

Denn das Gute liegt so nah

Regional-Bioproducte liegen derzeit hoch im Trend. So auch bei der Biokleinsennerei in Terfens

TERFENS (dw). Weichkäse mit Edelschimmel, eine besondere Köstlichkeit, die man nicht unbedingt aus dem Ausland beziehen muss. Ein Beweis dafür ist die Milchkooperative Terfens - kurz Milko - wo seit 1999 erstklassiger Brie in Bioqualität hergestellt wird.

Damals schlossen sich vier Terfener Bauern zu einer Betriebsgemeinschaft mit innovativem Konzept der Biokleinsennerei zusammen. Seitdem konnte die kleine Käserei im Herzen Terfens mit ihren Bio-Weichkäsespezialitäten über 30 nationale und internationale Preise einheimsen, auf die der kleine Betrieb sehr stolz ist. Aktuell umfasst das Sortiment

über 30 Käsevariationen wie z. B. den Hildegardkäse, der mit einer Kräutermischung aus Hildegardkräutern ummantelt ist, oder dem beliebten Backofenkäse.



Unsere Erde
Nachhaltig
leben

Milch von Biobetrieben

Herr über die Käsevielfalt ist Alfons Frischmann, Bauer, Käser und Käsesommelier. Die Lage der Bauern heute sieht er sehr kritisch. Derzeit liege ein großer Druck auf den Bauern. Innerhalb der letzten 20 Jahre hätten 2/3 der Milchbauern ihren Hof aufgeben müssen, da die Produktionskosten mit den Marktpreisen nicht mehr Schritt halten können. Die Situation sei dramatisch. „Unser Erfolgskonzept liegt in der Direktvermarktung. Wir haben



Auch Michaela Brötz, Gf vom Verein „Speisekammer Foodcoop eV“ am Pfundplatz in Schwaz, bezieht ihre Bio-Weichkäsespezialitäten von Alfons Frischmann aus Terfens.

Fotos: Dietmar Walpöth

eine höhere Wertschöpfung aus Urprodukt und Veredelung.“ Die Milko vermarktet ihre Produkte größtenteils an Endkunden und an engagierte Gastronomen und an den Gastronomiegroßhandel. Die Käsespezialitäten der Milko kann man direkt bei der Sennerei in Terfens (Selbstbedienung), am Schwazer Bauernmarkt, im



Preisgekrönte Bio-Weichkäsespezialitäten aus Terfens