



*„Mit zunehmendem Alter gewinnt
der Käse immer mehr an Charakter.“*

Mathias Wibmer, Käsemeister

Am Fuße des Großvenedigers liegt das Gschlössstal. An dessen Eingang steht die Almsennerei Tauer, umgeben von Sommerweiden, welche die Kühe von Mai bis September mit feinen Kräutern versorgen. Sie revanchieren sich mit sahniger Bergmilch. Der Käser Mathias Wibmer weiß das zu schätzen und veredelt diese vor allem zu einem würzigen Almkäse, den Rainerhorn. Dazu werden noch Schnitt- und Graukäse sowie Butter erzeugt. 300.000 Liter Milch werden im Sommer zum reinen Naturprodukt verarbeitet. Darauf schwört Mathias und zählt auf, was drinnen ist: Milch,

Milchsäurebakterien, ein wenig Wasser, Salz und Lab. Im wenige Kilometer entfernten Felsenkeller lagert die Produktion des Sommers. 20 Tonnen, zu Wagenrädern geformter Bergkäse, die jeden zweiten Tag eine Salzwasserabreibung erhalten. Was für die Käser Schwerarbeit ist, ist für die Bakterien auf der Käsoberfläche Massage und sorgt damit für den guten Geschmack. Im Dezember wird der erste sechs Monate alte Almkäse angeschnitten. Spätestens dann sollte sein nussiges Aroma die Osttiroler Frühstücksgäste betören.

Almsennerei Tauer

Tauer 40, 9971 Matrei i. O., Tel. +43 664 88294517, www.almsennerei.at