

Alpine Käsevielfalt - Das Geheimnis der Moleküle

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.
WERTSCHÖPFUNGSKETTE | INNOVATION | KULINARIK
UNTERGLIEDERUNG | ALM- & BERGLANDWIRTSCHAFT | INTERREGIONALE /
TRANSNATIONALE
KOOPERATIONSPROJEKTE | INNOVATION | KULINARIK | LEBENSMITTELVERARBEITUNG
PROJEKTREGION | TIROL
LE-PERIODE | LE 14-20
PROJEKTLAUFZEIT | 01.11.2017-02.05.2020 (GEPLANTES PROJEKTENDE)
PROJEKTKOSTEN GESAMT | 199.885,00€
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 139.920,00€
MASSNAHME | FÖRDERUNG ZUR LOKALEN ENTWICKLUNG (CLLD)
TEILMASSNAHME | 19.3 VORBEREITUNG UND DURCHFÜHRUNG VON
KOOPERATIONSMASSNAHMEN DER LOKALEN AKTIONSGRUPPE
VORHABENSART | 19.3.1. UMSETZUNG VON NATIONALEN ODER TRANSNATIONALEN
KOOPERATIONSPROJEKTEN
PROJEKTRÄGER | ALMSENNEREI TAUER

KURZBESCHREIBUNG

Interreg I-A CLLD Dolomiti Live Mittelprojektfonds

Ziel dieses Projektes ist es, die Molkerei-Produkte bestimmter Almen und Almsennereien im Alto Belluno und in Osttirol mithilfe chemischer Untersuchungen zu charakterisieren, ihre Einzigartigkeit im Hinblick auf Geschmack und Nährstoffgehalt zu definieren und in Protokollen festzuschreiben.

AUSGANGSSITUATION

Die Alpen sind seit jeher Ursprung einer großen Käsevielfalt, darunter finden sich viele nationale Spezialitäten. Die alpine Landschaft bietet den Milchkühen ein besonders artenreiches Futter, das den Milchprodukten ein weites Spektrum an Aromen und Geschmäckern verleiht. Charakteristisch für diese Milchprodukte sind besondere und unnachahmliche organoleptische Eindrücke.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Ziel dieses Projektes ist es, die Molkerei-Produkte bestimmter Almen und Almsennereien im Alto Belluno und in Osttirol mithilfe chemischer Untersuchungen zu charakterisieren, ihre Einzigartigkeit im Hinblick auf Geschmack und Nährstoffgehalt zu definieren und in Protokollen festzuschreiben. Weiters werden diese Analysen der Alm-Milchprodukte durch Untersuchungen von Wasser-, Boden-, Futter- und Milchproben vervollständigt. So sollen im Idealfall alle Komponenten eines ganzen Sektors untersucht werden. Dazu gehören auch Studien zur Flora des jeweiligen Gebietes, um mögliche Zusammenhänge zwischen der Biodiversität der Weiden und der chemischen Zusammensetzung der Käsesorten zu untersuchen. Dieser wissenschaftliche Ansatz soll es ermöglichen, den engen und untrennbaren Zusammenhang zwischen lokalen Milch-Produkten und ihrer Ursprungsregion hervorzuheben. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen

werden begleitet von einer multimedialen, narrativen Form der Berichterstattung.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Die Almsennerei wird Folder und Rezeptkarten-Sets realisieren, die das gesamte Projektgebiet abbilden und die erarbeiteten Projektinhalte (in Bild, durch Rezepte und Storytelling) dreisprachig darstellen.

In Fachworkshops und bei Exkursionen, die die Almsennerei Tauer in Zusammenarbeit mit Coldiretti im Projektgebiet organisieren und durchführen wird, haben die TeilnehmerInnen die Möglichkeit, Ideen, Verfahren und Informationen zur Produktveredelung vermittelt zu bekommen. Außerdem wird auf die Verarbeitung von bei der Käseproduktion entstehenden Abfallprodukten wie z.B. Molke eingegangen werden.



Foto: Sennerei Tauer und TVBO