

Steirische Käse- und Joghurtprämierung 2008



lk

landwirtschaftskammer
steiermark

www.gutes.at

Nimm dir das Beste – Käse und Joghurt aus der Steiermark



„Vom alpinen Grünland bis zu den Weinbergen im Süden, Westen und Osten des Landes, von den Spezialkulturen bis zu den Veredelungsbetrieben, so agrarisch

bunt wie das Genussland Steiermark ist kaum eine andere Region. Und dazu gehören auch Käse- und Joghurtspezialitäten. Die Steirerinnen und Steirer wissen, dass sie sich dabei ganz auf ihre Bäuerinnen und Bauern verlassen können. Denn diese produzieren Lebensmittel nach höchsten Sicherheitsstandards, umwelt- und tiergeschutzgerecht sowie mit einzigartigem Geschmack. Bei der Vielfalt der Käsespezialitäten und Joghurts kann man diese Vielfalt sehen und schmecken!“

Johann Seitinger,
Agrar-Landesrat



„Mit dem österreichischen Qualitätsprogramm „Gutes vom Bauernhof“ konnte in den letzten 10 Jahren viel bewegt werden. Es ist Basis einer Vielzahl

an lokal verwurzelten, überregional operierenden Leitprojekten.

Wir freuen uns, Ihnen in dieser Broschüre unsere prämierten Hofmolkereien 2008 mit Adressen und Bezugsquellen vorstellen zu können. Sie bilden das Spitzenfeld der insgesamt rund 350 steirischen Hofmolkereien.

Viel Freude und Genuss auf Ihrer Entdeckungsreise – zu Fuß, per Rad, per Bahn oder in illustrierter Fahrgemeinschaft!“

Margareta Reichsthaler,
Direkt vom Bauernhof Beratungsteam



„Es ist wirklich erstaunlich, dass sich die ohnehin schon sehr hohe Qualität von Jahr zu Jahr noch weiter steigern lässt. 50 Betriebe haben insgesamt 120 Produkte eingebracht, davon wurden diesmal

114 prämiert. Und das bedeutet, dass 95 % der eingereichten Proben eine Auszeichnung tragen dürfen! Diese äußerst hohe Qualität zeigt auch den Erfolg der Schulungsmaßnahmen für Direktvermarkter, die von der Landwirtschaftskammer angeboten werden. Gerade heimische Käsespezialitäten und Frischmilcherzeugnisse werden im Moment von den Konsumenten mehr geschätzt denn je – und die Nachfrage übersteigt im Moment sogar das Angebot. Das bedeutet, dass hier für bäuerliche Betriebe noch großes Potential besteht und viele bäuerliche Familien damit auf eine gesicherte Zukunft blicken können.“

Gerhard Wlodkowski,
Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark

5 Botschaften des guten Geschmacks

Hofeigene Frischmilch von gesunden Kühen

Unsere Bäuerinnen und Bauern wissen, dass gesunde Tiere Voraussetzung für Geschmack und Qualität sind. Die passende Zusammensetzung des überwiegend hofeigenen Futters bestimmt ganz wesentlich das Ausgangsprodukt Milch.

Weidegang, behutsamer Umgang mit den Tieren, Sauberkeit und sorgfältigste Vorbereitung der Milch sind ebenso wichtige Voraussetzungen. Je nach Spezialität sind unsere Hofkäsereien bereits bei der Milchauswahl und bei der Milchvorbereitung sehr wählerisch.

So schwört eine Rohmilchkäserin auf die Morgenmilch, ein anderer Hofkäser setzt auf die Milch nach dem dritten Grünfutterschnitt für seinen Hartkäse.

Hygiene von der Frischmilch bis zum fertigen Produkt

Vom Melken bis zur Käsereifung gilt es, auf peinlichste Sauberkeit zu achten. Dies ist nicht nur für Rohmilchkäseherstellung wichtig. Nur aus bester Milch können schmackhafte Käse- und Sauermilchprodukte entstehen.

„Dass nicht nur der Westen, sondern auch der Osten Österreichs heute weltweit als Käseregion erster Qualität gilt, ist vor allem den Bemühungen der steirischen Bauern und Molkereien zu verdanken. Zahlreiche engagierte Käsemeister setzten in den 80ern neue Schwerpunkte, etwa im Bereich Schaf- und Ziegenkäse, Blau- und Grünschimmelkäse oder in der Erhaltung alter Sorten wie dem Ennstaler Steirerkas. Die Feinschmecker von heute haben das Glück, sich die wohlschmeckenden Folgen dieser Pionierzeit auf der Zunge zergehen lassen zu dürfen.“

Christoph Wagner, echt steirisch-Ehrenbotschafter 2006

„Weil neben der hofeigenen tagesfrischen Milch das handwerkliche Geschick entscheidend ist, werken in unserer Hofkäserei neben mir nur meine Frau und mein Sohn. Tipps und neue Ideen holen wir immer wieder von erfahrenen Käsemeistern aus ganz Österreich.“

Alois Krenn, Raabau 44, 8330 Feldbach

„Französischer Rohmilchkäse war unser Vorbild. Wir haben uns spezialisiert auf Rohmilchweichkäse aus 100 % biologischer Milch mit Naturrinde gereift. Damit sich der hohe Aufwand auch rechnet und wir unsere Spezialitäten im Feinkostbereich positionieren können, verarbeiten wir auch die Biomilch von 3 ausgewählten Biobetrieben aus der Region.“

Franz Deutschmann, Oberberglastraße 10, 8523 Frauental

„Weil ohne Liebe nichts geht und Alleinstellung am Markt wichtig ist, habe ich mich in den letzten Jahren voll auf gereifte Käse spezialisiert. Die tägliche Käsepflege im Reifekeller sehe ich als größte persönliche Herausforderung. Zu erkennen, welcher Laib gerade was braucht und peinlichste Sauberkeit sind entscheidend.“

Markus Schützenhöfer, Stambach 38, 8232 Grafendorf

„Die Milchqualität muss passen. Dabei ist mir der sorgsame Umgang mit meinen Kühen wichtig. Nur reine Heumilch eignet sich für wirklich guten Hartkäse. Deswegen beginnt guter Käse bereits auf der Wiese. 90 % meiner Käseproduktion erzeuge ich aufgrund der hofeigenen Futterbasis im Sommer.“

Thomas Lassacher, 8820 Perchau am Sattel





Genusskrone – die besten Steirer



Frischkäse und Frischkäsezubereitung (aus Kuhmilch)

Frischkäse und -zubereitungen haben eine geschlossene glatte Oberfläche und eine weiße Frischkäsemasse. Die geschlossene Schnittfläche ohne Löcher und die cremige Konsistenz sorgen für einen mild-säuerlichen Geschmack.



– **Preisträger**

Käseroulade-Kürbis

Thaller Alois und Elisabeth
Leitersdorf 18, 8271 Bad Waltersdorf
T: 03333/3223



Weichkäse (aus Kuhmilch)

Je nach Reife schmeckt der Weichkäse mild-säuerlich bis würzig. Er hat einen geschlossenen weißen Edelschimmelrasen und einen einfarbigen Käseteig, wodurch er eine weiche bis cremige Konsistenz erhält. Die Schnittfläche des Weichkäses enthält keine Lochung.

Bio-Rohmilch Camembert

Hofkäserei Deutschmann
Oberberglstraße 10, 8523 Frauental
T: 03462/4057



Schnittkäse (aus Kuhmilch)

Schnittkäse zeichnet sich durch seine gepflegte Oberfläche, den elfenbeinfärbigen bis goldgelben, geschmeidigen Teig und eine fast geschlossene Schnittfläche aus. Seine Aromen reichen von mild-aromatisch bis pikant.

Juhudler

Milchhof Wurzinger
Petzelsdorf 51a, 8350 Fehring
T: 0664/4231769



Hartkäse (aus Kuhmilch)

Ein zart-schmelzender, elfenbeinfarbiger Käseteig und eine kleine Kirschlochung charakterisieren den Hartkäse. Je nach Reifestufe ist er fein-würzig bis kräftig-pikant und verfügt über ausdrucksstarke und vielfältige Aromen.

Grottenhofer Hauskäse

LFS Alt Grottenhof
Krottendorfer Straße 110, 8052 Graz
T: 0316/281561

Frischkäse und Frischkäsezubereitung (aus Schaf- oder Ziegenmilch)

Frischkäse und -zubereitungen haben eine geschlossene glatte Oberfläche und eine weiße Frischkäsemasse. Die geschlossene Schnittfläche ohne Löcher und die cremige Konsistenz sorgen für einen mild-säuerlichen Geschmack.

Ziegenroulade mit Kernöl

Bio-Hofkäserei Grabenhofer
Egg 43, 8672 St. Kathrein/Hauenstein
T: 0676/7046193

Schnitt- und Hartkäse (aus Schaf- oder Ziegenmilch)

Schnitt- und Hartkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch bestechen durch vielfältige Aromen, die je nach Reifestufe von mild-aromatisch bis kräftig-pikant reichen. Die gepflegte Oberfläche und der elfenbeinfarbige, geschmeidige Käseteig sorgen für ein besonderes Geschmackserlebnis.

Caprissimum Bergziegenkäse

Hofkäserei Tschellesnig
Hauptstraße 117, 8794 Vordernberg
T: 0664/5926156

echt Steirisch Genussjury 2007 – Sieger und Nominierte



Frischkäse aus Kuhmilch

Käseroulade-Kürbis

Thaller Alois und Elisabeth
Leitersdorf 18
8271 Bad Waltersdorf
T: 03333/3223



Weichkäse aus Kuhmilch

Bio-Rohmilch Camembert

Hofkäserei Deutschmann
Oberberglastraße 10
8523 Frauental
T: 03462/4057



Schnittkäse aus Kuhmilch

Mini-Fasskäs

Hofkäserei Deutschmann
Oberberglastraße 10
8523 Frauental
T: 03462/4057



Frisch- und Weichkäse (Schaf und Ziege)

Schafbrimsen

Weizer Schafbauern
Marburgerstraße 45
8160 Weiz
T: 03172/30370



Schnitt- und Hartkäse (Schaf und Ziege)

Bergkäse

Bio-Hofkäserei Thanei
Schönau 12
8225 Schönau bei Pöllau
T: 0664/2817214

Nominierte:

Speisetopfen

Helga Schautzer
Sernau 44
8462 Gamlitz
T: 03453/6603

Konixberger Weichkäse

Familie Krenn
Raabau 44
8330 Feldbach
T: 0676/9512021

Jagerberger Bauernkäse

Franz und Ursula Hofstätter
Unterzirknitz 22
8091 Jagerberg
T: 03184/8210

Ziegenroulade mit Kernöl

Bio-Hofkäserei Grabenhofer
Egg 43
8672 St. Kathrein/Hauenstein
T: 0676/7046193

Caprissimum Bergziegenkäse

Hofkäserei Tscheliesnig
Hauptstraße 117
8794 Vordernberg
T: 0664/5926156

Frischkäse-Roulade

Bio-Hofkäserei Schützenhöfer
Stambach 38
8232 Grafendorf
T: 0664/1413406

Bio-Frischkäse natur

Marianne Krogger
Karnerviertel 61
8252 Mönichwald
T: 03336/4865

Mostkäse

Milchhof Wurzinger
Petzelsdorf 51a
8350 Fehring
T: 03155/3822

Weißer Ziege

Rupert Tax
Piberegg 3
8580 Piberegg
T: 0664/5244874

Aschenkäse (Ziegenhartkäse)

Familie Dr. Wagner
Schatzmühle
8411 Hönigsberg
T: 03185/2534

Verkostungskriterien und Ablauf der Verkostung



Projektleitung: Mag. Marianne Reinegger, Ing. Sabine Poier



Schnittkäse

Die Jury:

Diese setzt sich aus Spezialisten unterschiedlichster Bereiche zusammen. Gemeinsam mit dem Verein Käsesommelier Österreich bewerten Direktvermarkter, ausgebildete Käsereimeister, diplomierte Käsesommeliers, Lehrkräfte aus dem landwirtschaftlichen Schulwesen, Spezialberater der Landwirtschaftskammer, sowie Personen von kammernahen Einrichtungen die Produkte.

Kostleiter:

DI Martin Rogenhofer, LMTZ Francisco Josefinum

Die Juroren:

Sie sind für diese Tätigkeit qualifiziert, haben eine sensorische Grundausbildung sowie ständige Verkoster-schulungen, die unumgänglich sind.

Ing. Christa Bergmann, Gertraud Deutschmann, Dr. Dorit Fischer, Ing. Hedwig Fischer, Ing. Karl Fraißler, Ing. Elisabeth Hasler, DI Karl Kaltenecker, Ing. Barbara Kiendlspurger, Bakk. Ernst Koschuch, Christoph Krenn, Karin Kriegl, Gottfried Masser, Ing. Veronika Piller, Renate Prettnner, Brigitte Racz, Ing. Eva Schiefer, Josef Schifferl, Vinzenz Michael Stern, Ing. Josef Stiehl, Dr. Franz Suppan, Sabine Wurzingner

Die Preise:



Die Kategorien:

- **Frischkäse und Frischkäsezubereitungen aus Kuhmilch (Lab- und Säuretopfen, mit und ohne Gewürze)**
- **Frischkäse und Frischkäsezubereitungen aus Schaf- und Ziegenmilch (Lab- und Säuretopfen, mit und ohne Gewürze)**
- **Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse aus Kuhmilch**
- **Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse aus Schaf- und Ziegenmilch**
- **Regionale Spezialitäten (Ennstaler Steirerkäse, Murtaler Steirerkäse)**
- **Sauermilchprodukte (Joghurt, Fruchtjoghurt, Joghurt drinks) aus Kuhmilch**
- **Sauermilchprodukte (Joghurt, Fruchtjoghurt, Joghurt drinks) aus Schaf- und Ziegenmilch**

Verkostungskriterien und Ablauf der Verkostung



Geruchsbeurteilung



Verkostungstisch



Geschmacksbeurteilung

Ablauf der sensorischen Bewertung:

Die eingereichten Produkte werden nummeriert, so dass jedes Produkt anonym zur Verkostung gelangt (Joghurtbecher und Produktbehälter werden überklebt). Damit wird garantiert, dass kein Verkoster weiß, wer der Produzent des jeweiligen Produktes ist. Jedes Produkt wird systematisch von außen nach innen geprüft. Die sensorische Bewertung verlangt höchste Konzentration jedes einzelnen Verkosters.

Als „Messgerät“ fungieren nämlich die menschlichen Sinnesorgane, die genau testen müssen, ob es Abweichungen gibt. Die Milchprodukte werden nach produktspezifischen Kriterien geprüft (z.B. Camembert soll ein typisches Champignon-Aroma aufweisen). Alle Produkte werden auf augenscheinliche Fehler und nicht auf subjektive Geschmacksvorlieben geprüft. Merkbliche Abweichungen werden dokumentiert und an den Produzenten rückgemeldet. Dadurch hat er die Möglichkeit, seine Produktqualität zu verbessern.

Hauptbeurteilungskriterien bei Hart-, Schnitt- und Weichkäse, sowie bei den regionalen Spezialitäten sind:

- Aussehen- Äußeres
- Aussehen- Inneres
- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack

Bei Frischkäse bzw. Frischkäsezubereitungen und Sauermilchprodukten wird geachtet auf:

- Aussehen
- Konsistenz
- Geruch
- Geschmack

Wie kommt es zum Ergebnis?

Jedes Produkt wird von mindestens vier voneinander unabhängigen Einzelrichtern bewertet. Die Vorgehensweise erfolgt von außen nach innen d.h. mit der Reihenfolge Auge, Nase und Mund. Jeder Verkoster fällt sein Urteil. Aus allen Ergebnissen wird dann die Qualitätszahl errechnet, die bekannt gibt, ob eine Prämierung ausgesprochen wird.

Eine erfolgreiche Prämierung ist die beste Bestätigung für die Produktqualität.

Die Preisträger

Bezirk Deutschlandsberg	Produktbezeichnung		Gold	Silber	Bronze
Hofkäserei Deutschmann Oberberglastraße 10, 8523 Frauental, T: 03462/4057 Ab Hof Verkauf, Buschenschänken, Bauernmarkt am Kaiser-Josef-Platz Graz, Merkur, Spar, Meinl am Graben, Stadtbauernladen, etc.	Brie; Mini-Fasskäse Rohmilchcamembert; Roter Brie Steirischer Kürbiskernkäse; Steirerschimmel	 	●	●	●
Handwerkskäserei MAGO Masser Gottfried, Hohlbach 97, 8530 Deutschlandsberg, T: 03462/6320 Hofladen, Käsetheke Deutschlandsberg, Bauernmarkt Lendplatz und Eggenberg	Schaffrischkäse klassik; Blaue Ziege Blaues Schaf		●		●
Schöninger Franz und Maria Unterbergla 39, 8522 Groß St. Florian, T: 03464/2791 Ab Hof Verkauf, BL, BE, BS, Hotels, Restaurants	Bauertopfen Naturjoghurt; Hochgleinzer frisch; Hochgleinzer mild; Hochgleinzer Pfeffer Hochgleinzer pikant		●	●	●
Tappler Ewald und Gerlinde Am Anger 5, 8522 Groß St. Florian, T: 03463/2861 Ab Hof Verkauf	Ziegenweichkäse „Krariegler“				●
Bezirk Feldbach					
Baumann Robert Thien 1, 8342 Gnas, T: 0664/6363664 Ab Hof Verkauf, BL Kunst & Kost in Gnas, Spar Fürpass in Gnas	Frische Ecken mit Kräuter				●
Fischer Dr. Dorit und Kurt Mitterfladnitz 103, 8322 Mitterfladnitz, T: 03115/3226 Naturkostläden in Graz, Bioladen Matzer, Kornwaage, Kleine Hexe, Naturkost Margreth, Bio-Spähre Hartberg, Bauernstadl Feldbach, Biobauernmarkt Eggenberg	Bio Schafjoghurt		●		
Land- und forstwirtschaftliche Fachschule Hatzendorf Hatzendorf 110, 8361 Hatzendorf, T: 03155/2252 eigener Hofladen	Rollino; Schnittkäse „Moser“ Käsebällchen; Schnittkäse „Pfefferbaron“; Schnittkäse „Räuchermandl“		●	●	
Milchhof Hofstätter Unterkirnitz 22, 8091 Jagerberg, T: 03184/8210 Ab Hof Verkauf, BE De Merin, Saziani, Kfh Mörath, Hofladen Kapfenberg, Buschen- schänken	Räucherkäse			●	

Die Preisträger

Bezirk Feldbach	Produktbezeichnung		Gold	Silber	Bronze
Krenn Alois, Theresia und Christoph Raabau 44, 8330 Feldbach, T: 0676/9512021 Ab Hof, BL, Lebensmittelhandel, BS, Gastronomie, Hotellerie, Stadtbauernladen	Konixberger Hexen Kas Konixberger Bauernkäse; Konixberger Aschengold		●	●	
Spreitzer Manfred Schulberg 25, 8323 St. Marein bei Graz, T: 03119/2812 Ab Hof Verkauf nach telefonischer Vereinbarung, Bioläden in Graz	Ziegenkäse mit Kräuter			●	
Strasser Franz und Heidemarie Hatzendorf 72, 8361 Hatzendorf, T: 03155/3250 Schulmilch, BL, Billa und Sparmärkte bzw. Kaufhäuser in der Region, Hotels und Gasthäuser	Naturjoghurt gerührt Fruchtojoghurt Marille		●	●	
Milchhof Wurzinger Petzelsdorf 51a, 8350 Fehring, T: 0664/4231769 Ab Hof Verkauf, Bauernläden, BS	Juhudler; Holterbua; Vagabund Mostkäse; Weichkäse ungerEIFt Strudeltopfen; Fruchtojoghurt Cocos		●	●	●
Bezirk Graz					
Land- und forstwirtschaftliche Fachschule Alt Grottenhof Krottendorferstraße 110, 8052 Graz, T: 0316/281561 Ab Hof Verkauf Dienstag und Donnerstag von 15 Uhr 30 bis 17 Uhr 30	Vollmilchtopfen Grottenhofer Auslese; Tilsiter Ekkehard Hauer Käse		●	●	●
Bio-Milch EZG Mantscha Gschier Mantscha 14, 8054 Graz, T: 0316/283863 Ab Hof Verkauf, Bioläden, Großküchen, Einzelhandel	Bio Naturjoghurt gerührt			●	
Familie Hrust Anita u. Harald Fuchsriegelweg 23, 8010 Graz, T: 0664/5008199 Bauernmarkt Kaiser Josef Platz, Graz, Samstag von 7-13 Uhr	Landtopfen Kräuterziegenkäse Kräutertopfen; Ziegenkäse natur		●	●	●
Bezirk Graz-Umgebung					
Karner-Roj Veronika Selenz 105, 8103 Rein, T: 03124/54446 Ab Hof	Ziegenmilchfrischkäse mit Kürbiskernen		●		

Die Preisträger

			Gold	Silber	Bronze
Krois Johann Wagnitzstraße 57, 8073 Feldkirchen; T: 03135/51339 Ab Hof Verkauf, BE Lagerhaus Kalsdorf und Hausmannstätten, Aschenbacher HL - Vasoldsberg; div. Schulen und Kindergärten	Vanillejoghurt Erdbeerrjoghurt		●	●	
Professner Gerhard und Melissa Panoramastraße 87, 8063 Hart-Purgstall, T: 03117/3667 Ab Hof Verkauf, Schulmilch in Graz, Graz-Umgebung, Passail sowie Weiz und Umgebung	Naturjoghurt Vanillejoghurt		●	●	
Stern Vinzenz Michael Rohrbach 80, 8151 Rohrbach-Steinberg, T: 0664/1304716 Ab Hof Verkauf - Mo bis Sa von 7.00 bis 19.00 Uhr	Speisetopfen aus Rohmilch; Joghurt natur Joghurt Heidelbeer; Aichstern; Camembert aus Rohmilch		●	●	
Bezirk Hartberg					
Gut Lieglerberg Bioerlebnishof Familie Scheiber Jungberg 85, 8274 Buch bei Hartberg, T: 0664/2376180 Bauernladen, Bauernmarkt	Ziegenacidophilusmilch natur			●	
Bio-Hofkäserei Schützenhöfer Flora Schützenhöfer, Markus Schützenhöfer, Silvia Schützenhöfer Stambach 38, 8232 Grafendorf, T: 0664/1413406 Ab Hof Verkauf, Bauernmärkte und -läden, Buschenschank, Seminarhotel Retter	Cremetopfen (Flora Schützenhöfer); HartBergKäse (Markus Schützenhöfer) Gustobällchen in Öl (Flora Schützenhöfer); Pfefferfelix (Silvia Schützenhöfer) Weisser Edelmax (Markus Schützenhöfer) Erdbeerrjoghurt (Flora Schützenhöfer)	 	●	●	●
Hofmolkerei Alois und Elisabeth Thaller Leitersdorf 18, 8271 Bad Waltersdorf, T: 03333/3223 Ab Hof Verkauf, Hotels, Gastronomie, Bauernecke	Frischkäselaiabchen; Naturjoghurt Topfen		●		●
Bio-Hofkäserei Thanei Schönau 12, 8225 Schönau bei Pöllau, T: 0664/2817214 Ab Hof Verkauf, Bauernmärkte in Graz Eggenberg, Lindenwirt, BE Stadtbauernladen Graz, BL Pöllau, BE in der Region, Gastronomie „Der Steirerhof“; BS	Bio Erdbeerrjoghurt; Bio Bergkäse; Bio Camembert; Pöllauer Schmankerlkäse	 	●		
Bezirk Judenburg					
Hasler Johanna Zugtal 10, 8762 Oberzeiring, T: 0676/4414171 Piber´s Bauernecke Möderbrugg; Kump Bauernecke Oberzeiring	Mildes Joghurt Himbeer				●

Die Preisträger

Bezirk Knittelfeld	Produktbezeichnung		Gold	Silber	Bronze
Madl Irmgard und Hermann Hart 12, 8732 Seckau, T: 03514/ 5854 Ab Hof Verkauf; ADEG-Seckau; HL Herk Raßnitz; Gustaplatz Glantschnigg Spielberg	Marillenjoghurt; Pfirsich Maracuja Joghurt Drink 		●		
Mühlthaler Monika Gaalgraben 23, 8731 Gaal, T: 03513/465 Jausenstation geöffnet von 1. Juli bis Mitte Oktober	Murtaler Steirerkäse			●	
Pojer Maria und Friedrich Sonnwenddorf 16, 8732 Seckau, T: 0650/2771468 Ab Hof, ADEG Pressler in Seckau, Naturecke in Knittelfeld	Murtaler Steirerkäse  	●			
Saiger Stefanie und Gerhard Rachau 106, 8720 Knittelfeld, T: 03512/85684 Ab Hof Verkauf	Murtaler Steirerkäse 			●	
Schlaffer Hubert und Gföller Waltraud Rachau 149, 8720 Knittelfeld, T: 03512/85671 Ab Hof Verkauf	Murtaler Steirerkäse  			●	
Bezirk Leibnitz					
Familie Schautzer Sernau 44, 8462 Gamlitz, T: 03453/6603 Ab Hof Verkauf, Bauernmarkt Gamlitz, Buschenschank, Schulen, Gastronomie	Speisetopfen; Marillenjoghurt; Sernauer Weichkäse Naturjoghurt 			●	●
Dr. Wagner Siegfried und Mag. Jutta Schatzmühle, 8411 Hengsberg, T: 03185/2534 Bio-Geschäfte in Wien, Graz, Leibnitz; Buschenschänken	Ziegen - Butterkäse; Aschenkäse hart Ziegen – Hollerkäse; Ziegen – Weinkäse 	●		●	
Zirkl Maria Allerheiligen 62, 8412 Allerheiligen, T: 0664/9783743 Ab Hof Verkauf, Hofladen Konrad, Aschenbachberg, Nahversorger, Cafe Antonia, Allerheiligen	Ziegenfrischkäse	●			

Die Preisträger

Bezirk Leoben	Produktbezeichnung	Gold	Silber	Bronze
Hofkäserei Tscheliesnig Hauptstraße 117, 8794 Vordernberg, T: 0664/5926156 Ab Hof Verkauf, Irina´s Käseck Leoben; Bauernladen Schaffer; Bioladen Matzer Graz; Frankowitsch Graz; Gastronomie	Caprissimum Bergziegenkäse 			●
Bezirk Liezen				
Land- und forstwirtschaftliche Fachschule Grabnerhof Hall 225, 8911 Admont, T: 03613/2500 Ab Hof Verkauf	Weichkäse natur		●	
Steiner Michael Stein an der Enns 48, 8961 Stein an der Enns, T: 03685/22264 Ab Hof Verkauf nach telefonischer Vorbestellung	Ennstaler Steirerkäse 		●	
Hofkäserei Voraue-Grabenbauer Bichl 6, 8932 Weißenbach an der Enns, T: 0664/3855955 Ab Hof Verkauf, Bauernmarkt Admont	Schafsjoghurt mit Früchten; Schaffrischkäse  		●	
Bezirk Murau				
Dröscher Margarethe Einach 12, 8862 Stadl an der Mur, T: 03534/2778 Ab Hof Verkauf	Erdbeerjoghurt		●	
Familie Leitner, Grilleralm Winklern 10, 8832 Oberwölz, T: 0664/7620853 Grillerhütte in Pusterwald	Bröselkäse Murtaler Steirerkäse 	●	●	
Oberreiter Anna und Adalbert Falkendorf 29, 8862 Stadl an der Mur, T: 03534/2614 Ab Hof Verkauf, Bauernmarkt und Bauernladen	Frischkäsewürfel; Murtaler Steirerkäse  		●	
Unterer Silvia Ing. Jakobsberg 12, 8822 Mühlen, T: 03586/30041 Ab Hof Verkauf, Bauernmarkt in St. Veit/Glan, Gastronomie	Landtopfen aus Ziegenrohmilch; Schnittkäse aus Ziegenrohmilch Frischkäse aus Ziegenrohmilch		●	●

Die Preisträger

Bezirk Voitsberg	Produktbezeichnung	Gold	Silber	Bronze
Hirschler Hermann Sonnleiten 48, 8153 Geisthal, T: 0676/9144142 Bauernmärkte Weiz, Gleisdorf, Leibnitz	Steirischer Schilcherkäse	●		
Krobath Franz Josef Muggauberg 25, 8152 Stallhofen, T: 03137/2456 verschiedene Bio-Läden, Bauernläden, Buschenschänken	Geräucherter Ziegenkäse		●	
Peinhopf Karin Schrapfberg 11, 8572 Bärnbach, T: 0664/4604492 Ab Hof Verkauf, Bauernladen Familie Weixler in Voitsberg, Köflach, Rosental	Räucherweiberl			●
Sindler – Resch – Kriegl Södingberg 114, 8152 Stallhofen, T: 0664/3950923 jeden Samstagvormittag am Grazer Bauernmarkt Hasnerplatz und Hofbauerplatz	Schöner Mann, Macho; Weststeirischer Hügelkäse			●
Tax Rupert Piberegg 3, 8580 Köflach, T: 0664/5244874 Steirische Buschenschänken, Spar, Merkur; C+C Pfeiffer, C+C Nussbaumer	Weststeirischer Schafkäse Camembert Schafmilch	●		●
Bezirk Weiz				
Bio-Hofkäserei Grabenhofer Egg 43, 8672 St. Kathrein am Hauenstein, T: 0676/7046193 Ab Hof Verkauf; Hofladen der LSF Alt Grottenhof, Kasalm, Spar Zelringer, Feinkost Bleykolm, Bauernladen Laßnitzhöhe, Vinofaktur, Regionalladen Ehrenhausen	Ziegenroulade mit Kernöl; Ziegenfrischkäse mit Knoblauch Ziegenweichkäse in Kräutерöl Dolce Vita (Bernadette Grabenhofer); Almbauer (Sebastian Grabenhofer) „Capella“ Ziegenweichkäse mit Weißschimmel	 	● ●	● ●
Höller Maria Fischbach 83, 8654 Fischbach, T: 03170/755 Ab Hof Verkauf	Teufelsteiner			●
Land Salzburg				
Bio-Hofkäserei Bleichrodt Schlossergasse 7, 5722 Niedernsill, T: 06548/8434	Ziegengouda		●	

Genussregion Murtaler Steirerkäs

Info

Brigitte Racz
Bezirkskammer für Land- und
Forstwirtschaft Murau
St. Egid 110
8850 Murau
Tel.: 03532/21 68-52 13
E-mail: brigitte.racz@lk-stmk.at

Der Murtaler Steirerkäs wird seit jeher auf den Almen, in Hofkäseereien und seit mittlerweile 50 Jahren in der Obersteirischen Molkerei erzeugt. Das Gebiet der Genussregion Murtaler Steirerkäs umfasst die Bioregion Murau sowie die Bezirke Judenburg und Knittelfeld. Diese regionale Käsespezialität ist ein schnittfester Kochkäse, der aus gereiftem Magertopfen unter Zugabe von Gewürzen wie Kümmel und Pfeffer hergestellt wird. Dadurch erhält der Murtaler Steirerkäs seinen typisch herzhaft-würzigen Geschmack.

echt steirisch-Wirte in der Genussregion Murtaler Steirerkäs:

Gasthaus Hoffelner, Knittelfeld
Egidwirt, Murau
Gasthaus Eberhard, St. Michael
Groggerhof, Obdach

Bauernecken in der Genussregion Murtaler Steirerkäs:

Kaufhaus Krenn, Teufenbach
Kaufhaus Mandl, Obdach
Kaufhaus Zuza KEG, Knittelfeld
Landforst, Scheifling
Landforst, Weißkirchen



www.genuss-region.at

Käse-Delikatessen Nussbaumer

Die erste Adresse für Käsegenuss in Graz

Info

Käse-Delikatessen Nussbaumer
Paradeisgasse 1
8010 Graz
Tel.: 0316/82 91 62
E-mail: kaese@delikatessen-nussbaumer.at



Unser Motto:

„Warum können Mittel zum Leben nur satt machen?“

Wir sagen: Muss nicht sein, denn unsere LEBENS MITTEL haben den Mehrfachnutzen!

Die Augen sind verzückt, die Nase jubiliert und die Zunge möchte vor Wonne mit dem Gaumen schnalzen und satt machen sie auch!“

Friedrich Nussbaumer

Erleben Sie bei uns die Vielfalt der Käse-Genussregionen.

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

www.delikatessen-nussbaumer.at



Echt steirisch versteht sich als kulinarische Plattform, an der die Landwirtschaftskammer Steiermark, die Wirtschaftskammer Steiermark, das Land Steiermark, Steiermark-Tourismus, das Messecenter Graz sowie die Kleine Zeitung als Medienpartner beteiligt sind. Echt steirisch finden Sie bei der Spitzen-Gastronomie, also bei den echt steirisch-Wirten in der gesamten Steiermark, bei den kulinarischen Festen der echt steirisch-Genusstour sowie bei den Landwirten selbst, die die Zutaten für die Genüsse liefern: Regionale Lebensmittel von höchster Güte.



Bäuerliche Direktvermarkter mit dem Gütesiegel „Gutes vom Bauernhof“ garantieren die fachgerechte und sorgfältige Verarbeitung ihrer Produkte: In den Einkaufskorb oder auf den Teller des Konsumenten kommt nur, was mit eigener Hände Arbeit hergestellt wurde. Das gilt für Fleischspezialitäten ebenso wie für Milch- und Obstprodukte, Gemüse, Brot oder Honig.

www.gutes.at

IMPRESSUM:

Landwirtschaftskammer Steiermark
Direkt vom Bauernhof Beratungsteam
Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
Tel.: 0316/8050-1456, Fax: DW 1460
Alle Rechte liegen beim Herausgeber. Veröffentlichungen und Textverwendung nur nach schriftlicher Genehmigung mit Belegexemplar.

Für den Inhalt verantwortlich:
Margareta Reichsthaler, Sabine Poier, Marianne Reinegger, Franz Suppan

Fotos: Robert Frankl, Foto Fischer, Foto Leodolter, BMFLUW/Rita Newman,
Archiv Landwirtschaftskammer Steiermark, Franz Suppan

