

*BioHofkäserei
Deutschmann*



DER BIONIER FÜR BIO-ROHMILCH-KÄSESPEZIALITÄTEN

Region Schilcherland



DIE HOFKÄSEREI DEUTSCHMANN

Bionier für Bio-Rohmilch-Käsespezialitäten

Auf einem biologisch bewirtschafteten Bauernhof in der Marktgemeinde Frauental, im schönen Schilcherland, zirka 25 km südwestlich von Graz liegt die Hofkäserei Deutschmann. Auf sorgfältige Weise – im Einklang mit der vielfältigen Natur und Hilfsmitteln des 21. Jahrhunderts – werden die köstlichen Rohmilch-Käsespezialitäten der Hofkäserei Deutschmann produziert.

Bereits seit 1988 wird die Landwirtschaft nach den Richtlinien des „biologischen Landbaues“ bewirtschaftet. Seit 1991 gilt sie als anerkannte Biolandwirtschaft.



Aus frischer Kuhmilch – gemolken von Tieren, die artgerecht gehalten werden und die ebenfalls auf nach den Richtlinien des Ernteverbandes biologisch bewirtschafteten Bauernhöfen leben – werden seit 1993 unsere feinen Kreationen gekäst. Und zum kulinarischen Genuss im alten Kellergewölbe des Betriebes zur vollen Reife gebracht.



EIN REIFLICHER PROZESS – UNTER STRENGER AUFSICHT

Ein biologisch wirtschaftender Bauernhof unterliegt strengen Auflagen. Und das ist auch gut so. Neben der Bewirtschaftung der Felder wird ein großes Augenmerk auf die Aufenthaltsmöglichkeit im Freien wie auch in den Laufställen gelegt. Ebenso wird auch die Fütterung von genauen Richtlinien bestimmt. Grundfutterzukauf ist nur im Sonderfall (z. B. Dürre, Hochwasser) vorgesehen. Für das Kraftfutter wird ausnahmslos Biogetreide verwendet. Natürlich unterliegt die Produktion unserer Bio-Rohmilchkäse-Spezialitäten peniblen Richtlinien. Unser Käse wird in modernst ausgestatteten Räumen hergestellt und im originalen Gewölbekeller zur Reifung gebracht.



TIPPS FÜR KÄSEFREUNDE

Lagerung: Käse im Ganzen mit Rinde oder in Original-Verpackung ist problemlos. Sie halten im Kühlschrank bis zur Ablauffrist. Käse im Stück am besten in Frischhaltefolie oder in einen geschlossenen Behälter geben. So trocknet der Käse nicht aus und überträgt keine Gerüche.

Anwärmen: Aroma braucht seine Zeit. Frischkäse kann gleich serviert werden, andere Käse entfalten sich erst bei Raumtemperatur. Sie sollten zumindest eine Stunde – Weichkäse gut zwei Stunden – vor dem Genuss aus dem Kühlschrank genommen werden.



EIN AUSGEZEICHNETER KÄSE

Dass unsere Bio-Käsespezialitäten gut sind, wissen wir von unseren vielen Kunden und Käsefreunden. Aber unsere Spezialitäten bestehen auch im direkten Vergleich und überzeugen die Gaumen kritischer Juroren.

Als erstem steirischen Bio-Käsebetrieb ist es uns gelungen, folgende Auszeichnungen zu erhalten:

- LUCULLUS 2002
- KÄSE-BOTSCHAFTER 2005
- KÄSE-BOTSCHAFTER 2007
- KÄSE-KAISER 2009
- BESTES KÄSEGESCHÄFT DER STEIERMARK 2010
- LANDESSIEGER „SCHNITTKÄSE“ 2011



Wir führen auch folgende Gütesiegel und Verbands-Markenzeichen:



UNSERE BIO-KLASSIK-LINIE

Eine österreichische Bionierleistung im Käsehandwerk

Schon in den 80er Jahren haben wir begonnen uns intensiv mit der Rohmilchverarbeitung zu beschäftigen. Die Basis hierfür ist unser biologisch bewirtschafteter Bauernhof, auf dem unsere Kühe im natürlichen und gesunden Kreislauf leben. Dadurch ist es uns möglich täglich frische, naturbelassene Rohmilch zu Käse zu verarbeiten.

Von Hand geschöpft gelangen unsere Käse im alten Kellergewölbe zur vollendeten Reifung. Und schließlich zum typischen Deutschmann Aroma und Geschmack.

Es stehen zur Auswahl:

BIO-FASLKÄS'
BIO-KÜRBISKERNKÄSE
BIO-CAMEMBERT
BIO-STEIRERSCHIMMEL
BIO-BRIE
ROTER-BIO-BRIE







BIO-FASSELKÄS'

Halbfester Schnittkäse, zirka 10 Wochen gereift, die Pflege mit Rotweingeläger ist der „Punkt auf dem i“, leicht pikantes, volles Rohmilcharoma.

Im Laufe der Wochen bildet sich auf der dunklen Oberfläche der weiße Milchsimmel (unschädlich), der dem Käse sein uriges Aussehen verleiht.

BIO-KÜRBISKERNKÄSE

Mit Rotkultur gereifter, halbweicher Schnittkäse, mit einer Naturrinde aus Kürbiskernmehl verfeinert, die einen harmonischen Geschmack entstehen lässt.

Mit ca. 300 g oder 800 g in 4 bis 8 Wochen im Naturkeller gereift.



BIO-KLASSIK-LINIE

BIO-CAMEMBERT

Weichkäse mit Edelschimmel, der den Vergleich mit seinem französischen Vorbild nicht scheuen muss.

Punktgereift zum Ablaufdatum mit vollem Rohmilcharoma.



BIO-STEIRERSCHIMMEL

Die Kombination von edlem Blauschimmel im Käse und Rotkultur als Naturrinde ergeben mit der vollen Reife einen würzigen, pikanten Käse, der als krönender Abschluss bei jedem Käsegourmet ein Geschmackserlebnis von höchster Käsekultur hinterlässt.



BIO-KLASSIK-LINIE



BIO-BRIE

Weichkäse mit Edelschimmel, der von außen nach innen reift, das heißt, zuerst topfig ist und langsam in rund 6 – 8 Wochen nach innen durchreift.

Im Geschmack volles Rohmilcharoma mit leichter feiner säuerlicher Note.

ROTER-BIO-BRIE

Weichkäse mit Rotkultur gereift. Die Käse werden rund 3 Wochen mit Salzwasser, in dem die Rotkultur aufgelöst ist, gebürstet.

Diese Kultur gibt dem Käse den Charakter, der nach rund 8 Wochen Reifezeit in cremig weichem Käseteig seinen Höhepunkt findet.



BIO-KLASSIK-LINIE

UNSERE BIO-AFFINEUR-LINIE

Eine internationale Bionierleistung

Mit der Bio-Affineur-Linie ist die Hofkäserei Deutschmann dem Ruf der internationalen Käsewelt gefolgt. Als erster österreichischer Käserei ist es uns gelungen mit einem kompletten Sortiment in internationalen Spezialitäten-Läden und Restaurants aufgenommen zu werden. In direktem Vergleich mit großen Käsenationen wie Frankreich, Italien, Holland usw. Täglich geprüft von einer anspruchsvollen internationalen Kundschaft.

Diese Bio-Affineur-Linie besteht durch die qualitativ hochwertige Bio-Rohmilch, der exzellenten Reifung und den raffinierten regionalen Rezepturen: alles auf der Basis biologischer Produkte.

Seit Herbst 2009 stehen zur Auswahl:

HONIGTRAUM mit Bio-Metgeläger der Bio-Imkerei Sommer
ROTE TRAUBE mit Bio-Zweigelt vom Bio-Weinbau Beilschmidt
ZWETSCHGERL mit Bio-Zwetschenbrand der Schnapsbrennerei Gölles
WILDBACHER mit Strohwein vom Weingut Jöbstl





HONIGTRAUM

mit Bio-Metgeläger der Bio-Imkerei Sommer

Jung gereiften Weichkäse verfeinern wir mit Bio-Met bzw. Bio-Metgeläger, welches bis zu 5 Jahre in Akazienfässern lagert. Dieser Dessertwein gibt dem Käse eine feine, verführerische, süßliche Note, dessen Oberfläche sich durch eine feine Marmorierung auszeichnet.

ROTE TRAUBE

mit Bio-Zweigelt vom Bio-Weinbau Beilschmidt

Jung gereifter Weichkäse trifft auf burgenländischen Zweigelt und Traubensaft, natürlich BIO. Nach einigen Tagen der Muße verfeinern wir ihn mit gerebeltem Basilikum an der Oberfläche, was ihm feine Aromen der Würze verleiht.



BIO-AFFINEUR-LINIE

ZWETSCHGERL

*mit Bio-Zwetschkenbrand
der Schnapsbrennerei Gölles*

Unsere erlesenen Blauschimmelkäse kommen nach rund 6 Wochen Reifezeit in unsere Affineur-Küche. Liebevoll werden sie einige Tage mit Bio-Zwetschken-Edelbrand und Bio-Zwetschensaft getränkt. Der letzte Pfiff sind die gehackten Dörrzwetschken, die dem Käse edles Aussehen verleihen.



WILDBACHER

mit Strohwein vom Weingut Jöbstl

Blauer Edelschimmelkäse wird in Strohwein getränkt. Diese Rarität wird aus der Wildbacher Traube (Schilcher) gekeltert. Gehaltvolle und süße Aromen lassen höchste Gaumenfreuden erwarten.

BIO-AFFINEUR-LINIE

EIN TEAM, AUF DAS WIR WIRKLICH STOLZ SEIN KÖNNEN.

Hinter jeder Bio-Käsespezialität aus dem Hause Deutschmann stehen unsere kompetenten und vielseitigen MitarbeiterInnen.

Mit ihren Händen und mit ihrer Hilfe entstehen aus biologischen Produkten ausgezeichnete Bio-Käsespezialitäten.





WIR GEWÄHREN IHNEN GERNE EINEN EINBLICK IN DIE BIO-KÄSEHERSTELLUNG

*Besichtigung der Käserei und des Gewölbekellers, mit Kurzfilm und Käseverkostung,
für Gruppen ab 10 Personen nach Terminvereinbarung (gegen Unkostenbeitrag)*

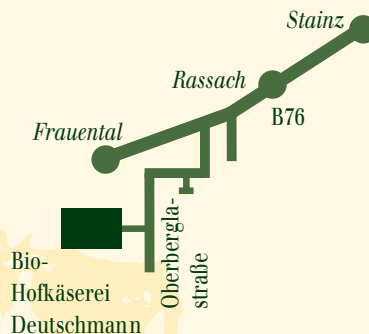
*Wir freuen uns über Ihren Besuch!
Franz und Gertrud Deutschmann.*

SO FINDEN SIE EINFACH ZUR BIO-HOFKÄSEREI DEUTSCHMANN

Über die A2 kommend, von
Wien, Graz oder Klagenfurt:



Von Stainz, über die B76: Bei Straßenkilometer
19,8 links in die Oberberglstraße einbiegen.



Bio-Hofkäserei Deutschmann GbR.

A-8525 Frauental, Oberberglstraße 10

Tel. +43 (0)3462/40 57, Fax +43 (0)3462/40 57-20

www.hofkaeserei-deutschmann.at

E-mail: info@hofkaeserei-deutschmann.at



Ab-Hof-Verkauf

Mo – Sa: 8.00 – 12.00 Uhr

Mo – Fr: 17.00 – 18.00 Uhr

