

Emmentaler aus Salzburg und Umgebung

In Salzburg und Umgebung wurde seit dem Mittelalter gekäst. Käse diente als Abgabe an kirchliche und weltliche Grundherren. Als Zins bekamen sie nachweislich im Gebiet Gastein 20.000 Käse und 300 Ellen Lodenstoff.

Da immer mehr Getreide billiger aus Ungarn kam und die Bauern nicht mehr viel Getreide verkaufen konnten, wurde auf die Weiterverarbeitung der Milch gesetzt.

Es gab noch keine richtigen Käsereien, die Hygiene ließ auch noch zu wünschen übrig. Zuerst wurde Weichkäse hergestellt. Die Bauern merkten aber schnell, dass der Weichkäse nicht lagerfähig und transportfähig war, so war auch kein Handel möglich.

Die einzige Alternative war die Erzeugung von Hartkäse.

Know-how gab es in der Schweiz dort im Emmental war das Wissen zur Herstellung von Emmentaler am weitesten fortgeschritten. Dort wurde Hartkäse bis 1805 ausschließlich auf Almen hergestellt. Philipp Emanuel von Fellenberg widerlegte mit seiner ersten Talkäserei die verbreitete Meinung dass man guten Emmentaler nur auf den Almen erzeugen könne.

Vom Tal aus war es dann einfacher zu transportieren und Handel zu treiben. Die Bergkäser wurden teilweise arbeitslos und zogen in andere Gegenden wo die Qualität des Futters so gut war wie in der Schweiz. Auch bestand große Nachfrage nach dem Käsewissen der Schweizer.

Auf diese Weise gelangte das Know-how der Emmentalerherstellung nach Vorarlberg, Tirol, in das Allgäu und nach Salzburg.

In Salzburg wurde der erste Emmentaler 1861 hergestellt und hieß damals noch

SCHWEIZER

Ein Tiroler Johann Baptist Woerle hatte großen Einfluss. Er kam 1889 aus Reutte hierher, war gelernter Käser und begann im Flachgau mehrere Käsereien aufzubauen. So gab es die erste Emmentaler-Käserei der Privatkäserei Woerle mit einer Tradition sei über 100 Jahren.