

# Käsegenuss: Dahinschmelzen erlaubt

Foto: Alle Fotos: AMA



Bissfest oder zartgeschmolzen, cremig-mild oder herzhaft-gschmackig, die Käsepalette verführt nicht nur mit einer schier unglaublichen Geschmacksvielfalt, sondern auch mit zahlreichen Zubereitungsvariationen.

*von Gloria Staud*

**O**b cheese, fromage, formaggio oder Käse, Käseprodukte gehören in den europäischen Kulturen zu den besonders beliebten lukullischen Bereicherungen auf dem Speiseplan. Jedes Land pflegt seine eigene Käsekultur und schwört auf seine heimischen Sorten. Doch beim Gustieren der leckeren Käsesorten schauen Feinschmecker auch gern über den nationalen Teller und schwärmen für französischen Camembert und Brie, milden Gouda aus den Niederlanden oder würzigen Parmigiano von unseren italienischen Nachbarn. Nicht nur als Abschluss eines opulenten Menüs und zur Brotzeit gehört die umfangreiche Käsepalette, die Genüsse von mild-cremig bis herzhaft und mürbe anbietet, zu den Favorits auf den Einkaufslisten. Als Suppe, in der Sauce, zum Füllen, Überbacken, Panieren und paniert, aber auch für Desserts - Käse in seinen zahlreichen Geschmacksakzenten sorgt für vielfältige Abwechslung in der Küche.

## Von der Milch zum Käse

Käse gehört zu den ältesten Lebensmitteln der Menschheit. Die ersten Darstellungen von Käseherstellung stammen aus Mesopotamien und sind etwa 3000 Jahre alt. Ein Wandbild im Tempel der Lebensgöttin Ninchursag zeigt die Gewinnung von Milch und die Herstellung von Käse. Da Ziegen vor den Rindern domestiziert wurden, geht man davon aus, dass die Käseprodukte anfänglich aus Ziegenmilch waren. Wie genau die Menschen in dieser Frühzeit die Möglichkeit, Milch in flüssige Molke und dann zum topfenartigen Käsebruch zu verwandeln, entdeckten, kann nicht belegt werden. Möglicherweise nahmen diese frühen Völker Milch in Kalbsmägen auf die Jagd mit. Das im Lab enthaltene Ferment ließ die Milch gerinnen und so entstanden zufällig die ersten Vorstu-

fen von Käse. Auch von den Römern weiß man bereits, dass sie Schaf- und Kuhmilch als Grundnahrungsmittel auf ihrem Küchenplan kannten und die Milchspezialität bereits mit Kräutern aromatisierten und haltbar machten. Im Mittelalter kam der Käse dann mit Hilfe der zahlreichen Klöster zu wahrhaften Ehren. Als Fastenspeise bereicherten die inzwischen verfeinerten Milchspezialitäten den Speiseplan auch außerhalb der geweihten Mauern. Besonders die Benediktiner taten sich bei der Käseherstellung hervor. Sie waren die ersten, die streng auf die Einhaltung von Hygiene- und Qualitätsvorschriften achteten.

Noch heute unterscheidet sich die Herstellung von Käse nur geringfügig von der in alten Zeiten. Für den Großteil der Käsesorten verwenden die Käsereien Rohmilch, die aus silofreier

Fütterung stammt. Milch mit Silogärungsanteil verursacht nämlich beim Käse Fehlgärung. Anschließend wird der Fettgehalt eingestellt, indem entweder Rahm abgetrennt oder zugegeben wird. Entscheidend für die Dicklegung der Milch ist dann die Zugabe von Milchsäurebakterien, mit der Frischkäse oder Sauermilchkäse entstehen oder von Lab, einem Enzym aus dem Kalbermagen. Mit dieser Methode gewinnt man Hartkäse, Schnittkäse, halbfesten Schnittkäse oder Weichkäse. Bei beiden Arten der Dicklegung gerinnt das Eiweiß der Milch und wird zu einer weichen gallertartigen Masse, die man ‚Dickete‘ oder ‚Gallerte‘ nennt. Die Molke tropft ab. Anschließend schneidet der Produzent die Dickete mit der so genannten Käseharfe, einem rechenartigen Gerät, klein. Dabei ist die Größe des entstehenden ‚Käsebruchs‘ entscheidend

### Bärlauch-Graukässuppe

#### Zutaten:

200 g Graukäse  
150 g Bärlauch  
1 Zwiebel  
2 Kartoffeln  
3/4 l Rindsbrühe oder Würfelsuppe  
1/4 l Rahm  
Muskat, Salz, Pfeffer

#### Zubereitung:

Kartoffeln und Zwiebel würfelig schneiden und in Butter andünsten. Bärlauch waschen, klein schneiden und kurz mitdünsten. Mit Suppe aufgießen. Graukäse würfelig schneiden und in der Suppe mitkochen, bis die Kartoffeln weich sind. Zuletzt Rahm zugeben und noch heiß mit dem Stabmixer pürieren. Suppe noch einmal aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln servieren.

\*Rezeptidee: Heinz Tauber, Tiroler Kochverband



**Für die Produktion von Hartkäse sind 13 Liter silofreie Rohmilch pro Käsekilo notwendig, für Frischkäse nur vier Liter.**

für die spätere Konsistenz des Käse: Je kleiner der Käsebruch, desto fester der spätere Käse. Je nach der weiteren Verarbeitung wird der Käsebruch dann noch vorsichtig erhitzt, um dem Bruch weitere Wasseranteile zu entziehen. Abhängig von der Käsesorte steigert man die Temperaturen auf bis zu 55 Grad Celsius. Anschließend wird der Bruch in die sortentypischen Formen für die Käselaibe gefüllt. Bei Schnitt- oder Hartkäse kann durch zusätzliches Pressen die Molke ablaufen. Je mehr Wasser dabei austritt, desto fester wird später der Käse. Ein Salzbad entzieht dem Käserohling weiteres Wasser, gibt ihm Würze und verbessert die Haltbarkeit. Gleichzeitig bildet sich eine Rinde, die den Laib vor dem Austrocknen schützt. Sobald der Käse eine Rinde bildet, beginnt sein Reifeprozess.

Je nach Herstellungsart und Wassergehalt benötigt man unterschiedlich große Milchmengen zur Erzeugung eines Käselaibes. So entsteht Frischkäse aus vier Litern Milch, für die selbe Menge Hartkäse sind jedoch 13 Liter Milch notwendig. Bei den großen Laibern, die in den Sennereien entstehen, kommen auf einen Laib Emmentaler von 75 bis 80 Kilo rund 1.000 Liter Rohmilch.

### **Käse liebt Pflege und Handarbeit**

Um ihre sortentypischen Aromen zu entfalten, benötigen die geschmackvollen Milchprodukte liebevolle Pflege, ja sogar ein Gespür für ihre „Bedürfnisse“. Die Käsureifung besteht aus verschiedenen Reifungsphasen. So müssen die Laiber während der Reifung immer wieder gewendet, regelmäßig gebürstet und gepflegt werden. Sieben Reifungsarten werden im Groben unterschieden. Bei der Milchsäurereifung reift der Käse mit Säuerungskulturen gleichmäßig von innen nach außen. Zu diesen Käsesorten zählen etwa Edamer, Butterkäse oder Gouda. Die Rotkulturreifung, etwa von

Schlosskäse, Tilsiter, Raclette- oder Bergkäse, erfolgt durch Einreiben der Laiber mit Salz und Rotkulturbakterien. Die Zugabe von Schimmelpulturen kann in drei Varianten erfolgen: Bei der weißen Edelschimmelreifung wird die Schimmelpilzkultur auf der Oberfläche aufgebracht. Die bekanntesten Vertreter dieser Versionen sind Camembert und Brie. Die Doppelschimmelreifung hingegen erfolgt in zwei Phasen: Im Käseinneren entsteht blauer Edelschimmel, von außen verursacht man eine Oberflächenreifung mit weißem Edelschimmel, etwa beim Dolce Bianca oder dem Troubadur. Bei der grünen Edelschimmelreifung schließlich werden Blau- oder Grünschimmelpulturen im Inneren zugegeben. So entsteht beispielsweise der Österkron. Die berühmten Löcher im Käse kommen durch die so genannte Gärungsreifung

zustande. Bei Temperaturen von 20 bis 22 Grad Celsius bilden sich Kohlendioxidbläschen. Sehr intensiv schmeckende Käsesorten durchlaufen eine so genannte Doppelreifung mit je vier Wochen Rotkultur- und Gärungsreifung. Auf diese Weise entsteht beispielsweise der Moosburger.

In Anlehnung an die Reifezeit werden heute sechs Käsefamilien unterschieden. Keinem Reifungsprozess unterliegen Frischkäse und Topfen. Die mild-säuerlichen, aromatischen Käsesorten verfeinern die Hersteller oftmals mit Kräutern oder Gewürzen, etwa beim Gervais, Rollino oder Landfrischkäse. Schnittkäse umfasst die sortenreichste Palette unserer österreichischen Käsekultur. Die Konsistenz der vier bis acht Wochen reifenden Sorten reicht von weich bis fest, auch die Reifungsart spannt sich von Folienreifung, Wachs und Rotkultur

### *Richtige Lagerung für die optimale Geschmacksentfaltung*

Die unterschiedliche Haltbarkeit der Käsegruppen hängt mit ihrem Wassergehalt zusammen: Je weniger Wasser ein Käse enthält, desto länger ist er haltbar. Deshalb sollte Käse auch möglichst trocken gelagert werden. Beachtet man einige Grundregeln bei der Lagerung, hält der Käse nicht nur länger, sondern kann auch seinen unwiderstehlichen Geschmack besser entfalten. Grundsätzlich sollte Käse nicht zu kalt, aber auch nicht zu warm aufbewahrt werden. Gut aufgehoben ist Käse in den mittleren Kühlschrankfächern. Die ideale Verpackung für die Lagerung von Hartkäse ist Käsepapier, das aus einer Folienschicht und einer Lage Papier besteht. Die Folie verhindert den direkten Kontakt

mit Sauerstoff. Das Papier lässt dabei dennoch den Luftaustausch zu, so dass der Käse atmen kann. Falls kein Käsepapier und auch die Originalverpackung nicht mehr zur Hand sind, stellt Alufolie für Hartkäse eine Alternative dar. Halbfester Käse und Schnittkäse lassen sich in Frischhaltefolie gut aufbewahren. Weichkäse sollte hingegen in einer Frischhaltebox gelagert werden. Damit geruchsintensive Käsesorten ihren kräftigen Duft nicht auf mildere Käsesorten übertragen, sollen die Sorten getrennt voneinander aufbewahrt werden. Die klassische Käseglocke hingegen eignet sich allenfalls, um Käse kurzfristig vor dem Austrocknen zu schützen.



## Geschmackige Tiroler Käse-Kost

Der Tiroler Graukäse gehört zu den ganz besonderen Spezialitäten unseres Bundeslandes. Diese Käsespezialität, eine der ältesten Tirols, trägt daher auch das EU-Siegel „geschützter Ursprung“. Die Möglichkeiten, den echten Tiroler Graukäse zu genießen, sind vielfältig. Klassisch schmeckt er auf Bauernbrot oder mit Essig, Öl und frischen Zwiebeln. Aber auch Zillertaler Krapfen, Pressknödeln oder Graukäsuppe machen die topfige Käseköstlichkeit zu Highlights mit Tiroler Geschmack.

### Ein Hauch von Pfeffer und Salz

Graukäse gehört zu den Sauermilchkäsesorten, das heißt, er wird ohne Labzusatz hergestellt. Natürliche Kulturen legen die Milch dick, anschließend wird die gallertige Milch durchgerührt, erwärmt, von der Molke getrennt und gepresst. Die topfige Masse wird mit Salz und Pfeffer gewürzt, in der Topfmühle zerkleinert und in Käseformen gefüllt. Nach etwa 18 Stunden wird der frische Graukäse herausgenommen und in den Reiferaum gebracht. Die Reifezeit beträgt zehn bis 14 Tage. Im jungen Zustand ist der Tiroler Graukäse meist topfig bis bröselig. Solange der Kern noch topfig ist, entfaltet die gern gegessene Tiroler Käsespezialität einen mild-säuerlichen Geschmack. Lagert man den Käse ein paar Tage bei Zimmertemperatur, erreicht er schnell die gewünschte Reife und wird saftig, gelb und geschmeidig.

### Gesundes Leichtgewicht mit vollem Geschmack

Aus ernährungswissenschaftlicher Sicht nimmt der Graukäse unter den anderen Tiroler Käseköstlichkeiten einen Top-Platz ein. Aufgrund ihrer Nährstoffzusammensetzung ist diese Käsesorte ein hervorragender Träger von Aufbau-, Mineral- und Wirkstoffen und enthält auch Vitamine des B-Komplexes. So eignet sich der magere Sauermilchkäse als „Leichtgewicht“ bei den Lebensmitteln hervorragend für die körperbewusste Ernährung, da er nahezu fettfrei ist. Dank seiner natürlichen Reife enthält das reine Naturprodukt über 30 Prozent leichtverdauliches biologisch hochwertiges Milcheiweiß, in dem alle essentiellen Aminosäuren enthalten sind. Bereits 50 Gramm Graukäse liefern mit knapp 20 Gramm Protein etwa 50 Prozent der täglich erforderlichen Norm an tierischem Eiweiß. Damit präsentiert sich der Tiroler Graukäse als geschmackiges Highlight auf dem Speiseplan, das zu vielfältigen gesunden Kochexperimenten einlädt.

Weitere Informationen: [www.AMTirol.at](http://www.AMTirol.at)



**Tiroler Graukäse**  
gewachsen und veredelt in Tirol.  
[www.AMTirol.at](http://www.AMTirol.at)



***Käse bietet eine schier unendliche kulinarische Vielfalt. Dafür erfordern die gelben Laiber viel Pflege. Bei Schimmelkäsen unterscheidet man weiße und grüne Edelschimmelreifung sowie Doppelschimmelreifung.***

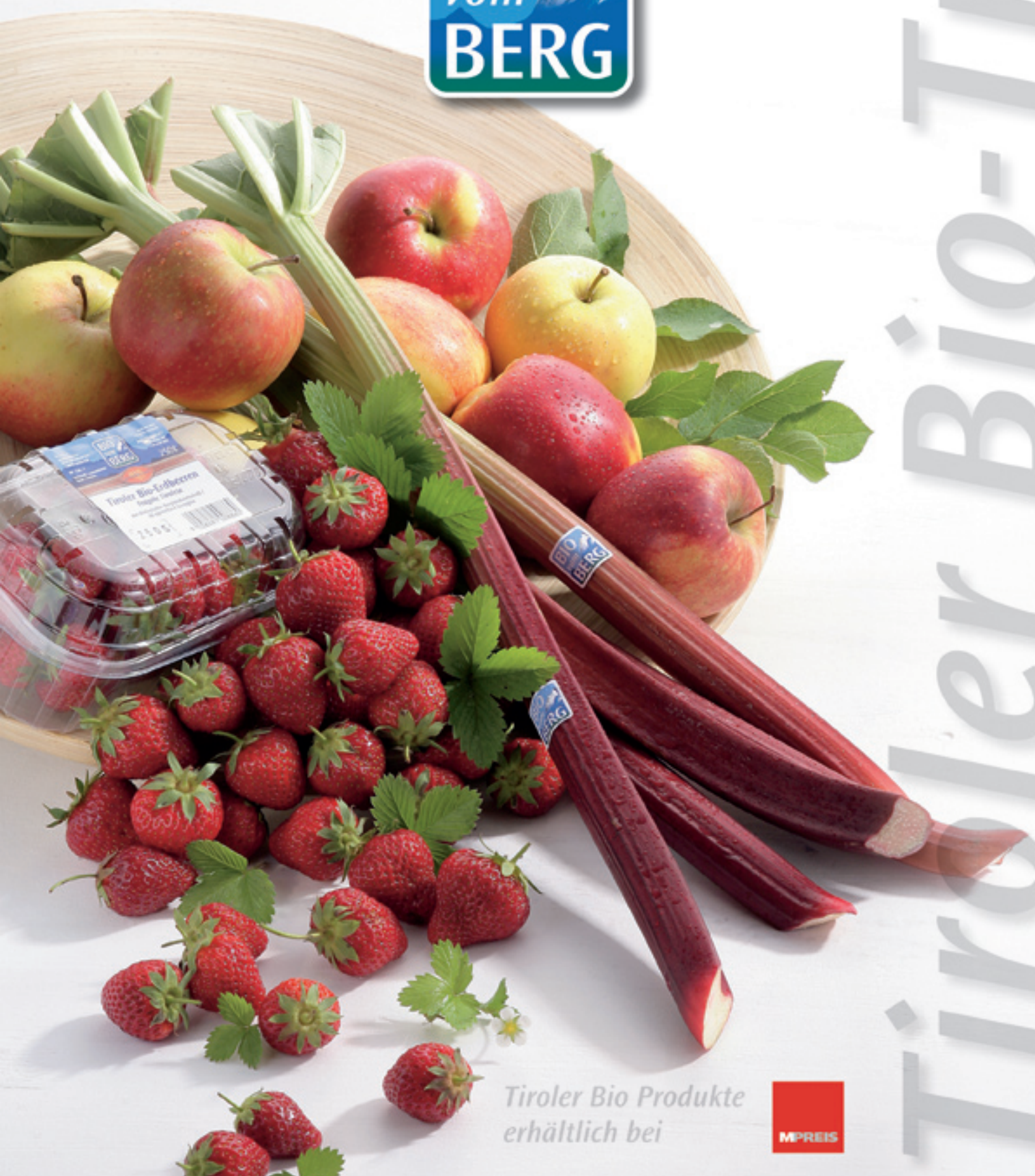
bis zur Edelschimmelreifung. Weichkäse reichen je nach Rezeptur und Reifegrad von mild-feinen bis zu würzig-kräftigen Aromen bei einer Reifezeit von zwei bis vier Wochen. Diese Käse umfassen vor allem die Schimmelreifungsvarianten und die Rotkulturrinde. Eine eigene Kategorie stellen die Schmelzkäse dar: Für diese Köstlichkeit werden Käse gerieben und mit Wasser sowie Schmelzsalzen gemischt. Diese Masse wird bis zur Verflüssigung erhitzt, in Formen gefüllt und abgekühlt, bis sie sich wieder verfestigt. Besonders intensive Geschmacksrichtungen bieten die Sauermilchkäse. Die aus Magertöpfen gewonnenen, temperiert gereiften Sorten wie Quargel, Steirerkäse oder Tiroler Graukäse werden oftmals noch zusätzlich gewürzt. Hartkäse schließlich dürfen zwischen drei Monaten und anderthalb Jahren reifen. Oftmals werden diese geschmacksintensiven Sorten aus aromatischer Frischmilch noch in Kupferkesseln angesetzt, die mit Holz beheizt werden. Während der Reifezeit wird die Rinde zusätzlich gewaschen, gebürstet oder geschabt,

etwa bei Emmentaler, Bergkäse oder bei Parmesansorten.

### ***Leichter Genuss lädt zum Kombinieren ein***

Käse gerät – zu Unrecht – immer wieder ein wenig in den Verdacht, ein eher fettes Lebensmittel zu sein. Wer auf Fettwerte achten muss oder möchte, kann sich an der Kennzeichnung der Käsesorten orientieren. Grundsätzlich enthält das natürliche Milchfett im Käse vor allem kurzkettige und mittelkettige Fettsäuren und ist daher leicht verdaulich und gleichzeitig Träger der fettlöslichen Vitamine. Den Fettgehalt in den einzelnen Käselaibern geben die Produzenten im so genannten „Fettgehalt in der Trockenmasse“, kurz F. i. T., an. Dieser Wert muss relativ gesehen werden: Da während der Käsureifung Wasser verdunstet, ändert sich das Gewicht des Käses, der Fettanteil in der Trockenmasse bleibt jedoch gleich. Der österreichische „Käse-Codex“ gibt folgende Klassifizierung nach dem Fettgehalt vor: Die Doppelrahmstufe

enthält mindestens 65 Prozent Fett in der Trockenmasse, die Rahmstufe mindestens 55 Prozent. Vollfettstufe verlangt mindestens 45 Prozent, Dreiviertelstufe mindestens 35 Prozent. Leichter wird es dann bei der Halbfettstufe mit 25 Prozent, Viertelfettstufe mindestens 15 Prozent und Magerstufe unter 15 Prozent Fett in der Trockenmasse. Als Faustregel kann sich der Konsument merken: Der tatsächliche, also absolute Fettgehalt macht etwas weniger als die Hälfte der Fett-in-Trockenmasse-Angabe aus. Dieser Fettgehalt wirkt sich übrigens auf das Schmelzverhalten des Käses aus. Je mehr Fett ein Käse enthält, desto geschmeidiger schmilzt er. Auch weichere Käse wie Camembert, Limburger oder Mozzarella verfließen schneller als die härteren Sorten. Hartkäse sollte vor dem Überbacken gerieben werden, dann zerrinnt er besser und wird schön knusprig. Heinz Tauber, Küchenprofi vom Tiroler Kochverband, fasst die kulinarische Vielfältigkeit der Käsesorten zusammen: „Käse ist in der Küche vielseitig verwendbar. Die



Tiroler Bio-Produkte

Tiroler Bio Produkte  
erhältlich bei



einzelnen Käsesorten verfügen über besondere Stärken. So lässt sich beispielsweise Frischkäse ideal für Desserts verwenden. Edelpilzkäse sind wegen ihres intensiven Geschmacks wahre Meister beim Verfeinern von Saucen. Hartkäse frisch aus der Käsemühle geben Gemüsesuppen oder -eintöpfen ein feinwürziges Aroma. Fein gerieben kann man sie auch unter einen Mürbe- oder Biskuitteig herzhafter Backwaren mischen. Schnittkäse und halbfeste Schnittkäse eignen sich besonders gut zum Überbacken. Grob gerieben oder in Scheiben geschnitten verleihen sie Aufläufen, Toasts, Fleisch oder Fisch eine köstliche Hülle. Käse gibt Suppen cremige Bindung und pikante Würze. Fein geriebene Hart- und Schnittkäse oder in Stücke geschnittene Schmelzkäse eignen sich dafür hervorragend. Zum Überbacken von Gemüse, Kartoffeln, Fleisch und Co. eignet sich grundsätzlich jeder Käse, denn unter Hitzeeinwirkung schmelzen alle Sorten.“

## Heimische Käsesorten im Trend

Seine Vielfalt in Geschmack und Zubereitungsmöglichkeiten verschafft dem Käse in unserem Land immer mehr Anhänger. Sicherlich auch im Zuge des Vormarsches der leichten Küche, in der Käsevariationen ihren festen Platz haben, verdoppelte sich der österreichische Pro-Kopf-Verbrauch im letzten Jahrzehnt. Diesen Trend spüren auch die Händler. Die Innsbrucker Markthalle konnte sich zu einem wahren „Käsemekka“ entwickeln, freut sich Geschäftsführer Manfred Kühbacher über das reichhaltige Angebot der verschiedenen Händler. Von internationalen Spezialitäten, vor allem französische und italienische Käseleckereien, über die heimischen Anbieter und Bauern reicht die Vielfalt in der Markthalle. Der Stubai Thomas Mühlthaler verkauft an seinem Stand vor allem Produkte von Tiroler Bauern. Er sieht bei den Konsumenten



**Ziegenfrischkäse wird auch von Allergikern immer mehr gekauft.**

## Bananenfondue

### Zutaten:

600 g Emmentaler Käse  
1 Knoblauchzehe  
300 cl Spritziger Weißwein  
4 TL Speisestärke  
1 TL Zitronensaft  
2 TL Wasser  
2 Prisen Kirschwasser  
etwas frisch gemahlener Pfeffer  
etwas Muskatnuss gerieben  
8 Bananen  
8 EL Cornflakes

### Zubereitung:

Den Käse raspeln oder reiben. Den Caquelon (Fonduetopf) mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben. Den Wein hineingeben und lauwarm werden

lassen. Dann den Käse zufügen und rühren. Das klumpt zunächst, bis sich der Käse zu lösen beginnt.

Unter kräftigem Rühren aufkochen. Die Speisestärke mit dem Zitronensaft und dem Wasser glattrühren, unter die Käsemasse geben. Dabei immer mit einem Holzlöffel in Form einer Acht rühren, damit der Käse keine Fäden ziehen kann. Ist die Masse cremig geworden, Kirschwasser einrühren, mit Pfeffer und eventuell Muskat würzen.

Die Bananen in bissgroße Stücke schneiden. Die Cornflakes zerbröseln und portionsweise auf Schälchen verteilen. Jeweils ein Bananenstück in den heißen Käsebrei tauchen, dann in die Cornflakes stippen.

\*Rezeptideen: Heinz Tauber, Tiroler Kochverband

einen deutlichen Trend zu heimischen Käsespezialitäten. „Dabei geht es zum einen um die lokalen Produkte, aber auch um Umwelt- und Naturschutz, den die Käufer forcieren möchte“, berichtet der Neustifter, der einige ganz spezielle Käsesorten offeriert. Etwa den „Liebeskäse“ („100 Gramm für 10 Minuten Wirkung“), Vollmondkäse, der nur um den Vollmond herum gekäst wird, Alm-Rosenkäse oder Steinbeißer-Käse. In der Geschmackskomposition empfiehlt er leichte, spritzige Käse oder vollmundige Sorten auf der Käseplatte zusammenzustellen und die Aromen nicht zu sehr zu mixen.

Eine besondere Spezialität sind Ziegen- und Schafskäse. Der sehr aromatische Geschmack findet zwar nicht bei jedem Feinspitz Anklang. Dennoch steigt die Nachfrage bei den Alternativen zum Kuhmilch-Käse in den letzten Jahren, auch wegen der immer häufiger werdenden Allergien. Tobias Rasberger,

der in der Innsbrucker Markthalle am „Hogsamer“-Stand Ziegenfrischkäse verkauft, erklärt, wieso diese Käsesorten immer mehr Fans bekommen: „Ziegenmilch ist mit 2,8 Prozent Fett leichter als Kuhmilch, die meist 3,6 Prozent Fett enthält. Außerdem ist die Zellstruktur der Ziegenmilch für den Menschen bekömmlicher. Ziegenfrischkäse überzeugt zudem mit besonders mildem Geschmack.“

Egal jedoch ob Ziegen-, Schafs- oder Kuhmilchkäse, für einen vollendeten Genuss sollte Käse mindestens eine halbe Stunde vor dem Verzehr bei Zimmertemperatur „aufwärmen“. Nur dann entfaltet er sein volles Aroma. Vorsicht jedoch während der heißen Sommermonate: Wird der Käse zu lange warmen Temperaturen ausgesetzt, zerfließt er schnell und verliert an Geschmack. Also: Käse richtig temperieren – dann schmilzt er auf der Zunge und nicht am Teller.



**Käse sollte temperiert serviert werden. Die Käsespezialitäten am besten eine halbe Stunde vor dem Essen aus dem Kühlschrank nehmen.**

## Tollinger – Der ideale Partner von Großbestellungen bis zu Kleinlieferungen

Seit fast 100 Jahren beliefert die Firma Tollinger ihre Kunden in ganz Tirol. Durch das Gastronomie-Vollsortiment und die erstklassigen Serviceleistungen ist das Innsbrucker Traditionsunternehmen der ideale Partner für die Hotellerie und Gastronomie. Neben Käse- und Milchprodukten hat Tollinger Frischfleisch, Frischgemüse, Halbfertiggerichte, ein Trockensortiment, Tiefkühlprodukte, Getränke sowie Produkte aus dem Non-Food-Bereich im Programm. „Durch unseren starken Frisch-Dienst mit Fleisch-,



Molkerei- und Gemüseprodukten sind wir speziell für die Tourismusbetriebe ein zuverlässiger Partner“, erklärt Geschäftsführer Franz Tollinger. Die tägliche, flexible Belieferung und die kostenlose Abwicklung von Kleinbestellungen ist in der Branche einzigartig. „Wir verrechnen keine Mindermengenzuschläge oder sonstige Gebühren. Für die Hotellerie und Gastronomie bringt das zusätzliche Flexibilität.“ Das Außendienstpersonal ist laufend beim Kunden

**Neu bei Tollinger: Gastrorahm aus dem Hause Tirol Milch.**

und berät diesen fachkundig und professionell. Kurze Reaktionszeiten zwischen Bestellung und Warenlieferung werden bei Tollinger groß geschrieben. Die Kunden werden mit dem eigenen Fuhrpark von Innsbruck aus täglich beliefert. Diese Serviceleistungen sind für Tollinger die Basis für eine langfristige, befriedigende Kundenbeziehung. „Viele unserer Kunden werden schon seit Jahrzehnten beliefert und sind von unserer Top-Qualität bei den Waren und beim Service überzeugt“, verweist der Firmenchef.

