

Schaf- und Ziegenmilch



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

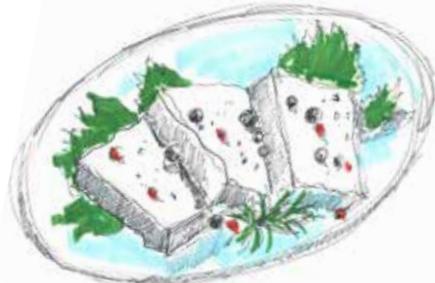
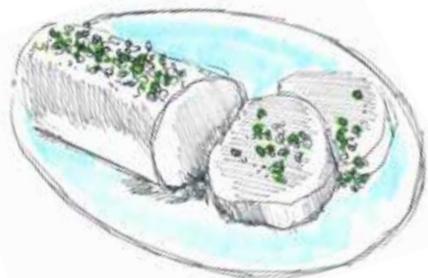


Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes.
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete



Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
1. Geschichte.....	3
2. Haltungsansprüche von Schafen und Ziegen	3
3. Fütterungsgrundsätze für Milchschafe und -ziegen	4
4. Schaf- und Ziegenrassen für die Milchproduktion	4
4.1 Milchschafrassen	4
4.2 Milchziegenrassen.....	8
5. Milchschaafhaltung in Österreich und Niederösterreich	14
6. Milchziegenhaltung in Österreich und Niederösterreich	15
7. Vermarktung und Milchverarbeitung	16
8. Schaf- und Ziegenmilch in der Ernährung	16
8.1 Zusammensetzung der Schafmilch	16
8.2 Zusammensetzung der Ziegenmilch	17
8.3 Beliebtheit bei den Konsumenten.....	18
8.4 Achtung bei Kuhmilchallergien und Laktoseunverträglichkeit ..	18
9. KäseGenuss Regionen Niederösterreich	18
Mostviertler Schofkas	18
Traisentaler Hofkas.....	19
10. Rezepte mit Schaf- und Ziegenkäse	20
Schafkäse im Speckmantel auf Blattsalat mit Dirndl Balsamico...	20
Schweinschnitzel mit Spinat-Käse-Füllung	21
11. Qualitätsauszeichnungen für Schaf- und Ziegenmilchprodukte aus bäuerlicher Direktvermarktung	22
11.1 Gutes vom Bauernhof	22
11.2 Das Kasermandl in Gold.....	22
11.3 GenussKrone Österreich.....	22
12. Gewerbliche Schaf- und Ziegenmilchvermarkter	23
13. Bäuerliche Schaf- und Ziegenmilchvermarkter in Ihrer Nähe	29



Vorwort

Schaf- und Ziegenmilch haben in Niederösterreich eine lange Tradition. Das bekannteste Produkt ist wahrscheinlich der Schafmischkäse, der vor allem in der warmen Jahreszeit als erfrischende Köstlichkeit aufwartet. Aufgrund der wachsenden Beliebtheit von Schaf- und Ziegenmilchprodukten hat sich die Produktvielfalt in diesem Sektor in den letzten Jahren gewaltig etabliert. Trinkmilch, Joghurt und Käse in den unterschiedlichsten Variationen aus Schaf- und Ziegenmilch sind fixer Bestandteil unseres Speiseplans geworden.

Milch und Milchprodukte sorgen nicht nur für einen gesunden Körper, sondern auch für eine intakte und vielfältige Natur. Für die Milchproduktion sind Wiesen, Weiden und Almen Voraussetzung und verleihen der Landschaft den abwechslungsreichen Charakter mit größtem Erholungswert. Es ist wichtig, die bäuerlichen Strukturen und damit unsere eigene Lebensgrundlage zu erhalten. Damit ist nicht nur die Basis für den Tourismus gewährleistet, sondern auch die nachhaltige Einkommenssicherung der bäuerlichen Familienbetriebe.

Herzlichst, Theresia Meier

1. Geschichte

Milch hat viele Jahre auf dem Buckel. Schon die Sumerer wussten um den Wert des weißen Goldes Bescheid und schickten ihre Tiere auf die Weide. Die Bibel berichtet vom „Land, in dem Milch und Honig fließen“ (Ex 3,8).

Schafe und Ziegen zählen zu den ältesten Haustieren der Menschheit und wurden schon vor über 12.000 Jahren domestiziert. Seitdem Schafe und Ziegen gehalten werden, wurde die Milch für die Aufbewahrung zu Frisch-, Koch-, und Sauerkäse verarbeitet. Aufgrund ihrer einfachen Haltungsform und den geringen Futteransprüchen verbreitete sich die Schaf- und Ziegenhaltung schnell. Die größte Bedeutung haben diese Tiere jedoch in Entwicklungsländern. Die vielseitige Nutzungsmöglichkeit von Schafen und Ziegen geht von Woll-, Milch- und Fleischproduktion, bis zum Einsatz in der Landschaftspflege.

2. Haltungsansprüche von Schafen und Ziegen

Schafe und Ziegen sind besonders auf die Weidehaltung angepasst. Die klimatischen Verhältnisse erfordern in Österreich eine Stallhaltung der Tiere in den Wintermonaten. Der Stall soll so gestaltet sein, dass die Tiere ihre natürlichen Verhaltensweisen durchführen können. Sie werden daher in Gruppen gehalten. Schafe wie auch Ziegen brauchen eine trockene und zugluftfreie Stallumgebung. Das häufigste System in Österreich ist ein tierfreundlicher Tiefstreustall – dies bedeutet, dass die gesamte Liegefläche der Box mit Stroh bedeckt ist.



Theresia Meier
Vizepräsidentin

3. Fütterungsgrundsätze für Milchschafe und -ziegen

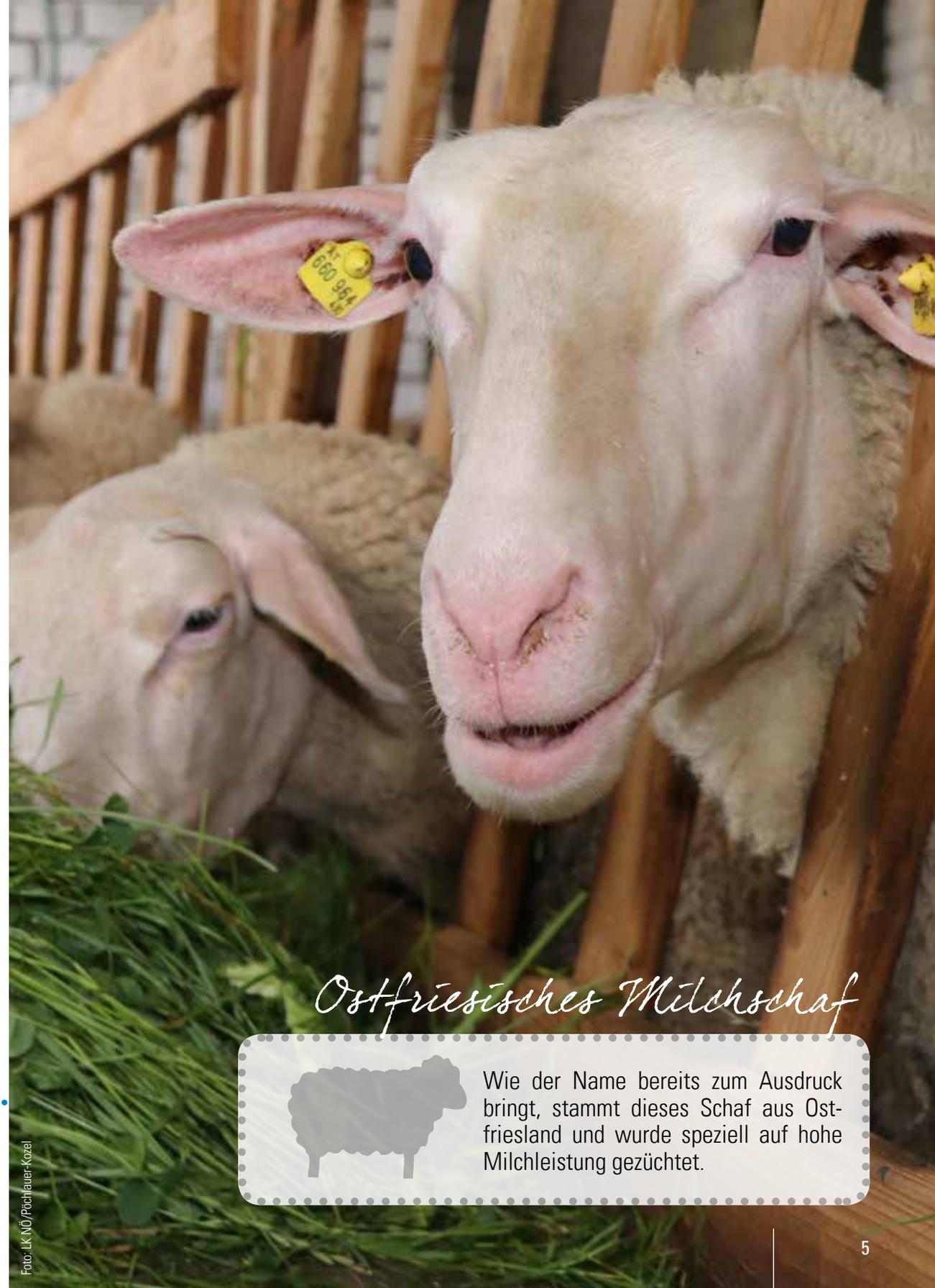
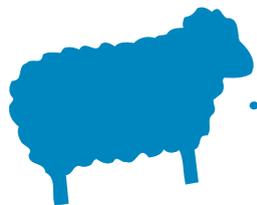
Schafe und Ziegen sind entgegen der landläufigen Meinung nicht anspruchslos und genügsam – wenn man von ihnen eine entsprechende Leistung verlangt, muss man sie angemessen füttern. Bestes Grundfutter ist die Basis für die Fütterung und je nach Milchleistung wird zusätzlich Getreide gefüttert. Im Fressverhalten unterscheiden sich Schafe und Ziegen. Ziegen sind Futterselektierer. Sie sind wählerisch, suchen sich die zarten Pflanzenteile und bevorzugen daher blattreiches, feines Grundfutter – grobstängeliges Gras oder Heu wird ungern gefressen. Ziegen knabbern auch gerne an Rindenteilen und Büschen. Sie sind daher ideale Tiere, um Flächen von Verbuschung freizuhalten. Schafe hingegen zählen zu den Grasfressern. Sie bevorzugen offene Grasflächen.

Eines haben Milchschafe und -ziegen jedoch gemeinsam: den Anspruch auf qualitativ hochwertiges Futter, um eine dementsprechende Milchleistung zu erzielen. Futterumstellungen sollten möglichst langsam erfolgen, damit sich die im Pansen lebenden Mikroorganismen auf die neue Nahrungsgrundlage einstellen können. Anderenfalls kann es zu Verdauungsstörungen und Leistungseinbußen kommen. Die langsame Umstellung ist besonders beim Übergang von der Winterfütterung auf die Weidehaltung wichtig.

4. Schaf- und Ziegenrassen für die Milchproduktion

4.1 Milchschafrassen

Es gibt eine große Vielfalt an Schafrassen, die an die unterschiedlichen klimatischen Bedingungen angepasst sind und sich für verschiedene Nutzungsrichtungen besonders gut eignen. Milchschafrassen zeichnen sich dadurch aus, dass sie das aufgenommene Futter effizient in Milch umsetzen können. Milchschafe geben etwa 400 bis 600 kg Milch pro Jahr. In der Zucht wird neben der Milchmenge besonders auf die Qualität der Milch, insbesondere auf den Fett- und Eiweißgehalt geachtet. Denn die Inhaltsstoffe sind ausschlaggebend für die Weiterverarbeitung der Frischmilch zu diversen Produkten. Die zwei häufigsten Milchschafrassen in Österreich sind das Ostfriesische Milchschaaf und das Lacaune.



Ostfriesisches Milchschaaf



Wie der Name bereits zum Ausdruck bringt, stammt dieses Schaf aus Ostfriesland und wurde speziell auf hohe Milchleistung gezüchtet.



Lacaune

Diese bodenständige Rasse stammt aus dem französischen Zentralmassiv und eignet sich bestens zur Milcherzeugung.



4.2 Milchziegenrassen

Ziegen sind sehr anpassungsfähig und vielseitig, das schlägt sich auch in der großen Rassenvielfalt dieser Tiere nieder. Milchziegen sind gemäß ihrer Veranlagung gut für die Milchproduktion geeignet. Die Umsetzung der Nahrungsenergie ist bei Milchziegen auf die Milch ausgerichtet. Milchziegen geben etwa 550 bis 750 kg Milch pro Jahr.



Saanenziege

Diese Ziege stammt aus der Schweiz und ist die wichtigste Milchziegenrasse in Österreich. Sie kommt sowohl hornlos als auch gehörnt vor.



Gemsfarbige Gebirgsziege

Die Gemsfarbige Gebirgsziege ist eine fruchtbare, robuste, widerstandsfähige und langlebige Ziege. Sie kommt gehörnt oder hornlos vor.





Toggenburger Ziege

Die Rasse hat ihre Wurzeln in der Schweiz. Charakteristisch sind außerdem der gut ausgebildete Bart und die „Glöckchen“ (herunterhängende Hautlappchen am Hals).



Bunte Edelziege

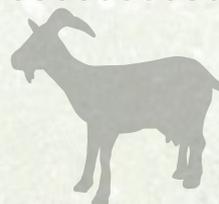
Die Bunte Edelziege ist etwas kleinrahmiger und feinknochiger als die Saanenziege. Sie kommt gehörnt oder hornlos vor.





Anglo Nubier Ziege

Diese Rasse stammt von indischen und ägyptischen Ziegenrassen ab. Die Tiere sind gehört und hornlos.

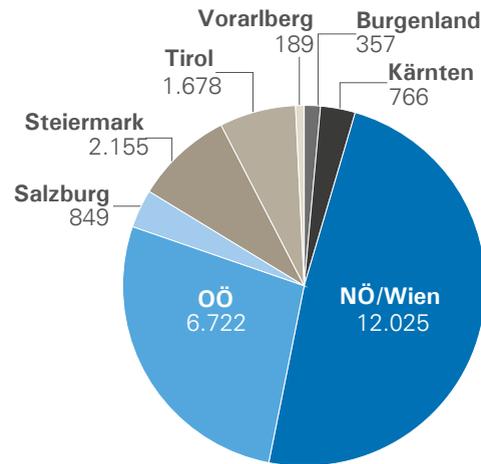


5. Milchschaafhaltung in Österreich und Niederösterreich

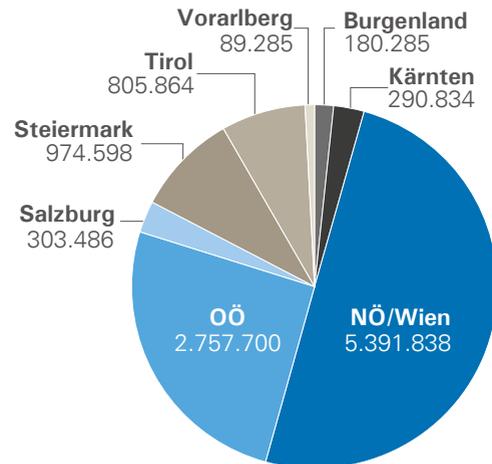
Der Großteil der schafhaltenden Betriebe in Österreich kann als Kleinbetrieb bezeichnet werden. 2016 gab es in Österreich 24.741 Milchschafe, die 10.793.890 kg Rohmilch produzierten. Im Vergleich dazu wurden 2016 3,6 Mio. t Kuhmilch erzeugt. Mit 12.025 Milchschaafen halten Niederösterreichs Milchschaafbauern 49% der Milchschafe in Österreich und produzieren somit 50% der erzeugten Rohmilchmenge Österreichs. (lt. Statistik Austria) Durchschnittlich leben ca. 40 Schafe auf den 299 Betrieben in Niederösterreich (lt. VIS-Jahreserhebung).



Milchschafe in Österreich 2016
(Statistik Austria 2016)



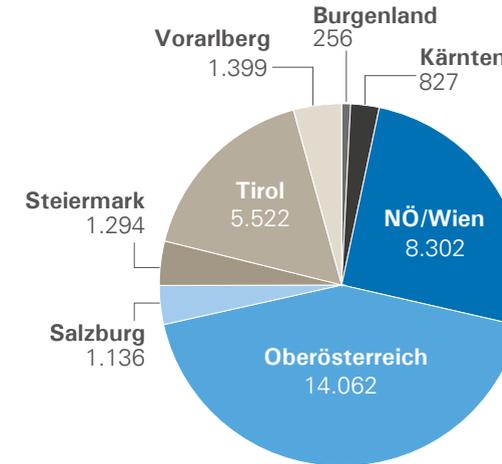
Rohmilcherzeugung Schafmilch in kg 2016
(Statistik Austria 2016)



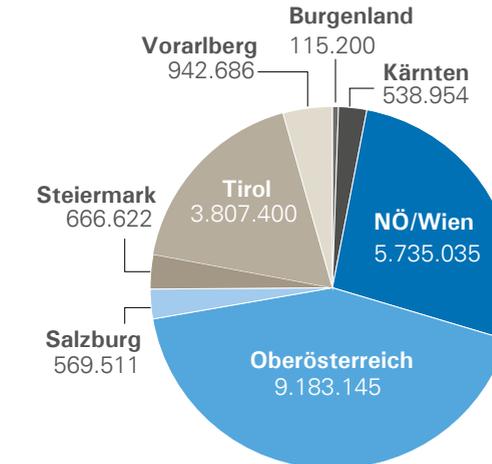
6. Milchziegenhaltung in Österreich und Niederösterreich

Auch bei den Ziegen überwiegen kleine Herdengrößen. 32.798 Milchziegen wurden 2016 in Österreich gehalten und diese produzierten 21.558.553 kg Milch. Die meisten Milchziegen, nämlich 14.062, werden in Oberösterreich gehalten. Nur 25% aller Milchziegen lebten 2016 in Niederösterreich. (lt. Statistik Austria) Die 264 Betriebe in Niederösterreich hielten 2016 durchschnittlich ca. 31 Milchziegen pro Betrieb (lt. VIS-Jahreserhebung).

Milchziegen in Österreich 2016
(Statistik Austria 2016)



Rohmilcherzeugung Ziegenmilch in kg 2016
(Statistik Austria 2016)



7. Vermarktung und Milchverarbeitung

In den letzten Jahren war eine steigende Nachfrage der Konsumenten/innen nach Schaf- und Ziegenmilchprodukten zu verzeichnen. Dies führte zu einer großen Erweiterung des Produktsortiments aus Schaf- und Ziegenmilch.

Die Vermarktung von Schaf- und Ziegenmilch kann auf zweierlei Arten erfolgen:

Über Lieferverträge mit einer Molkerei oder über Direktvermarktung und den Verkauf an Naturkostläden und Gastronomie.

Der Anteil der an Molkereien angelieferten Schaf- und Ziegenmilch betrug 2016 51% bei Schafmilch bzw. 65% bei Ziegenmilch. Der Großteil der angelieferten Milchmenge wird zu Käse verarbeitet. In Österreich wird zum überwiegenden Anteil Frischkäse und Schnittkäse produziert. Neben Schaf- und Ziegenmilchkäse finden sich immer mehr Trinkmilch und Joghurtprodukte im Handel.

8. Schaf- und Ziegenmilch in der Ernährung

Das Fundament für alle ist eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung. Milchprodukten wird dabei ein besonderer Stellenwert eingeräumt. Sie zählen zu den wertvollsten Lebensmitteln. Natürlichkeit, hoher ernährungsphysiologischer Wert, Vielfalt und Genuss zeichnen diese Produkte aus. Das Zusammenspiel der Inhaltsstoffe macht Schaf- und Ziegenmilch zu einem ganz speziellen Elixier. Es hält unseren Körper jung, kräftigt die einzelnen Zellen und schützt vor zahlreichen Erkrankungen.

8.1 Zusammensetzung der Schafmilch

Die Milchinhaltstoffe schwanken zum Teil sehr stark und hängen von unterschiedlichen Faktoren, wie der Rasse, Fütterung und Jahreszeit ab. Der Milchfettgehalt von Schafmilch ist mit 5,8 bis 7,0% deutlich höher als jener der Kuhmilch. Der Anteil an kurzkettigen und ungesättigten Fettsäuren sowie an Omega-3-Fettsäuren ist im Vergleich zur Kuhmilch ebenfalls höher. Das hat positive Auswirkungen auf die Herz- und Kreislaufgesundheit. Der Eiweißgehalt liegt bei 5,2 bis 6,0%. Besonders macht auch der hohe Anteil an essentiellen Aminosäuren (Phenylalanin, Leucin, Isoleucin, Threonin, Methionin, Lysin, Valin) die Schafmilch im Vergleich zu der Milch anderer Tierarten. Weiters hat Schafmilch im Vergleich zur Kuhmilch einen höheren Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen (Details siehe Tabelle). Entgegen der weitverbreiteten Meinung enthält Schafmilch keinen höheren Orotsäuregehalt als die Milch anderer Tierarten. Das ist auch nicht von Bedeutung, da der gesunde Mensch selbst genug Orotsäure produziert.

Der Laktosegehalt ist bei Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch etwa gleich hoch. Generell kann man sagen, dass Schaf- und Ziegenmilch ähnlich zusammengesetzt sind wie Kuhmilch, daher bilden sie oft keinen Ersatz bei Laktoseintoleranz oder Kuhmilchallergie.

8.2 Zusammensetzung der Ziegenmilch

Ziegenmilch unterscheidet sich geschmacklich von der Kuhmilch. Sie wird als leicht süßlich, etwas nussig und aromatisch charakterisiert, bedingt durch den höheren Gehalt an Caprinsäure (umgangssprachlich auch Bocksäure oder Ziegensäure). Da Ziegenmilch nur Vitamin A und kein Karotin enthält, unterscheidet sie sich nicht nur geschmacklich sondern auch farblich von der Kuhmilch. Gereifte Ziegenkäse sind daher nicht gelb, sondern weiß.

Der Fettgehalt von Ziegenmilch liegt bei 3,3-4,5% und der Eiweißgehalt bei 2,9-3,8% (Details siehe Tabelle). Wesentliche Faktoren, die die Milchinhaltstoffe beeinflussen, sind Laktationsstadium, Rasse, Gesundheitszustand sowie Fütterung.

Im Gegensatz zur Kuhmilch sind die Fettkügelchen kleiner, dadurch rahmt die Milch nicht so leicht auf und ist leichter verdaulich. Außerdem enthält sie im Gegensatz zur Kuhmilch im Milchfett einen höheren Anteil an kurzkettigen Fettsäuren. Verglichen mit Kuhmilch hat Ziegenmilch einen niedrigen Gehalt an Alpha-s1-Kasein. Dieses Kasein ist auch als Allergen bekannt, sodass Ziegenmilch für manche Menschen leichter verträglich ist als Kuhmilch.

Milchinhaltstoffe im Überblick				
Nährstoffe pro 100 g	Mensch ¹	Kuhmilch ²	Schafmilch ²	Ziegenmilch ²
Energie kJ	291	279	392	281
Energie kcal	70	67	94	67
Eiweiß g	1,0	3,3	5,2	3,6
Fett g	4,4	3,8	6	3,9
Laktose g	6,9	4,7	4,4	4,2
Cholesterin mg		10		11
Vitamin A µg	61	35	43	68
Vitamin B2 µg	40	180	363	150
Vitamin B12 µg	0,05	0,42	0,51	0,07
Vitamin D µg	0,1	0,074	0,2 ¹	0,25
Folsäure µg	5,0	8,5 ¹	6 ¹	0,8
Kalzium mg	32	120	198	127
Magnesium mg	3	12	20	11
Phosphor mg	14	92	138	109
Zink mg	0,2	0,38	0,48	0,24

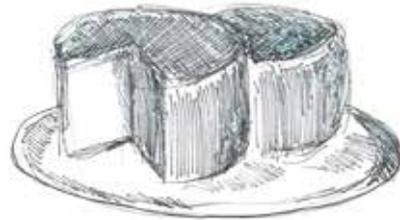
¹FAO – FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (2013): Milk and dairy products in human nutrition. Rome: Eigenverlag.

²Souci, SW., Fachmann, W. und Kraut, H. (2008): Die Zusammensetzung der Lebensmittel - Nährwert - Tabellen. Stuttgart: Med Pharm Scientific Publishers.

8.3 Beliebtheit bei den Konsumenten

Eine Untersuchung der schweizerischen Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) hat gezeigt, dass Schaf- und Ziegenkäse bei den Konsumenten sehr beliebt sind. 21% der Befragten konsumieren regelmäßig Ziegenkäse, 14% essen mehr als einmal im Monat Schafkäse. Die Attraktivität dieser Produkte ist vor allem auf folgende Faktoren zurückzuführen:

- Besonderer Geschmack
- Bedürfnis nach Abwechslung
- Natürliche Produkte
- Regionale Herkunft
- Gesundes Image
- Alternative zur Kuhmilch



8.4 Achtung bei Kuhmilchallergien und Laktoseunverträglichkeit

Vierorts werden Schaf- und Ziegenmilch als Alternative bei Kuhmilchallergien empfohlen. Studien zeigen zwar, dass mache Kuhmilchallergiker Schaf- und Ziegenmilch vertragen. Jedoch sollte man bedenken, dass alle Milchproteine allergenes Potenzial aufweisen. Durch die Artverwandtschaft der Tiere kommt es häufig zu Kreuzallergien, das heißt, dass Patienten, die auf Kuhmilch allergisch sind, auch auf ähnliche Proteine (wie beispielsweise in Ziegen- und Schafmilch) reagieren. Daher kann man keine generelle Empfehlung für Allergiker aussprechen, sondern die Betroffenen sollen selbst anhand kleiner Mengen testen, ob sie Schaf- und Ziegenmilch vertragen bzw. Rücksprache mit dem behandelnden Arzt halten.

Der Laktosegehalt von Schaf- und Ziegenmilch ist etwa gleich hoch wie jener der Kuhmilch. Daher ist die Milch der Kleinwiederkäuer kein genereller Ersatz bei Laktoseintoleranz. Am besten wird in jedem Einzelfall mit kleinen Mengen probiert, ob Schaf- oder Ziegenmilch besser verträglich ist.

9. KäseGenuss Regionen Niederösterreich

Das Angebot österreichischer Spitzenkäsesorten wächst unaufhaltsam. Ob Weich-, Schnitt-, Hart- oder Frischkäse – bei der heutigen Vielfacht heimischer Spezialitäten lohnt sich das Gustieren an der Käsetheke in jedem Fall. Frische Schafkäserollen werden in ganz Niederösterreich hergestellt. Das Mostviertel ist aber besonders bekannt dafür.

Mostviertler Schofkas

Der Schafkäse in Rollenform hat im Mostviertel eine sehr lange Tradition. Ursprünglich vor allem im Erlauf- und Ybbstal produziert, findet man heute im gesamten Mostviertel und auch darüber hinaus bäuerliche Produzenten von Schafkäse. Der „Schofkas“ wurde im



Mostviertel seit jeher auf den Höfen der Bauern für den Eigenkonsum produziert. Jedes Haus hatte damals Schafe, vor allem für die Wollgewinnung. Aus dem „Nebenprodukt“ Schafmilch stellten die Bauern ihren Schafkäse her. Das damals verwendete Lab stammte aus den Mägen von Kälbern, die ausschließlich mit Milch ernährt wurden. Sobald Heu gefüttert wurde, war das Lab für die Käseerzeugung unbrauchbar. Die Produktion war damals auch stark witterungsabhängig. Bei besonders heißem Wetter war etwa die Käseproduktion unmöglich.

Schafkäse ist heute im Mostviertel unverzichtbarer Bestandteil jeder Heurigenjause und auch auf den Speisekarten vieler Gasthäuser. Besonders in der Hauptsaison (April bis Oktober) werben viele Gastronomen ganz bewusst mit frischem Schafkäse. Die Tradition der Käseherstellung im Mostviertel steht auch im Zusammenhang mit dem „Mostviertler Birnenmost“. Da im Mostviertel Grünland vorherrscht, auf dem die Obstbäume in Streuobstlage stehen, hat sich Milchviehhaltung etabliert. Daher spielte die Verarbeitung der Rohstoffe von Rind und Schaf schon immer eine wichtige Rolle. Genossen wird der Schafkäse traditioneller Weise mit einer ordentlichen Schicht Schnittlauch, gewürzt mit Salz und Pfeffer. Der Mostviertler Schofkas wurde im Jahr 2006 als Genuss Region ausgezeichnet.

Traisentaler Hofkas

Beim Leitprodukt der Genuss Region Traisentaler Hofkas handelt es sich um Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse und Hartkäse aus Kuhmilch, Schafmilch, Ziegenmilch oder Kuh- und Schafmischungen. Liebevoll verarbeitet und veredelt, besitzt der Käse dieser Genuss Region einen hervorragenden Ruf und wird auch schon in Schulen als Jause sehr geschätzt. Die Aromen- und Geschmacksvielfalt des „Traisentaler Hofkas“ ist variantenreich und verwöhnt den Gaumen eines Käse-Einsteigers ebenso wie die eines Käsesommeliers. Vom cremigen oder bröseligen Bauerntopfen über unterschiedlich gewürzte und gereifte Käsewürfel und dem Käsegupferl bis hin zum edlen, zart gereiften Schimmelkäse „Camembert“, die Nuancen des Traisentaler Hofkas sind vielschichtig und ein Erlebnis. Die Genuss Region Traisentaler Hofkas wurde am 22. Jänner 2013 ausgezeichnet.



10. Rezepte mit Schaf- und Ziegenkäse

Schafkäse im Speckmantel auf Blattsalat mit Dirndl Balsamico

Zubereitung:

Schafkäse in daumendicke Stücke schneiden, mit Speck umwickeln und in einer beschichteten Pfanne kurz rundherum anbraten. Den Blattsalat putzen und waschen.

Für die Dirndl Balsamico Marinade die Dirndlmarmelade mit dem Balsamico, dem Kräutersalz und dem Maiskeimöl gut verrühren. Den Blattsalat damit marinieren und mit den Schafkäseröllchen auf Tellern anrichten. Mit frischen Kräutern der Saison bestreut servieren.



Foto: LK NÖ/Heidegger Elisabeth

Schweinschnitzel mit Spinat-Käse-Füllung

Zubereitung:

Schnitzel an den Rändern etwas einschneiden, mit Klarsichtfolie bedecken und mit dem Schnitzelklopfer zart klopfen. Auf beiden Seiten salzen und nach Geschmack etwas pfeffern.

Den Spinat waschen, trocken schütteln und verlesen, in Butter dünsten, bis er zusammenfällt. Die Garflüssigkeit abgießen und mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen.

Den Käse in Stücke schneiden. Die Schnitzel mit etwas Spinat und Käse füllen und wenn nötig mit Zahnstochern verschließen.

In einer Pfanne in heißem Butterschmalz auf jeder Seite 4-5 Minuten goldbraun braten. Zahnstocher entfernen und heiß servieren.

Tipps:

- Mit Erdäpfeln als Beilage servieren.
Anstelle von Spinat kann auch Bärlauch verwendet werden.



Foto: LK NÖ/Heidegger Elisabeth

11. Qualitätsauszeichnungen für Schaf- und Ziegenmilchprodukte aus bäuerlicher Direktvermarktung

11.1 Gutes vom Bauernhof

Das Qualitätsprogramm Gutes vom Bauernhof, eine Marke der Landwirtschaftskammer Österreich, steht für bäuerliche Lebensmittelproduktion auf höchstem Niveau. Die Marke wird nur an gute und streng kontrollierte Betriebe vergeben, die selbst hergestellte Rohstoffe mit größter Sorgfalt verarbeiten. Konsumenten können so bezüglich Herkunft, Herstellungsart und Qualität der Lebensmittel absolut sicher sein.



11.2 Das Kasermädl in Gold

Das Kasermädl in Gold ist eine österreichweite Prämierung von Käse und Milchprodukten. Eine unabhängige Fachjury beurteilt die Proben. Für das beste Produkt wird je Kategorie ein „Kasermädl in Gold“ vergeben. Weitere Auszeichnungen sind je nach Punkteanzahl Medaillen in Gold, Silber und Bronze.



11.3 GenussKrone Österreich

Für die Prämierung zur GenussKrone werden die besten Produkte aller Bundesländer nominiert. Die Sieger der GenussKrone Österreich werden in einem normierten, sensorischen Bewertungsverfahren ermittelt. Eine Fachjury mit ausgebildeten Kostern aus allen Bundesländern beurteilt durch Blindverkostung die Besten der Besten unter den regionalen Lebensmitteln.



12. Gewerbliche Schaf- und Ziegenmilchvermarkter

welche Schaf- und Ziegenmilch aus Niederösterreich veredeln:



Biokäserei Roland Berger
aus Mühdorf



Die Käsemacher GmbH
aus Vitis



Klosterkäserei Stift Schlierbach GmbH & Co KG
aus Schlierbach



Leeb Biomilch GmbH
aus Wartberg an der Krems



Gaflenzer Bauernladen GmbH
aus Gaflenz



Almenland Stollenkäse GmbH
aus Passail



Andechser Molkerei Scheitz GmbH
aus Andechs



ErlebnisSennerei Zillertal KG
aus Mayrhofen

KÄSEMACHERWELT

Umgeben von Wäldern, Teichen und Mooren liegt Heidenreichstein – eine kleine Stadt im nordwestlichen Waldviertel. Eingebettet in diese malerische Landschaft liegt die KÄSEMACHERWELT, in der die Welt des Käses für große und kleine Käseliebhaber zu einem Erlebnis gemacht wird. Die Besucher erleben hier hautnah die Produktion von Schnitt-, Weich- und Frischkäsesorten und erfahren Wissenswertes über das Sortiment von DIE KÄSEMACHER. Im Rahmen der Führung werden an diversen Naschstationen Käsespezialitäten verkostet.



Das großzügige Angebot der KÄSEMACHERWELT umfasst außerdem das Restaurant „Kaskuchl“ mit verschiedensten regionalen Köstlichkeiten und zahlreichen Käsespezialitäten, die bei Schönwetter gerne auch auf der Terrasse oder im schönen Garten genossen werden können. Ein gut bestückter Shop mit handverlesenen Produkten aus der Region, ein Streichelzoo sowie Spielflächen für die kleinen Gäste im Innen- und Außenbereich runden das Angebot ab.

Vier fixe Veranstaltungen im Jahr (Eröffnungs-, Gartenfest, Herbstfest und Adventmarkt) sind ein Besuchermagnet, die nicht nur Gäste aus der Region sondern auch über die Grenzen Niederösterreichs ansprechen.

Erleben und genießen Sie das Angebot in der KÄSEMACHERWELT und fühlen Sie sich wohl im wunderbaren Ambiente, inmitten der schönen Landschaft des nördlichen Waldviertels.

Mehr Infos unter www.kaesemacherwelt.at



Schnittkäse

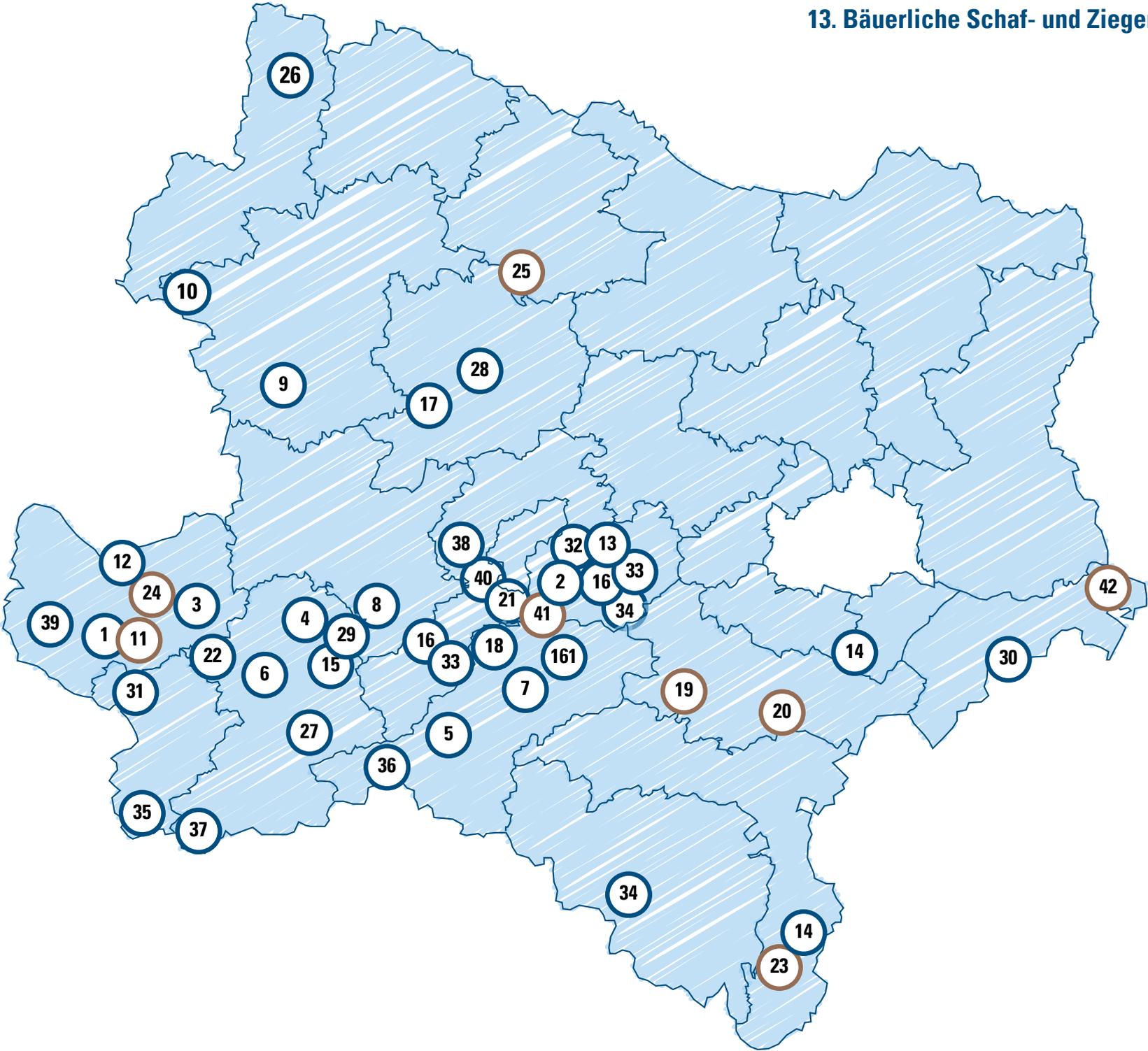


Selckkäse



Fotos: Die Käsermacher

13. Bäuerliche Schaf- und Ziegenmilchvermarkter in Ihrer Nähe



Schafmilch



Ziegenmilch

Angeführt sind die Mitglieder des Schaf- und Ziegenzuchtverbands Niederösterreich und die Gewinner von Medaillen beim Kasermandl in Gold 2017. Bitte beachten Sie, dass viele Schaf- und Ziegenmilchproduzenten nur saisonal (etwa April bis Oktober) Milchprodukte anbieten können.

1. Fam. Aigner, Krausenöd 125, 3332 Biberbach, 07448/3303,
2. „Almbauer“, Mayerhöfen 16, 3073 Stössing, 0664/75082868,
3. „Sepplbauer“ Fam. Datzberger, Pittersberg 12, 3300 Amstetten, 07472/64660,
4. Fam. Enner, Grub 6, 3281 Oberdorf, 07483/410,
5. Fam. Fertner, Mariazellerstraße 12, 3184 Türnitz, 02769/8201,
6. Fam. Frühwald, Schaitten 18, 3264 Reinsberg, 07487/2731,
7. Fam. Fuxsteiner, Steinrotte 5, 3212 Schwarzenbach, 02724/276,
8. Fam. Gansberger, Strohhof 1, 3241 Kirnberg, 02755/8202,
9. Fam. Gerstbauer, Bernau 18, 3632 Traunstein, 02878/25037,
10. „Lämmerhof“ Fam. Groiss KG, Bruderndorf 13, 3921 Langschlag, 02814/8434,
11. Fam. Gruber, Pimshof 158, 3353 Biberbach, 0650/7980708,
12. Fam. Schinwald „Milchmäderl“, Weissenberg 1, 3313 Wallsee, 0660/6139762,
13. Fam. Hammerschmid, Pyrath 1, 3037 Stössing, 0664/3166842,
14. Fam. Kaltenbacher, Stadtweg 24, 2811 Wiesmath, 02645/2588,
15. Fam. König, Bichl 2, 3282 St. Georgen/Leys, 07482/44539,
16. Fam. König, Tradgist 33, 3203 Rabenstein, 0676/9314722,
17. Fam. Koppensteiner, Lobendorf 10, 3611 Groß Heinrichsschlag, 02876/7322,
18. Fam. Kraushofer, Rosenöd 1, 3153 Eschenau, 02762/67565,
19. Fam. Krenn-Kreuzbauer, Nr. 15, 2564 Furth, 02674/88320,
20. Fam. Kriegner, Hauptstraße 29, 2751 Hölles, 0676/3726934,
21. Fam. Lanner, Aigelsbach 16, 3150 Wilhelmsburg, 02723/8294,
22. Fam. Lechner, Franzenreith 1, 3263 Randegg, 07487/8436,



23. Fam. Mandl's Ziegenhof, Pengersdorf 7, 2813 Lichtenegg, 0676/9444963,
24. Fam. Neu, Empfung 61, 3321 Stefanshart, 07479/7440,
25. Fam. Neuwirth, Nr. 17, 3573 Wanzenau, 02985/2601,
26. Fam. Österreicher, Wielings 4, 3862 Eisgarn, 02865/5158,
27. Fam. Pitzl, Pockau 53, 3292 Gaming, 07485/98012,
28. Fam. Proidl, Föhrenteichstraße 189, 3552 Droß, 02719/2491,
29. Fam. Punz-Leeb, Lehen 3, 3281 Oberndorf, 07483/7617,
30. Fam. Raser, Hauptstraße 68, 2471 Pachfurt, 0650/4327288,
31. Fam. Ritt, Konradsheim 59, 3340 Waidhofen/Ybbs, 07442/53749,
32. Fam. Rzepa, Berg 3, 3071 Böheimkirchen, 02744/7414,
33. Fam. Schachermayer, Dorf Au 16, 3203 Rabenstein, 02723/2130,
34. „Althammerhof“ Fam. Schneidhofer, Althammerhofstraße 36, 2641 Klamm, 02666/54277,
35. Fam. Schnabler, Dornleiten 38, 3343 Hollenstein/Ybbs, 0664/2530613,
36. „Steinwandhof“ Fam. Schenner, Langseitenrotte 16, 3223 Annaberg/Reith, 02728/243,
37. Fam. Schrefel, Lassing 29, 3345 Göstling/Ybbs, 07484/7217,
38. Fam. Sterkl, Weitendorf 1, 3385 Prinzersdorf, 02749/2603,
39. Fam. Stöckl, Schwaig 11, 3351 Weistrach, 07477/42573,
40. Fam. Stuphann, Willersdorf 5, 3200 Obergrafendorf, 02747/3896,
41. „Wilhelmsburger Hoflieferanten“ Fam. Bertl, Pömmern 4, 3150 Wilhelmsburg, 02746/76300,
42. Fam. Zillner, Hauptstraße 23, 2405 Hundsheim, 0680/5009286,



Quellen

- DEINHOFER, G. (2008). Fressverhalten von Schafen und Ziegen. Tiergesundheit Teil 1: Anatomie von Schaf und Ziege, 3-4.
- LKV- LANDESKONTROLLVERBAND NIEDERÖSTERREICH (2016): Daten für Taten – Jahresbericht 2015.
- MAYERHOFER, M. (27.07.2017). Ganzjährige Haltung von Schafen im Freien – Worauf ist zu achten? Lkonline. Abgerufen von <https://noe.lko.at/ganzjaehrige-haltung-von-schafen-im-freien-worauf-ist-zu-achten+2500+2453140>
- ÖSTERREICHISCHER BUNDESVERBAND FÜR SCHAFE UND ZIEGEN (2013). Milchschafrassen, Milchziegenrassen. Schaf- & Ziegenrassen in Österreich 18-19 und 24-27.
- RINGDORFER, F., ROSENWIRTH, C. UND DEIX, C. (2008) SCHAF- UND ZIEGENMILCH – KLEINE MÄRKTE MIT GROßEN CHANCEN, DER FORTSCHRITTLICHE LANDWIRT.
- SCHOLZ, W. (1995): Käse aus Schaf- und Ziegenmilch. Stuttgart: Ulmer Verlag.
- Statistik Austria (2016). Ergebnisse zur Milcherzeugung und -verwendung 2016

Impressum

Herausgeber:

Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Referat Milchwirtschaft
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Tel. 05 0259 23300, E-Mail: milch@lk-noe.at

Redaktion:

Dipl.-Päd. Ing. Josef Weber, DI Romana Berger, BEd., Katja Harrer LK NÖ
Eva Kail, LK NÖ

Layout und Illustrationen:

Fotos, wenn nicht anders angegeben LK NÖ/Archiv
Eigner Druck, 3040 Neulengbach

Fotos:

Druck:

Erschienen im Dezember 2017





**Österreichischer Bundesverband
für Schafe und Ziegen**
Dresdner Straße 89/19, A-1200 Wien
E-mail: office@oebisz.at, www.oebisz.at



**Nö. Landesuchtverband
für Schafe und Ziegen**
Linzer Straße 76, A-3100 St. Pölten
E-mail: schafzucht@lk-noe.at,
www.schafundziege.at

**Landwirtschaftskammer Niederösterreich
Referat Milchwirtschaft**
3100 St. Pölten, Wiener Straße 64
Tel. 05 0259 23300
Fax 05 0259 95 23300
milch@lk-noe.at

**www.lko.at
www.noe.lko.at
www.lk-konsument.at
www.rund-um-schulmilch.at**