

## „Käsiges“ zu Weihnachten

**Ursprünglich aus der Schweiz stammend, ist Raclette mittlerweile auch in Österreich eines der beliebtesten Weihnachtessen. Dass wir – abgesehen von Raclettekäse – hierzulande weit über 400 unterschiedliche Käsesorten produzieren, haben wir übrigens ebenfalls unserem westlichen Nachbarland zu verdanken. Der Verein *Land schafft Leben* informiert, was es mit der österreichischen Käsekultur damals wie heute auf sich hat.**

Käse hat in Österreich eine lange Geschichte. Man vermutet, dass bereits in der Jungsteinzeit Käse produziert wurde. Es handelte sich dabei um Sauermilchkäse, der aus der Magermilch bestand, die nach der Produktion von Butter übrigblieb. Heute macht den Großteil unseres Käsesortiments Fett- beziehungsweise Labkäse aus, für dessen Herstellung man Lab benötigt, um die fetthaltige Milch dickzulegen. Dieses Wissen brachten die Walliserinnen und Walliser aus der Schweiz nach Österreich, und zwar circa im Laufe des 16. Jahrhunderts. Nach und nach erfolgte der Umstieg auf die Fettkäseproduktion, wobei dieser in Vorarlberg durch die Nähe zur Schweiz deutlich früher vonstattenging als in anderen Regionen. Selbst in Tirol produzierte man noch bis Mitte des 19. Jahrhunderts vorrangig Sauermilchkäse.

### **Viele Sorten, viele Begleiter**

Seit damals ist eine Menge passiert. Mittlerweile werden in Österreich weit über 400 Käsesorten produziert, wobei Gouda bei den Konsumentinnen und Konsumenten am beliebtesten ist, gefolgt von Käse auf Gervaisbasis, Mozzarella und Emmentaler. Auch wenn man typisch österreichischen Käse wohl eher mit einem kräftigen Alm- oder Bergkäse assoziiert, fühlen sich die Österreicherinnen und Österreicher in Sachen Geschmack also auf der milderen Seite zuhause. Doch ob nun mild oder würzig, dass wir heute generell sehr gerne Käse essen, liegt auf der Hand: Über 22 Kilogramm hat jede und jeder von uns 2021 durchschnittlich verzehrt. Das sind sechs Kilogramm mehr als noch im Jahr 2000. Die Produktion hat sich seither sogar verdoppelt und lag 2021 bei rund 215.300 Tonnen. Fast die Hälfte davon wird exportiert.

### **Regionale Vielfalt auf dem Weihnachtstisch**

Wer zu Weihnachten Raclette serviert und dafür zu österreichischem Käse greift, kann also aus einer großen Vielfalt schöpfen. Dabei muss es nicht immer zwingend der klassische Raclettekäse sein. Andere aromatische Hartkäsesorten wie etwa Bergkäse eignen sich ebenso gut dafür. Auch wenn Käse an Heiligabend als Abschluss auf den Tisch kommt, kann ruhig experimentiert werden. Die Annahme, Rotwein sei immer der beste Begleiter für Käse, stimmt zum Beispiel nicht. Bestimmte Sorten mögen zwar gut mit Rotwein harmonieren, andere wiederum passen jedoch besser zu Weißwein, Bier, Säften oder sogar Tee. Idealerweise sind die Partner „einander ebenbürtig“, man reicht also etwa geschmacksintensivere Getränke zu kräftigen Käsen. Generell gilt jedoch: Erlaubt ist, was schmeckt.

### **Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!**

**Carmen Brüggler**, Kommunikation

*Land schafft Leben*

8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b

1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1

T: 01 89 06 458 306

M: +43 664 / 38 88 678

[presse@landschafftleben.at](mailto:presse@landschafftleben.at)

### Bildbeschreibungen:

- Infografik: Entwicklung des Pro-Kopf-Verbrauchs von Käse in Österreich; © *Land schafft Leben*
- Infografik: Entwicklung der Produktionsmenge von Käse in Österreich; © *Land schafft Leben*
- Infografik: Begleiter für milde und aromatische Käsesorten; © *Land schafft Leben*
- Infografik: Begleiter für kräftige Käsesorten; © *Land schafft Leben*

### Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Mehr zu österreichischem Käse [gibt es hier](#).

### Kurzinfo Land schafft Leben

*Land schafft Leben* ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanningner und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsument\*innen und Medienvertreter\*innen mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite [www.landschaftleben.at](http://www.landschaftleben.at), Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsument\*innen realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper. *Land schafft Leben* greift auf umfangreiches Wissen von Expert\*innen aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung zurück und zeigt transparent und ohne zu werten den Weg vom Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Der Verein gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung sowie thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: der Verein wird aktuell von über 60 Förderern unterstützt, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält der Verein seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt *Land schafft Leben* Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird unterstützt von privaten Spender\*innen und gemeinnützig engagierten Personen.