

Kollaboration Käsefreunde launcht neue Käsemarke aus dem Schilcherland

Bio Kultkäsemaker Franz Deutschmann von der Bio Hofkäserei Deutschmann in Frauental in der Weststeiermark und die Wirtshausführer-Herausgeber und Eigentümer der Wiener Kommunikationsagentur „merkenswert“, Elisabeth und Klaus Egle, bereichern zusammen die österreichische Käselandschaft um zwei Top-Käsemarken.

Graz, 27. März 2018 - Am Anfang stand die Herausforderung, einen Käse zu kreieren, der sich mit internationalen Spitzenkäsen auf Augenhöhe messen kann. Damit verbunden war die Idee, diesem in traditioneller Handarbeit hergestellten Käse einen besonders starken Bezug zu seiner Herkunfts-Region zu geben. Die Umsetzung sind der halbfeste „Hofkäse“ und der in 100 % Bio-Schilcher-Trester affinierte „Schilcherlandkäse“. Beide sind eine Gemeinschaftsproduktion von Elisabeth und Klaus Egle als Ideengeber und Vermarkter sowie Bio Käsemaker Franz Deutschmann als Produzent, die gemeinsam die „Kollaboration Käsefreunde“ begründet haben. Nach rund einjähriger Reifezeit am Hof im weststeirischen Frauental im Schilcherland kommen die beiden Käse jetzt auf den Markt.

Identitäts-Marketing: Hofkäse und Schilcherlandkäse

Der „Hofkäse“ ist ein halbfester, von feinwürziger Aromatik geprägter Schnittkäse aus Bio-Rohmilch und zugleich das Grundprodukt für den in Bio Schilcher-Trester affinierten Schilcherlandkäse. „Das Bestechende am ‘Schilcherlandkäse‘ ist die Möglichkeit, die Regionalität auf die Spitze zu treiben. Hier wächst der Blaue Wildbacher, die Milch kommt vom eigenen Hof und mit dem Käse und dem Schilcher-Trester verbinden wir zwei Leadprodukte der Region zu einem regionalen und zugleich einzigartigen Genussprodukt“, erklären die drei Projektpartner die Identitäts-Marketingstrategie, denn, so Franz Deutschmann: „Mein Hof ist meine Identität!“

100 Prozent Handwerk und 100 Prozent Herkunft

Ihre Herkunft haben die beiden neuen Käse in Frauental bei Deutschlandsberg im Schilcherland. Hier betreibt Franz Deutschmann seit 25 Jahren seine Bio Hofkäserei und er setzte von Anfang an auf die ausschließliche Verwendung von Rohmilch und traditionelles Handwerk für seinen Bio-Käse. Mit Produkten wie seinem „Bio-Fasslkäs“, dem „Bio-Camembert“ oder dem „Bio Brie“ leistete er Pionierarbeit und etablierte sich als der Spezialist für Bio-Rohmilchkäse in Österreich. „Rohmilch ist für mich die Grundlage für höchste Käsequalität“ erklärt Franz Deutschmann „und ‘Bio‘ steht nicht zuletzt auch für den sorgsamen Umgang mit Ressourcen und ein besonderes Augenmerk für die artgerechte Haltung und das Wohl der Kühe.“

Vorarlberger mit Leidenschaft für Käse-Marken

„Als Vorarlberger ist uns der Käse sozusagen schon in die Wiege gelegt“, erklären Elisabeth und Klaus Egle ihre Leidenschaft für guten Käse. Und durch ihr Engagement als Herausgeber des „Wirtshausführers“ kommen die beiden viel in der Gastronomie herum. „Wenn es um absolute Spitzenqualität geht, so ist in Österreich sicher noch Luft nach oben!“ An Expertise für die Umsetzung fehlt es ihnen, die sich auch als Food-Blogger mit dem Wirtshausführer-Blog „Kochen wie der Wirt“ einen Namen gemacht haben, nicht und durch ihre berufliche Marketingexpertise haben sie auch das nötige Kreativ-Potenzial um einen Marken-Launch zu starten und die Kommunikationsarbeit für ein neues Produkt zu übernehmen.

merkenswert

Hofkäse – Der Große

Reine Bio Rohmilch. Der Hofkäse, ein stattlicher Laib mit sieben bis acht Kilo, ist ein halbfester Schnittkäse aus reiner Bio Rohmilch mit zart-cremiger Textur, milder Würze und einem lange anhaltenden, buttrigen Nachgeschmack. Nach 6-monatiger Reife am Hof erreicht er seinen optimalen Genusszustand.

Der Wein dazu. Zum Hofkäse trinkt man am besten mittelgewichtige Weißweine von Weißburgunder bis Grünem Veltliner oder fruchtige bis würzige Rotweine wie Blauen Zweigelt oder St. Laurent.

Schilcherlandkäse – Der Neue

Edle Reife. Das Grundprodukt für den Schilcherlandkäse ist der Hofkäse aus reiner Bio-Rohmilch, der für vier Wochen in Bio Schilcher und Bio Schilchertrester affinert wird. Daraus resultiert seine – essbare – rötlich-violette Rinde und seine unvergleichlich cremig-zarte Textur am Gaumen. Feine Würze, ein dezent weiniges Aroma und sein buttriger Schmelz runden sein Geschmacksbild ab.

Der Wein dazu. Zum Schilcherlandkäse trinkt man am besten reifen Lagen-Schilcher, kräftig-würzige Weißweine oder reife, vollmundige Rotweine wie Blaufränkisch oder rote Cuvées.

Vertriebswege

Hofkäse und Schilcherlandkäse werden in ausgesuchten Feinkostgeschäften, Vinotheken und in der guten Gastronomie erhältlich sein.

Preis für Endverbraucher

Hofkäse	€ 27,90/Kilo
Schilcherlandkäse	€ 38,90/Kilo

Bezugsquelle

Bio Hofkäserei Deutschmann GbR
A-8523 Frauental, Oberberglastraße 10
Tel. +43(0)3462/40 57

info@hofkaeserei-deutschmann.at

www.hofkaeserei-deutschmann.at

Weitere Infos: www.biohofkaeserei-deutschmann.at

Für Rückfragen:

Merkenswert Werbung, PR & Marketing

Elisabeth Egle

+43(0)660/340 03 32

elisabeth.egle@merkenswert.at

www.merkenswert.at