

# Traditioneller Äplerabend zum Auftakt des Alpsommers



21.04.2017

**Beim traditionellen Äplerabend wurde den Vorarlberger Sennerinnen und Senner das Alpmagazin „Alp“ für das höhere Leben vorgestellt. Damit sollte einem guten Start in den 100tägigen Alpsommer nichts mehr im Wege stehen.**

Hörbranz, 20. April 2017. – Auf Einladung der Familie Rupp zum diesjährigen Äplerabend in der Ur Alp in Au verriet Armin Thurnher, der Mitbegründer, Miteigentümer und Chefredakteur der Wiener Stadtzeitung „Falter“, dass bereits auf Hochtouren an einem Alpmagazin gearbeitet wird und das erste Exemplar noch dieses Jahr veröffentlicht werden soll. Angelehnt an die vier Jahreszeiten soll die Alpwirtschaft und das damit verbundene Leben auf den Sennalpen in Vorarlberg dokumentiert werden.

Besonderen Wert legte Armin Thurnher dabei auf die Einzigartigkeit des Produkts: Alpkäse wird ausschließlich während des etwa 100 Tage dauernden Alpsommers und nur direkt auf der Alpe hergestellt. So hat jede Alpe ihren charakteristischen Käse, der – beginnend mit der Zusammensetzung des Futters (nämlich Gras mit bis zu 50 verschiedenen Kräutern) über die Herstellung bis hin zur Reifung – mit keinem anderen identisch ist. „Die ursprüngliche Art der Alpkäse Herstellung, seine Qualität als genussvolles und natürliches Lebensmittel machen den Alpkäse zu etwas ganz Unverwechselbarem und Besonderem“, so Armin Thurnher in Richtung der Äpler.

Zahlreiche Gäste – unter ihnen Agrarlandesrat Erich Schwärzler, Landtagsabgeordneter Josef Türtscher, Christoph Freuis (Alpwirtschaftsverein) – feierten mit den Älplern, der Familie Rupp und dem Team der Privatkäserei. Für die musikalische Untermalung sorgten „Duo Sowieso“.

Die Anwesenden haben den Abend sichtlich genossen. Für die meisten geht es in Kürze steil nach oben und es warten einige Monate Arbeit ohne Ruhetag und in relativer Abgeschlossenheit. Allen einen schönen, produktiven und unfallfreien Alpsommer!

Über Rupp:

Die 1908 gegründete Privatkäserei Rupp ist das größte Familienunternehmen der österreichischen Milchwirtschaft und bietet unter den Marken Rupp und Alma Schmelz- sowie Naturkäsespezialitäten an. Darüber hinaus ist man auch im b2b-Segment tätig. Mit 550 Mitarbeiter/inne/n erzielt Rupp einen Umsatz von 160 Millionen Euro. 85 Prozent der Produktion werden in 65 Länder exportiert. Das Stammwerk liegt in Hörbranz und wurde 2008 in Betrieb genommen.

Rückfragehinweis: Marilyn Rogginer +43 5573 8080 147 [marilyn.rogginer@rupp.at](mailto:marilyn.rogginer@rupp.at)

<https://www.ruppcheese.at/newsroom/artikel/traditoneller-aelplerabend-zum-auftakt-des-alpsommers/>