

Biokäserei St. Leonhardt GmbH & Co KG

Seit 1993 wird in der Biokäserei St. Leonhard nach alter Tradition und nach modernsten Herstellungsverfahren qualitativ hochwertige Bio-Käsespezialitäten hergestellt. Dabei werden täglich hunderte Liter frische Kuhmilch zu weichkäsespezialitäten verarbeitet, die ausschließlich aus der eigenen kontrollierten biologischen Landwirtschaft stammen, oder von Partnerbetrieben aus der Mühlviertler Region. Alles das ganz nach traditioneller Handwerkskunst. Die Käsemacher aus dem Mühlviertler Hügelland verstehen sich nicht nur als Lebensmittelproduzenten, sondern auch als Bio-Genuss Botschafter. Das die St. Leonhardter Käserei mit ihrer Philosophie auf dem richtigen Weg sind zeigen die vielen Preise und Auszeichnungen der letzten Jahre. Besonders der rahmig-zarte Bio-Camembert wurde unzählige Male prämiert, sogar vom Österreichischen Genusssalon.

Käsemacher mit echter Handwerks Kunst

Ein Blick in die St. Leonhardter Käsewelt reicht für Käsekenner, um die Handwerkskunst und die einzelnen Arbeitsschritte des Käsemachens zu erkennen: Vor dem Abfüllen in die Käseformen wird der sogenannte Bruch geschnitten und gerührt und natürlich handverschöpft. Dies ist sehr schonend für den Käsebruch und erhöht die Qualität. Nach dem Abfüllen wird der Käse rasch gewendet, damit er seine richtige Form bekommt und die Molke gut austreten kann. Nächsten Tag verbringt der Käse einige Stunden im Salzbad zur Verbesserung der Haltbarkeit und des Geschmacks. Der typische Camembertschimmel wird in einem natürlichen Verfahren angezchtet und entwickelt sich während der Reifung. Während der circa zweiwöchigen Reifezeit muss der Camembert täglich gewendet werden, in der Biokäserei St. Leonhardt natürlich von Hand, diesen Vorgang bezeichnet man als Käsepflege.

Kontakt

Biokäserei St. Leonhardt GmbH & Co KG

Josef Stöbich
St. Leonhard 8
4152 Sarleinsbach

Telefon: +43 7283 8888
Fax: +43 7283 8888-10

E-Mail: office@biokaeserei.at
Web: <http://www.biokaeserei.at>

Ansprechpartner



Michaela Stöbich
Geschäftsleitung

Mobil: +43 664 5701884
E-Mail: office@biokaeserei.at

Auszeichnungen

Kasermann 2000 3. Preis Moldauseer (Schnittkäse)
Kasermann 2005 3. Preis Camembert natur
Kasermann 2005 3. Preis Butterkäse mit Rotschmiere
Kasermann 2006 Sieger Camembert natur
Genusssalon 06/07 Silber Bierkäse
Genusssalon 06/07 Bronze Camembert natur
Kasermann 2008 2. Preis Camembert natur
Kasermann 2008 3. Preis Münster
Kasermann 2008 3. Preis Camembert Kräuter
Kasermann 2010 2. Preis Camembert Pfeffer
Kasermann 2010 2. Preis Camembert natur
Kasermann 2011 1. Preis Camembert Nuss
Kasermann 2011 1. Preis Camembert natur
Kasermann 2011 3. Preis Camembert Kräuter

Gütesiegel & Marken



BIO-Zertifizierung: Lacon AT-BIO-402

Produktpalette

St. Leonhardter Brie natur (Produktkategorie: Kuhmilchkäse)

St. Leonhardter Brie Nuss (Produktkategorie: Kuhmilchkäse)

St. Leonhardter Camembert Kräuter (Produktkategorie: Kuhmilchkäse)

St. Leonhardter Camembert natur (Produktkategorie: Kuhmilchkäse)

St. Leonhardter Camembert Nuss (Produktkategorie: Kuhmilchkäse)

St. Leonhardter Camembert Pfeffer (Produktkategorie: Kuhmilchkäse)