

Biokäse aus der Ökomodellregion – ein besonderer Genuss

Wollen Sie bäuerliche Betriebe unterstützen, die viel für unser schönes Landschaftsbild im Rupertiwinkel tun und dabei höchste Bioqualitätsanforderungen beachten? Landwirte aus der Ökomodellregion bieten gemeinsam mit kleinen biozertifizierten Käsereien ein vielfältiges Käsesortiment an. Unser aktuelles „Kasblattl“ gibt Ihnen einen Überblick.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Büro der Ökomodellregion - Jessica Linner, Tel. 08681-400538 oder E-Mail an oekomodellregion@waging.de

<u>Käsesorten</u>	<u>Reifezeit</u>	<u>Merkmale</u>	<u>Haltbarkeit</u>	<u>Verpackungseinheit</u>	<u>Erzeuger/Verarbeiter</u>
Almkäse	Mind. 6 Wochen	mild-nussig	12 Wochen	Ca. 2,5-3 kg Laib *	Mobile Käserei Chiemgau
Almkäse Kräuter	Mind. 6 Wochen	mild-würzig	12 Wochen	Ca. 2,5-3 kg Laib *	Mobile Käserei Chiemgau
Almkäse Pfeffer	Mind. 6 Wochen	mild-pfeffrig	12 Wochen	Ca. 2,5-3 kg Laib *	Mobile Käserei Chiemgau
Rupertiradl	Mind. 2 Monate	nussig-würzig	4 Monate	Ca. 2,5 kg ¼ Laib	Mobile Käserei Chiemgau
Wonneberger	Mind. 6 Monate	kräftig	12 Monate	Ca. 2 kg ¼ Laib	Mobile Käserei Chiemgau
MähMuh	Mind. 6 Monate	Kuhmilch & Schafmilch 2:1	12 Monate	Ca. 2 kg ¼ Laib	Mobile Käserei Chiemgau
				*ganzer Laib – auf Wunsch in 2 Hälften vakuumiert	

<u>Käsesorte</u>	<u>Reifezeit</u>	<u>Merkmale</u>	<u>Haltbarkeit</u>	<u>Verpackungseinheit</u>	<u>Erzeuger/Verarbeiter</u>
Bio-Weichkäse in Öl „Orientalisch“	Weichkäse	Herzhaft-würzig nach orientalischen Kräutern	14 Tage	Ca. 160-190 g	Biohof Gröll, Untersteffling, Waging / Käserei Frisch Töfenreut
Bio-Weichkäse in Öl „Provenzalisch“	Weichkäse	Herzhaft-würzig nach provenzalischen Kräutern	14 Tage	Ca. 160-190 g	Biohof Gröll, Untersteffling, Waging / Käserei Frisch Töfenreut
Indischer Meckerer	Weichkäse	Ziegenfrischkäse Scharf – in Öl mit Curry- Paprikagewürzmischung	14 Tage	250g Pfandglas	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Französischer Meckerer	Weichkäse	Ziegenfrischkäse in Öl mit Kräutern der Provence	14 Tage	250g Pfandglas	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Italienischer Meckerer	Weichkäse	Ziegenfrischkäse in Öl mit Bärlauch-, Basilikum- & Tomatenflocken	14 Tage	250g Pfandglas	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Ungarischer Meckerer	Weichkäse	Ziegenfrischkäse in Öl mit Paprika- und Tomatenflocken, Rosmarin, Zwiebeln, rotem Pfeffer	14 Tage	250g Pfandglas	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Feine Goaß	Frischkäse	Mild gesäuerter Ziegenstreichkäse mit roten Pfefferbeeren und Rosmarin	14 Tage	130g Becher	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Scharfe Goaß	Frischkäse	Mild gesäuerter Ziegenstreichkäse mit Chilli und Knoblauch	14 Tage	130g Becher	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing

<u>Käsesorte</u>	<u>Reifezeit</u>	<u>Merkmale</u>	<u>Haltbarkeit</u>	<u>Verpackungseinheit</u>	<u>Erzeuger/Verarbeiter</u>
Kräuter Goaß	Frischkäse	Mild gesäuerter Ziegenstreichkäse mit Lauch und Zwiebeln	14 Tage	130g Becher	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Frische Goaß	Frischkäse	Mild gesäuerter Ziegenstreichkäse – Quark (kann auch für Süßspeisen verwendet werden)	14 Tage	130g Becher	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Mutteringer Meckerer	Mind. 6 Wochen	Halbfester Schnittkäse	3 Monate	1500g Laib	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Pfefferter Mutteringer	Mind. 6 Wochen	Halbfester Schnittkäse mit Knoblauch und Pfeffer	3 Monate	1500g Laib	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Lecker-Meckerle	Mind. 6 Wochen	Halbfester Schnittkäse mit Bockshornklee- nussig	3 Monate	1500g Laib	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Wildes Meckerle	Mind. 6 Wochen	Halbfester Schnittkäse mit Wildkräutern	3 Monate	1500g Laib	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Grill-Meckerle natur	Frischkäse	Ziegenfrischkäse mit Olivenöl	1 Woche	Becher 2-3 Taler	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Grill-Meckerle Kräuter	Weichkäse	Ziegenfrischkäse mit Olivenöl, Basilikum, Tomaten, Rosmarin und Pfefferbeeren	1 Woche	Becher 2-3 Taler	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Ziegenfrischkäse in Salzlake	Weichkäse	Ziegenfrischkäse Art Mozzarella	14 Tage	Ca. 100g Pfandglas	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing

<u>Käsesorte</u>	<u>Reifezeit</u>	<u>Merkmale</u>	<u>Haltbarkeit</u>	<u>Verpackungseinheit</u>	<u>Erzeuger/Verarbeiter</u>
Kugel Goaß	Frischkäse	4 Frischkäsekugeln mit Gewürzen Paprika- Rosmarin, Pfeffer- Zwiebel-Ananas, Paprika- Zwiebel-Meerrettich, Kräuter- Knoblauch	14 Tage	Ca. 120g Becher	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Feiges Törtchen – süß	Frischkäse	Ziegenfrischkäse in Feigenmarmelade – ideal zum Frühstück oder als Dessert	14 Tage	120g Pfandglas	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Feiges Törtchen – Ingwerkose	Frischkäse	Ziegenfrischkäse in Aprikosen-Ingwermarmelade - ideal zum Frühstück oder als Dessert	14 Tage	120g Pfandglas	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Feiges Törtchen – Flower Power	Frischkäse	Ziegenfrischkäse in Honig und Blütenblätter - ideal zum Frühstück oder als Dessert	14 Tage	120g Pfandglas	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Kräuter Goaß	Frischkäse	Mild gesäuerter Ziegenstreichkäse mit Lauch und Zwiebeln	14 Tage	130g Becher	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Frische Goaß	Frischkäse	Mild gesäuerter Ziegenstreichkäse – Quark (kann auch für Süßspeisen verwendet werden)	14 Tage	130g Becher	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Mutteringer Meckerer	Schnittkäse mind. 6 Wochen	Halbfester Schnittkäse	3 Monate	1500g Laib	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing

<u>Käsesorte</u>	<u>Reifezeit</u>	<u>Merkmale</u>	<u>Haltbarkeit</u>	<u>Verpackungseinheit</u>	<u>Erzeuger/Verarbeiter</u>
Pfeffertter Mutteringer	Schnittkäse mind. 6 Wochen	Halbfester Schnittkäse mit Knoblauch und Pfeffer	3 Monate	1500g Laib	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Lecker-Meckerle	Schnittkäse mind. 6 Wochen	Halbfester Schnittkäse mit Bockshornklee- nussig	3 Monate	1500g Laib	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Wildes Meckerle	Schnittkäse mind. 6 Wochen	Halbfester Schnittkäse mit Wildkräutern	3 Monate	1500g Laib	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Grill-Meckerle natur	Frischkäse	Ziegenfrischkäse mit Olivenöl	1 Woche	Becher 2-3 Taler	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Grill-Meckerle Kräuter	Weichkäse	Ziegenfrischkäse mit Olivenöl, Basilikum, Tomaten, Rosmarin und Pfefferbeeren	1 Woche	Becher 2-3 Taler	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Ziegenfrischkäse in Salzlake	Weichkäse	Ziegenfrischkäse Art Mozzarella	14 Tage	Ca. 100g Pfandglas	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Kugel Goaß	Frischkäse	4 Frischkäsekugeln mit Gewürzen Paprika- Rosmarin, Pfeffer- Zwiebel-Ananas, Paprika- Zwiebel-Meerrettich, Kräuter- Knoblauch	14 Tage	Ca.120g Becher	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Feiges Törtchen – süß	Frischkäse	Ziegenfrischkäse in Feigenmarmelade – ideal zum Frühstück oder als Dessert	14 Tage	120g Pfandglas	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing

<u>Käsesorte</u>	<u>Reifezeit</u>	<u>Merkmale</u>	<u>Haltbarkeit</u>	<u>Verpackungseinheit</u>	<u>Erzeuger/Verarbeiter</u>
Feiges Törtchen – Ingwerkose	Frischkäse	Ziegenfrischkäse in Aprikosen-Ingwermarmelade - ideal zum Frühstück oder als Dessert	14 Tage	120g Pfandglas	Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing
Bärlauch	Frischkäse	Ziegenfrischkäse mit Bärlauchpesto und Pinienkerne	3 Wochen	Ca. 180-200g Becher	Käserei Frisch Töfenreut
Bruschetta	Frischkäse	Ziegenfrischkäse mit Bruschettagewürz	3 Wochen	Ca. 180-200g Becher	Käserei Frisch Töfenreut
Arrabiata	Frischkäse	Ziegenfrischkäse mit scharfer Arabiatte Gewürzmischung	3 Wochen	Ca. 180 – 200g Becher	Käserei Frisch Töfenreut
Herbstgenuss	Frischkäse		3 Wochen	Ca. 180 – 200g Becher	Käserei Frisch Töfenreut
Ingwer	Frischkäse	Ziegenfrischkäse mit Ingwer in Leinöl	3 Wochen	Ca. 180-200 g Becher	Käserei Frisch Töfenreut
Datteln	Frischkäse	Ziegenfrischkäse mit Datteln in Leinöl	3 Wochen	Ca. 180-200g Becher	Käserei Frisch Töfenreut
Naturkugeln	Frischkäse	Ziegenfrischkäse natur	1 Woche	Ca. 100g Becher	Käserei Frisch Töfenreut
Schnittlauchkugeln	Frischkäse	Ziegenfrischkäse mit Schnittlauch	1 Woche	Ca. 100g Becher	Käserei Frisch Töfenreut
Roter Pfeffer	Frischkäse	Ziegenfrischkäse mit rotem Pfeffer und Estragon	1 Woche	Ca. 100g Becher	Käserei Frisch Töfenreut
Walusstaler	Frischkäse	Ziegenfrischkäse mit Walnüssen	1 Woche	Ca. 100g Becher	Käserei Frisch Töfenreut
Meerrettich	Frischkäse	Ziegenfrischkäse mit Meerrettich und roter Beete	1 Woche	Ca. 100g Becher	Käserei Frisch Töfenreut
Aprikose	Frischkäse	Ziegenfrischkäse mit Aprikosensoße	1 Woche	Ca. 100g Becher	Käserei Frisch Töfenreut

<u>Käsesorte</u>	<u>Reifezeit</u>	<u>Merkmale</u>	<u>Haltbarkeit</u>	<u>Verpackungseinheit</u>	<u>Erzeuger/Verarbeiter</u>
Natur	Weichkäse	Weichkäse natur	1 Woche	Ca. 160-180g Becher	Käserei Frisch Töfenreut
Knoblauch	Weichkäse	Weichkäse mit Knoblauch in Öl	1 Woche	Ca. 160-180g Becher	Käserei Frisch Töfenreut
Chili	Weichkäse	Weichkäse mit Chili in Öl	1 Woche	Ca. 160-180g Becher	Käserei Frisch Töfenreut
Ziegenschnittkäse	Schnittkäse 4-6 Wochen	Ziegenschnittkäse natur	4 Wochen	ab ca. 200g auf Wunsch vakuuiert	Käserei Frisch Töfenreut

Die mobile Käserei Chiemgau, Sondermoning

Die seit 10 Jahren EU- und Öko-zertifizierte mobile Käserei von Stephan und Martina Scholz kommt auf den Hof der beteiligten Landwirte und verkäst die Milch direkt vor Ort. Die fertigen Laibe nimmt Stephan Scholz mit in seinen Reifekeller nach Sondermoning und Martina Scholz hegt und pflegt sie bis zum fertigen Produkt. Derzeit beteiligen sich die folgenden Biohöfe aus der Ökomodellregion:

Hof Praxenthaler, Fridolfing – Hof Berger-Glatzenberger, Fridolfing – Hof Gebhard-Kecht, Tettenhausen – Hof Kröger, Waging – Hof Weiß, Waging.

Wir haben uns auf aktuell 4 Sorten eingestellt:

Sorte 1: Den **Almkas** gibt es neben der Naturvariante mit verschiedenen Beimengungen, aktuell Almkas mit Kräutern („Gute Laune“ von Sonnentor) und Almkas mit geschrotetem Pfeffer. Möglich wären noch die Sorten Chili und Bockshornklee. Diesen Käse gibt es ganzjährig, weil er auch im Winter mit hochwertigen Silagen und Heu (geschmacklich gegenüber Sommer kaum feststellbar) produziert werden kann.

Daneben gibt es die reinen **Weidemilchkäse mit längerer Reifedauer**, die auch gern 1 Jahr alt werden können. Diese Käse können nur im Sommer ab Weidebeginn (meist ca. Mitte April) produziert werden und stehen dadurch nicht ganzjährig zur Verfügung. Wir versuchen ab 2016 aber, durch Vorproduktion immer mindestens 2 Sorten anzubieten. Je nach Nachfrage kann eine Sorte auch mal früher als geplant ausgehen.

Sorte 2: Den festen Schnittkäse **Rupertiradl** gibt es **ab Ende Juni 2016**.

Sorten 3 und 4: Die beiden Hartkäse **Wonneberger** und der affinierte **MähMuh** (aus Ziegen- und Kuhmilch) sind **ab Oktober 2016** verfügbar.

Bitte beachten Sie, dass der Käse nicht vakuuiert werden sollte!!

Kontakt und Bestellung bei der mobilen Käserei Chiemgau:

Tel: 08669-7887534; Fax: 08669-7887535

E-Mail: s.scholz@naturland-beratung.de

Die Käserei Frisch in Töfenreut, Wonneberg

Maria Frisch hat ihre Käserei in Töfenreut bei Wonneberg.

Für Familie Gröll aus Otting produziert sie Bio-Weichkäse aus Kuhmilch, der mit feinen Kräutermischungen in Bio-Sonnenblumenöl (von der Familie Kraller aus Tittmoning) eingelegt wird.

Die Ziegenmilchprodukte vom eigenen Hof sind Umstellungswaren, das bedeutet, der Hof wird schon jetzt nach Bio Richtlinien bewirtschaftet, darf aber die Produkte erst nach 2 Jahren Umstellungsphase als Bio-Produkte ausloben.

Kontakt Käserei Frisch :

Tel: 08681-9408; Fax. 08681-479584

Attl's Bioziegenhof, Muttering Fridolfing

Bei allen Käsen handelt es sich um zertifizierten Bio-Käse aus und mit besten Zutaten. Die Milch wird gleich nach dem Melken ganz frisch verarbeitet, daher kommt der typische Ziegengeschmack, wenn überhaupt, nur ganz leicht in den Käse. Die Milch wird auf 70 Grad erhitzt, somit können auch Kinder und Schwangere den Käse bedenkenlos genießen.

Kontakt:

Monika Obermaier

Tel. 08685-1630; E-Mail fam.obermaier@t-online.de