



## **NATURKÄSEREI ST. GEORG**

**Die Naturkäserei St. Georg überzeugt mit einzigartigen Produkten in Bioland-Qualität: naturreine Molke und schmackhafter Käse aus Stuten-/Ziegenmilchmischung - hergestellt in eigener Manufaktur.**

Innovation in Verbindung mit handwerklicher Tradition. Handgemachte Qualität auf bewährte Art nachhaltig und individuell produziert. „In der Naturkäserei St. Georg in Ruhpolding geht es um viel mehr als naturreine Molke und schmackhaften Käse“, so Geschäftsführer Martin Abfalter. „Wir achten darauf, dass es Mensch, Tier und Natur dabei gut geht und unsere Produkte „lebendig“ bleiben, gemäß der Philosophie der St. Leonhards Unternehmen „Mit der Natur im Reinen“. Die Zutaten sind in jeder Hinsicht besonders: Stuten- und Ziegenmilch in Bioland Qualität. Diese neuartige Mischung schmeckt nach Liebe und Achtsamkeit. Sie mundet gesundheitsbewussten Menschen genauso wie Feinschmeckern.

### **Eigener Bioland Hof**

Im wunderschönen Chiemgau befindet sich der St. Leonhards Hof. Hier begegnen sich Mensch, Tier und Natur auf Augenhöhe. „Die meiste Stutenmilch stammt von unserem eigenen Bioland Hof, der Rest noch von zwei weiteren Höfen, auf denen wir unsere Pferde halten“, erzählt Martin Abfalter. Die Milch wird nach den strengen Vorgaben des Bioland-Siegels gewonnen.

Wichtig zu wissen: Es wird nur so viel Milch verwendet, wie die Fohlen übriglassen. „Die ersten fünf bis sechs Wochen gehört die Milch den Fohlen ganz allein“, so Abfalter. Die Ziegenmilch, die in den Produkten verarbeitet wird, kommt von ökologisch geführten Betrieben aus nächster Umgebung.“

### **Natur pur in Käse und Molke**

Es sind echte Lebensmittel von Anfang an. Vollkommen ohne Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker. Erwärmt wird die Milch für den

Käse bei niedrigen Temperaturen von ungefähr 63 Grad. Alle natürlichen Vital-, Nähr- und Wirkstoffe, die für die Ziegen- und Stutenmilch charakteristisch sind, bleiben in ihrem naturbelassenen Verbund erhalten. „Je mehr Natur im Lebensmittel steckt, desto besser ist es für unsere Gesundheit, unser Wohlbefinden und auch für die Natur, die ebenfalls achtsam behandelt wird“, so lautet das Credo der Unternehmerfamilie Abfalter.

Und weil bei der Herstellung des gesamten Sortiments darauf geachtet wird, dass die ganze Natur in die Produkte der Naturkäserei St. Georg einfließt, tragen alle Käsesorten und die Molke das begehrte Bioland-Siegel.

### **Ein ideales Verhältnis**

So fürsorglich wie Familie Abfalter mit den Tieren umgeht, so achtsam kümmert sich Molkereimeister Alexander Huber auch um die Produktion der Stuten- und Ziegenmilchprodukte. Ganz unterschiedlich sind die Käsesorten, die aus der Naturkäserei kommen. Das ideale Mischungsverhältnis von Stuten- und Ziegenmilch ist überall gleich: 40% Stutenmilch zu 60% Ziegenmilch. Durch die Kombination mit der kaseinhaltigen Ziegenmilch kann Käse mit hohem Stutenmilchanteil hergestellt – und somit erst die wertvolle Molke gewonnen werden. Diese besondere, echt schmackhafte Molke vereint und potenziert die positiven Eigenschaften beider Milchsorten.

Eine wunderbare Möglichkeit, die rare, wertvolle Stutenmilch kennenzulernen, zu schmecken und zu fühlen, wie gut sie tut: in der Molke, wie in dem variantenreichen Käsesortiment.

### **NATÜRLICHE VIELFALT BEI DER AUSWAHL**

#### **Ruhpoldinger Goaßkas**

Der Ruhpoldinger Goaßkas - 200 Gramm Stück – erweitert aktuell die Produktpalette der Naturkäserei St. Georg um eine weitere Besonderheit. Der Schnittkäse aus 100% Bio-Ziegenmilch reift min. 7 Wochen in aromatischer Rotschmierrinde. Während dieser Zeit kann sich das Aroma vollständig entwickeln. Er überzeugt mit schnittfester Teigtextur und fein-würzigem Charakter.

#### **Weichkäse - natur & Kräuter**

Weichkäse aus Stuten- und Ziegenmilch in Öl, Natur und Kräuter - je 110 Gramm

Einwaage bzw. 190 Gramm inklusive Öl. Der gewürfelte Weichkäse ist in hochwertigem Bio-Sonnenblumenöl der Teutoburger Ölmühle eingelegt und wird in Gläsern mit Schraubverschluss verkauft. Der Weichkäse „Natur“ schmeckt leicht und zart, er lässt sich sowohl zum Überbacken von Speisen verwenden als auch zur schmackhaften Beilage zum Salat. Besonders würzig schmeckt der Weichkäse in Öl mit Bio-Kräutern; darin sind Schnittlauch, Rosmarin, Koriander, Petersilie, Thymian, Oregano, Majoran, gemahlener Kümmel und Knoblauch. Das Öl eignet sich sehr gut zur Weiterverwendung im Salat oder zum „Auftunken“.

### **Camembert**

Der feine Camembert aus Stuten- und Ziegenmilch (130 Gramm) ist nicht nur ein geschmackliches, sondern auch ein haptisches Erlebnis. Denn der Käse mit dem Edelschimmel wird von Hand in spezielles Käsepapier eingepackt und in eine kleine Spanschachtel gelegt. Am Anfang ist der Käse (50% Fett i. Tr.) noch fest in Kern und Rinde, doch mit zunehmender Reifung wird er weich und cremig. Am besten schmeckt der Camembert, wenn er eine halbe Stunde vor dem Verzehr „atmen“ kann und Zimmertemperatur genießt.

### **Frischkäse - natur & Kräuter**

Frischkäse aus Stuten- und Ziegenmilch, Natur oder mit feinen Kräutern. Der Frischkäse ist zu 90 Gramm im wiederverwertbaren Glas mit Schraubdeckel abgefüllt. Der Frischkäse „Natur“ lässt sich pur genießen und schmeckt mit Marmelade oder frischem Obst hervorragend. Der Kräuter-Frischkäse ist delikat abgeschmeckt mit Bio-Kräutern von Herbaria.

### **Molke - frisch oder gefriergetrocknet**

Frischmolke aus Stuten- und Ziegenmilch - 250 ml Glasflasche - Natur oder mit Mangogesmack. Die unvergorene Frischmolke schmeckt süß und ist von milchiger Konsistenz. Ohne jegliche Zusatzstoffe und mit nur 0,3 % Fett. Molke Natur wird auch in der gefriergetrockneten Version im 90 Gramm Beutel angeboten, fürs Büro oder auf Reisen. Ein Teelöffel in 100 ml Wasser aufgelöst ergibt einen gesunden Molke-Drink.

### **Stutenmilch**

Die Stuten-Rohmilch wird direkt in der Käserei schonend zu Pulver gefriergetrocknet (125 Gramm Beutel), damit die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben.

Über St. Leonhards

Respektvoller Umgang mit der Natur, Schutz der Artenvielfalt und wohltuende Einfachheit der Produkte waren von Anfang an Voraussetzung für das Familienunternehmen. Auch heute, als Marktführer für Mineralwasser im Naturkosthandel mit mehr als 50 erfahrenen Mitarbeitern, fühlt sich St. Leonhards dieser Verantwortung verpflichtet. Ethisch einwandfreies Wirtschaften steht für das Unternehmen genauso im Vordergrund wie das unvergleichliche Geschmackserlebnis beim Genuss hochwertiger Naturprodukte. Neben den lebendigen Wässern – 9 Sorten aus 6 Quellen - und der Naturkäserei St. Georg, gehören das Landhotel Mauthäusl, das Bio Thermalhotel Falkenhof, die St. Leonhards Akademie, die St. Leonhards Stiftung sowie der St. Leonhards Hof zum Unternehmen. Besuchen Sie uns auf [www.st-leonhards.de](http://www.st-leonhards.de)

St. Leonhards-Vertriebs GmbH & Co. KG

Winkl 8 - 83115 Neubeuern

[www.st-leonhards-quelle.de](http://www.st-leonhards-quelle.de)

[presse@st-leonhards.de](mailto:presse@st-leonhards.de)