Agrarmarketing Tirol GmbH
Brixner Straße 1/5
6020 Innsbruck
Österreich
+43.512.575701 t
office@amtirol.at e
qualität.tirol w

Medieninformation

Schlemmen wie ein Kaiser mit dem „Qualität Tirol" Bio Kaiser Brie - jetzt neu bei SPAR

Hopfgarten, am 07. August 2019

„Die Milchbuben", zwei Brüder aus Hopfgarten, stellen in Handarbeit feinsten Tiroler Brie her. Den Kaiser-Brie mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol" zeichnet seine typische weiße Rinde und sein geschmeidiger Teig, der vor allem mit zunehmenden Alter immer cremiger wird, aus. Mit seiner angenehm säuerlichen Note macht ihn der feine, weiße Edelschimmel einzigartig. Vor allem die schmackhafte Bio-Heumilch prägt den Käse und verleiht ihm zusätzlich eine feine, nussige Note.

Tirol macht`s französisch

„Wo immer es geht greifen wir bei SPAR auf regionale Hersteller zurück und sind damit einer der größten Partner der Tiroler Landwirtschaft. SPAR setzt dabei höchste Maßstäbe an die Qualität. Es freut mich, dass wir unser Produktsortiment mit dem „Bio Kaiser Brie" erweitern können und damit ein weiteres qualitativ hochwertiges, regionales Produkt in unserem Regalen anbieten können" freut sich SPAR-Geschäftsführer Dr. Christof Rissbacher. „Bei einem Brie denkt man wahrscheinlich zuerst an einen Käse, der aus Frankreich stammt. Die Milchbuben beweisen, dass auch die Tiroler Käser diese Art der Herstellung beherrschen und produzieren einen herzhaften, wunderbaren Brie aus besten Tiroler Rohstoffen", so Rissbacher.

Zum Dahinschmelzen

„Wir stellen unsere Camembert-Spezialitäten - unter dem Credo: Regional, nachhaltig, frisch - her. Alles beginnt auf dem Feld, wo Biodiversität großgeschrieben wird. Nur das beste Heu wird an unsere Kühe verfüttert. Genügend Auslauf und Platz, fördern die Motivation unsere Mitarbeiterinnen" erklärt Thomas Ehammer. „Nach dem sich die Kühe sattgefressen haben, kommt die Milch auf kürzestem Wege in unsere Käserei wo sie dann von Meisterhand verarbeitet wird. Zwei Wochen reift der Kaiser Brie. In dieser Zeit bekommt er seine mattgelbe Farbe und entwickelt den typisch milden Geschmack. Der Käse ist schnittfest und köstlich cremig", macht Bruder Markus Ehammer den Käse schmackhaft.

Kaiserlicher Käsegenuss

„Die Herstellung von Camembert gilt als die Königsklasse der Käseherstellung. Passend zum Kaiser – Maximilian Jubiläum in diesem Jahr benannten wir den Bio-Brie gemeinsam mit den Milchbuben auf „Kaiser-Brie". Ich freu mich sehr über die Zusammenarbeit mit den beiden jungen, dynamischen Käsern und die Einführung dieses Spitzenproduktes bei SPAR", schließt Matthias Pöschl, Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol, ab.

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol)

Kontakt: Mag. Matthias Pöschl, Agrarmarketing Tirol GmbH, Tel. 0512/57570112