

Bachserigel

Milder Bio-Rohmilchkäse



SPEZIFIKATIONEN

Rohstoff:	Kuh-Rohmilch
Typ:	Harter Vollfettkäse, min. 48% F.i.T.
Bio-Zert.:	Demeter. CH-BIO-006
Äusseres:	Naturrinde
Geschmack:	Mild, würzig, elastische Struktur
Haltbarkeit:	30 Tage
Grösse:	Laib ca. 6kg
Reifung:	4 Monate im Naturkeller

BESCHREIBUNG

Der Bio-Heumilchkäse wird aus frischer (silofreier) Milch unserer behornten Braunviehherde hergestellt. Der Transportweg vom Melkstand bis zur Käserei beträgt nur wenige Meter. Lange Transportwege, mehrfaches Umpumpen der Milch fallen weg – die Grundlage zur schonenden Milchverarbeitung ist gegeben. Die Milch bleibt in ihrer Feinstruktur erhalten. Die benötigte Energie zur Verarbeitung liefert Holz aus dem hofeigenen Wald. Unser Käser verwandelt mit viel handwerklichem Geschick und Können die Rohmilch in 6kg grosse Käselaiibe. Beim Waschen des Käsebruchs wird Rüebisberger Quellwasser verwendet. Die Laiibe werden mindestens 4 Monate im eigenen Naturkeller gelagert und regelmässig mit atlantischem Meersalz gepflegt. Der Bachserigel ist ein milder trotzdem kräftiger, würziger Hartkäse mit einem langen elastischen Teig.

ÜBER DEN BIOHOF RÜEBISBERG

Der heutige „Biohof Rüebisberg“ entwickelte sich seit 1996 mit der Umstellung auf biologischen Landbau, kag – freiland Tierhaltung und auf die Grundsätze des bio.dyn.Landbau durch die Eltern Walter und Sabine Weidmann. Florian Weidmann verwirklichte die Idee von der Veredelung der Milch „vom Grashalm zum Käse“.

Den Mittelpunkt des Hofes bildet die Braunviehherde mit ihrem Stier. Die stolzen, behornten Milchkühe liefern die frische, bekömmliche Milch aus (natürlich silofreiem) Gras, Kräutern und Heu.

Zuwendung, Pflege, direkter Kontakt bilden die Grundlage artgerechter Tierhaltung.

Der Rüebisberg ist auch ein Obstgarten!

Früher wie heute gedeihen hier über 200 verschiedene alte, aber auch ganz junge neu – gepflanzte Hochstammobstbäume. Die Obstbäume selber und die Wiese darunter bieten Lebensraum für viele selten gewordene Vögel und andere Kleinlebewesen. Die Früchte werden zu unserem Süssmost, Apfelschaumwein und verschiedenen Edelbränden verwendet.

BESTELLUNG UND LIEFERUNG

Bestellung Samstags, Lieferung Dienstag. Bestellung Mittwoch Lieferung Freitag. Wir liefern selber oder durch BachserMärt in der Stadt Zürich und im Zürcher Unterland. Fordern Sie unsere Bestellliste für Händler per E-Mail info@ruebisberg.ch oder Tel/Fax **044 858 22 91** an. Besuchen Sie uns auf www.ruebisberg.ch.