

# 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](mailto:oekomodellregion@waging.de)

<u>Käsesorten</u>	<u>Reifezeit</u>	<u>Merkmale</u>	<u>Haltbarkeit</u>	<u>Verpackungseinheit</u>	<u>Erzeuger/Verarbeiter</u>
Almkäse Natur	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
Almkäse Bockshornklee	Mind. 6 Wochen	mild-nussig	12 Wochen	Ca. 2,5-3 kg Laib *	Mobile Käserei Chiemgau
Rupertiradl – Heumilch	Mind. 2 Monate	nussig-würzig	4 Monate	Ca. 2,5 kg ¼ Laib	Mobile Käserei Chiemgau
Schnittkäse aus 100% Schafmilch	Mind. 6 Wochen	Mild-nussig	12 Wochen	Ca. 2,5 kg Laib *	Mobile Käserei Chiemgau
				*nur ganze Laibe	

<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, Unterstefling, Waging / Käserei Frisch Töfenreut
Bio-Weichkäse in Öl „Provenzalisch“	Weichkäse	Herzhaft-würzig nach provenzalischen Kräutern	14 Tage	Ca. 160-190 g	Biohof Gröll, Unterstefling, Waging / Käserei Frisch Töfenreut
Bio-Weichkäse in Öl „Waginger Brotzeitkas“	Weichkäse	Herzhaft-würzig angenehme Schärfe	14 Tage	Ca. 160-190 g	Biohof Gröll, Unterstefling 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>
<b>Kugel Goaß</b>	<b>Frischkäse</b>	<b>4 Frischkäsekugeln mit Gewürzen Paprika- Rosmarin, Pfeffer- Zwiebel-Ananas, Paprika- Zwiebel-Meerrettich, Kräuter- Knoblauch</b>	<b>14 Tage</b>	<b>Ca. 120g Becher</b>	<b>Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing</b>
<b>Feiges Törtchen – süß</b>	<b>Frischkäse</b>	<b>Ziegenfrischkäse in Feigenmarmelade – ideal zum Frühstück oder als Dessert</b>	<b>14 Tage</b>	<b>120g Pfandglas</b>	<b>Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing</b>
<b>Feiges Törtchen – Ingwerkose</b>	<b>Frischkäse</b>	<b>Ziegenfrischkäse in Aprikosen-Ingwermarmelade - ideal zum Frühstück oder als Dessert</b>	<b>14 Tage</b>	<b>120g Pfandglas</b>	<b>Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing</b>
<b>Feiges Törtchen – Flower Power</b>	<b>Frischkäse</b>	<b>Ziegenfrischkäse in Honig und Blütenblätter - ideal zum Frühstück oder als Dessert</b>	<b>14 Tage</b>	<b>120g Pfandglas</b>	<b>Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing</b>
<b>Kräuter Goaß</b>	<b>Frischkäse</b>	<b>Mild gesäuerter Ziegenstreichkäse mit Lauch und Zwiebeln</b>	<b>14 Tage</b>	<b>130g Becher</b>	<b>Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing</b>
<b>Frische Goaß</b>	<b>Frischkäse</b>	<b>Mild gesäuerter Ziegenstreichkäse – Quark (kann auch für Süßspeisen verwendet werden)</b>	<b>14 Tage</b>	<b>130g Becher</b>	<b>Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing</b>
<b>Mutteringer Meckerer</b>	<b>Schnittkäse mind. 6 Wochen</b>	<b>Halbfester Schnittkäse</b>	<b>3 Monate</b>	<b>1500g Laib</b>	<b>Attl's Bioziegenhof Fam. Obermaier Muttering/Fridolfing</b>

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

<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	3 Wochen	Ca. 180-200g Becher	Käserei Frisch Töfenreut
Bruschetta	Frischkäse	Ziegenfrischkäse mit Bruschettagewürz	3 Wochen	Ca. 180-200g Becher	Käserei Frisch Töfenreut
Feuer & Flamme	Frischkäse	Ziegenfrischkäse mit scharfer Gewürzmischung	3 Wochen	Ca. 180 – 200g Becher	Käserei Frisch Töfenreut
Marakesch	Frischkäse	Ziegenfrischkäse mit arabischer Gewürzmischung	3 Wochen	Ca. 180 – 200g Becher	Käserei Frisch Töfenreut
Toskana	Frischkäse	Ziegenfrischkäse mit italienischer Gewürzmischung	3 Wochen	Ca. 180-200 g Becher	Käserei Frisch Töfenreut
Kräuterbeet	Frischkäse	Ziegenfrischkäse mit Kräutermischung	3 Wochen	Ca. 180-200 g Becher	Käserei Frisch Töfenreut
Kräuter aus dem Garten	Frischkäse	Ziegenfrischkäse mit Kräutermischung	3 Wochen	Ca. 180-200 g Becher	Käserei Frisch Töfenreut
Naturkugeln	Frischkäse	Ziegenfrischkäse natur	1 Woche	Ca. 150g Becher	Käserei Frisch Töfenreut
Ingwer	Frischkäse	Ziegenfrischkäse mit Ingwer in Leinöl	3 Wochen	Ca. 180-200 g Becher	Käserei Frisch Töfenreut
Aprikose	Frischkäse	Ziegenfrischkäse mit Aprikosensoße	1 Woche	Ca. 100g Becher	Käserei Frisch Töfenreut

## Die mobile Käserei Chiemgau, Sondermoning

Die seit 15 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:

Schieferl-Hof Familie Praxenthaler, Fridolfing/Thannreit – Stiessberger Hof Familie Berger-Glatzenberger, Fridolfing/Stießberg – Hof Gebhard-Kecht, Waging/Jakobspoint – Naturland-Hof Kröger, Waging/Leopoldsberg - Familie Hagenauer, Surheim – Familie Streitwieser, Surheim – Bioland-Hof Familie Thaler Niedling - Naturland- Schafhof Familie Weiß, Waging/Öd

Wir haben uns für die Vermarktung im Rahmen der Ökomodellregion für drei Sorten entschieden:

Sorte 1: Den cremigen **Almkas** gibt es neben der Naturvariante mit verschiedenen Beimengungen, mit Kräutern („Gute Laune“ von Sonnentor), mit geschrotetem Pfeffer und mit Bockshornklee. Diesen Käse gibt es ganzjährig, weil er auch im Winter mit hochwertigen Silagen und Heu (geschmacklich gegenüber Sommer kaum feststellbar) produziert werden kann. Im Sommer haben die beteiligten Betriebe alle überwiegend Weidegang d.h. die Kühe ernähren sich zu fast 100 % aus frischem Weidegras.

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: Der etwas festere Schnittkäse **Rupertiradl** wird ausschließlich aus Heumilch des Betriebs Thaler aus Niedling und nur in den Wintermonaten gemacht. Er eignet sich besonders gut als Raclettekäse schmeckt aber mit zunehmenden Alter wie ein Bergkäse

Sorte 3: Der Schafskäse der Familie Weiß gibt es nur sporadisch und saisonal, weil die ca. 400 Milchschafe nicht immer genug Milch geben, in der Frühphase nach der Geburt die Lämmer trinken und die Molkerei auch bedient werden muss. Die Fütterung besteht im Winter immer aus Heu und im Sommer zusätzlich aus Weidegras.

Bitte beachten Sie, dass der aufgeschnittene Käse wegen der aufweichenden Rotschmiere nicht vakuumiert werden sollte!!

### Kontakt und Bestellung bei der mobilen Käserei Chiemgau:

Tel: 08669-7887534; Fax: 08669-7887535

E-Mail: [s.scholz@naturland-beratung.de](mailto: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 sind vom eigenen Hof der ebenfalls nach Bio Richtlinien bewirtschaftet wird.

**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](mailto:fam.obermaier@t-online.de)