

Stilfser g.U. Käse

Geschützte Ursprungsbezeichnung seit 2007



Der Stilfser g.U. Käse ist seit 2007 von der Europäischen Union (EU) als einziger Käse Südtirols mit geschützter Ursprungsbezeichnung anerkannt. Das spricht für die traditionelle Qualität und den historischen Bezug zum Ursprungsgebiet: Die Herstellung vom „Stilfser“ lässt sich bis ins Jahr 1914 zurückverfolgen.

Es handelt sich beim Stilfser um einen für die Region typischen Käse aus Kuhmilch von Südtiroler Bergbauernhöfen. Die Rinde ist gelb-orange-braun, das Innere ist gelblich-weiß gefärbt und weist eine geschlossene Struktur mit unregelmäßiger, erbsengroßer Lochung auf. Die Konsistenz ist weich-geschmeidig bis schmelzend, der Geruch scharf-würzig. Im Geschmack ist der Käse aromatisch, kraftvoll und von dominanter Würze. Den echten Stilfser g.U. erkennt man am Ursprungszeichen und dem roten Schriftzug „Stilfser/Stelvio“ auf dem charakteristischen Etikett, das sich auf der Oberseite des Laibes befindet.

Damit der Käse die geschützte Ursprungsbezeichnung erhält, sind neben der traditionellen Rezeptur weitere Vorgaben einzuhalten. So muss die Stilfser-Milch bestimmte Eigenschaften aufweisen und die Milchbauern müssen feste Regeln bei der Fütterung der Kühe beachten.

Das Konsortium Stilfser Käse setzt sich als Vertreter der Rohmilch- und der Stilfser-Produzenten gemäß Reglement für den Schutz des Stilfser g.U. Käses ein.

FRISCHE KUHMITLICH, 62 TAGE REIFUNG, AUTOCHTHONE MIKROFLORA

Der Stilfser wird aus frischer Kuhmilch von 300 Südtiroler Bergbauernhöfen, die fast alle oberhalb von 1.000 Meter Höhe liegen, hergestellt. Sie wird täglich abgeholt und innerhalb von 48 Stunden verarbeitet. Die Reifung der Käseläibe erfolgt auf Fichtenholzbrettern und dauert 62 Tage. Dabei wird der Käse laufend mit Salzwasser gepflegt. Dem Salzwasser werden autochthone Mikroorganismen hinzugefügt, die den besonderen Charakter des Käses unterstreichen. Nur so erhält der Stilfser g.U. die typische Rindenstruktur und seinen einzigartigen Geschmack. Der Stilfser wird gentechnikfrei hergestellt. Das gilt auch für das für die Eiweißgerinnung notwendige Lab.

GEBIET, PRODUKTIONSMENGE & EXPORT

Das Produktionsgebiet des Stilfser g.U. erstreckt sich über die folgenden Bezirksgemeinschaften der Provinz Bozen: Vinschgau, Burggrafenamt, Salten-Schlern, Pustertal, Eisacktal, Gemeindegebiet Bozen.

Pro Jahr werden etwa 125.000 Laibe Stilfser produziert. Sie haben ein Nettogewicht von etwa 9 Kilogramm pro Stück. Der Export ist für den Stilfser der wichtigste Absatzkanal. Ein Großteil der Exporte geht nach Deutschland, gefolgt von Österreich, den Niederlanden und weiteren Märkten wie Albanien, Australien, Belgien, Frankreich, Großbritannien, Italien, Polen und Tschechien.





HERSTELLUNG & VERMARKTUNG

Der Stilsfer g.U. wird derzeit von den Sennereien Mila / Bergmilch Südtirol sowie der Sennerei Burgeis nach überlieferter Rezeptur produziert und vermarktet.

NÄHRWERTANGABEN

Der italienische Schnittkäse mit 50 Prozent Fett in der Trockenmasse weist einen Laktosegehalt von unter 0,1 Gramm je 100 Gramm auf und ist somit „natürlicherweise laktosefrei“.

Nährstoffe je 100 g:

| | |
|----------------------------------|-------------------|
| Eiweiß..... | 23 g |
| Kohlenhydrate | 0 g |
| Fett..... | 30 g |
| Davon gesättigte Fettsäuren..... | 21 g |
| Salz..... | 1,9 g |
| Energiewert | 362 kcal/1.501 kJ |

Kontakt:

Konsortium Stilsfer Käse
Innsbrucker Straße 43
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 451 111
info@formaggiostelvio.it
www.stilsfer.it

