

Alpkäse wird nur im Sommer hergestellt, und zwar mit Milch von Kühen, Ziegen oder Schafen, die auf der Alp weiden. Die Bezeichnung "Alpkäse" ist geschützt. Ein Käse darf diese Bezeichnung nur dann tragen, wenn die Milchproduktion und die Verkäsung auf der Alp stattfinden.

Alpkäse ist nicht gleich Bergkäse. Alpkäse wird nur im Sommer während der so genannten Sömmerung auf der Alp hergestellt. Bergkäse hingegen wird das ganze Jahr über in den Dorfkäsereien von Bergregionen produziert, also auch im Winter, wenn die Tiere im Stall mit Heu gefüttert werden.