HEIDER BECK

AUS LEIDENSCHAFT ZUM GENUSS

CAPRIZ

capriz

FEINKÄSEREI
FORMAGGI
DI ALTA QUOTA

2. AUFLAGE

CAPRIZ ist eigenwillig wie die Ziege. Und bei aller Freude am Experiment bodenständig geblieben. Was zählt ist Qualität und der Mut, Neues zu wagen.

Capriz ist typisch Südtirol. Die seit 2013 bestehende Fein- und Schaukäserei vereint vieles, was Südtirol wertvoll macht: Die Pflege der einzigartigen Berglandschaften, beste Rohstoffe, Natürlichkeit, Regionalität und höchster Anspruch an Qualität. Gerade das Bekenntnis zur Heimat, gepaart mit kulinarischer Innovationsfreude legten den Grundstein für den Erfolg eines neuen, für die Region eher untypischen Produkts: hochwertige, handgeschöpfte Ziegen- und Kuhmilchweichkäse nach französischem Vorbild. Capriz ist eigenwillig wie sein Wappentier.

Der Bozener Sportartikelhersteller, Heiner Oberrauch, hat sich mit der Feinkäserei einen persönlichen Traum erfüllt und Maßstäbe gesetzt. Hier in Vintl im Pustertal ist nichts gewöhnlich. Schon von weitem sichtbar ist das moderne Gebäude mit dem großen Kupferkessel und dem darüberliegenden Käsekeil, entworfen vom Südtiroler Architekten Stefan Gamper. Es versteht sich, dass beim Bau nur nachhaltige Materialien wie Südtiroler Zirbenholz, Kupfer und Glas verwendet wurden. Hier wurde der Ziege ein Denkmal gesetzt bis runter in den Keller, wo sich im modernen Museum alles um sie dreht.

Aus der deutschen Ziege und der italienischen Capra wurde: Capriz. Die Ziege war lange heimisch in Südtirol. Inzwischen ist sie aus großen Teilen des Landes verschwunden und nur wenige Bauern halten an der Ziegenzucht fest. Capriz sorgt hier für einen Umschwung, denn der Betrieb macht sich nicht nur für eine Erweiterung des kulinarischen Angebots in Südtirol stark, sondern auch für die Revitalisierung der Ziegenzucht und damit für eine Belebung des Südtiroler Milchmarktes.

„Aus der besten Milch, das Beste aus Milch", lautet das Firmenmotto. Prinzipiell kann die Milch eines jeden Tieres bis auf die Weide

In der Schaukäserei wird ausschließlich Milch von Südtiroler Höfen verkäst.

Der hauseigene Shop bietet ein exklusives Käsesortiment.

zurückverfolgt werden. Die Capriz-Weichkäse ähneln in der Herstellung zwar denen aus Frankreich. Die Feinkäserei produziert allerdings keine Käse aus Rohmilch, sondern verwendet stattdessen mesophile Bakterien, die bei niedrigen Temperaturen arbeiten. Frischkäse gereift, (r)affinierte Weichkäse und würzige Schnittkäse umfassen das Sortiment.

Wie aus Milch Käse wird, können die Besucher unmittelbar mitverfolgen, nicht nur im Film, sondern regelmäßig auch live in der Schaukäserei. Hinter einer Glaswand lassen sich die Käser in ihrer weißen Arbeitskleidung auf die Finger schauen, von der Bruchbehandlung bis zum Abfüllen in die Formen. Dann geht es nach dem Salzbad in die unterschiedlichen Reifekammern und selbst hier beeindruckt die sorgfältige Auswahl der Materialien wie Schiefer oder Backstein.

Neben den Reifekammern direkt in Vintl gehört noch ein 40 Meter langer Reifestollen in Montal zur Käserei. In dem ehemaligen Bunker aus dem ersten Weltkrieg herrscht bei einer Temperatur zwischen acht und zehn Grad eine Luftfeuchtigkeit von 100 Prozent – optimale Bedingungen also für das Heranreifen außergewöhnlich würziger Schnittkäse. Bis zu 1000 Laibe, wöchentlich gepflegt von Käsemeisters Hand, finden hier Platz.

Bei der Namensgebung sind die Käsemeister ebenso wenig um Kreativität verlegen, wie bei der Kunst des Affinierens. Caprizella, Goaserle, Caprizino oder Sapperlot heißen ihre Spezialitäten unter anderem. Mit Trüffel, Roggenkleie, Asche, Bier oder Gin wird verfeinert. Auch hier ist das Capriz-Team unermüdlich auf der Suche nach besten Zutaten aus der an Qualitätsprodukten reichen Südtiroler Region. Sowohl im Shop als auch im Bistro kann man sich von der traditionellen und experimentellen Vielfalt ein Bild machen. Und genießen.

capriz

FEINKÄSEREI
FORMAGGI
DI ALTA QUOTA

Zeichenerklärung

Kuhmilch

Ziegenmilch

GINIZ Gewalzte Wacholderbeeren aromatisieren diesen Weichkäse aus Kuhmilch. Während seiner vierwöchigen Reifung wird er jeden zweiten Tag gewaschen und gewendet und am Ende mit feinstem BLUE GIN affiniert. Mitentwickelt hat den Ginepro der Südtiroler Spitzenkoch Roland Trettl, der spätestens seit seiner Zeit als Küchenchef im Restaurant Ikarus im Salzburger Hangar-7 jedem Gourmet ein Begriff ist. Mit Capriz verbindet ihn neben der Freude am Experimentieren auch eine lange Zusammenarbeit: er kocht bei Events, hat ein Capriz-Kochbuch verfasst und die Bistrokarte mitgestaltet. Und er trinkt gerne Gin zum Käse.

Die modernen und fachgerecht klimatisierten Reifekeller.

Giniz
[tschiniz]

Weichkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, mit Wacholder aromatisiert, mind. 4 Wochen im Ziegelkeller gereift, Rinde mit edlem Blu Gin affiniert, geschmeidig und feinwürzig im Geschmack mit köstlicher Gin-Note. Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol.

Art. Nr. 421534 ca. 200 g x 6

Naturalis

Schnittkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, während seiner 1-monatigen Reifezeit wird der Käse mit Rotkulturen gewaschen, welche ihm seine gelblich orange Rinde verleiht. Der Käse besticht durch seinen feinen Schmelz, abgerundet durch seinen milchig-buttrigen Geschmack. Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art. Nr. 421567 ca. 450 g x 4

Ziegello

Weichkäse aus Ziegenmilch, in Weißschimmelmantel gehüllt, 4 Wochen im Schieferkeller gereift, gelblich-weißer Teig mit vereinzelter Lochung, Bouquet nach Hefe, geschmeidiger Teig mit der Reifung cremifizierend, mild aromatischer Geschmack nach Champignons und Nuancen von Haselnüssen.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art. Nr. 421542 ca. 200 g x 6

Morgentau

Weichkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, mit Weißschimmelrinde überzogen, 4 Wochen im Schieferkeller gereift, gelblich-weißer Teig mit vereinzelter Lochung, Duft nach Pilzen und Joghurt, mild-würziger Geschmack mit köstlichen Champignon-Noten. Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art. Nr. 421561 ca. 200 g x 6

Goaserle
[gohserle]

Weichkäse aus Ziegenmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Wochen im Ziegelkeller gereift, Rinde mit Rotkultur gepflegt, schneeweißer Teig mit der Reifung zerfließend, würzig mit eleganter Ziegenmilchnote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art. Nr. 421536 ca. 200 g x 6

Sapperlot

Weichkäse aus Kuhmilch, 4 Wochen im Ziegelkeller gereift, gelblich-orange Rinde mit Rotkulturen gewaschen, hellgelber cremiger Teig mit vereinzelter Lochung, würzig-vollmundiges Aroma mit der Reifung kräftiger. Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art. Nr. 421558 ca. 200 g x 6

BLUE GIN Der Österreicher Hans Reisetbauer steht für Leidenschaft, Genauigkeit und Qualität. Für seinen Gin nimmt er die Weizensorte Mulan. Die Destillation findet traditionell in kleinen Kupferblasen im Pot-Still-Verfahren statt, das wegen der geringen Temperatur als besonders schonend gilt. Danach kommen die akribisch ausgewählten Gewürze aus aller Welt, darunter natürlich Wacholderbeeren, zum Einsatz.

Bierkas

Weichkäsezubereitung aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, während seiner vierwöchigen Reifung wird der Käse mit Rotkultur gepflegt, affiniert mit dunklem Bier aus der Batzen Bräu Brauerei in Bozen, bräunlich-weißer Teig mit Malzkörnern durchzogen, Bouquet nach Malz, säuerlicher und feinwürziger Geschmack mit aromatischer Biernote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol.

Art. Nr. 421548 ca. 200 g x 6

Ziegello in Canapiz

Weichkäse aus Ziegenmilch mit feiner Weißschimmelrinde überzogen mit Hanfblättern im Teig und auf der Oberfläche, 4 Wochen unter sorgfältiger Pflege gereift und jeden zweiten Tag gewendet. Schneeweißer, geschmeidiger Teig mit cremiger Textur und delikatem Ziegenmilcharoma. Charakteristischer Duft nach Hanf.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art. Nr. 421560 ca. 200 g x 6

Caprizino

Gereifter Frischkäse aus Ziegenmilch von Südtiroler Höfen, rustikale Weißschimmelrinde, nach dem Ausformen wird der Käse nach französischem Vorbild mit Asche, Salz und Pfeffer affiniert, 2 Wochen gereift, mild würzige Ziegenmilchnote in köstlicher Harmonie mit den pikanten Noten der Asche und des Pfeffers.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art. Nr. 421562 ca. 100 g x 6

Roggenkas

Weichkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Wochen im Ziegelkeller gereift, Rinde mit Südtiroler Roggenkleien affiniert, geschmeidiger Teig mit der Reifung zerfließend, feinwürziger und zart säuerlicher Geschmack.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art. Nr. 421557 ca. 200 g x 6

Roggenkas Ziege

Weichkäse aus Ziegenmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Wochen im Ziegelkeller gereift, Rinde mit Südtiroler Roggenkleien affiniert, geschmeidiger Teig mit der Reifung zerfließend, feinwürzig mit feiner Ziegenmilchnote. Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art. Nr. 421537 ca. 200 g x 6

Carbonito

Weichkäse aus Ziegenmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Wochen gereift, mit Rotkulturen gewaschen, zum Ende seiner Reifung wird die Rinde mit Asche affiniert, schneeweißer, geschmeidiger Teig mit der Reifung cremifizierend, erdiger Duft mit Anklängen an Holzkohle, mild und leicht säuerliches Aroma mit erdigen Noten, mit der Reifung pikanter.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art. Nr. 421559 ca. 200 g x 6

HOFERS ALPTRAUM Südtiroler Käse mit französischem Cognac. Das könnte der Alptraum Andreas Hofers gewesen sein. Vermuten zumindest die Capriz-Käser und setzen dem Südtiroler Freiheitskämpfer mit diesem Käse aus Ziegen- und Kuhmilch frech ein Denkmal: innen zart schmelzend und außen knusprig, mit zarter Weinbrandnote. Am Ende der Reifung wird der Käse mit Pineau de Charentais und Südtiroler Schüttelbrot affiniert.

Der Reifekeller in Montal bietet die perfekten Bedingungen zur Käsereifung.

Naturalis in Fiordaliso

Schnittkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, während seiner 1-monatigen Reifezeit wird der Käse mit Rotkulturen gewaschen und am Ende der Reifung mit Ringel- und Kornblumen affiniert. Der Käse besticht durch seinen feinen Schmelz, abgerundet durch seinen milchig-buttrigen Geschmack.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art. Nr. 421568 ca. 450 g x 4

Naturalis in Papaver

Schnittkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, während seiner 1-monatigen Reifezeit wird der Käse mit Rotkulturen gewaschen und am Ende der Reifung mit Mohn affniert. Der Käse besticht durch seinen feinen Schmelz, abgerundet durch seinen milchig-buttrigen Geschmack mit Noten von Mohn.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art. Nr. 421566 ca. 450 g x 4

Hofers Alptraum Kuh

Weichkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Wochen gereift, Rinde wird mit französischem Cognac und Südtiroler Schüttelbrot affiniert, geschmeidig und edel würzig im Geschmack, ein Genuss höchster Güte. Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art. Nr. 421543 ca. 200 g x 6

Heiderbeck TV mit der Feinkäserei Capriz

Bei Heiderbeck TV stellt Florian Molling die Feinkäserei Capriz und ihr vielseitiges Käsesortiment vor. Sehen Sie sich die Folge mit einem Klick auf den Code an.

Hofers Alptraum Ziege

Weichkäse aus Ziegenmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Wochen gereift, Rinde wird mit französischem Cognac und Südtiroler Schüttelbrot affiniert, geschmeidig und edel würzig im Geschmack mit eleganter Ziegenmilchnote.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art. Nr. 421541 ca. 200 g x 6

Caprea

Schnittkäse aus Ziegenmilch von Südtiroler Höfen, mind. 3 Monate auf Fichtenholz gereift und mit Rotkultur gepflegt, hellgelber, buttriger Teig, Duft nach Rahm und Buttermilch, mildwürziger Geschmack mit eleganter Ziegenmilchnote.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtriol

Art. Nr. 421551 ca. 6 kg x 1
Art. Nr. 421549 ca. 3 kg x 1

Kasus

Schnittkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, mind. 4 Monate auf Fichtenholz gereift und mit Rotkultur gepflegt, gelblich-rötliche feste Rinde, hellgelber Teig mit vereinzelter Bruchlochung und feinem Schmelz, edelwürziger Geschmack.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art. Nr. 421538 ca. 6 kg x 1
Art. Nr. 421556 ca. 3 kg x 1

Kasus Caverna

Schnittkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, mind. 8 Monate auf Fichtenholz in einem Naturstollen gereift, rustikale Rinde mit farbenfroher Edelschimmelflora, strohgelber Teig mit cremig-zartem Schmelz, kräftig würziges Aroma mit lang anhaltenden Noten nach dunklem Karamell und gerösteten Nüssen.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art. Nr. 421555 ca. 6 kg x 1
Art. Nr. 421554 ca. 3 kg x 1

Trüffelo

Käsezubereitung aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, mind. 3 Monate auf Fichtenholz gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt, hellgelber Teig mit schwarzen Trüffeln affiniert, aromatisch würzig und mit intensiv-aromatischer Trüffelnote.
Ein Käse für Feinschmecker.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art. Nr. 421540 ca. 6 kg x 1
Art. Nr. 421545 ca. 3 kg x 1

Schüttler

Schnittkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, mind. 3 Monate auf Fichtenholz gereift, feste Rinde mit Rotkultur gepflegt, hellgelber Teig, mit den für Schüttelbrot typischen Gewürzen: Fenchel, Kümmel, Anis und Koriander affiniert, einzigartiger und aromatisch würziger Geschmack, ein Unikat für Genießer.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtirol

Art. Nr. 421539 ca. 6 kg x 1
Art. Nr. 421546 ca. 3 kg x 1

ZiegiZ Caverna

Schnittkäse aus Ziegenmilch von Südtiroler Höfen, mind. 8 Monate auf Fichtenholz in einem Naturstollen gereift, rustikale Rinde mit blühender Edelschimmelflora, elfenbeinfarbener Teig mit zartem Schmelz, kräftig würziger Geschmack.
Mind. 50 % Fett i. Tr., Südtriol

Art. Nr. 421553 ca. 6 kg x 1
Art. Nr. 421552 ca. 3 kg x 1

www.heiderbeck.com

Heiderbeck GmbH

Gewerbering 4
82140 Olching
Telefon +49 8142 44567-0
Telefax +49 8142 44567-211
info@heiderbeck.com

Gestaltung: Assuntina Firriani | Stand: Mai 2019 | Änderungen vorbehalten