

Medieninformation

„Qualität Tirol“ Schafllkas -

Neue Schafmilchspezialität direkt vom Bauern im SPAR in Ihrer Nähe

Westendorf, am 15. August 2019

Renate und Hannes Kammerlander, auch bekannt als die „Fasslbauern“, sind seit 2013 begeisterte Schafzüchter. Der ausgebildete Käser und seine Frau bewirtschaften gemeinsam ihren Bauernhof „Oberfasser“ in Westendorf und stellen dort köstliche Spezialitäten aus Schafmilch her. Eine ganz besondere Köstlichkeit sind ihre Schaffrischkäsewürfel, die in Öl eingelegt werden. Mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ ausgezeichnet, ist der „Schafllkas“ jetzt neu bei SPAR erhältlich.

SPAR setzt auf regionale Produzenten

Die Firma SPAR setzt sich seit ihrer Gründung für regionale, kleinstrukturierte Produzenten ein, sichert dadurch Arbeitsplätze in der Region und stärkt die heimische Wirtschaft, vor allem im ländlichen Raum“, berichtet SPAR Geschäftsführer Dr. Christof Rissbacher. „Es freut mich, dass wir die Direktvermarkter Renate und Hannes Kammerlander als neue Partner gewonnen haben und wir unseren Kunden ein weiteres Tiroler Qualitätsprodukt im Regal anbieten können“, so Rissbacher.

Frisch zu Käse verarbeitet

„Früher haben wir Milchkühe, wie es in unserer Gegend üblich ist, gehalten. 2013 beschlossen wir auf die Schafzucht umzustellen. Ostfriesische Milchschafe zogen bei uns am „Oberfasser-Hof“ in Westendorf ein. Derzeit leben hier auf dem Hof 45 Mutterschafe. Alle 2 Tage kümmere ich mich um die naturbelassene Verarbeitung der Schafmilch zu Joghurt und Käse“, erklärt der Fachmann. „Besonders unsere Schaffrischkäsewürfel schmecken wunderbar“, so Renate Kammerlander und verrät noch ein paar Tipps für die Küche: „Frisches Gemüse mit dem Frischkäse überbacken oder zu Salat und Obst, so schmecken die Würfel einfach köstlich. Das kommt bei der ganzen Familie immer gut an.“

Vorteile der Schafmilch

Die Griechen sind bekannt für ihren Feta aus Schafmilch aber auch die Tiroler Käser stellen köstlichen Schafkäse her. Wie die Familie Kammerlander beweist. Der Schafllkas vom Oberfasser-Hof ist ein aromatischer, leicht salziger Käse. Er wird mit Gewürzen verfeinert und in Öl eingelegt und ist ab sofort auch im Handel erhältlich“, so Matthias Pöschl, Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol und betont die gesundheitlichen Aspekte des Rohstoffes: „Schafmilch enthält viele Vitamine, die der menschliche Körper braucht und ist außerdem gut verträglich. Obwohl sie zu den kalorienreichsten Milcharten gehört, ist sie gleichzeitig aber eine der besten Eiweißlieferanten.“

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol)

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