



Produktdatenblatt für: Rotweinkäse Ganzer Laib (Obermooser Käserei)



halbfester Hartkäse aus Rohmilch mit feinem Aroma, Rinde 8 Wochen mit Rotwein und Rotschmiere veredelt

Herkunft: Deutschland, Bayern

Zertifizierung: Naturland

Käsesorte: Hartkäse

Reifezeit: Mindestens 3 Monate

Fett i. Tr.: 50%

Laibgröße: 5 kg

Auch portioniert und vakuumverpackt erhältlich!

Obermooser Käserei:

Die Bio-Hofkäserei Obermooser

liegt in herrlicher sonniger Lage im Oberbayerischen Alpenvorland.

Statt über die immer schlechter werdenden Bedingungen in der Landwirtschaft zu jammern, beschloss die Familie Grundbacher vor einigen Jahren, andere Wege zu gehen.

2004 waren erste Versuche mit der Verkäsung der eigenen Milch so erfolgreich, daß immer mehr Käse, zunächst noch in einer mobilen Käserei, inzwischen in der eigenen Hofkäserei erzeugt wird.



Seit 2007 ist der Betrieb Naturland zertifiziert.

Gleichzeitig mit dem Verzicht auf Kunstdünger und chemische Pflanzenschutzmittel begann man

mit dem Einsatz von EM, das ist die Abkürzung für „effektive Mikroorganismen“, im Wirtschaftskreislauf.

Die Familie Grundbacher, die sich zwischenzeitlich auch mit der Homöopathie im Stall ihrer 32 Milchkühe beschäftigte, hat also die Erfahrung gemacht, daß es in der Landwirtschaft noch Alternativen zur These „Wachsen oder Weichen“ gibt.

