

So schmeckt das Montafon

19.6.2026 - Gerhard Wirth | Land Vorarlberg

St. Gallenkirch (VLK) - Neun Montafoner Sennalpen präsentierten heute (Freitag, 19. Juni) beim traditionellen Sura Kees-Anschnitt in St. Gallenkirch ihre Produkte. Landesrat Christian Gantner unterstrich die Bedeutung dieser Käsespezialität für die Talschaft: „Sura Kees ist weit mehr als eine regionale Spezialität. Er steht für gelebte Tradition, hohe Qualität und das handwerkliche Geschick der Montafoner Alpwirtschaft - ein besonderes und unverwechselbares Erzeugnis, das eng mit dem Tal und seinen Menschen verbunden ist.“

Sura Kees wird auf Montafoner Sennalpen auf einer Höhe zwischen 1.100 und 1.800 Metern erzeugt. Aus rund 2,5 Millionen Litern Milch entstehen jährlich rund 250.000 Kilo dieser Montafoner Käsespezialität. Die Herstellung folgt seit Jahrhunderten denselben Grundprinzipien, wobei jede Alpe ihre eigene Handschrift einbringt.

Das Sura Kees-Anschnittfest war auch heuer organisiert von „bewusstmontafon“ unter der Obfrau Nadine Dügler. Der Verein engagiert sich für das Miteinander von Bäuerinnen und Bauern mit Gastronomie und Handel, um ihre regionalen Produkte zu präsentieren und zu vermarkten. „Solche Initiativen sind ein starker Impuls für eine Landwirtschaft mit Zukunft. Sie stehen für Qualität, die schmeckt, und für Klarheit der Herkunft“, so Landesrat Gantner.

Nach Monaten intensiver Arbeit auf den Alpen erwartet die Sura Kees-Produzenten im Herbst ein weiterer Höhepunkt. Am Samstag, 3. Oktober 2026, wird im Rahmen des Montafoner Buratags in Schruns der beste Sura Kees des Jahres prämiert.

<https://presse.vorarlberg.at/land/public/So-schmeckt-das-Montafon>