

EIN BISSEN URLAUB

In Südtirol trifft der Norden auf den Süden und dort auf eine faszinierende Kulturlandschaft mit besten Bedingungen für herausragende landwirtschaftliche Produkte. Wir waren dort, wo auf saftigen Wiesen, gepaart mit reinster Alpenluft, ein wunderbarer Käse entsteht.



Sie bezeichnen sich als große Familie: 2.500 Bergbauern und 470 Mitarbeiter arbeiten für die Genossenschaft Bergmilch Südtirol. Als Mila bekannt, gehört sie den Bauern, die gleichzeitig Lieferanten und Eigentümer sind. Ihr Credo: die Berg- und Milchwirtschaft in Südtirol zu erhalten und Qualitätsprodukte herzustellen. Dazu benötigt es eine Menge Aufwand: Täglich wird bei den über zweitausend Bergbauern die Milch abgeholt und in kürzester Zeit in der hochmodernen Käserei in Bruneck im Pustertal verarbeitet. Die Höfe der Bauern sind kleine Strukturen, weit entfernt von der Massenproduktion und Massentierhaltung. Mit nur durchschnittlich 14 Kühen pro Stall befinden sie sich größtenteils auf über 1.000m Meereshöhe in den weitverzweigten Tälern Südtirols.

Dabei werden die Käsespezialitäten nach traditionellen Rezepten hergestellt. Da kann so ein Käse schon „Gut Ding braucht Weile“ erfordern und die Reifung mehrere Monate dauern, damit dieser am Ende die richtige Konsistenz

hat und den vollen Geschmack entfaltet. Für ein Kilo Käse werden übrigens je nach Sorte neun bis zwölf Liter Milch benötigt. Die rein vegetarischen Käsespezialitäten werden nach traditionellen Rezepten und ausschließlich aus pasteurisierter Milch hergestellt. Käse kann wunderbar vielseitig sein. Jeder hat seine Geschichte, seinen Charakter und seine Eigenheiten. Und dies, obwohl Käse eigentlich nur aus den einfachen Zutaten Milch, Lab, Salz und Milchsäurebakterien besteht. Je nach Reife und Pflege erhält er aber ganz unterschiedlichen Facetten.

Käse ist perfekt für den „bewussten Genuss“: im hektischen Alltag innehalten, sich Zeit für Exquisites nehmen – so wird guter Käse zu einem Erlebnis, ein Bissen Urlaubsfeeling inklusive.



DOLOMIT Der erste Eindruck zählt, und der „Dolomit“ macht seinem Namen alle Ehre: ein wahrer Fels, ein herausragendes Meisterstück aus dem Herzen Südtirols. Hergestellt aus bester Kuhmilch und gehüllt in eine rustikale Rinde, reift der Hartkäse in Ruhe über mehrere Monate zur Perfektion. Auf der Zunge schmilzt er cremig weich und lässt einzelne Salzkristalle spürbar werden. Sehr aromatisch, mit malzigen Röstnoten und einer leicht pikanten Würze hinterlässt der „Dolomit“ einen bleibenden Eindruck.

Wie genießen? Ideal für Käseknödel, Risotti und zum Verfeinern von Vorspeisen sowie als würzige Basis für Käsefondue und in Kombination mit Kartoffeln, Speck, Äpfeln oder rustikalem Brot.



STILFSER G.U. Der „Stilfser g.U.“ vereint unverfälschte Qualität, Authentizität, Tradition und Herkunfts-garantie in sich. 2007 erhielt er dafür als bisher einziger Südtiroler Käse die geschützte Ursprungsbezeichnung der Europäischen Union. Der intensive, aromatische und elegante Geschmack macht ihn zu einem einzigartigen Käse, dessen Rezeptur bis ins Jahre 1914 rückverfolgbar ist. Neben der leicht nussigen Note, sind auch feine Holz-Nuancen erkennbar, die auf die Lagerung und Reifung auf Holzbrettern zurückzuführen ist. Der hell- bis strohgelbe Käseteig hat eine weiche, cremige Konsistenz und weist eine erbsengroße Lochung auf. Seine charakteristischen Eigenschaften verdankt der „Stilfser g.U.“ neben den hochwertigen Zutaten auch einer mindestens 60 Tage langen Reifung. Regelmäßig werden die ca. 9 kg schweren Laibe mit Salzwasser und autochthonen Rotkulturen gepflegt, die dem Stilfser eine unverkennbare Note verleihen. Der Käse wird von einer kompakten, trockenen Rinde umhüllt.



ALTA BADIA So einzigartig, wie das gleichnamige Dolomital, in dem Ladinisch gesprochen wird, ist auch der würzige Hartkäse „Alta Badia“. Er wird von einer griff-festen, trockenen, rustikalen Rinde umhüllt. Der Käse-teig ist strohgelb und hat keine Lochung. Die Konsistenz im Gaumen ist kurz, fest, aber trotzdem geschmeidig und schmelzend. Der Geschmack des Käses ist intensiv und komplex und weist milchig, getoastete Noten, aber auch Kartoffelnoten auf. Der „Alta Badia“ hat einen der längsten Reifungsprozesse der Mila-Käsesorten.

Wie genießen? In Kombination mit dunklem Brot, zu Kartoffeln und Speck.