

Käserei & Glasmalerei GmbH Stift Schlierbach

Die Klosterkäserei des Stiftes Schlierbach wurde 1924 gegründet und ist heute marktführend in der Produktion von Weichkäse mit Rotkultur in Österreich. Gesamtjahresproduktion: 1.300 t. Seit 1995 vermittelt die Käserei durch die 1. Schaukäserei Österreichs Einblick in die Käseherstellung und die Landwirtschaft. Seit 1999 werden auch Biokäsesorten in der Stiftskäserei erzeugt. Mit der Realisierung des Schlierbacher Genusszentrums begann eine neue Epoche in der 80-jährigen erfolgreichen Geschichte der Klosterkäserei.

Das Genusszentrum wurde so konzipiert, dass es zur geschichtsträchtigen Architektur des barocken Stiftes einen ergänzenden Kontrast darstellt. Das transparente Gebäude wirkt einladend und freundlich auf seine Besucher. Das Projekt Genusszentrum beherbergt Seminarräume, einen Käseshop sowie viel Raum für Ausstellungen. Genießen kann man hier auch in Zukunft Kochperformances als Unterhaltung. Spitzenköche geben ihre Geheimnisse preis und lassen sich auf die Finger sehen. Genießen nicht nur mit dem Gaumen, sondern auch mit Aug' und Ohr- Kochkultur vom Feinsten.

Mit dem Jahr 2012 wird die gesamte Produktion auf "Bio" umgestellt und somit die 1. Österreichische Bio-Klosterkäserei entstehen.

Kontakt

Käserei & Glasmalerei GmbH Stift Schlierbach

Mag. Karl Heimböck
Klosterstraße 1
4553 Schlierbach

Telefon: +43 7582 83013
Fax: +43 7582 83013-176

E-Mail: info@stift-schlierbach.at
Web: <http://www.stift-schlierbach.at>



Auszeichnungen

1992 Goldmedaille für St. Severin

1994/95 österreichischer Bundessieger (Romadur)
1995 1. Int. Käsiade – Gold für St. Severin
1999 Käsekaiser (Produktionsleiter Josef Ritt – bester Käser Österreichs)
2000 Käsekaiser (Bioklosterkäse – bester Biokäse Österreichs)
5. Int. Käsiade – Gold für St. Severin, Bronze für Romadur
2001 Käsekaiser (Josef Ritt wird als bisher einziger Käsemeister bereits zum 2. Mal bester Käser Österreichs)
2002 Käsekaiser für St. Severin (Kategorie Weichkäse)
Käsekaiser für „ Roter Mönch mit Birne“ (Kategorie Innovation)
Internationale Käsiade: Silbermedaille für St. Severin, Bronzemedaille für Schlosskäse 55%
2003 Käsekaiser für St. Severin (Bester Weichkäse Österreich)
2004 Käsekaiser für „2mönche“ (Kategorie Innovation)
Internationale Käsiade: Goldmedaille für „2mönche“
Silbermedaille für „Bio-Münsterkäse“
2005 Käsekaiser für „2mönche“ als bester Weichkäse Österreichs
2006 Auszeichnung Genuss Region Österreich „Schlierbacher Käse“
2008 Käsekaiser
2009 OÖ Landesausstellung „Mahlzeit“ im Stift Schlierbach
2010 2 DLG-Gold-Medaillen für Schaf- und Ziegenmilchkäse

Gütesiegel & Marken



Catering / Buffets

Käseplatten (nach individuellem Wunsch)

Geschenke

Käsespezialitäten nach Wunsch in einem Körbchen, auf einem Brett oder Glas individuell zusammenstellbar

Produktpalette

Schlierbacher Schlosskäse 35 % und 55 % (Produktkategorie: Kuhmilchkäse)