

Gärtnerei Strillinger

Beschreibung:

Die Familie Strillinger produziert seit vielen Jahren Topf- und Schnittkräuter. Die hervorragende Qualität der Produkte ist bekannt.

Die Lage des Betriebes ist vorteilhaft: kein Gemüse- oder Kräuteraanbau in der Umgebung, so dass der Befallsdruck durch Krankheiten und Schädlinge auffällig gering ist. Die warme Hanglage mit der starken Sonneneinstrahlung sorgt für gesunde, starke Pflanzen.

Die deutliche Nachtabkühlung aufgrund der Höhenlage (600 m) kommt der Pflanzengesundheit zugute.

Die Produktionsweise der Gärtnerei Johann Strillinger ist ökologisch orientiert.

Familie Strillinger verfügt über ausgezeichnete Fachkenntnis, viel Erfahrung im Kräuteraanbau und einen ausgeprägten Pioniergeist.

Technische oder pflanzenbauliche Neuheiten, die einen ökologischen Fortschritt bedeuten, werden im Betrieb vorbildlich umgesetzt!

Kontakt:

Gartenbau Strillinger

Eiberg 8

6306 Söll/Tirol

Tel.: 05372-58357

E-Mail: info@gartenbau-Strillinger.at

www.gartenbau-strillinger.at

Quellen:

www.gartenbau-strillinger.at

Mair's Beerengarten

Beschreibung:

Derzeit werden auf ca. 7ha Fläche Erdbeeren, Himbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Bergkiwi, Holunder, Heidelbeeren, Kirschen, Vogelbeeren, Quitten, Zwetschken und Marillen in verschiedenen Mengen angebaut. Unsere derzeitige Erntemenge liegt zwischen 40 und 50 Tonnen. Während der Erntezeit von Juni bis Oktober beschäftigen wir 20 Erntehelfer, die alle aus der Region kommen. Zwei Drittel der Ernte wird weiterverarbeitet. Der Rest geht in die Frischvermarktung. Aus den Früchten werden mehr ca. 100 verschiedenen Produkten hergestellt und in gefälliger Verpackung im eigenen Hofladen verkauft. Der Anteil an Wiederverkäufern liegt bei ca. 30 %. Unser Angebot reicht von Fruchtee, Sirupen, Säften, Marmeladen, Beerenessig bis zu Schaumwein, Likören und Schnäpsen. Bei der Verarbeitung wird strengstens darauf geachtet, dass ein möglichst hoher Qualitätsstandard gehalten wird.

Ebenfalls bieten wir Führungen durch unseren Betrieb und geführte Schnapsverkostungen an, bei denen man auch unsere gläserne Brennerei besichtigen kann und somit Einblicke in das Geheimnis des Destillierens bekommt.

Kontakt:

Martina Mair

Mair's Beerengarten

Bichl 2

A-6421 Rietz

Tel.: 05262/65317

Telefax: 05262/65317 - 4

E-Mail: office@mairs-beerengarten.at

www.mairs-beerengarten.at

Quellen:

www.mairs-beerengarten.at

Milchstern Schaukäserei

Beschreibung:

Die Bauern in Kolsass schlossen sich bereits vor über 70 Jahren zu einer Sennereigenossenschaft zusammen, um ihre Milch und Milchprodukte besser zu vermarkten. Aber erst 1998 wurde die Milchsternkäserei gegründet, die als Milchkäufer von 10 Milchbauern fungiert und im eigenen Betrieb diese Milch auch selbst zu Käsespezialitäten verarbeitet. Milchstern bezieht ausschließlich Biomilch von Bauern in unmittelbarer Umgebung der Sennerei. Es darf dabei keine Silage an die Kühe verfüttert werden, sondern nur duftendes Heu und Getreide aus biologischem Anbau. Das Beste ist gerade gut genug. Aber das merkt man auch an der Milch. Denn: Nur aus allerbesten Milch kann allerbesten Käse werden! Die Milchstern Käserei ist Mitglied bei BIO ERNTE AUSTRIA und hat sich damit besonders strengen Richtlinien für die Produktion seiner Käse unterworfen. Weiters werden wir von der ABG (AUSTRIA BIO GARANTIE) laufend auf die Einhaltung der Vorschriften kontrolliert. Die Milchstern Käserei ist eine der wenigen Käsereien, die hauptsächlich GRANDER-WASSER in ihrer Produktion verwendet. Die Granderwassertechnologie fußt auf dem Erkenntnis, dass es "belebtes" bzw. "unbelebtes" Wasser gibt. Und auch wir bemerken seit der Einführung des Grander-Wassers, dass Reifeverlauf und der Geschmack unserer Käse sich tatsächlich verbessert haben. Milchstern ist einer der kleinsten Milchverarbeiter in Österreich, mit nur 5 Mitarbeitern und dem Käsemeister Hannes Stöckl. Bei der Milchstern Käserei wird das Hauptaugenmerk auf das Produkt gelegt. Bei uns überwiegt die Handarbeit. Es wird von Hand gerührt, abgefüllt, gewendet, gepflegt, verpackt - alles in allem also - echter Handkäse. Wir verkaufen in unserem Sennladen sowohl an alle Endverbraucher, wie auch an Gastrobetriebe und Wiederverkäufer. Wir schneiden jedes Stück frisch vom Laib! Unser Käsereiladen ist täglich für Sie geöffnet: MO - FR 07:30-13:00 Uhr; SA 07:30-13:00 Uhr

Kontakt:

Hannes Stöckl

Milchstern Käserei- und Handels GmbH

Florian-Waldauf-Str. 1

6114 Kolsass

Tel.: 05224/67406

Fax: 05224/67406 – 10

E-Mail: info@milchstern.at

www.milchstern.at

Quellen:

<http://www.amtirol.at/index.php?id=153&topId=3>

www.milchstern.at

Käserei Plangger

Beschreibung:

Die Käserei Plangger arbeitet nach dem HACCP-Konzept sowie Milch-Hygiene-Richtlinie und Bio-Verordnung der EU. Bauern und Sennerei gehören dem Bio-Verband „Ernte für das Leben“ an. Das gibt dem Verbraucher Produktsicherheit.

Ausserdem hat die Käserei Plangger das Öko-Audit und erfüllt die Auflagen des Umweltgutachtens. Das schützt die Natur.

Die Grünlandbetriebe bereiten inzwischen Mist und Jauche mit Urgesteinsmehl auf und verhindern die Fäulnisbildung im Boden durch Einsatz von Mikro-Organismen. Pflanzen und Tiere finden wieder natürliche Bedingungen. Das fördert die Tiergesundheit und erhöht die Qualität der Milch.

Plangger's Spezialität ist der Bergkäse, der aus biologischer Rohmilch hergestellt wird.

Die tagesfrische Milch wird bei den Öko-Bauern eingesammelt und zur Sennerei gebracht. Bei 31° C wird die Milch im Käsefertiger eingelabt. Zur Dicklegung werden natürliches Kälbermagenlab und Milchsäurekulturen zugesetzt. Die „dick“ gelegte Milch wird gebrochen und der Bruch auf 52 ° C erwärmt. Danach gelangt das Bruch-Molke-Gemisch in die Formen und wird gepresst – die Molke fließt ab. Der frische Käse kommt nun in das Salzbad und anschliessend für 2 Monate in den Keller zur Schmierereifung. Die zeitaufwendige Schmierereifung, nach überlieferten Rezepten und unter Verwendung von Bergkräutern und Steinsalz, führt zur gewünschten Rinden- und Geschmacksausbildung. Danach lagern die Laibe in speziell klimatisierten Räumen bis zur Endreife.

Die Sennerei Plangger wird als Familienbetrieb geführt. Firmen-Philosophie und damit oberstes Ziel ist: Umwelt und Natur zu schützen, Milch auf die ursprüngliche und natürliche Weise erzeugen zu lassen und wertschonend zu einem qualitativ hochwertigen Naturprodukt (Käse) zu verarbeiten. Dabei muss das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmen. Regelmässig erhalten Bio-Käse der Käserei Plangger höchste Qualitätszertifikate und werden von den Verbrauchern sehr geschätzt – eine Bestätigung dafür, dass Plangger's Firmen-Konzept richtig ist.

Kontakt:

Käserei Plangger GesmbH

Durchholzen 72

6344 Walchsee

Tel.: 05374/5617

Fax: 05374/5618

E-Mail: bio@kaeserei.at

www.kaeserei.at

Quellen:

www.kaeserei.at

