



*Handwerk fürs
Mundwerk*





Der Pinzgau

Das Besondere kann nur dort entstehen,
wo man auf seine Natur hört.



Es gibt wohl nur wenige Orte auf der Welt, an denen die Vielfalt so beeindruckend ist wie im Pinzgau. Hier, inmitten des Nationalparks Hohe Tauern, dem größten Schutzgebiet Europas, erstreckt sich eine der reichsten Naturlandschaften der Alpen. Und darum sind die Milchprodukte, die wir hier erzeugen, so wie unsere Heimat: eine echte Besonderheit. Denn auf den naturbelassenen Wiesen der Region gedeiht eine einzigartige Fülle an Blumen, Kräutern und Gräsern. Diese haben unsere Kühe einfach zum Fressen gern. Und das schmeckt man auch in unseren Molkereispezialitäten, die mittlerweile in 18 Ländern auf der ganzen Welt beliebt sind.

Unsere Bauern

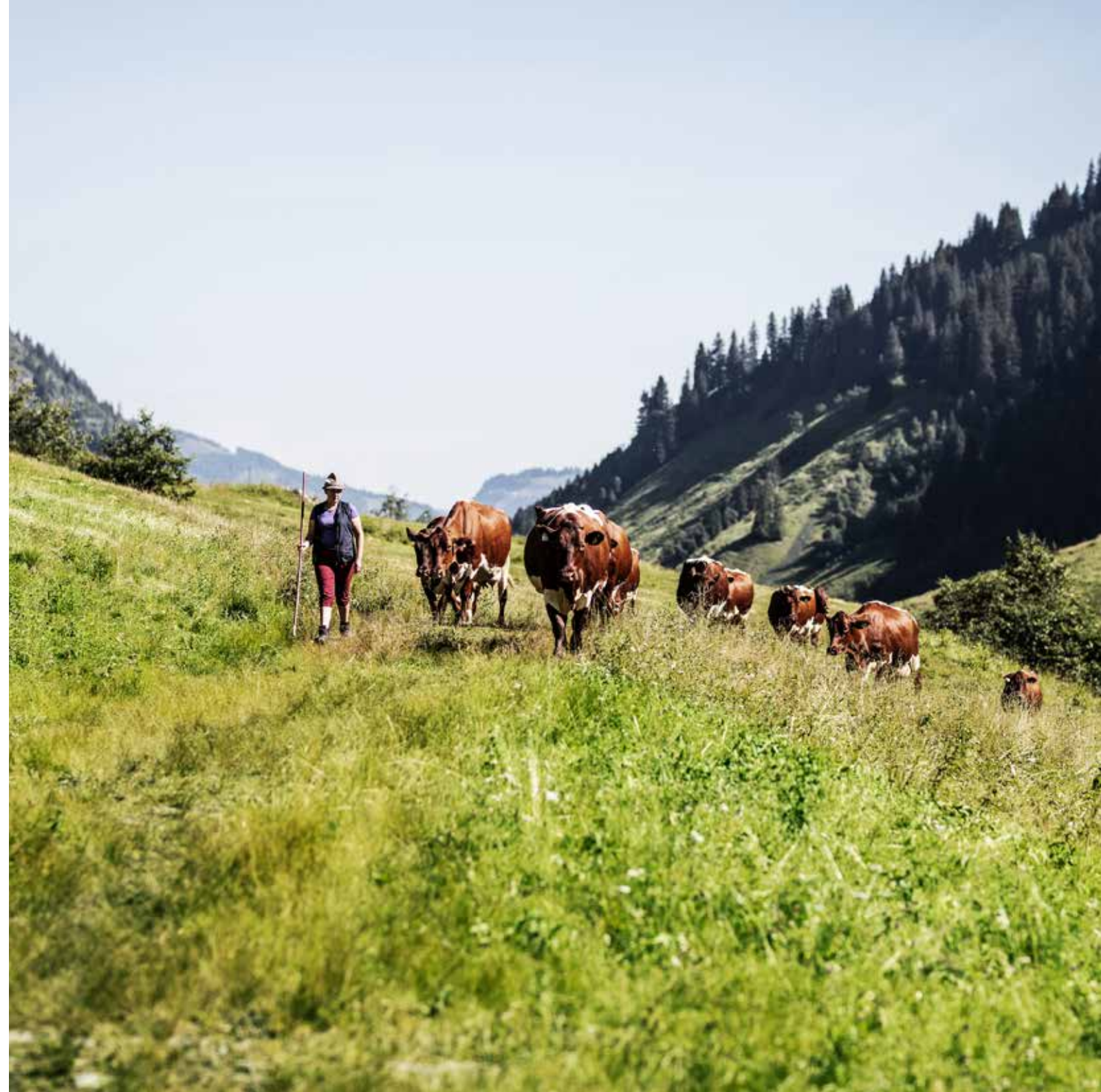
**Wo die Landwirtschaft noch Kulturgut ist.
Und Lebensphilosophie.**



Unsere Landwirte sind allesamt Bergbauern und bewirtschaften die für den Pinzgau typischen kleinen Höfe und Almen schon seit vielen Generationen. Viele beliefern uns seit dem ersten Tag unseres Bestehens mit frischer Bergbauernmilch. Der Anteil von Bio-Höfen liegt bei sagenhaften 60 %.

Die rund 1.000 bäuerlichen Kleinbetriebe leisten einen großen Beitrag zum Erhalt der alpinen Kulturlandschaft. Viele von ihnen bringen ihre Kühe im Sommer auf eine der 300 Almen, was die Kühe besonders robust (und natürlich glücklich) macht.

Überhaupt ist die Kuh im Pinzgau vor allem eines: echtes Familienmitglied. Im Schnitt stehen in einer Pinzgauer Landwirtschaft zwölf davon. Und die lassen sich am liebsten beim Namen ansprechen. Schließlich bedeutet eine artgerechte Haltung auch, dass Tiere Individuen sind – und keine Nummern. Diese Zuneigung geben die Kühe gerne zurück. Mit bester Milch von ganz besonderer Qualität.





Sennerleut' Elisabeth und Helmut auf der Scharreralm im Hollersbachtal

DEN TIEREN IN DIE AUGEN SCHAUEN KÖNNEN.
DAS BEDEUTET FÜR UNS

Tierwohl

...denn die besten Molkereispezialitäten entstehen nur dort, wo Kühe vor allem eines sind: rundum glücklich und zufrieden.

Dafür werden unsere Kühe schon immer so gehalten, wie es ihrer Natur entspricht. Auf ursprünglichen Höfen mit viel Platz, Bewegung, bestem Futter und natürlich jeder Menge Zuwendung durch ihre Bauern. Schließlich können nur dort die besten Genussprodukte entstehen, wo ihre Produzenten auch das Leben genießen!



Für unseren Käse geben alle ihr Bestes. Auch die Weiden und Almwiesen.

Für das Wohl der Kühe ist Auslauf und Futter entscheidend. Unsere Kühe haben von beidem nur das Beste!

Auf den reichlich gedeckten, naturbelassenen Wiesen und Weiden des Pinzgaus heißt es: schlemmen, so weit das Auge reicht. Die Natur hat es mit unserer Heimat (und damit mit den Kühen) einfach besonders gut gemeint. Auf den 300 Almen und Hochalmen unserer Bauern gedeiht eine einmalige Pflanzenvielfalt – im wahrsten Sinne ein gefundenes Fressen für die Kühe.

Denn die würzigen Bergkräuter, Gräser und Wiesenblumen sind besonders beliebt bei den relaxten Wiederkäuern – das schmeckt man auch in unseren feinen Molkereiprodukten.



Heu

**Manche Dinge waren früher besser.
Und sind es heute noch.**



Was früher die konventionelle Landwirtschaft war, ist heute gelebter Naturschutz. Denn die traditionelle Herstellung von Bergheu trägt zum Erhalt unserer Kulturlandschaft und der Artenvielfalt bei. Zum einen werden Heuwiesen nicht so oft geschnitten, das Gras darf also länger wachsen und kann sich aussamen. Zum anderen werden die Bergregionen schonender bewirtschaftet, ohne den Einsatz schweren Geräts. Das erhält den Lebensraum von Insekten und Klein(st)tieren.

Im Winter heißt es dann für die Kuh im Pinzgau: schlemmen nach Herzenslust. Denn jetzt kommen die Tiere in den Genuss des besten Heus, reich an wertvollen Inhaltsstoffen, wie sie nur in den bis zu 1.000 verschiedenen Kräutern und Gräsern alpiner Bergwiesen vorkommen und damit jedes unserer Heumilchprodukte zu einer originalen Pinzgauer Spezialität machen, mit wertvollen Inhaltsstoffen und dem vollen Geschmack der Berge.



Milch

Schmeckt ausgezeichnet.
Und ist es auch.



Mit unserer Bio-Bergbauernmilch waren wir im Jahr 1994 echte Pioniere. Heute produzieren gut 60 % unserer Betriebe nach Bio-Standard – damit hat unsere Region die höchste Dichte an Bio-Bauern in der EU. Dies macht uns zu einem der größten Bio-Milch-Verarbeiter in Österreich. So leisten wir einen wichtigen Beitrag zu einer nachhaltigen Landwirtschaft mit Zukunft!

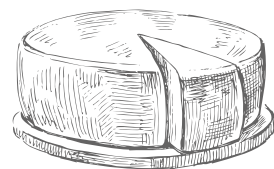
Insgesamt verarbeiten wir pro Jahr rund 120 Millionen Kilogramm Milch. Wie gut unsere Milch ist, belegen die jährlichen IFS-Zertifizierungen, die nur an Unternehmen vergeben werden, in denen höchste Qualität an erster Stelle steht. Mit diesem Anspruch erfüllen wir gleich noch eine ganze Reihe weiterer Kriterien, die uns zum Träger des AMA Bio-Zeichens, des AMA Gütesiegels, des EU-Bio-Siegels, des Qualitätszeichens „Gentechnikfrei erzeugt“ und des Zertifikats „brc food“ machen.

Wie wir das machen, ist kein Geheimnis, denn für beste Milch gilt wie überall: Was man gibt, erhält man zurück. Und in unserem Falle freuen sich die Pinzgauer Kühe über beste Almkräuter, Gräser und Blumen, die sie mit ihrer Milch weitergeben. Mit dem frischen, authentischen Geschmack des Pinzgaus.



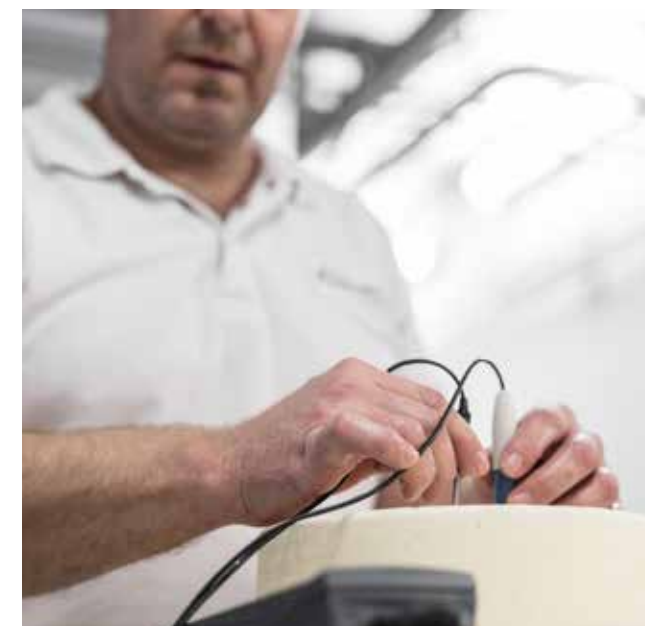
Handwerk

Die Leidenschaft für unser Handwerk
macht unsere Käsespezialitäten
so beliebt. Seit 1958.



Die Herstellung der besten Käsespezialitäten und Molkereiprodukte hat im Pinzgau eine lange Tradition. In jeder original Pinzgauer Spezialität stecken nicht nur beste Zutaten, sondern auch jahrhundertealtes Wissen, Handarbeit und viel Fingerspitzengefühl. Bei allem Idyll und Traditionsbewusstsein ist die Zeit im Pinzgau aber nicht stehen geblieben. Schon immer wurde hier Althergebrachtes bewahrt und in die jeweilige Zeit gebracht. Das schließt die Kunst des KäSENS mit ein.

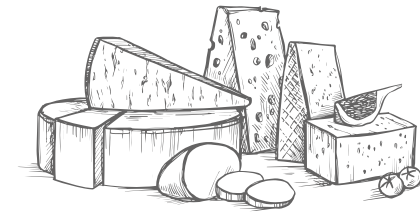
In unseren Käsereien in Maishofen und Kössen arbeiten unsere MilchtechnologeN heute mit neuesten Anlagen, so können wir unsere Pinzgauer Spezialitäten marktgerecht und zukunftsicher anbieten.





Wir produzieren nach alter Tradition mit Herz
und Hand. Und modernsten Technologien.

Moderne



Unsere feinen Molkereispezialitäten werden noch ganz wie früher hergestellt – mit modernsten Anlagen.
Die traditionellen Arbeitsschritte unserer Urahnen werden heute von Maschinen unterstützt.
Das Wissen, die Erfahrung und das Gefühl unserer Käser sind dabei aber genauso wichtig wie vor
vielen hundert Jahren. Denn nur der Mensch weiß, wann die Zeit reif ist für den nächsten
Verarbeitungsschritt. Und den perfekten Pinzgauer Käse.



Um feine Käsespezialitäten zur Perfektion
zu bringen, braucht es das Kostbarste,
das wir haben:

Zeit





Den Pinzgauer Käse stellen wir, wenn man so will, nach unserem eigenen Reinheitsgebot her. Viel mehr als beste Milch, ideale Lagerbedingungen und Zeit für die perfekte Reifung benötigt es eigentlich nicht. Dazu kommt das überlieferte Wissen des handwerklichen KäSENS aus vielen Jahrhunderten – alles in allem dann doch eine einzigartige Komposition. Ganz zu schweigen vom unvergleichlichen Geschmack.

Je nach Sorte liegt die Reifezeit unserer KäSE bei sechs Wochen bis zwölf Monaten. Unser Reifelager bietet rund 500 Tonnen KäSE Platz, um in aller Ruhe zu reifen. Das entspricht rund 80.000 Einheiten feinsten KäSES und dem Bedarf von rund 22,7 Millionen Menschen in einem Jahr.



In jedem Laib stecken
Handwerkskunst, Wissen
und Tradition. Und davon
nur das Beste.



Nachhaltig- keit

**Naturnähe, Nachhaltigkeit und
langjährige Erfahrung**



Rund um das Thema Nachhaltigkeit tut sich bei uns einiges. Auf die Partnerschaft mit dem Land Salzburg (Klima- und Energiestrategie SALZBURG 2050) folgte die Implementierung eines zertifizierten Umweltmanagementsystems nach ISO 14001. Die daraus erarbeiteten Resultate verknüpften wir mit unseren ambitionierten Nachhaltigkeitszielen und packten diese in unseren ersten Nachhaltigkeitsbericht.

Das Land Salzburg hat ein eigenes Klimaprogramm gestartet. Die Pinzgau Milch ist seit 2021 offizieller Partnerbetrieb der „Klima- und Energiestrategie Salzburg 2050“. Das Ziel der Pinzgau Milch ist es, eine Vorreiterrolle einzunehmen und gemeinsam mit dem Land Salzburg einen klima- und energiebewussten Weg einzuschlagen. Dabei haben wir uns zu ehrgeizigen, aber machbaren Zielen verpflichtet.



KLIMA + ENERGIE
2050



**LAND
SALZBURG**



Die Agenda 2030 der Vereinten Nationen ist der globale Plan zur Förderung des Friedens, des Wohlstands und des Schutzes unseres Planeten. Man spricht von Sustainable Development Goals oder kurz SDGs. Die Pinzgau Milch nimmt ihre Verantwortung wahr und glaubt fest daran, dass sich jede Veränderung unseres Verhaltens positiv auswirken wird. In diesem Bewusstsein wählen wir Ziele aus, mit denen wir möglichst viel für eine nachhaltige Entwicklung bewirken können.

Die ISO 14001 legt als weltweit anerkannte Norm die Anforderungen an ein Umweltmanagementsystem fest. So auch bei der Pinzgau Milch. Mit unserem Umweltmanagement strukturieren wir Kennzahlen und Maßnahmen, um uns von Jahr zu Jahr im Schutz der Umwelt zu verbessern.

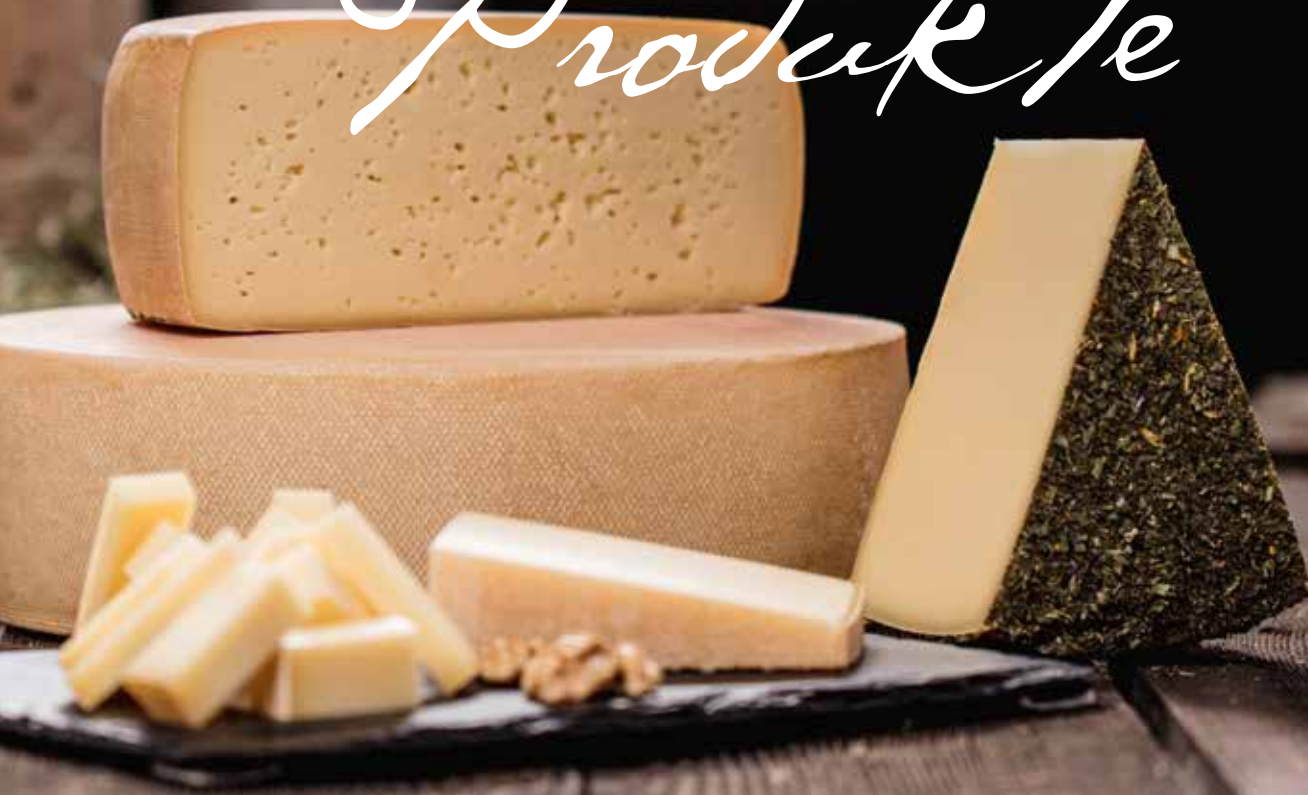
Griass Ti, Hans

**Für original Pinzgauer Käse
braucht es original Pinzgauer.**

Unser Hans. Ein Pinzgauer Original wie unsere Produkte.
Das und noch viel mehr macht Hans zum idealen Botschafter unserer
Molkereispezialitäten – als Käseliebhaber, Bergführer und Pinzgauer.



Produkte



Almsenner Bergkäse

**Hartkäse, 50 % Fett in Tr.,
6 – 12 Monate gereift**

Der Almsenner Bergkäse entwickelt sein würzig-kraftiges Aroma während seiner mehrmonatigen Reifezeit. Er wird nach traditioneller Rezeptur aus hochwertiger Bio-Heumilch hergestellt und im Reifelager mit Sorgfalt und Geduld gepflegt. Diese herzhaft- würzige Spezialität ist das Highlight auf jedem Käsebuffet und lässt bei Käseliebhabern keine Wünsche offen. Harmoniert ausgezeichnet mit kräftigen Weiß- oder Rotweinen.

Almsenner Meisterstücke

Almsenner Glocknergold

**Hartkäse, 50 % Fett in Tr.,
mind. 8 Monate gereift**

Im Almsenner Glocknergold vereint sich geschmacklich alles, wofür die Almsenner Produkte stehen: Nachhaltigkeit, Naturnähe und Innovation. Besonders stolz sind wir darauf, dass unser Qualitätsanspruch nun auch international prämiert wurde. Denn der Almsenner Glocknergold hat beim World Cheese Award 2022 und 2023 den Super Gold Status erhalten, eine der höchstmöglichen Prämierungen des jährlich stattfindenden weltweiten Genusswettbewerbs. Überzeugen auch Sie sich vom ausgezeichneten Gewinner-Geschmack.



Salzburger Meisterstück

**Schnittkäse, 50 % Fett in Tr.,
mind. 8 Monate gereift**

Dieses Meisterstück wird aus frischer Bergbauernmilch hergestellt. Durch seine mind. 8-monatige Reifezeit entwickelt dieser neue Käsetyp seine cremige Struktur und sein würzig kräftiges Aroma und hebt sich dadurch deutlich von den klassischen Schnittkäsesorten ab.



Die Meisterstück-Kollektion verspricht mit ihren international prämierten Spezialitäten höchsten Käsegenuss in Vollendung. Die handverlesenen Laibe werden in traditioneller Handwerkskunst aus bester Bergbauernmilch gekäst und im Reifelager von Meisterhand mit Sorgfalt und Geduld gepflegt. Genießen Sie Stück für Stück dieses Meisterstück.

Almsenner Weinader

**Schnittkäse, 50 % Fett in Tr.,
mit Rotwein pikiert**

Durch ein revolutionäres Pikiervverfahren erhält der Käseteig seine attraktiv durchgezogenen Rotweinadern. Der sorgfältig ausgewählte Rotwein aus Österreich verleiht dem Käse seine unverwechselbare Rotwein-Note. Das leichte Barrique-Aroma harmonisiert einmalig mit der mild-feinen Käsenote. Hergestellt aus bester Bergbauernmilch und affinert mit Aroniatrester. Optisch wie auch geschmacklich steht der Weinkäse im Mittelpunkt einer jeden Käseplatte. Rotwein- und Käseliebhaber kommen durch das verschmelzen zweier Welten voll auf ihre Kosten. Ausgezeichnet mit Gold bei der internationalen Käsiade.



Almsenner Bergkäse

**Hartkäse, 50 % Fett in Tr.,
12 Monate gereift**

Dieser Bergkäse entwickelt sein würzig-kräftiges Aroma während seiner 12-monatigen Reifezeit. Er wird in der Sennerei Kössen nach traditioneller Rezeptur aus hochwertiger Bio-Heumilch hergestellt und im Reifelager mit Sorgfalt und Geduld gepflegt. Ausgezeichnet mit Gold bei den World Cheese Awards ist diese herzhaft würzige Spezialität eines der Highlights an jedem Käsebuffet und lässt bei Käseliebhabern keine Wünsche offen. Harmoniert ausgezeichnet mit kräftigen Weiß- oder Rotweinen.





Almsenner Glocknerkönig

**Halbharter Schnittkäse,
50 % Fett in Tr., mind. 4 Monate gereift**

Der Almsenner Glocknerkönig wird aus Bergbauernmilch in der Sennerei Kössen hergestellt und zeichnet sich durch seine feine Struktur, die gelblich-cremige Teigfarbe und die an der Schnittfläche typischen Gärlöcher aus. Die bei der sorgfältigen Pflege verwendete Rotkultur und die mindestens 4-monatige Reifezeit geben dieser Käsespezialität seinen würzig-kraftigen Geschmack. Ein besonderes Genusserlebnis für anspruchsvolle Feinschmecker.



Almsenner Sennkäse

Schnittkäse, 50 % Fett in Tr.

Der Almsenner Sennkäse wird aus frischer Bio-Bergbauernmilch und nach alter Tradition hergestellt. Er ist gekennzeichnet durch seinen elastischen, goldgelben Teig und einzelne Gärlöcher an der Schnittfläche. Ein Genuss für den anspruchsvollen Käsekenner, der auf keiner erlesenen Käseplatte fehlen sollte und auch hervorragend zum Überbacken und für Fondues geeignet ist. Der vollmundige Geschmack wird mit süß-scharfem Feigensenf oder in Begleitung eines spritzigen Weißweins zusätzlich unterstrichen.



Almsenner Black Edition

Schnittkäse, 50 % Fett in Tr., 8 Wochen gereift

Die Black Edition von Almsenner ist mit seiner Paraffin-Ummantelung ein wahrer Hingucker. Die erlesenen Zutaten werden in Handarbeit in den hellen Butterkäseteig beigemischt. Durch die Reifung entwickelt der Käse zusammen mit den Zutaten sein unverwechselbares Aroma.

Erhältlich in den Sorten: Sommertrüffel,
Bärlauch-Schnittlauch und Chili-Paprika



Pinzgauer Almhüttenkäse

Schnittkäse, 50 % Fett in Tr.

G'schmackig, cremig, mit pikantem Aroma und geschmeidiger Konsistenz – das macht den Pinzgauer Almhüttenkäse aus. Dieser Schnittkäse wird aus frischer Bio-Bergbauermilch hergestellt und beeindruckt mit goldgelber Teigfarbe und typischer Bruchlochung. Ein Genuss für jeden Tag, aber auch für die anspruchsvolle Käseplatte.

Pinzgauer Bierkäse

Schnittkäse, 15 % Fett in Tr.

Der Pinzgauer Bierkäse ist ein Stück Käsekultur im Pinzgau. Er wird schon seit jeher nach traditioneller Rezeptur aus frischer Bergbauernmilch hergestellt und zeichnet sich zum einen durch seinen würzig-kraftigen Geschmack, zum anderen durch seinen geringen Fettgehalt aus. In regionalen Spezialitäten wie beispielsweise den bekannten Pinzgauer Kasnock'n oder Kaspessknödeln ist der Pinzgauer Bierkäse quasi zu Hause, sollte aber auch auf keiner herzhaften Jausenplatte fehlen.



Pinzgauer Almtilsiter

Schnittkäse, 45 % in Tr.

Der Pinzgauer Almtilsiter wird aus bester Bergbauernmilch hergestellt. Er zeichnet sich durch seinen mattgelben und geschmeidigen Teig, die typische Bruchlochung und seinen würzig-pikanten Geschmack aus. Der Pinzgauer Almtilsiter ist ein Schnittkäse-Klassiker, der immer wieder mit seinem vollmundigen Geschmack überzeugt.



Pinzgauer Bauernkäse

Schnittkäse, 45 % Fett in Tr.

Den Pinzgauer Bauernkäse erkennen Sie an dem angenehm geschmeidigen Teig, der typischen Bruchlochung und der charakteristischen Naturrinde, die während der Reifezeit entsteht. Durch die verwendete Rotkultur entwickelt sich sein volles, kräftiges Aroma. Für alle, die es herzhaft mögen.



Pinzgauer Laiberl

Schnittkäse, 45 % Fett in Tr.

Aus bester Bergbauernmilch entsteht das Pinzgauer Laiberl mit seinem goldgelben Teig und der typischen Bruchlochung. Diese Käsespezialität zeichnet sich vor allem durch ihren vollmundigen Geschmack aus. Ein g'schmackig-cremiger Schnittkäse, der der ganzen Familie schmeckt.





Raffiniert AFFINIERT

Das Affinieren von Käse ist eine hohe Kunst. Dabei wird am Ende der Reifezeit die Rotkultur abgewaschen und die Affinage aufgetragen – natürlich in traditioneller Handarbeit. Ausgesuchte Gewürze, Blüten oder Kräuter verleihen dem Käse spezielle Geschmacksnoten und verwöhnen die Gaumen der Käseliebhaber.

Unsere Affinagen bestehen aus einer Mischung aus hochwertigen, ausgewählten und bevorzugt heimischen Kräutern und Blüten, die speziell für die jeweilige Käsesorte entwickelt wird.



Almsenner Almkräuterkäse

Schnittkäse, 50 % Fett in Tr.

Der Almsenner Almkräuterkäse wird aus bester Bergbauernmilch hergestellt. Er zeichnet sich durch seinen elastischen, goldgelben Teig aus. Die bei der sorgfältigen Pflege verwendete Rotkultur gibt dem Käse seinen würzig-kraftigen Geschmack. Am Ende der Reifezeit wird die Rotkultur abgewaschen und der Käse wird mit einer Auswahl erlesener, aromatischer Almkräuter affiniert. Dies verleiht dem Almsenner Almkräuterkäse seine besondere Note.



Almsenner Herbstkräuterkäse

Schnittkäse, 50 % Fett in Tr.

Der Almsenner Herbstkräuterkäse zeichnet sich durch seinen geschmeidigen Teig mit einzelnen Gärlöchern an der Schnittfläche aus. Nach dem Ende der Reifezeit wird die verwendete Rotkultur abgewaschen und der Käse wird mit einer Mischung aus hochwertigen, würzigen Herbstkräutern affiniert. Dies verleiht dem Almsenner Herbstkräuterkäse seinen würzigen und köstlichen Geschmack.



KÄSE *Manufaktur*



Unsere Produktentwickler arbeiten stetig an neuen Ideen für unsere Käsespezialitäten. Sie lassen ihrer Kreativität freien Lauf, ob mit traditionellen oder exotischen Zutaten. Dabei entwickeln sie Neues und Originelles, im Vordergrund stehen aber immer ausgezeichnete Geschmack und beste Zutaten.



Saalfeldnerstraße 2 · 5751 Maishofen · Österreich
T +43 6542 68266 · F +43 6542 68266-338
office@almsenner.at · www.almsenner.at
office@pinzgaumilch.at · www.pinzgaumilch.at