

Geschichtliche Entwicklung

Die ersten auffindbaren Hinweise über die früheste Erwähnung der Almen mit angeschlossenen Käsereien stammt aus dem Urbar des Grafen von Görz aus den Jahren 1375 bis 1381. In diesen Aufzeichnungen werden Angaben über die Erzeugung von Almkäse auf den Almen des Gail- und Lesachtales gemacht.

Geschichtliche Entwicklung im 19. Jahrhundert

Eine ausführliche Beschreibung der Lage der Almwirtschaft im Gailtal um die Mitte des letzten Jahrhunderts gibt ein Bericht aus dem Jahr 1876.



In diesem Bericht wird bereits eine genaue geographische Einteilung der Almgebiete in jene, die südlich und jene, die nördlich der Drau liegen, getroffen.

Weiters werden geologische, meteorologische und vegetationskundliche Gegebenheiten berücksichtigt, die wertvolle Hinweise darauf geben, warum sich die Produktion von Almkäse gerade im Gailtal besonders gut entwickelt hat.

Beschreibung des Alltags, der Arbeitsabläufe sowie der wirtschaftlichen Bedeutung der Almwirtschaften und Almsennereien geben einen guten Einblick in die Wirtschaftsverhältnisse dieser Zeit. Ein älterer Bericht gibt auch Zeugnis über Formen gemeinschaftlichen Handelns durch die Gründung von Käsereigenossenschaften und die Bemühungen, wirtschaftliche und arbeitstechnische Verbesserungen zu erzielen.

Ein wesentlicher Schritt in der geschichtlichen Entwicklung der Almsennereien im Gailtal dürfte der Umstieg von einer schwerpunktmäßigen Magerkäseproduktion zur Fettkäseproduktion - dem heutigen "Gailtaler Almkäse" - bedeutet haben.

Geschichtliche Entwicklung nach der Jahrhundertwende

In den Zwanziger-Jahren wurde versucht, die durch die Ereignisse des Ersten Weltkrieges in Mitleidenschaft gezogenen landwirtschaftliche Produktion durch staatliche Förderprogramme zu steigern, wobei Berggebiete besonders berücksichtigt wurden.



Die Gailtaler Almsennereien waren durch die Geschehnisse entlang der Kriegsfront im Gebiet des Plöckenpasses schwer beschädigt worden und mußten zum Teil vollständig neu errichtet werden.

Im Zuge der staatlich geförderten Wiederaufbauarbeiten bestand nun die Möglichkeit, den damaligen Anforderungen an eine qualitätsvollere Almkäseproduktion zu entsprechen und durch räumliche und infrastrukturelle Maßnahmen die Produktionsbedingungen wesentlich zu verbessern.

Die in dieser Zeit errichteten Almsennereien prägen noch heute das Bild der alpinen Kulturlandschaft im Gailtal. Die an die Zwecke der Almsennerei angepaßte Anordnung der einzelnen Produktionsräume bildet die Grundlage, daß das "Käsen" in diesen Strukturen auch heute noch möglich ist.

In dieser Zeit wurde auch verstärktes Augenmerk auf die Ausbildung des Käsepersonals gelegt, sodaß man davon ausgehen kann, daß in diesem Zeitabschnitt aufgrund der beschriebenen Maßnahmen eine deutliche Qualitätssteigerung des "Gailtaler Almkäse" erfolgte.

Geschichtliche Entwicklung nach 1949 bis heute

Im Jahr 1949 waren im Gailtal noch 39 Almsennereien aktiv. Um die Entwicklungen der Almwirtschaft zu steuern und die zum Teil damit verbundenen Schwierigkeiten in Zukunft besser lösen zu können, kam es im Jahr 1949 zur Gründung der "Gemeinschaft der Almkäsereien Kärntens" mit Sitz in Kötschach.



Im Laufe der Jahrzehnte wurde aufgrund der hervorragenden Einzelstellung des Gailtales im Hinblick auf die Produktion von Almkäse der Name der Vereinigung in "Gemeinschaft der Gailtaler Alpsennereien" berichtigt. Im April 1996 wurde diese Vereinigung in den "Verein der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien" übergeführt.

Bedingt durch den Strukturwandel in der Landwirtschaft und die Intensivierung der Grünlandwirtschaft in den Tallagen verlor die Almwirtschaft und damit die...

... Almsennerei ab den sechziger Jahren zunehmend an Bedeutung.

In den sechziger Jahren wurde noch auf rund zwanzig Almsennereien gekäst. In den siebziger Jahren reduzierte sich die Anzahl auf sieben aktive Almsennereien.

Der Umdenkprozeß in der Landwirtschaft mit einem Umschwung in Richtung extensiver, ökologisch orientierter und qualitätsbewußter Wirtschaftsformen sowie entsprechende Förderangebote der öffentlichen Hand haben der Almwirtschaft

in den letzten Jahren wieder zu einem Aufschwung verholfen. Auch das Erkennen des touristischen Potentials der alpinen Kulturlandschaft und der zunehmende Trend zur Produktion natürlich erzeugter bäuerlicher Lebensmittel haben die Almsennereien im Gailtal gefördert.

Auszeichnungen

1999

Silbermedaille bei der Käsemesse in Wieselburg

2001

2 Goldmedaillen und 1 Bronzemedaille bei der Käsemesse in Wieselburg

2002

1 Goldmedaille, 1 Silbermedaille und 3 Bronzemedaillen bei der Käsemesse in Wieselburg

1 Goldmedaille bei der 1. Kärntner Käseprämierung

Internationale Auftritte

Kärntner Olympiapräsentation in Brüssel und in Wien

Internationale Käsemesse "CHEESE 1997" in Bra/Italien (Piemont)

Internationale Käsemees in Besse/Superbesse 1998 in Frankreich

Internationale Käsemesse "CHEESSE 1999" in Bra/Italien (Piemont)

Käsefestival AOP Europas - Epinal 2000 in Frankreich

Salone del Gusto 2002 - Turin - Italien