



PRESSEMITTEILUNG

Sommerküche mit garantierter Qualität: Stilsfer Käse g.U. macht Gemüsegerichte zum Hochgenuss

Bozen/Italien, 27. Juni 2024 – Der Stilsfer Käse g.U.: Sein hell- bis strohgelber, weicher und elastischer Teig zeichnet ihn ebenso aus, wie die grifffeste Rinde und die cremig-schmelzende Konsistenz am Gaumen. Aber das Entscheidende ist sein unverwechselbares, kräftig-feines Aroma. Es macht diesen Käse zur idealen Begleitung nicht nur der traditionellen alpinen Küche, sondern auch leichter, gemüsebetonter Kost.

Tatsächlich gibt Stilsfer Käse g.U. vielen sommerlichen Gerichten einen herzhaft-alpinen Kick. Sein dezenter, an getrocknetes Gras und Nüsse erinnernder Duft und sein buttrig-toastiger, in reiferem Stadium auch karamelliger Geschmack verleihen frischem Gemüse eine ganz eigene, feine Würze. Eine 30-Gramm-Standardscheibe des Stilsfer Käse g.U. enthält etwa sieben Gramm Protein, doch nicht nur das: der mit mikrobiellem Lab hergestellte Käse passt auch hervorragend zu einer vegetarischen Ernährung. Er wertet einen Vollkornbagel mit Sprossen, Cocktailtomaten und Frischkäse ebenso auf wie etwa eine gebackene Süßkartoffel samt gelber Paprika, Zwiebeln, Petersilie und schwarzen Bohnen. Um nur zwei Beispiele zu nennen.

Beste Bergmilch aus Südtirol

Die Güte dieses Käses ist gewissermaßen hausgemacht. Das g.U. für „geschützte Ursprungsbezeichnung“ darf der „Stilsfer“ seit 2007 tragen – als einziger Südtiroler Käse. Schriftzug und Siegel schmücken die Oberseite der ca. neun Kilogramm schweren Laibe. Sie bürgen für die erstklassige Qualität, die unverfälschten Herstellungsmethoden und die regionale Verwurzelung eines Produkts, für das nur die frische Milch von 350 Bergbauernhöfen aus sechs ausgewählten Südtiroler Gebieten verwendet wird. Die Höfe befinden sich fast ausschließlich auf mehr als 1.000 Meter Meereshöhe.

Was aber hat es mit den „unverfälschten Herstellungsmethoden“ auf sich? Der Stilsfer Käse g.U. wird auf Basis traditioneller, seit 1914 überlieferter Verfahren erzeugt. Das „Konsortium Stilsfer Käse“, dem die zwei Sennereien Mila - Bergmilch Südtirol und die Sennerei Burgeis angehören, hat als Aufgabe die Produktionsspezifikationen zu schützen und das Produkt zu fördern. Für die Fütterung der Tiere oder die Milchqualität gelten ebenso feste Standards wie für die Verarbeitung und den mindestens 60-tägigen Reifungsprozess auf Holzbrettern. In dieser Zeit wird der Stilsfer Käse g.U. zweimal wöchentlich mit Salzwasser gepflegt und gebürstet. Eine spezielle, autochthone Mikroflora gibt ihm das kräftige Aroma und die typische Rindenstruktur.

So ist der Stilsfer Käse g.U. nicht nur ein Südtiroler Original, sondern auch ein perfekter Botschafter seiner interkulturell geprägten, von Touristen aus aller Welt geschätzten Region. Er spricht viele kulinarischen Sprachen und findet sich beileibe nicht nur in der klassischen Südtiroler Marende und anderen Kaltgerichten zurecht. Vielmehr fügt sich der natürlicherweise laktosefreie Käse mit seinem kräftigen und zugleich harmonischen Geschmack wunderbar in die moderne, kreative Küche ein.



Südtiroler Speck Konsortium
Lauben 71
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 451 111
info@speck.it
www.speck.it



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

Herzhafte Flammkuchen mit Südtiroler Speck g.g.A. sind ebenso sein Metier wie Wraps mit milden Chilis oder auch Eierspeisen der raffinierteren Art. Das folgende Rezept etwa bringt einen Hauch von Südtiroler auf den Tisch:

Eierwaffeln mit Stilsfer Käse g.U.

Zutaten für 2 Personen als Hauptmahlzeit

Für die Creme:

- 2 Stiele Dill, nur die Blätter
- 1/2 TL grobes Meersalz
- 200 g fettarmer Joghurt
- 100 g fettarmer Frischkäse
- 1 Knoblauchzehe, gerieben
- 1 Minisalatgurke, entkernt und gerieben
- Pfeffer
- 1 Minisalatgurke, entkernt und in Scheiben (wird zum Schluss auf die Creme gesetzt)

Für den Teig:

- 4 Eier
- 2 EL Dinkelmehl Type 630
- 1/2 TL Backpulver
- 100 g Stilsfer Käse g.U., gerieben
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Für die Creme: Mörsert den Dill mit dem Salz ganz fein und gebt ihn mit den übrigen Zutaten in eine Schüssel, in der ihr alles gut verrührt. Die zweite Gurke bitte beiseitelegen.

Für den Teig: Schlacht die Eier in einer Schüssel auf, rührt Mehl und Backpulver darin glatt, reibt den aromatischen Stilsfer Käse g.U. für ein absolutes Geschmackserlebnis hinzu und schmeckt mit Salz und Pfeffer ab. Heitzt eurer Waffeleisen auf mittelhohe Temperatur auf und backt nacheinander 2 Waffeln aus dem Teig.

Bestreicht die Waffeln nun mit der Creme und genießt sie mit den Gurkenscheiben, etwas Dill und frischem Pfeffer.



**Südtiroler Speck
Konsortium**
Lauben 71
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 451 111
info@speck.it
www.speck.it



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



Weitere Rezepte sowie Informationen zum Stilsfer Käse g.U. und Südtiroler Speck g.g.A sowie zu den europäischen Gütesiegeln sind unter www.qualitaeteuropa.eu abrufbar. Dort finden Sie auch Details zur Nährstoffzusammensetzung der beiden Produkte.

Originale von den Gipfeln Europas: Südtiroler Speck g.g.A. und Stilsfer Käse g.U.

Der Südtiroler Speck g.g.A. trägt seit 1996 die geschützte geografische Angabe (g.g.A.). Die sorgfältige Auswahl des Schweinefleischs sowie klare Leitlinien und Kontrollen bei der Produktion machen den Südtiroler Speck g.g.A. unverwechselbar. Typisch für den Südtiroler Speck g.g.A. sind sein würziger und leicht geräucherter Geschmack – nur der beste Speck bekommt das historische Brandsiegel. Von den jährlich 7,1 Millionen Speck-Hammen aus Südtiroler Herstellung dürfen nur rund 46,5 Prozent das begehrte Gütesiegel tragen. Der beste Beweis dafür, wie streng und wirksam die Qualitätskontrollen sind.

Der Stilsfer Käse g.U. wird aus Milch von 100 Prozent Südtiroler Bergbauernhöfen hergestellt. Er hat 2007 von der EU als einziger Käse Südtirols die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) erhalten. Diese steht für unverfälschte Qualität, Authentizität und über Generationen überlieferte Rezepturen: Die Herstellung des „Stilsfer“ lässt sich bis ins Jahr 1914 zurückverfolgen. Für ihn wird täglich frische Kuhmilch von 350 Südtiroler Bergbauernhöfen, die fast ausschließlich auf über 1.000 Meter Meereshöhe liegen, abgeholt und innerhalb kürzester Zeit verarbeitet. Der Stilsfer Käse g.U. ist mindestens 60 Tage gereift.

Pressekontakt:

Nadine Tulimat
Telefon: +49 211 49 808 05
E-Mail: presse-deutschland@sopexa.com



**Südtiroler Speck
Konsortium**
Lauben 71
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 451 111
info@speck.it
www.speck.it



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