



N°461

Heggelbacher Felsbrocken Demeter

BERGKÄSE

Ausgereifter Demeter-Bergkäse par excellence vom Heggelbachhof in Oberschwaben, mindestens 15 Monate alt. Schwäbischer Parmesan.

WIE DU IHN SCHMECKST

Nussig und fein im Teig, dabei kräftig-würzig, vollmundig und mürbe in der Konsistenz. Besser geht der Süden nicht.

WAS DU DAZU TRINKST

Passend zur Brotzeit ein blondes Allgäuer Bier.

WOHER ER KOMMT

Heggelbachhof in Oberschwaben, Bodenseeregion.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Der Heggelbachhof als traditioneller Demeter-Betrieb in der Bodenseeregion verarbeitet in seiner Hofkäserei ausschließlich seine eigene Rohmilch, und das mit ganz viel Know-How und Leidenschaft. Dabei kommt einer der besten süddeutschen Hartkäse zustande. Im Alter von mindestens 15 Monaten an ein absolutes Äquivalent zu einem italienischen Parmigiano oder einem Schweizer Sbrinz.

50 Kühe (Braunvieh) geben auf Heggelbach die Milch für die feinen Käse. Die Heggelbacher Rinder werden ausschließlich mit Weide und Heu gefüttert, keine Silage und – auch kein Kraftfutter. Das Getreide kommt ins Brot, das Gras in die Kuh. Daraus wird dann ohne »Konkurrenz zum Teller« die gute Heggelbacher Milch.

Herkunft	Hofkäserei Heggelbach Deutschland/Bodensee
Produktgruppe	Hartkäse
Fettgehalt	mindestens 50 % Fett i. Tr.
Milch	Rohmilch, Kuh
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Zutaten	MILCH**, Kulturen, Lab, Salz (** Demeter) aus ökologischer Erzeugung
Reifezeit	15 Monate
Lab	Kälberlab
Gebinde	15-kg-Laub (10461) 1/4-Laub (4 kg)
Intrastat-Code	04069017
RLZ	36 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1733 kJ 414 kcal
Fett	35 g
– davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	0 g
– davon Zucker	0 g
Eiweiß	26 g
Salz	2,8 g

Maison Kober
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG
Oelisdorfer Straße 2
25524 Itzehoe (Germany)
T +49 (0) 4821 887 87 15
info@maisonkober.de | maisonkober.de

USt-ID-Nr. DE 287 379 209
Sitz: Mühlenclamm 1, 24113 Kiel
HRA 8193 KI, Amtsgericht Kiel
Deutsche Bank
BIC DEUTDEHH210
IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

Komplementär: Lieferello Verwaltungs-
gesellschaft mbH, Mühlenclamm 1, 24113 Kiel
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel
Geschäftsführer:
Markus Kober, Gerhard Lütje,
Dirk Lütje, Christoph Langness

GLN: 4335981000005
EG-Nummer DE SH 00548
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039



N°461

Heggelbacher Felsbrocken Demeter

HINTERGRUND

Der Heggelbachhof gehört wie mittlerweile fast 1000 Höfe im gesamten Bundesgebiet zum Verband für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM), dem Interessensverband der deutschen Hofkäsereien.

Gegründet Anfang der 90er Jahre, hilft der VHM seinen Mitgliedsbetrieben in den Bereichen Ausbildung und Beratung und organisiert die jährliche Verbandskäseprüfung.

Auch Kober ist Mitglied beim VHM und Prüfer bei der Verbandsprüfung.

Feld Was es noch zu wissen gibt 1

Ende Absatz 1:

Die Heggelbacher haben für das Ausreifen des Felsbrocken extra einen Schwitzraum gebaut, der auch in der Affinage von Sbrinz und Co. unablässig ist. Nach dem Salzbad kommen die ganz jungen Laibe für einige Tage in diesen Wärmerraum mit über 20 °C. Diese Art der Reifung sorgt dann wie bei seinen Pendants für eine langsame Entwicklung und hohe Stabilität des Käse in der weiteren Reife. Unseres Wissens einzigartig unter Deutschlands Hofkäsereien.

Ende Absatz 2:

Dieser Verzicht auf zugekauft oder eigenes Kraftfutter ist auch eher selten, ist er doch mit einem wesentlich höheren Kostenfaktor und Aufwand verbunden, den selbst viele andere Demeter- und Biolandbetriebe meiden. Automatisch führt dies auch zu höheren Käsepreisen im Vergleich zu anderen Hofkäsereien dieser Größe.

Maison Kober
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG
Oelixdorfer Straße 2
25524 Itzehoe (Germany)
T +49 (0) 4821 887 87 15
info@maisonkober.de | maisonkober.de

USt-ID-Nr. DE 287 379 209
Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRA 8193 KI, Amtsgericht Kiel
Deutsche Bank
BIC DEUTDEHH210
IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

Komplementär: Lieferello Verwaltungsgesellschaft mbH, Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel
Geschäftsführer:
Markus Kober, Gerhard Lütje,
Dirk Lütje, Christoph Langness

GLN: 4335981000005
EG-Nummer DE SH 00548
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039