



Partnerporträt

ÖMA Produktion in Leupolz



LEUPOLZ

ÖMA Produktion in Leupolz



Allgäuer Hügelland



biologisch-dynamisch

Bergkäse & Emmentaler

Tradition

Leupolz

Die „Allgäuer Emmentalerkäserei Leupolz“ liegt idyllisch im Herzen des Allgäus, nahe dem historischen Städtchen Wangen und unweit des Bodensees. Die Käserei wurde 1960 als Genossenschaft gegründet, 1986 entschloss man sich zur Produktion von Demeter-Spezialitäten. Heute wird die Käserei im Team von Charlotte Fießinger und Käsermeister Michael Welte geführt.

Derzeit liefern 22 Landwirte täglich ca. 9.000 Liter Demeter-Milch von ihren Bauernhöfen aus dem Allgäuer Hügelland an die Käserei, die eine der ältesten Partnerbetriebe der Ökologischen Molkereien Allgäu ist. Hier werden u.a. unsere Hartkäse-Klassiker Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung produziert.



ÖMA Produkte

Saftige Wiesen, sanfte Hügel und die Ruhe der Natur sind die ideale Grundlage zur Herstellung hochwertiger landwirtschaftlicher Produkte. In guter handwerklicher Tradition wird in der ÖMA Produktion in Leupolz aus bester Demeter-Heumilch der nussig-milde **Allgäuer Emmentaler g.U.**, der würzig-aromatische **Allgäuer Bergkäse g.U.** mit 4- und 6-monatiger Reifezeit und der etwas mildere **Bergkäse Monte** gekäst. Neben diesen feinen Heumilch-Spezialitäten gibt es den fettreduzierten **Leupolzer leicht** sowie streichzarte **Allgäuer Butter** aus Sauerrahm mit unvergleichlich frischem Geschmack. Übrigens: Für einen Laib Emmentaler mit ca. 80kg werden rund 900 Liter Milch verkäst.



Ökologische Qualität



Demeter steht für Produkte der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise. Diese älteste ökologische Form der Landwirtschaft zeichnet sich u.a. aus durch Vielfalt in Anbau und Tierhaltung, Arbeiten im Rhythmus natürlicher Kreisläufe und kosmischer Einflüsse und gezielten Einsatz der biologisch-dynamischen Präparate.

Die Hörner tragenden Demeter-Kühe grasen im Sommer auf den kräuterreichen Allgäuer Wiesen, im Winter wird getrocknetes Heu und Getreideschrot zugefüttert. Unsere Demeter-Milch spiegelt geschmacklich die Artenvielfalt des schönen Alpenvorlandes wider und ist bester Rohstoff für die traditionelle Herstellung von vollmundigem Käse.



BAUERN
KÄSEREI
LEUPOLZ
100% ALLGÄU



Die
Allgäuer Emmentalerkäserei Leupolz
im West-Allgäu ist eine der
Ökologischen Molkereien Allgäu



Ökologische Molkereien Allgäu

www.oema.bio

DE-ÖKO-006





Sofien's Allgäuer Emmentaler-Tagine





Ökologische Molkereien Allgäu

Rezept für 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
+ Backzeit: ca. 30 Minuten

Sofien's Allgäuer Emmentaler-Tagine



- 8 Eier (3 hart gekochte, 5 rohe)
- ca. 350g Hähnchen- oder Putenbrustfilet
- 3 Kartoffeln, 2 Möhren, 1 Bd. Frühlingszwiebeln
- 1 Röschen Broccoli, 2 Tomaten
- 200g ÖMA Allgäuer Emmentaler g.U. gerieben
- 3 EL Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Harissa, etwas Kurkuma
- 1 Bd. Petersilie, frischer Koriander, Olivenöl zum Anbraten

Die geschälten Kartoffeln und Möhren in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser bissfest kochen. Den geputzten Broccoli ebenfalls kurz mitkochen. Das Hähnchen- oder Putenfilet in einer Pfanne anbraten und anschließend in ca. 1 cm große Stücke schneiden, die geputzten Frühlingszwiebeln kurz mitbraten. In der Zwischenzeit die hart gekochten Eier und die Tomaten fein würfeln und in eine große Schüssel geben. Das gekochte Gemüse sowie das Fleisch zugeben. Die rohen Eier, Semmelbrösel und den Allgäuer Emmentaler mit den kleingehackten Kräutern unterheben. Die ganze Masse mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Harissa pikant würzen.

Wer die Tagine etwas saftiger mag, kann noch etwas Kochwasser vom Gemüse zugeben. Die Masse in eine gefettete Auflaufform (Ø 26 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 Minuten goldbraun backen.

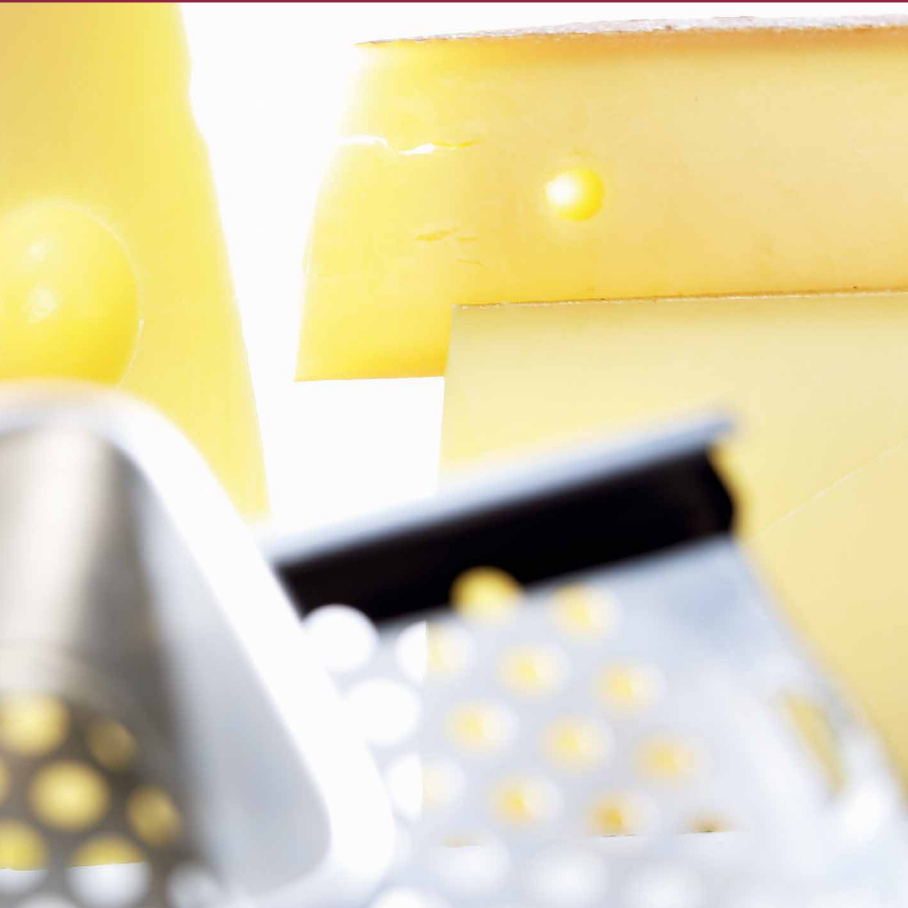
Unser Kollege Sofien Bedhafi aus Tunesien hat uns mit diesem landestypischen Gericht überrascht! Dieser tunesische Gemüse-Eier-Kuchen kann auch ohne Fleisch zubereitet werden und eignet sich sehr gut für ein Picknick, da er auch kalt prima schmeckt.

REZEPT
www.oema.bio

Genusstipp: Chardonnay trocken vom Weingut Sander, Mettenheim/Rheinhausen



Kässpätzle mit Allgäuer Bergkäse





Ökologische Molkereien Allgäu

Rezept für 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Kässpätzle mit Allgäuer Bergkäse

demeter



600g Spätzles- oder Dinkelmehl, 6 - 8 Eier
ca. 1/4 l Wasser, 1 TL Salz
250g ÖMA Allgäuer Bergkäse g.U., Demeter
200g ÖMA Allgäuer Emmentaler g.U., Demeter
5 mittelgroße Zwiebeln
etwas Mehl, Butter, frischer Schnittlauch

Mehl, Eier, Wasser und Salz gut durchmischen und so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Den Käse reiben. In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Spätzlehobel kalt abspülen und den Spätzleteig damit portionsweise ins kochende Wasser hineinhobeln. Alternativ den Teig durch eine Kartoffelpresse in das Salzwasser drücken. Aufkochen lassen. Wenn die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie gar. Mit einer Schaumkelle aus dem Topf schöpfen und – gut abgetropft – schichtweise mit dem geriebenen Käse in eine feuerfeste Form geben. Zugedeckt im Ofen bei ca. 50 °C warm halten. Zwiebeln schälen, in Ringe oder feine Würfel schneiden, nach Belieben mit etwas Mehl bestäuben und langsam in Butter goldgelb anschwitzen. Auf die Kässpätzle geben und mit Schnittlauchröllchen garnieren. Mit einem frischen grünen Salat servieren.

Tipp: Der typische Allgäuer isst seine Kässpätzle mit Kartoffelsalat – probieren Sie es aus!

www.oema.bio

94624

Genusstipp: Dunkel – aromatisches Schwarzbier von Neumarkter Lammsbräu