervorhebt. Viele Schritte der Verarbeitung erfolgen auch heute noch handwerklich.

Die individuellen Fähigkeiten der SennerInnen und deren lokales Wissen im Umgang mit den mikroklimatischen Gegebenheiten der Region haben erheblichen Einfluss auf die Produktion des „Ennstaler Steirerkas“ und somit auch auf dessen charakteristischen Merkmale. Die alpinen Höhenlagen des geografisch definierten Gebietes kennzeichnen sich durch kühle, kurze Sommer mit hohen Niederschlagsmengen und starkem Tag-Nacht Temperaturgefälle. Die instabilen klimatischen Bedingungen können die Qualität des Futters, die Herstellung und die Reifung des „Ennstaler Steirerkas“ beeinflussen. Basierend auf dem Generationen überlieferten Wissen, der langjährigen Erfahrung der SennerInnen und ihrer laufenden Auseinandersetzung mit den regionalen Wetterbedingungen können lokale ProduzentInnen diese Einflussnahmen aufnehmen und gegenwirken, um somit eine gleichbleibende Käsequalität zu erreichen. Die erworbenen Kenntnisse äußern sich unter anderem durch eine an Klima und Vegetation angepasste Form des Weidegangs (um eine konstante Qualität des Futtermittels zu gewährleisten) oder die erhöhte Zugabemenge an Milchsäurebakterien bei Schlechtwetterperioden (um die Milchsäuerung während der Käseproduktion zu unterstützen). Auch den Reifeprozess des Käses können SennerInnen aktiv mitgestalten. Je nach Außentemperatur oder Luftfeuchtigkeit bestehen unterschiedliche Ausgangssituationen für die Reifung des Käses. Aufgrund der langjährigen Sennereierfahrung können lokale ProduzentInnen so in den Reifeprozess einwirken, dass es zu einer gleichmäßigen Reifung des „Ennstaler Steirerkas“ kommt.

Über Jahrhunderte hinweg erfolgte die Käseproduktion im abgegrenzten Gebiet vorwiegend im Rahmen der Eigenversorgung und der regionalen Vermarktung auf den Almen zwischen 1100 und 1800 m Seehöhe. Die Herstellung war, im Gegensatz zu der Tradition in anderen Almregionen, historisch Aufgabe der Frauen.

Zeugen davon sind etwa Ausgrabungen wie etwa Weideglocken aus der Römerzeit, die Hinweise auf eine ausgeprägte Almwirtschaft geben. Ein weiterer Beleg ist das Besitz- und Abgabenverzeichnis – das Admonter Urbar aus dem Jahr 1434, worin eine Zinsabgabe von 100 Käsen niedergeschrieben steht. Aber auch Erzherzog Johann von Österreich beschrieb bei einem seiner Aufenthalte in der Region 1810 in einem Tagebucheintrag die Käseherstellung auf den Almen im Ennstal.

Durch die Produktion von „Ennstaler Steirerkas“ konnte nicht nur eine längere Lagerfähigkeit durch Haltbarmachung erreicht werden, sondern auch die überschüssige Magermilch bei der Rahmgewinnung für Butter verwertet werden. Als sogenannter Urkäse wird bei der Produktion auf eine Verwendung von Lab verzichtet. Lange war Lab kaum erhältlich, geschweige denn erschwinglich für bäuerliche Produzenten. Jungtiere wurden nicht geschlachtet, sondern für die Milch- oder Fleischproduktion aufgezogen oder als Arbeitstiere verwendet.

Zur Zeit Erzherzog Johanns wurde erfolgreich versucht, die LandwirtInnen in der Obersteiermark zu einer fortschrittlichen Milchwirtschaft zu schulen. 1897 wurden am Oberhof in St.Gallen /Admont die Steiermärkische Landesmolkerei-Musterwirtschaft gegründet, die später am Grabnerhof in Admont weitergeführt wurde. Dr. Paul Schuppli aus der Schweiz wurde als Wirtschaftsleiter eingesetzt und begann seine Lehrtätigkeit für Bauern, seine Frau Ida leitete den Bauertöchterkurs. Von der Viehzucht mit vielen Neuerungen bis zur Milchwirtschaft, wo die Milchzentrifuge erstmals in Betrieb genommen wurde, erfuhr die Ennstaler Bauernschaft einen wirtschaftlichen Aufschwung. Zahlreiche Lehrfahrten des Dr. Schuppli blieben von nachhaltigem Eindruck, insbesondere 1899 in die Schweiz, wobei die erste Anregung zur Gründung einer Emmentalerkäserei in Gröbming entstand.

Auch in Graz wurden Molkereikurse angeboten. Weiters zog Johann Seidel, ein sehr engagierter Mann vom Grottenhof bei Graz als Wanderlehrer zu obersteirischen LandwirtInnen. Er setzte sich für eine saubere Entrahmung ein, versuchte die hölzernen Aufrahmgefäße gegen Weißblechsatten zu ersetzen, setzte sich für eine sorgfältige Butterherstellung und die Herstellung von Süßbutter ein und schaffte es den übermäßigen Verzehr von Butterschmalz zu reduzieren.

Am 15. August 1900 gründete Bauer Franz Haiger aus Gröbming mit 26 anderen Bauern aus dem Ennstal die Käsereigenossenschaft Gröbming. Nach zweijähriger Bauzeit konnte so im Laufe der Zeit durch eine Professionalisierung der Käseproduktion und dem Anstieg des Milchpreises, der Schritt weg von einer reinen Eigenversorgung hin zu einem gewinnbringenden Zusatzverdienst geschafft werden.

Als Meilenstein für den „Ennstaler Steirerkas“ kann der 18. Jänner 1963 genannt werden. An diesem Tag fanden sich die Sennerinnen von den Almen gemeinsam mit dem Käser der Gröbminger Käserei zu einem Treffen beim Zaunerhof in Kleinsölk ein, um den Herstellungsprozess des „Ennstaler Steirerkas“ zu erarbeiten. Wurde die Produktion des Käses davor rein durch die Erfahrung der Sennerinnen und das seit Generationen überlieferte Wissen bestimmt, konnte so erstmalig ein allgemeines Produktionsverfahren definiert werden.

#### **4.7 Kontrolle der Einhaltung der Spezifikation**

Name: LACON GmbH  
Anschrift: Am Teich 2, 4150 Rohrbach  
Tel.: +43 (0)7289 40 977  
Fax: +43 (0)7289 40 977 - 4  
E-Mail: office@lacon-institut.at

Die Kontrollstelle hat die Produkteigenschaften, sowie die im Ursprungsnachweis genannten Aufzeichnungen auf Plausibilität und Einhaltung entsprechend der Spezifikation zu überprüfen.