

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Tiroler Graukäse g.U.</b>	
Nationales Aktenzeichen:	HA 6/2007 (urspr. ZI.1190-GR/95 )	
EG-Aktenzeichen:	G/AT/01435/95/07/03	
Antragstellende Vereinigung:	Verband der Tiroler Käserei- und Molkereifachleute A-6020 Innsbruck, Brixner Straße 1, Tel.: 0043-059292-1810 Fax: 0043 059292-1899 email: <a href="mailto:milchwirtschaft@lk-tirol.at">milchwirtschaft@lk-tirol.at</a>	
Vertreter/Kontaktperson:	Dipl.Ing.Stefan Hörtnagl	
<input checked="" type="checkbox"/>	Gemeinschaftsschutz besteht bereits aufgrund Eintragung gemäß VO (EWG) Nr. 2081/92: VO (EG) Nr.1263/96, L 163/19/96 v. 2.7.1996 Geändert durch: --	

## EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

### „TIROLER GRAUKÄSE“

EG-Nr.: G/AT/01435/95/07/03

g.g.A.       g.U.

**1. NAME [DER G.G.A. ODER DER G.U.]**

Tiroler Graukäse

**2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND**

Österreich

**3. BESCHREIBUNG DES AGRARERZEUGNISSES ODER DES LEBENSMITTELS**

**3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.3 Käse

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

Durch Milchsäuregärung ohne Labzusatz hergestellter Sauermilchkäse, aus roher oder pasteurisierter Kuhmilch (meist Magermilch).

Äußeres Aussehen: gebietsweise Schimmeläderung, teilweise Schimmel an der Oberfläche; dünne, bläulich-graue bis grün-graue Rinde mit leichten landkartenartigen Rissen.

Inneres Aussehen: Farbe von außen nach innen grau bis graugrün, marmoriert oder mit weißem Kern; Teig am Rand eher trocken, im reifen Zustand nach innen gelb-speckig mit einzelnen nicht durchgereiften Topfenstückchen.

Graukäse zeigt in Tirol eine regionsspezifische Ausprägung:

- im Oberinntal speckig, gut durchgereift,
- im Unterinntal topfig, nur sehr langsam reifend.

Form: Kleinlaibe oder Stangen von 1 bis 4 kg.

Geschmack: säuerlich, pikant-würzig bis scharf.

**3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)**

Alp- oder Talmilch aus dem Bundesland Tirol.

**3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)**

Alm- und Talflora, silofreie Fütterung.

**3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen**

---

**3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.**

---

### **3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung**

Der Name „Tiroler Graukäse“ darf in keine andere Sprache übersetzt werden und muss auf dem Etikett in leserlichen und unauslöschbaren Buchstaben angebracht werden und sich eindeutig von jeder anderen Aufschrift abheben. Die Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder die Abkürzung „g.U“ muss unmittelbar darauf folgen. Die Verwendung von Namen, Firmenbezeichnungen oder Eigenmarken ist gestattet, wenn diese den Erwerber nicht täuschen.

### **4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS**

Bundesland Tirol (Nord- und Osttirol)

### **5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET**

#### **5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets**

Tiroler Gebirgstäler mit einer besonders artenreichen Flora der Weiden. Jahrhundertelange Tradition der Herstellung von Graukäse im Tiroler Raum.

#### **5.2. Besonderheit des Erzeugnisses**

Spezielles Aroma, spezielle Konsistenz (Sauermilchkäse).

#### **5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)**

Die klimatischen Bedingungen der Tiroler Gebirgstäler führen zu einer besonders artenreichen Flora der Weiden, die sich im speziellen Aroma der Milch widerspiegelt. Beim Herstellungsverfahren handelt es sich um ein auf den Tiroler Raum eingeschränktes traditionelles handwerkliches Verfahren, das bereits seit Jahrhunderten auf bäuerlichen Betrieben und Sennereien angewendet wird. Tiroler Graukäse stellt in Tirol einen wichtigen Bestandteil der bäuerlichen Esskultur dar.

**HINWEIS AUF DIE VERÖFFENTLICHUNG DER SPEZIFIKATION**  
(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

[siehe: [www.patentamt.at](http://www.patentamt.at) – Markenschutz - Herkunftsangaben.]

---

**VERORDNUNG (EG) Nr. 1263/96 DER KOMMISSION**

vom 1. Juli 1996

zur Ergänzung des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 über die Eintragung der geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen gemäß dem in Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 vorgesehenen Verfahren

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14. Juli 1992 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 17 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Für bestimmte Bezeichnungen, die von den Mitgliedstaaten gemäß Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 mitgeteilt wurden, sind ergänzende Angaben angefordert worden, um zu gewährleisten, daß diese Bezeichnungen mit den Artikeln 2 und 4 der genannten Verordnung übereinstimmen. Die Prüfung dieser ergänzenden Angaben hat ergeben, daß die betreffenden Bezeichnungen den genannten Artikeln entsprechen. Daher ist es notwendig, sie nunmehr einzutragen und im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission<sup>(2)</sup> hinzuzufügen.

Nach dem Beitritt der drei neuen Mitgliedstaaten beginnt die in Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92

vorgesehene Frist von sechs Monaten mit dem Tag ihres Beitritts. Bestimmte der von diesen Mitgliedstaaten mitgeteilten Bezeichnungen entsprechen den Artikeln 2 und 4 und sind deshalb einzutragen.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses für geographische Angaben und Ursprungsbezeichnungen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Der Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 wird durch die Bezeichnungen im Anhang der vorliegenden Verordnung ergänzt.

*Artikel 2*

Diese Verordnung tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 1. Juli 1996

*Für die Kommission*

Franz FISCHLER

*Mitglied der Kommission*

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 208 vom 24. 7. 1992, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 148 vom 21. 6. 1996, S. 1.

## ANHANG

## A. UNTER ANHANG II DES VERTRAGS FALLENDE ERZEUGNISSE, DIE FÜR DIE MENSCHLICHE ERNÄHRUNG BESTIMMT SIND

## Fleisch und Schlachtnebenerzeugnisse, frisch

## PORTUGAL

- Cabrito Transmontano (GUB)
- Carne Barrosã (GUB)
- Carne Maronesa (GUB)
- Carne Mirandesa (GUB)

## Fleischerzeugnisse

## ITALIA

- Bresaola della Valtellina (IGP)
- Culatello di Zibello (GUB)
- Valle d'Aosta Jambon de Bosses (GUB)
- Valle d'Aosta Lard d'Arnad (GUB)
- Prosciutto di Carpegna (GUB)
- Prosciutto Toscano (GUB)
- Coppa Piacentina (GUB)
- Pancetta Piacentina (GUB)
- Salame Piacentino (GUB)

## Käse

## BELGIQUE

- Fromage de Herve (GUB)

## FRANCE

- Fourme d'Ambert ou Fourme de Montbrison (GUB)

## ITALIA

- Bitto (GUB)
- Bra (GUB)
- Caciocavallo Silano (GUB) (1)
- Castelmagno (GUB)
- Fiore Sardo (GUB)
- Monte Veronese (GUB)
- Pecorino Sardo (GUB) (2)
- Pecorino Toscano (GUB) (2)
- Ragusano (GUB)
- Raschera (GUB)
- Robiola di Roccaverano (GUB)
- Toma Piemontese (GUB) (2)
- Valle d'Aosta Fromadzo (GUB)
- Valtellina Casera (GUB)

## ÖSTERREICH

- Tiroler Graukäse (GUB)

## PORTUGAL

- Queijo de cabra Transmontano (GUB)

## Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Eier, Honig, verschiedene Milcherzeugnisse außer Butter)

## ELLAS

- Μέλι Ελάτης Μαινάλου Βανίλια (Tannenhonig Menalou Vanilia) (GUB)

(1) Der Schutz des Namens „Caciocavallo“ ist nicht beantragt.

(2) Der Schutz des Namens „Pecorino“ ist nicht beantragt.

(2) Der Schutz des Namens „Toma“ ist nicht beantragt.

**Fette***Olivenöl***ITALIA**

- Aprutino Pescaraese (GUB)
- Brisighella (GUB)
- Collina de Brindisi (GUB)
- Canino (GUB)
- Sabina (GUB)

**ÖSTERREICH**

- Steierisches Kürbiskernöl (GGA)

**Obst, Gemüse und Getreide****ELLAS**

- Φυστίκι Μεγάρων (Pistazien Megaron) (GUB)
- Φυστίκι Αίγινας (Agina Pistazien) (GUB)
- Σύκα Βραδρώνας Μαρκοπούλου Μεσογείων (Feigen Vavronas, Markopoulou, Mesogion) (GGA)
- Πορτοκάλια Μάλεμε Χανίων Κρήτης (Orangen Maleme Chania Kreta) (GUB)

*Tafeloliven*

- Κονσερβολιά Αμφίσσης (Konservolia Amfissis) (GUB)
- Κονσερβολιά Άρτας (Konservolia Artas) (GGA)
- Κονσερβολιά Αταλάντης (Konservolia Atalantis) (GUB)
- Κονσερβολιά Ροβίων (Konservolia Rovion) (GUB)
- Κονσερβολιά Στυλίδας (Konservolia Stylidas) (GUB)
- Θρούμπα Θάσου (Throumba Thassou) (GUB)
- Θρούμπα Χίου (Throumba Chiou) (GUB)
- Θρούμπα Αμπαδιάς Ρεθύμνης Κρήτης (Throumba Ambadias Rethymnis Kreta) (GUB)

**ITALIA**

- Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese (GGA)
- Fagiolo di Sarconi (GGA)
- Farro della Garfagnana (GGA)
- Peperone di Senise (GGA)
- Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino (GUB)
- Marrone del Mugello (GGA)
- Marrone di Castel del Rio (GGA)
- Riso Nano Vialone Veronese (GGA)
- Radicchio Rosso di Treviso (GGA)
- Radicchio Variiegato di Castelfranco (GGA)

**ÖSTERREICH**

- Marchfeldspargel (GGA)

**Frische Fische, Weich- und Schalentiere sowie Erzeugnisse hieraus****ELLAS**

- Αυγοτάραχο Μεσολογγίου (Fischrogen aus Mesolongui) (GUB)

**B. LEBENSMITTEL IM SINNE VON ANHANG I DER VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92****Backwaren, Feinbackwaren, Süßwaren oder Kleingebäck****DEUTSCHLAND**

- Nürnberger Lebkuchen (GGA)
- Lübecker Marzipan (GGA)

VI / 1586 / 96

Eintragungsantrag: Artikel 5 ( ) Artikel 17 (X)  
g.U (X) g.g.A ( )

Einzelstaatliches Aktenzeichen: 1190 - GR/95

1. Zuständige Stelle des Mitgliedstaates:

Name:

Bundesministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten, Referat  
für den gewerblichen Rechtsschutz, Kohlmarkt 8-10, 1010 Wien,  
Tel: ++43/1/53424-0, Fax: ++43/1/53424-520.

2. Antragstellende Vereinigung:

Name:

Verband der Tiroler Käserei- und Molkereifachleute  
Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck  
Erzeuger bzw. Verarbeiter des Tiroler Milchkäuferverbandes  
reg.Gen.m.b.H., Heiliggeiststraße 21, 6020 Innsbruck

Koordinierung des Antrages:

Dipl.-Ing. Thomas Lorenz, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck  
Tel. ++43/512/5929-262, Fax ++43/512/5929-206  
Dr. Peter Völker, Meinhardstraße 14, 6021 Innsbruck;  
Tel. ++43/512/5310-293, Fax ++43/512/5310-275).

3. Name des Erzeugnisses: [REDACTED] U.'

4. Art des Erzeugnisses:

Sauermilchkäse aus Kuhmilch (Magermilch)

5. Beschreibung der Spezifikation:

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

a) Name: 'Tiroler Graukäse g.U.'

b) Beschreibung:

Sauermilchkäse, aus Tiroler Kuhmilch, roh oder pasteurisiert,  
meist Magermilch, ohne Labzusatz, nur Milchsäurefällung;  
Erscheinungsbild: gebietsweise Schimmeläderung,  
Oberflächenreifung (von außen nach innen) teilweise Schimmel an  
der Oberfläche, Zusatz von Salz und/oder Pfeffer;  
Form: Kleinlaibe oder Stangen von 1 bis ca. 4 kg;  
Äußeres: dünne, bläulich-graue bis grün-graue Rinde mit  
leichten landkartenartigen Rissen;

Inneres: Farbe von außen nach innen grau bis graugrün, marmoriert oder mit weißem Kern; Teig am Rand eher trocken, im reifen Zustand nach innen gelb-speckig;

Geschmack: säuerlich, pikant-würzig bis scharf;

Graukäse zeigt in Tirol eine regionsspezifische Ausprägung:

- im Oberinntal speckig, gut durchgereift,
- im Unterinntal topfig, nur sehr langsam reifend.

**c) Geographisches Gebiet:**

'Tiroler Graukäse g.U.' darf ausschließlich von befugten Erzeugern bzw. Verarbeitern und im Rahmen der bäuerlichen Milchverarbeitung im österreichischen Bundesland Tirol (Nordtirol / Osttirol) hergestellt werden.

**d) Ursprungsnachweis:**

Tiroler Graukäse ist ein typisches Produkt der Tiroler Alpentäler ('Molkerei-Lexikon', Prof. Dr. Ing. M. E. Schulz, 1952, 'Wegweiser für die Milchwirtschaft', Dr. Winkler, 1925).

**e) Herstellungsverfahren:**

Die Milch wird durch Säuerung und nicht durch Lab eingedickt. Die Reifung erfolgt von außen nach innen, der Teig ist in der Randzone meistens etwas trocken und nach innen im reifen Zustand speckig mit einzelnen, nicht durchgereiften Topfenstückchen.

**f) Zusammenhang:**

Die Herstellung des Tiroler Graukäse stellt schon seit Jahrhunderten in Tirol einen wichtigen Bestandteil bäuerlicher EBkultur dar. Auf den Bauernhöfen hat sich die 'Graukäserei' aus folgenden Gründen breitgemacht:

- der Käseungsprozeß ist sehr einfach
- die Produktion in kleinstrukturierten Betrieben ist möglich
- die im Rahmen der Berglandwirtschaft gewonnene Milch ist für diese Käseerzeugung hervorragend geeignet
- die Magermilch, die bei der Butterherstellung anfällt, konnte damit einer sinnvollen Verwertung zugeführt werden
- Graukäse hat in vielen bäuerlichen Kochrezepten einen festen Platz eingenommen.

Neben dem Herstellungsverfahren ist es vor allem die Qualität der (überwiegend) verwendeten Rohmilch, die sich von der Bakteriologie bis zur feinchemischen Zusammensetzung herleitet, die den Tiroler Graukäse als abgegrenztes, regionales Produkt erscheinen läßt.

**g) Kontrolleinrichtung:**

Der Landeshauptmann von Tirol,  
Landhaus, A-6020 Innsbruck

**h) Etikettierung:**

'Tiroler Graukäse g.U.' (in keine andere Sprache übersetzt) muß auf der Etikette in leserlichen und unauslöschbaren Buchstaben angebracht werden und sich eindeutig von jeder anderen Aufschrift abheben. Die Verwendung von Namen, Firmenbezeichnungen oder Eigenmarken ist hingegen gestattet, wenn diese den Erwerber nicht täuschen.

i) Etwaige einzelstaatliche Anforderungen:

Die für die Herstellung von „Tiroler Graukäse u.ä.“ maßgeblichen gesetzlichen Regelungen sind im Codex Alimentarius Austriacus II. Auflage, Kap. XLII „Käse“ Abschnitt C d, „länger gereifte, größer geformte Quarkkäse“ enthalten.

---

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

EWG-Nr.:

G / A / 014 35 / 94 / 07 / 03

Datum des Dossiereingangs:

22.3.96

Mitteilung vom 12.3.1996 an die Kommission (aus Zl. 521-GR/96):

1190-GR/95 + 1298-GR/95: „Tiroler Graukäse“:

Die beiden Anträge werden unter dem nationalen Aktenzeichen Zl. 1190-GR/95  
zusammengezogen und eine neue Zusammenfassung vorgelegt. Die zu Zl. 1298-GR/95  
vorgelegten Spezifikationsunterlagen sollen in den Akt Zl. 1190-GR/95 übernommen werden.

**Antrag auf Eintragung einer geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.)  
entsprechend EG-Verordnung Nr. 2081/92  
(im vereinfachten Verfahren gem. Art. 17)**

**1. Zuständige Behörde des Mitgliedslandes:**

Bundesministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten, Referat für den gewerblichen Rechtsschutz, Kohlmarkt 8-10, 1010 Wien, Tel. ++43/1/53424-0, Fax ++43/1/53424-520.

**2. Antragsteller (Träger der Ursprungsbezeichnung):**

Der Antrag wird von den in Beilage 1 angeführten Erzeugern bzw. Verarbeitern des Tiroler Milchkäuferverbandes eingebracht. Die Koordinierung des Antrages erfolgt im EURO INFO CENTRE der Wirtschaftskammer Tirol, Meinhardstraße 14, 6020 Innsbruck; Ansprechpartner: Dr. Peter Völker, Tel. ++43/512/5310-293, Fax ++43/512/5310-275).

**3. Name/Sachbezeichnung/Herkunftsbezeichnung (Ursprungsbezeichnung) des Erzeugnisses:**

'Tiroler Graukäse g.U.'

**4. Beschreibung des Erzeugnisses:**

Das Rohmaterial (Kuhmilch) für Tiroler Graukäse wird aus Tiroler Alpmilch oder Tiroler Talmilch aus Rinderhaltung mit silofreier Fütterung gewonnen. Es handelt sich um einen durch Milchsäuregärung ohne Labzusatz hergestellten Sauermilchkäse in Laib- oder Stangenform.

Im jüngeren Stadium weist er meist eine krümelige Struktur sowie einen topfigen Kern auf.

Das Laib- bzw. Stangengewicht beträgt bis zu 4 kg.

**5. Bezeichnung des geographischen Gebietes, in dem das Grunderzeugnis und das Lebensmittel erzeugt, verarbeitet und hergestellt wird:**

'Tiroler Graukäse g.U.' darf ausschließlich von befugten Erzeugern bzw. Verarbeitern im österreichischen Bundesland Tirol (siehe Karte in Beilage 2) hergestellt werden.

**6. Angaben zur Herkunft des Erzeugnisses aus dem begrenzten geographischen Gebiet, auf das sich die Herkunftsbezeichnung bezieht:**

Tiroler Graukäse ist ein typisches Produkt der Tiroler Alpenländer ('Molkerei-Lexikon', Prof. Dr. Ing. M. E. Schulz, 1952, 'Wegweiser für die Milchwirtschaft', Dr. Winkler, 1925, siehe Beilage 3).

Von besonderer Bedeutung ist der eingesetzte Rohstoff, dessen Qualitäten durch besondere Methoden der Tierhaltung und Fütterung gewährleistet werden müssen (siehe Punkt 4).

**7. Beschreibung des Verfahrens zur Gewinnung des Lebensmittels:**

Bei Tiroler Graukäse handelt es sich um einen Sauermilchkäse, der aus Magermilch (Kuhmilch) hergestellt wird. Die Bereitung ist ähnlich wie beim Gorgonzola oder Roqufort, nur wird die Milch durch Säuerung und nicht durch Lab eingedickt.

Herstellungsvorgang:

- die vorbereitete Kesselmilch wird durch Zugabe von 2 - 3 % Säurewecker bei 20 - 25 ° C dickgelegt,
- unter langsamen Rühren folgt ein Nachwärmen auf 50 ° C,
- der 'Brennvorgang' erfolgt bei 50 - 55 ° C,
- nach Zugabe von Gewürzen wird der Sauermilchtopfen bei Zimmertemperatur gepreßt,
- die Reifezeit dauert ca 10 - 21 Tage wobei der Reiferaum eine Temperatur von 18 - 20 ° C sowie eine relative Luftfeuchtigkeit von 60 - 80 % aufweist.

Die Reifung erfolgt von außen nach innen, der Teig ist in der Randzone meistens etwas trocken und nach innen im reifen Zustand speckig mit einzelnen, nicht durchgereiften Topfenstückchen.

**8. Angaben zur Verbindung zwischen dem Erzeugnis und den Verhältnissen oder dem Ursprung in dem begrenzten geographischen Gebiet:**

Die Herstellung des Tiroler Graukäse stellt schon seit Jahrhunderten in Tirol einen wichtigen Bestandteil bäuerlicher Kultur dar. Auf den Bauernhöfen konnte sich die 'Graukäserei' aus zwei Gründen breitmachen: erstens ist der Käseprozess sehr einfach und zweitens konnte damit die Magermilch, die bei der Butterherstellung anfiel, einer sinnvollen Verwertung zugeführt werden. Heute wird er nicht nur auf Bauernhöfen für den Eigenbedarf erzeugt, sondern auch in darauf spezialisierten Käsereien.

**9. Angaben zu Kontrolleinrichtungen gemäß Art.10 der EG-HerkunftsVO:**

Ergänzend zu den gesetzlich vorgesehenen Kontrollen des Amtes der Tiroler Landesregierung, Abteilung Vd (Sanitätsabteilung), Landhausplatz, 6020 Innsbruck, im Betrieb überwacht die Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung, Technikerstraße 70, 6020 Innsbruck, die Anwendung der vorliegenden Produktionsvorschrift. Sie kann gemäß Art. 10 der EG-Verordnung Nr. 2081 vom 14. Juli 1992 die örtliche Produzentengemeinschaft mit der Überwachung von Herstellung und Verkauf von „Tiroler Graukäse g.U.“ betrauen.

**10. Besondere Angaben zur Aufmachung, Bezeichnung und Kennzeichnung des Erzeugnisses, wenn dort ein Bezug zur g.U. hergestellt wird:**

Die geschützte geographische Angabe 'Tiroler Graukäse' darf in keine andere Sprache übersetzt werden. Sie muß auf der Etikette in leserlichen und unauslöschbaren Buchstaben angebracht werden und sich eindeutig von jeder anderen Aufschrift abheben.

Die Bezeichnung 'geschützte Ursprungsbezeichnung' und/oder die Kurzform 'g.U.', welche in der Verkehrssprache des Produktes anzugeben ist, muß unmittelbar darauf folgen.

Die Anbringung von nicht ausdrücklich vorgesehenen zusätzlichen Angaben ist untersagt. Die Verwendung von Namen, Firmenbezeichnungen oder Eigenmarken ist hingegen gestattet, wenn diese den Erwerber nicht täuschen.

Tiroler Graukäse darf lose, vakuumverpackt oder in kontrollierter Atmosphäre abgepackt als ganzes Stück, geteilt oder aufgeschnitten verkauft werden.

Abpackung, Aufschnitt und Portionierung dürfen ausschließlich im Bundesland Tirol (siehe Punkt 5) erfolgen.

**11. Besondere Anforderungen an das Erzeugnis, die sich aus dem EG-Recht oder der österreichischen Rechtsordnung ergeben:**

Die für die Herstellung von „Tiroler Graukäse u.G.“ maßgeblichen gesetzlichen Regelungen sind im Codex Alimentarius Austriacus II. Auflage, Kap. XLII „Käse“ Abschnitt C d, „länger gereifte, größer geformte Quarkkäse“ enthalten.

# MOLKEREI-LEXIKON

Milchwirtschaft von A bis Z

3. Auflage

Chemisch-bakteriologisches Wörterbuch

von Dr. M. Schulz

zusammengefaßt mit dem molkerei-technischen  
Auskunftsbuch von Ing.-Chem. H. Mehlhose

Neu bearbeitet von

**Prof. Dr.-Ing. M. E. Schulz**

Direktor des Chemischen Instituts der Bundes-Versuchs-  
und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, Kiel



Verlag Deutsche Molkerei-Zeitung, Kempten (Allgäu)

1952.

## Tiroler Graukäse

Der Normalwassergehalt des reifen Käses in der fettfreien Käsemasse beträgt 52—60 %, im Mittel 56 %. Letzteres entspricht bei

Fettstufe	Wassergehalt	Trockenmasse	Fettgehalt
50 %	40,0 %	60,0 %	30,0 %
45 %	42,3 %	57,7 %	26,0 %
40 %	44,4 %	55,6 %	22,2 %
30 %	48,3 %	51,7 %	15,5 %
20 %	51,6 %	48,4 %	9,7 %
Magerkäse	57,0 %	43,0 %	0,0 %

Kochsalzgehalt: Im Mittel 2,5 % (2,1 bis 3,0 %).

pH des reifen Käses (in der Mitte): 5,2 bis 5,6; überreif (in der Mitte): 5,8 und mehr.

### Fehlerbenennung auf Käseprüfungen

A. Geschmack: bitter; sauer; süßlich; salzbitter, versalzen; überreif (zu alt); faulig.

B. Geruch: stinkig; faulig; sauer.

C. Inneres (Farbe, Lochung und Teig): Anomale Färbung (bläß, dunkel); buntfarbig, fleckig, flammig; blauer Rand; Weichrandig; triebig; Molkennestart; schwammig; kreidig; kurz, bröckelig; dicht; nißlig; splintig; rissig.

D. Äußeres: ungleichmäßige Größe der Käse; Rinde geplatzt; Rinderissig; blaue oder rote Rinde (äußerlich); Faulstellen; Schimmelstellen; weiß oder naßschmierig; angenagelt.

## Tiroler Graukäse

Mit Schimmel durchsetzter, ziemlich scharfer Sauermilchkäse.

### Titration

Siehe Säuregrad.

### Titrol

Schnellverfahren zur Säuregradfeststellung bei 7—9,5 SH. Einer abgemessenen Menge Milch wird eine bestimmte Menge Lauge mit einem Indikator zugesetzt. Die Laugenbeigabe verschiebt die Reaktion in einen für den Indikator günstigen pH-Bereich.

Wegweiser

für die

# Milchwirtschaft

Von

Dr. Willibald Winkler,

Sofrat.

o. B. Professor für Molkerwissenschaften und landwirtschaftliche  
Bakteriologie an der Hochschule für Bodenkultur in Wien

Mit 180 Abbildungen



Wien und Leipzig 1925

Verlagsbuchhandlung Carl Fromme Ges. m. b. H.

Wien V: Mikolsdorfer Gasse 7-11

wird nun möglichst frisch verbraucht, er ist nicht lange haltbar.  
Ein Stück wiegt 40 bis 50 dkg.

### 6. Topfkäse.

Im Haushalte wird der Topfen zerkrümelt, mit Rümmelein  
versezt, in einen Topf gegeben und reifen gelassen.

### 7. Käse aus vorgereiftem Topfen nach dem Strumbachschne Verfahren.

Nach diesem Verfahren wird der Topfen zerkrümelt, etwa  
10 cm hoch auf einem Tisch ausgebreitet, so daß die Quark-  
masse locker liegt und die Luft überall Zutreten kann. Nach  
4 bis 5 Stunden wird der Quark durchgemischt und dabei  
reift er an. Nach 2 Tagen wird er mit 2% Salz vermischt  
und gemahlen. Dann wird er in eigenen Formen, die mit Käse-  
tuch ausgelegt sind, gepreßt. Der Preßdruck wird nach und  
nach verstärkt und nach etwa 5 bis 6 Stunden wird der  
Käse in einem großen Block aus der Form genommen und in  
die gewünschten Biegeformstücke zerschnitten. Dieselben kommen  
dann in den Reifungskeller und in 8 bis 10 Tagen ist der  
Käse reif und versandfähig.

### 8. Tiroler Graukäse und Rabstäbter Gauerlkäse.

Diese Käse sind mit wilden Schimmeln, durchwachsene  
Sauermilchkäse. Die Schimmelpilze, welche daran beteiligt sind,  
sind hauptsächlich wilde Penicillien, dann Mucorarten und  
auch die schwarzgrünen Cladosporiumarten. Die Käse sind in  
Tirol außerordentlich beliebt und werden dort vielfach her-  
gestellt, ebenso in den Rabstäbter Alpen Salzburgs. Die Be-  
reitung ist ähnlich wie beim Gorgonzola oder Roquefort, nur  
daß die Milch durch Säuerung und nicht durch Lab gedaut  
wird. Zur Bereitung wird Magermilch, die beim Schwärze-  
Aufrahmen erhalten wurde und Zentrifugenmagermilch ver-  
wendet. Die Säuerung wird natürlich am besten erfolgen bei  
einer Temperatur von 20 bis 25° C und dazu wird es not-  
wendig sein, die Milch zuerst auf etwa 30° C zu bringen  
und stehen zu lassen. Man kann sie auch mit einem Säure-  
weder versehen oder mit ganz wenig Labzusatz. Sobald die  
Milch leberdick geworden ist und sich an der Oberfläche eine  
Wolke abgeschieden hat, wird sie in den Käsekessel gegeben  
und langsam auf 26 bis 27° C erwärmt. Bei dieser Temperatur  
läßt man sie 1 Stunde stehen, dann steigert man langsam  
die Wärme auf 30 bis 31° C, läßt wieder 1/2 Stunde stehen.

Der Quarg steigt empor und nun kann man die Temperatur weiter auf 32 bis 35° C steigern. Der emporgestiegene Quarg bildet eine zusammenhängende Schichte, die man mit dem Käsefäbel in handbreite Streifen zerschneidet. Diese werden nun in der Molke umgewendet und man prüft den Quarg auf seine Festigkeit. Wenn er beim Pressen noch zwischen den Fingern durchläuft, so ist er noch zu weich. Den reifen Quarg schneidet man in einen Saß oder ein Käsetuch und preßt ihn kurze Zeit, damit der größte Teil der Molke abfließt. Nach 10 Minuten wird der Käse aus der Presse genommen. Er wird nun fein zerkrümelt oder auch mit der Käsemühle zerkleinert, mit 3 bis 4% Salz und etwas Pfeffer vermischt und in die Formen gefüllt. Zwischen die einzelnen Schichten gibt man nun etwas alten, guten Graukäse oder auch etwas verschimmeltes Brot. Nach dem Füllen werden die Käse etwas beschwert. Nach 24 Stunden nimmt man sie aus den Formen und stellt sie an einem warmen Ort auf und läßt sie so lange stehen, bis die Rinde Sprünge bekommt. Größere Käse werden während der Zeit im Trockenraum gesalzen und gewendet. Die Wärme im Trockenraum soll zwischen 16 und 20° C liegen. Dann kommen die Käse in den kühlen Reifungskeller. Man muß die Rinde wiederholt putzen, damit ein Luftzutritt zu den Schimmelpilzen im Käse besteht. Um dies herzustellen, werden sie auch mit feinen Hölzern durchstochen. Die Graukäse brauchen einige Monate bis sie reif sind.

Sie könnten natürlich durch Zusatz von Gorgonzola- oder Roquefortschimmel, oder Zugabe von etwas gutem Gorgonzola- oder Roquefortkäse zwischen die einzelnen Schichten bedeutend verbessert werden.

### Fehler bei den Sauermilchkäsen.

#### 1. Schwarzwerden der Käse.

Dieser Fehler kann auf doppelte Weise entstehen: 1. Durch Eisen- oder Kupfergehalt des Topfens. Wenn die Milch in rostigen Rannen stehen bleibt, und namentlich wenn sie sauerlich wird, so wird durch die Milchsäure Eisen aufgelöst. Dieses Eisen wird dann durch den Schwefelwasserstoff, der sich bei der Reifung der Käse entwickelt, in schwarzes Schwefeleisen verwandelt und die Käse, insbesondere die Quargel, werden dann zunächst äußerlich, dann aber auch im Innern schwarzblau. Das gleiche kann geschehen, wenn die Magermilch durch direktes Einleiten von Dampf erwärmt wird, weil der Dampf Rostteile aus der Rohrleitung mitnimmt. Ebenso, wenn der

# Tiroler Graukäse

**Betrifft:** EG-Verordnung Nr. 2081/92;  
Antrag auf Eintragung in vereinfachtes Verfahren gem. Art. 17

Beantragt wird: **geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)**   
**geschützte geographische Angabe (g.g.A.)**

**1. Zuständige Behörde des Mitgliedslandes:**

Bundesministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten, Referat für den gewerblichen Rechtsschutz, Kohlmarkt 8-10, 1010 Wien

**2. Antragsteller (Träger der Ursprungsbezeichnung oder geographischen Angabe):**

Name Verband der Tiroler Käserei- und Molkereifachleute  
Anschrift 6020 Innsbruck, Brixnerstr. 1 (Obmann: Hermann Hotter)

Zusammensetzung: Erzeuger   
Verarbeiter   
andere

**3. Name / Sachbezeichnung / Herkunftsbezeichnung (Ursprungsbezeichnung oder geographische Angabe) des Erzeugnisses:**

Käse:  
g.U.: Tiroler Graukäse  
lebensmittelrechtliche Sachbezeichnung: Graukäse

**4. Beschreibung des Erzeugnisses:**

- a) Sauermilchkäse
- b) Kuhmilch, roh oder pasteurisiert, meist Magermilch
- c) ohne Labzusatz, nur Milchsäuregärung
- d) Reifung von außen nach innen, daher oft topfiger Kern; gebietsweise Schimmeläderung,
- e) Salz- und Pfefferzusatz (meistens)
- f) Form und Größe: Stangen und Laibe bis zu 4 kg
- g) Geschmack: säuerlich, pikant-würzig bis scharf

**5. Bezeichnung des (der) geographischen Gebiete(s), in dem (denen) das Grunderzeugnis und/oder das Lebensmittel erzeugt, verarbeitet und/oder hergestellt wird:**

Nord- und Osttirol

**6. Angaben zur Herkunft des Erzeugnisses aus dem begrenzten geographischen Gebiet, auf das sich die Herkunftsbezeichnung bezieht:**

- a) ÖLMB 2. Auflage Kap XLII (Beilage 1)
- b) MAIR-WALDBURG, A.: Handbuch der Käse, Volkswirtschaftlicher Verlag GmbH. Kempten 1974 (Beilage 2)
- c) Diplomarbeit von Frau Dipl. Ing. Agnes PFAHL, Universität für Bodenkultur (1992) (Beilage 3)
- d) STÜBER, O., TAXER, M.: Handbuch der Hartkäserei, Pinguin-Verlag, St. Johann, Tirol (1953)
- e) HANREICH, L., ZELTNER, E.: Käsen - leicht gemacht, Leopold-Stocker-Verlag (1989)

Es handelt sich bei der Herstellung von Tiroler Graukäse um ein auf den Tiroler Raum eingeschränktes traditionelles, handwerkliches Verfahren, das auf bäuerlichen Betrieben und in kleineren Sennereien bereits seit Jahrhunderten angewendet wird. Käsereitechnologisch wurde diese Form der Milchverarbeitung historisch von der sogenannten "Fettkäserei" abgelöst, wobei sich eine gewisse, mengenmäßig nicht unbedeutende, auf die Region Tirols eingeschränkte Verarbeitung behaupten konnte. Stellte ursprünglich der Tiroler

Graukäse ein ideales Ergänzungsprodukt zur Butterei dar (Verwertung der Magermilch) kommt ihm bereits seit dem vorigen Jahrhundert der Charakter eines eigenständigen Produktes zu. (Siehe auch Beilagen 2 und 3.)

**7. Beschreibung des Verfahrens zur Gewinnung des Lebensmittels:**

Rohe oder pasteurisierte Magermilch wird durch Säuerungskulturen zu Sauermilchtopfen verarbeitet. Nach Zusatz von Salz und Pfeffer wird der Topfen in Formen gepreßt und reift ca. 10 - 20 Tage bei 20°C in einem warmen Raum. Die Reifung erfolgt unter dem Einfluß von Hefen, Milchsimmel und grauen Schimmelstämmen.

**8. Angaben zur Verbindung zwischen dem Erzeugnis und den Verhältnissen oder dem Ursprung in dem begrenzten geographischen Gebiet:**

Die klimatischen Bedingungen der tiroler Gebirgstäler führen zu einer besonders artenreichen Flora der Weiden, welche sich in einer speziellen aromatischen Milch widerspiegelt.

**9. Angaben zu(r) Kontrolleinrichtung(en) gemäß Art. 10 der EG-HerkunftsVO:**

Marktordnungsstelle "Agrarmarkt Austria" (AMA)

**10. Besondere Angaben zur Aufmachung, Bezeichnung und Kennzeichnung des Erzeugnisses, wenn dort ein Bezug zur g.U. oder g.g.A. hergestellt wird:**

(keine)

**11. Angaben zu den Anforderungen an das Erzeugnis, die sich aus dem EG-Recht oder der österreichischen Rechtsordnung ergeben.**

ÖLMB<sup>2</sup> Kap XLII (Beilage 1); Gütebewertungsschema der AMA (Beilage 4)

## 1. Herkunft des Graukäses

Graukäse stellt schon seit Jahrhunderten in Tirol einen wichtigen Bestandteil bäuerlicher EKultur dar. Heute wird er nicht nur auf Bauernhöfen für den Eigenbedarf erzeugt, sondern auch in darauf spezialisierten Käsereien.

1989 wurden in Tirol 190.600 kg Graukäse in Käsereien erzeugt, daneben werden noch erhebliche Mengen für den Eigenverbrauch bzw. die Direktvermarktung auf Bauernhöfen hergestellt (Tätigkeitsbericht des Milchwirtschaftsfonds, 1989). Bei Graukäse handelt es sich um einen Sauermilchkäsetyp, dessen Bezeichnung auf die Reifung durch grauen oder grau-blauen Schimmel zurückzuführen sein soll. Graukäse zeigt in Tirol eine regionspezifische Ausprägung: während im Oberinntal der speckige, gut durchgereifte Käse dominiert, überwiegt im Unterinntal der topfige, nur sehr langsam reifende Käse.

Auf den Bauernhöfen konnte sich die "Graukäserei" aus zwei Gründen breitmachen: Erstens ist der Käsungsprozeß sehr einfach und zweitens konnte damit die Magermilch, die bei der Butterherstellung anfiel, einer sinnvollen Verwertung zugeführt werden.

Früher war es üblich, die Milch durch Selbstsäuerung dickzulegen. Die Bildung der Gallerte erfolgte aufgrund der originären Säuerungsflora. Zur Steuerung dieser Spontansäuerung wurden die Holzbottiche einer mehr oder weniger intensiven Reinigung unterzogen.

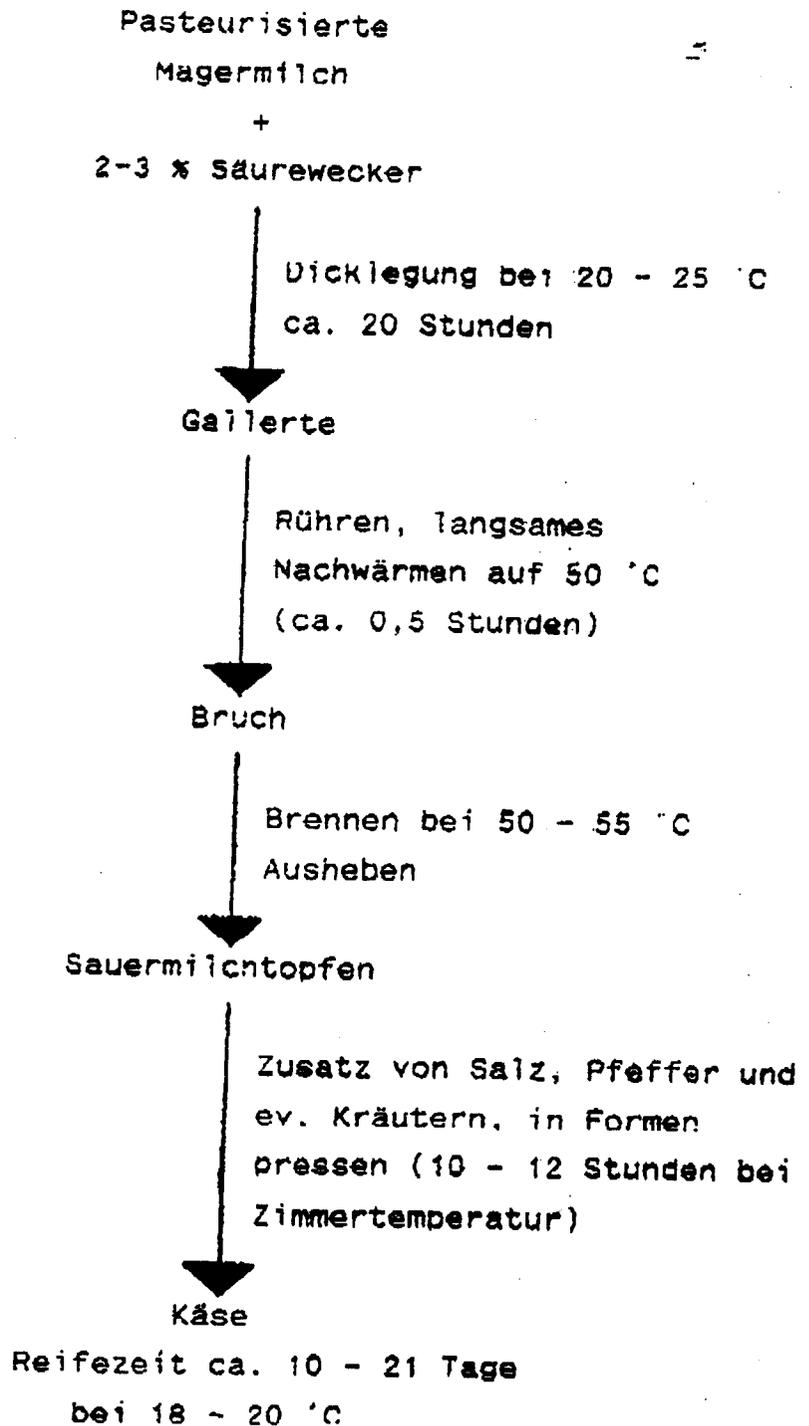
Heute werden in den Käsereien meistens pasteurisierte Magermilch und Säuerungskulturen verwendet.

## 2. Herstellung von Graukäse

In Abbildung 1 ist die Herstellung von Graukäse schematisch dargestellt.

\*) Diplomarbeit von Frau Dipl.-Ing. Apues PFAHL, Universität für Bodenkultur, Wien, 1992.

Abb. 1: Fließschema zur Erzeugung von Graukäse in Molkereien



Die am Vormittag vorbereitete Kesselmilch wird durch Zugabe von 2 - 3 % Säurewecker dickgelegt (STÜBER & TAXER, 1953; HANREICH & ZELTNER, 1989; MAIR-WALDRURG, 1974). Während des Sauerungsprozesses muß die Temperatur konstant gehalten werden. Die Dickungszeit bis zur eigentlichen Bruchbearbeitung beträgt rund 20 Stunden. STÜBER & TAXER (1953) be

schreiben ein Nachwärmen der Gallerte nach 12-stündiger Dicklegung auf 35 - 45 °C. Dabei sei die Temperatur bei höherem Säuregrad entsprechend höher zu wählen. Dieser Arbeitsschritt soll eine Übersäuerung der Gallerte verhindern. Einer Übersäuerung kann man auch durch späteren Kulturenzusatz oder durch geringere Kulturenmenge entgegenwirken.

Nach 20 Stunden wird die Gallerte geschnitten und gerührt, bis der Bruch Bohnen- bis Erbsengröße erreicht hat, und auf 50 - 55 °C nachgewärmt. Laut MAIR-WALDBURG (1974) soll der Prozeß des Vorkäsens eine halbe Stunde Zeit in Anspruch nehmen.

Das anschließende Brennen bei 50 - 55 °C zur Förderung der Molkendrainage erstreckt sich über 1,5 - 2 Stunden.

Zwischendurch muß der Bruch mehrmals gewendet werden, damit er eine gleichmäßige Festigkeit erreicht. Ist der Bruch "griffig" - der Käser erkennt dies beim Zusammenpressen einiger Bruchkörner - wird er mit einem Tuch ausgehoben und nach Zugabe von Salz, Pfeffer und eventuell Kräutern 10 bis 12 Stunden gepreßt. Für Graukäse sind Laibformen mit einem Durchmesser und einer Höhe von 25 cm oder Stangenformen typisch. Das Gewicht eines Käses beträgt zwischen 3 und 4 kg.

Der frische Käse muß zuerst in einem warmen, sehr trockenen Raum so lange gelagert werden, bis die Oberfläche kleine Sprünge zeigt. Dann erst darf der Käse in den Reifungsraum gebracht werden, welcher eine Temperatur von 18 - 20 °C und eine relative Luftfeuchtigkeit von 60 - 80 % aufweist. In der Regel schwanken die Reifungszeiten in Abhängigkeit von der jeweiligen Reifungsflora zwischen 10 und 21 Tagen.

## VI. ZUSAMMENFASSUNG

Graukäse als zur Gruppe der Sauermilchkäse gehörig stellt in Tirol eine der bodenständigsten Käsesorten dar. Aus beinahe fettfreier Milch hergestellt genießt er heute wiederum zunehmende Beliebtheit. Die Ausfällung des Caseins wird ausschließlich durch das von den eingesetzten Säuerungskulturen gebildete Lactat und die dadurch hervorgerufene pH - Absenkung erreicht.

Die Reifung wird eingeleitet mit der Entsäuerung durch *Geotrichum candidum* und andere Hefespecies: die gleichzeitig erfolgende, mit steigendem pH-Wert rascher fortschreitende Proteolyse geht zum Großteil auf *Geotrichum candidum* zurück. Durch die Bestandsaufnahme der Zusammensetzung von reifen Graukäsen anhand von 18 Proben aus 3 Betrieben wurde festgestellt, daß diese betriebsspezifisch ist. In zwei der drei gilt die Erzeugung von speckigen, großteils durchgereiften Käsen mit abgesetztem topfigem Kern als Ziel, während der dritte großteils topfige, außen leicht ange-reifte Käse herstellt. Demzufolge sind die Werte der chemischen und mikrobiologischen Untersuchungsparameter, abgesehen von Fett-, Calcium- und Chloridgehalt, großen Schwankungen unterworfen. Der mittlere pH-Wert aller untersuchten reifen Proben beträgt 5,09. Lactose und Galactose sind nicht mehr vorhanden. Der Lactatgehalt liegt im Mittel bei 9 mmol/kg in Stangen aus A, bei 30 mmol/kg in Proben aus B und bei 100 mmol/kg in der Laib-Innen- bzw. 90 mmol/kg in der Laib-Außen-Probe von C. Die reifen Graukäse weisen einen mittleren OPA-Wert von 7,64 g/kg, ein mittleren Ammoniumgehalt von 976 mg/kg und einen Peptidgehalt von 93,96 g/kg auf.

In reifen Käsen liegt die mittlere *Geotrichum*keimzahl bei  $1,1 \cdot 10^7$  auf, die Hefekeimzahl liegt im selben Bereich. Aus der Identifizierung der Hefeflora der Käse aus den verschiedenen Produktionsstätten ergab sich eine sehr unterschiedliche, für den jeweiligen Betrieb charakteristische Zusammensetzung. Es wurden folgende Hefespecies isoliert

und identifiziert: *Geotrichum candidum*, *Issatchenkia orientalis*, *Kluyveromyces marxianus*, *Debaryomyces hansenii*, *Candida catenulata*, *Trichosporon beigeli* und *Saccharomyces cerevisiae*. Während der Reifung stiegen die *Geotrichum*- und Hefekeimzahlen sehr stark an. Der Reifungsverlauf wurde im wesentlichen von der Entwicklungsgeschwindigkeit von *Geotrichum candidum* bestimmt. Die Lactatkonzentration erreichte nach einem Tag mit 91 mmol/kg das Maximum. Nach 8 Tagen war sie in Betrieb A und nach 11 Tagen in Käserei B nicht mehr nachweisbar. Die Lactose wurde innerhalb von 5 Tagen in Käsen aus A und innerhalb von 7 Tagen in jenen aus B vergoren. Parallel dazu verlief auf einem niedrigeren Niveau die Metabolisierung der Galactose. Während der Reifung stiegen die Proteolyseparameter OFA-Wert, Ammonium- und Peptidgehalt kontinuierlich an, wobei außer der Anstieg stärker war.

1000er Graukäse / Blg. 2  
1298-Gr/95

# Handbuch der Käse

**Käse der Welt von A - Z**

**Eine Enzyklopädie**

von Dr. Heinrich Mair-Waldburg

Direktor der  
Milchwirtschaftlichen Untersuchungs-  
und Versuchsanstalt Kempten (Allgäu)

unter Mitarbeit namhafter Sachkenner verschiedener Länder

Siehe nächstes Blatt

1 9 7 4

Volkswirtschaftlicher Verlag GmbH, Kempten (Allgäu)

In der Schweiz wird Tilsiter in Laibform, D ca. 25 cm, H ca. 8-9 cm, G 4-5 kg, hergestellt, der eine erbs- bis kirschkerngroße Lochung aufweist (1) und sich vor allem darin von dem üblichen Tilsiter unterscheidet. Die schweizerische Tilsiterkäserei wurde ursprünglich durch aus Ostpreußen zurückkehrende Schweizer eingeführt. Etwa 60 % der Tilsiterproduktion der Schweiz werden aus Rohmilch hergestellt, was wahrscheinlich einige Unterschiede bei den Eigenschaften mit sich bringt (2). Ein wesentlicher technologischer Unterschied ist durch die Art des Abfüllens gegeben. In der Schweiz wird „die Bruchmasse in die Formen eingeschwemmt“ (3), d. h. das Käsekorn soll beim Abfüllen in der Molke schwimmen (4); außerdem wird teilweise leicht gepreßt (2). Die Reifezeit wird mit 2-3 Monaten für einen milden Käse, mit 4-5 Monaten für einen ausgereiften Käse angegeben (1). Während der Reifezeit wird wie üblich geschmiert.

**Literatur:**

- (1) Schweizerische Käseunion AG, Bern: Die Käsesorten der Schweiz.
- (2) Ritter, W.: Persönliche Mitteilung, 1971.
- (3) Zollikofer, E., und H. Hofer: Praktische Anleitung zur Weichkäseerei. 3. Auflage. Wyss Erben AG, Bern, 1947.
- (4) Gasser, F.: Tilsiterkäse. In: Die schweizerische Milchwirtschaft. Verlags-AG, Thun, 1948.

**Tilsitter**

Schnittkäse, Typ Tilsiter, Kenia; siehe Anhang

**Tiroler Alpenkäse, Tiroler Alpkäse**

Andere Schreibweisen für Tyroler Alpenkäse. Tyrol ist die alte (und heute noch englische) Schreibweise.

**Tiroler Graukäse**

Sauermilchkäse mit Schimmel, Österreich

*H. Alfonsus, Graz, Österreich*

Der Käse wird im bäuerlichen Haushalt seit urdenklicher Zeit hergestellt. Den Namen dürfte der Käse wegen der Reifung mit grauem oder blau-grauem Schimmel bekommen haben.

Der Käse wird als Zwischenmahlzeit (mundartlich Marente) mit Essig, Öl und Zwiebeln gegessen.

**Form, Größe, Gewicht**

Laibform, D 18-25 cm, H 15-25 cm, G bis zu 3 kg  
Brotform, L 25 cm, B und H 12 cm, G bis zu 3 kg

**Eigenschaften**

**Äußeres:** dünne bläulich-graue bis grün-graue Rinde mit leichten landkartenartigen Rissen

**Inneres:** Farbe: diese ist von außen nach innen grau bis grau-grün mit einem weißen Kern

**Teigbeschaffenheit:** die Randzone ist meist etwas trocken und nach innen im reifen Zustand gelbspeckig. Man kann beim Anschnitt auch häufig ein-

zelne nicht durchgereifte Topfenstücke erkennen.  
Lochung: keine

Geruch und Geschmack: säuerlich bis sauer, scharf-rassig.

**Zusammensetzung**

F. i. T.

TM

mager  
36-38 %

Milchart

Kuhmilch

**Wesentliche Herstellungsmerkmale**

Verarbeitung von Magermilch

Gerinnung durch Milchsäuregärung

Nachwärmen auf 50°

Pressen

**Herstellung**

Es wird in Wannen und Kesseln gekäst. Rohmilch wird durch Spontansäuerung dickgelegt, bei pasteurisierter Milch werden bis 2 % Säureweckerkultur zugegeben, außerdem geringe Mengen Salz und Pfeffer. Die Gerinnungstemperatur schwankt je nach Jahreszeit zwischen 20° und 28°. GZ 8-10 Std., Gesamtzeit bis zur Bruchbearbeitung 16-22 Std. Die geronnene Quarkmasse wird auf Bohnen- bis Erbsengröße zerkleinert, nachdem das Gerinnsel mehrmals überzogen wurde. In etwa 30 min wird bis zu 50° angewärmt und 2 Std. ausgerührt. Ausgehoben wird der Käse mit einem Tuch. Neben den Holzformen werden häufig auch Metallformen verwendet. Das Pressen geschieht durch Übereinanderstellen der Formen und dauert 10-12 Std. Die günstigste Reifungstemperatur liegt bei 22° und ca. 80 % rel. Feuchte. Die Reifungszeit beträgt 12 bis 24 Tage. Während dieser Zeit entwickeln sich auf der Oberfläche neben dem Milchsimmel auch Kellerschimmel (*P. glaucum* und verwandte Arten). Zusatz einer Roquefort-Kultur fördert die Reifung. Die Behandlung während der Reifezeit beschränkt sich auf ein- bis viermal Wenden in der Woche. Die Käse werden vor dem Versand nicht mehr behandelt, sondern sogleich in Pergamentersatzpapier eingeschlagen.

**Ausbeute**

Aus 100 kg Milch 10 kg reifer Käse.

**Einflüsse auf die Qualität**

entstehen vorwiegend bei mangelhafter Säuerung oder Übersäuerung, so daß die Molke aus dem Quark nicht abgegeben wird und der Käse zu sauer, topfig, wird, womit ein Nachnässen im Reifungsraum auftritt und ein schlechter Schimmelanflug erfolgt. Ebenso treten Fehler des Käses, wie kreidig, bröckelig und zu weiß, auf; damit verbunden ist auch ein unangenehmer Geruch und Geschmack, in Richtung sauer, bitter, dumpf.

Oktober '33  
(1933)

## Käse

Referenten: Ing. *Hugo Burscher* (Leiter der Käseerschule Rotholz) und Hofrat Prof. i. P. Dr. *Wilibald Winkler*

Der Verkehr mit Käse und Margarine unterliegt aus dem Gesichtspunkte der Lebensmittelkontrolle den allgemeinen, den Lebensmittelverkehr regelnden Vorschriften. Von diesen kommen insbesondere in Betracht:

1. Das Gesetz vom 16. Jänner 1896, RGBl. Nr. 89 vom Jahre 1897 („Lebensmittelgesetz“);
2. die Ministerialverordnung vom 13. Oktober 1897, RGBl. Nr. 235, womit Bestimmungen über die Erzeugung und Zurichtung von Eß- und Trinkgeschirren, dann Geschirren und Geräten, die zur Aufbewahrung von Lebensmitteln oder zur Verwendung bei denselben bestimmt sind, sowie über den Verkehr mit denselben erlassen werden;
3. die Ministerialverordnung vom 17. Juli 1906, RGBl. Nr. 142, über die Verwendung von Farben und gesundheitsschädlichen Stoffen bei Erzeugung von Lebensmitteln (Nahrungs- und Genußmitteln) und Gebrauchsgegenständen, sowie über den Verkehr mit derart hergestellten Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
4. die Ministerialverordnung vom 10. November 1928, BGBl. Nr. 321, womit die unter Punkt 2 und 3 genannten Verordnungen abgeändert bzw. ergänzt werden.
5. Auf den Verkehr mit Käse nimmt ferner auch das Gesetz vom 6. August 1909, RGBl. Nr. 177, betr. die Abwehr und Tilgung von Tierseuchen insoferne Einfluß, als es die Herstellung und den Verkauf von Molkeerzeugnissen aus der Milch erkrankter (gefährdeter) Tiere bei Auftreten bestimmter Tierseuchen für unzulässig erklärt. (Vergleiche insbesondere die §§ 31, 33 und 46 dieses Gesetzes.)
6. Margarine unterliegt überdies noch den für Margarine geltenden Vorschriften, d. i. das „Margarinengesetz“ vom 25. Oktober 1901, RGBl. Nr. 26 vom Jahre 1902, betr. den Verkehr mit

1100er Graukäse / Bg. 1  
1298-GR/95

3. Roquefort. Nach dem Städtchen Roquefort in Südfrankreich benannt, in der Tschechoslowakei als Grünkäse, in Ungarn als ungarischer Roquefort hergestellt. Die Rinde ist dünn, ganz leicht schmierig, mit Stanniol überzogen; der Teig soll weiß, nicht gelb (von zu fetter Milch) und mit feinen Adern des blaugrünen Roquefort-Penicilliums durchzogen, schnittig-weich, nicht bröckelig und mäßig mit unregelmäßigen Bruchlöchern durchsetzt sein; vollfett. Geschmack ist sehr fein und würzig, je nach dem Alter mehr oder weniger pikant, ohne unangenehmen Beigeschmack. Nachahmungen dieses Käses enthielten anstatt der Penicilliumkulturen feingehackte Gewürzkräuter (Petersilie).

### C. Sauermilch- oder Quarkkäse aus Kuhmilch

#### a) Frischer Quarkkäse

Gewöhnlicher frischer Quark, meist aus Magermilch gewonnenen, als Speise- oder Kochtopfen mit höchstens 78% Wassergehalt und als Reibtopfen, auch für Käsezeiten, mit höchstens 65% Wassergehalt, häufig auch mit Labzusatz hergestellt. Frischer oder auch in Gefäßen mehr oder minder angereifter Topfen, oft auch mit Milch oder Rahm, Butter und Gewürzen oder nur mit Gewürzen verrieben, gibt gemeinhin den Schmierkäse, Streichkäse oder Bierkäse, auch Topfkäse genannt. Aus mißlungeneren, aber nicht verdorbenen anderen Käsesorten wird in gleicher Weise auch ein Schmier- oder Streichkäse gemacht (s. S. 19).

#### b) Yoghurtkäse

Yoghurtkäse wird erzeugt aus Milch, bei deren Gärung das *Bacterium bulgaricum* in ausschlaggebender Menge beteiligt war. Ähnlich sind die aus den entsprechenden Sauermilcharten hergestellten Kefir-, Mazun- und Acidophiluskäse, welche gleichfalls den typischen Säuerungserreger enthalten müssen.

#### c) Kurzgereifte, kleingeformte Quarkkäse

Deren typischste Vertreter sind die derzeit auch in Österreich, ursprünglich in Mähren (Olmütz) hergestellten Quargel. Kleine kreisrunde, flache Scheibchen, von 10 bis 35 g, selten 80 g Gewicht, mit orangefölicher Schmiere, gelbem, speckig-glasigem Teig, meist mit noch topfigem, ungerieftem Kern, angenehm-pikantem, nicht beißendem oder scharfem, nicht salzigem Geschmack und kräftigem, aber nicht stinkendem Geruch. Die wichtigsten Reifungsorganismen sind: Milchsäurestreptokokken und -langstäbchen, *Oidium lactis*, ein stark peptonisierender gelber Kokkus und peptonisierende Mykodermen, vielfach auch Buttersäurebakterien. Zur Beschleunigung der Reifung werden mitunter Zusätze von (höchstens 1 Prozent) Soda (auch Kalk) gemacht. Ähnlich sind

die Mainzer Handkäse, mit Kümmelzusatz Kummelkäse genannt, und die Harzkäse, mit 30 bis 60 g Gewicht in kreisrunden Scheibchen oder länglichen Wecken hergestellt.

#### d) Länger gereifte, größer geformte Quarkkäse

1. Tiroler Graukäse. Hochzylindrische Laibe von 4 bis 10 kg Gewicht, ohne eigentliche Rinde, nur mit etwas verhärteter Oberfläche, die meist eine mäßige Anzahl kleiner Risse aufweist; aus Zentrifugemagermilch, oft mit etwas Vollmilchzusatz oder aus handabgerahmter Milch hergestellt. Das Innere des Käses ist grauweiß bis grünlich-braun und mit mehr oder weniger Schimmelvegetation durchzogen. Guter Graukäse ist durch die ganze Käsemasse mürbe, oftmals am Rande etwas härter, der Teig selbst nicht hart oder bröckelig. Der Geschmack ist scharf und eigenartig pikant, leicht schimmelig, aber nicht faulig, bitter oder sauer. An der Reifung sind außer den gewöhnlichen Reifungserregern der Sauermilchkäse und Schimmelpilzen Hefen wesentlich beteiligt. Dem Tiroler Graukäse ähnlich ist der Radstädter Käse aus Salzburg, der aber von außen nach innen speckig reift.

2. Vorarlberger Sauerkäse. 2 bis 5 kg schwere Laibe, hochzylindrisch und flachzylindrisch, oft mit stark ausgewölbten Seitenflächen; aus Zentrifugemagermilch, oftmals mit etwas Vollmilchzusatz oder aus Handmagermilch hergestellt; anstatt der Rinde eine ganz schwach eingetrocknete Oberfläche; reift speckig-glasig von außen nach innen, der Kern ist stets topfig weiß, aber nicht kurz, hart oder bröckelig, sondern durch leichte Peptonisierung mürbe geworden, der Übergang von der speckig-glasigen Schicht zum topfigen Kern soll nicht plötzlich, sondern ganz allmählich sein. Geruch und Geschmack erinnern am ehesten an stark gereifte und stark gesalzene Quargel. Ähnlich sind die Steirer und Kärntner Sauermilchkäse mit Pfeffer- und Kümmelzusatz.

### D. Ziger und Zigerprodukte

Bei deren Erzeugung (s. S. 4) werden nach dem Belieben des Erzeugers oftmals kleinere Mengen Buttermilch der Molke zugesetzt. Dadurch wird die Qualität der Produkte insbesondere in Bezug auf Fettgehalt verbessert.

#### a) Frischer Ziger

Frischer und schwach angereifter Ziger (weißer Ziger). Ganz frischer Ziger, in Stücken in der noch heißen Schotte schwimmend, wird im Bregenzer Wald „Sigen“, im übrigen Vorarlberg „Sufe“ genannt. In aufgehängten Tüchern abgetropfter Ziger, der in kleinen

GÜTEBEWERTUNG FÜR GRAUKÄSE

Graukäse ist ein durch Milchsäuregärung ohne Labzusatz hergestellter Sauermilchkäse. Die Reifung erfolgt von außen nach innen. Der Graukäse weist im jüngeren Stadium meist eine krümelige Struktur, sowie einen topfigen Kern auf. Der Graukäse kann gebietsweise auch von außen nach innen mit grau- bis graugrünem Schimmel durchhäutert sein. Der Graukäse wird meist mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Form und Größe: Stangen und Laibform, mit rund 4 Kilo sowie portioniert, ca. 300 Gramm.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): mager  
Höchstwassergehalt: 65 %

**GÜTEKLASSENEINTEILUNG:**

	Mindestanfordernis			zusammen aber mindestens
	im Äußeren	im Inneren	im Geruch und Geschmack	
1. Güteklasse	3	6	6	17 Punkte
2. Güteklasse	2	5	5	13 Punkte
3. Güteklasse	1	3	3	9 Punkte

**BEURTEILUNG:****ÄUSSERES:**

**4 Punkte:** grau-grüne, etwas krümelige bis speckige Oberfläche.  
**Toleriert wird:** mit landkartenartigen Rissen.

3 Punkte:	2 Punkte:	1-0 Punkte:
l. Formfehler; l. Beschädigungen; l. bröckelige Kanten; g.l. verlaufend.	Formfehler; Beschädigungen; bröckelig.	Fehler sehr stark ausgebildet.

**INNERES:**

**8 Punkte:**  
**Farbe:** grau-grün mit verlaufendem hellen Kern, im Inneren auch häufig nicht durchgereifte Topfenstücke.  
**Lochung:** keine.  
**Teig:** die Randzone ist meistens etwas trocken und nach innen im reiferen Zustand speckig mit einzelnen nicht durchgereiften Topfenstückchen.  
**Toleriert wird:** etwas randweich, abgesetzter topfiger Kern.

7 Punkte:	6-5 Punkte:	4-0 Punkte:
<b>Farbe:</b> etw. zu dunkler Farbton.	Farbtonabweichung; leicht verfärbte Randschicht.	Fehler stärker ausgebildet; verfärbte Randschicht;  blau-grau-braune Flecken.

7 Punkte:	6-5 Punkte:	4-0 Punkte:
-----------	-------------	-------------

**Lochung:**

keine.	etwas offen.	leicht triebig; gärig.
--------	--------------	---------------------------

**Teig:**

bröckelig; trocken; randweich; g.l.pappig.	stark bröckelig; sehr trocken; zu weich; l.pappig; g.l.schmierig; fast keine Bindung.	Fehler sehr stark ausgebildet; abfließend; schmierig-pappig; Faulstellen.
---	--	---

**GERUCH UND GESCHMACK:**

**8 Punkte:** mild-säuerlich, ganz leicht herb, etwas pikant-würzig, ihm typischer eigener Reifungsgeruch.

7 Punkte:	6 Punkte:	5 Punkte:	4-0 Punkte:
-----------	-----------	-----------	-------------

pikant; leer; etw.molkensäuer;  l. herb; g.l.dumpf;  g.l.salzig; g.l.hefig.	fad;  sauer; derb-pikant; herb; l.dumpf; g.l.bitter; l.salzig; l.hefig; brandig;  g.l.unrein; g.l.leimig;  etw.scharf.	Fehler stärker ausgebildet; zu sauer; zu derb-pikant;  dumpf; bitter;  gärig;  süßlich; unrein; leimig; ammoniakalisch; esterig; überwürzt.	Fehler sehr stark ausgebildet;          gallig-bitter; tranig; übelriechend.
---	--	--	---

An die  
Europäische Kommission -  
AGRI H2  
B- 1049 BRÜSSEL, Belgien

Geschäftszahl: **HA 6/2007- 6**  
**7/2007**  
**8/2007**  
**9/2007**

Wien, 8.5.2009

**VO (EG) Nr. 510/2006 – Mitteilung gemäß Art. 9 Abs. 3i;  
Änderung von Spezifikationen im Bereich der Kontrollstelle**

Unter Bezugnahme auf Art. 9 Abs. 3i der VO (EG) Nr. 510/2006 wird mitgeteilt, dass die Spezifikationen zu nachstehenden geschützten österreichischen Bezeichnungen im Bereich der ausgewiesenen Kontrollstellen geändert wurde:

zur Bezeichnung

- **Tiroler Graukäse – g.U.** (G/AT/01435/95/07/03)
- **Tiroler Bergkäse – g.U.** (G/AT/1414/95/07/03)
- **Tiroler Almkäse/Tiroler Alpkäse – g.U.** (G/AT/01436/95/07/03)
- **Tiroler Speck – g.g.A.** (AT/PGI/017-1395).

Statt der bisherigen öffentlichen Kontrolle durch den Landeshauptmann von Tirol erfolgt die Kontrolle nunmehr durch folgende private Kontrollstelle:

**Kontrollservice Tirol (BIKO),**  
A-6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9,  
Tel.: + 43 (0) 5 - 9292-3100,  
Fax: + 43 (0) 5 – 9292-3199  
e-mail: [office@biko.at](mailto:office@biko.at)

Be g r ü n d u n g:

Änderung der gesetzlichen Bestimmungen, die ua. hinsichtlich der Kontrolle geschützter Herkunftsbezeichnungen einen Systemwechsel weg von öffentlichen Kontrollen durch den Landeshauptmann hin zu Kontrollen durch zugelassene private Kontrollstellen vorschreiben.

Mit freundlichen Grüßen



Dr. M. Stangl  
Österreichisches Patentamt  
Rechtsabteilung österreichische Marken