

## Hofkäserei Monte Ziego ist Weltmeister!

Die Hofkäserei Monte Ziego hat den 1. Platz „Premio exequo“ in Cremona/ Italien gewonnen. Mit dieser hohen Anerkennung hatten die handwerklichen Ziegenkäse-Macher aus dem Schwarzwald jetzt nicht gerechnet.



Neben die Bestätigung durch all diejenigen, die die Produkte von Monte Ziego aus der Nähe kennen, kommt jetzt die internationale Anerkennung.

### Qualität macht den Unterschied

Alle Produkte von Monte Ziego bieten 100 % Bio und 100 % Ziege. Bei Monte Ziego wird die Bio-Qualität gelebt: „Gut, dass in Bio-Lebensmitteln das drin ist, was auf der Packung steht.“ Bei konventionellem Ziegenkäse ist eine Beimischung von Kuhmilch erlaubt, nicht aber bei den entsprechenden Bio-Produkten.

Die Ziegenmilch für Monte-Ziego-Käse stammt aus kleinen Betrieben im Schwarzwald. Die Ziegenherden sind klein, die Milchproduktion lokal. Jeder, der sich mit Ziegenkäse beschäftigt hat, weiss das die Herstellung höchstes Können verlangt. Für die Herstellung aller Monte-Ziego Produkte hat die Firma daher von Anfang an die Messlatte sehr hoch gehängt: Als „Standard“ für die Milchproduktion haben wurden Partnerbetriebe verpflichtet, die die höheren Bio-Anforderungen der Anbauverbände verwirklichen: 4 Demeter- und 2 Bioland-Milcherzeuger.



Dass man in der näheren Umgebung ein fester Begriff für hochwertigen Bio-Ziegenkäse ist, das wusste man schon. Erst kurz vor der Weltmeisterschaft hatte die Hofkäserei Monte Ziego im Rahmen der „AB HOF“ am 22. November 2009 in Karlsruhe sieben Goldmedaillen, einmal Silber und den



### Das Ziel: exzellente Qualität und hervorragender Geschmack

Das mittelfristige Ziel der Hofkäserei Monte Ziego ist es, ausschließlich Demeter-Milchproduzenten als Lieferanten für die Käsereien zu gewinnen, weil man überzeugt ist, dass dadurch für die eigenen Käse die besten Rohstoffqualitäten zur Verfügung stehen.

Schon heute ist die Hofkäserei Monte Ziego auf dem Weg zur reinen Heufütterung. Auch die mit Monte Ziego assoziiert



### Top Five / Gold: 1. Platz – Hofkäserei Monte Ziego

- 1. Preis/ Gold : Ziegenfrischkäse Natur  
Ziegenfrischkäserolle Lauch  
Ziegenfrischkäserolle Olive-Knoblauch  
Ziegenfrischkäse in Olivenöl & Kräuter  
Ziegenweichkäse Kräuter und Ziegenmünster
- 2. Preis/ Silber: Ziegencamembert  
Den Innovationspreis gewann Monte Ziego mit der:  
Ziegenfrischkäserolle Olive-Knoblauch.

Innovationspreis erhalten. Die Hofkäserei Monte Ziego ist somit auf Platz 1 der „Top Five“ der Käsereien. Hier konnten sich Hofkäsereien mit ihren Produkten im internationalen Vergleich messen. Hof Direkt und der Verband für handwerkliche Milcherzeugung (VHM) veranstalteten eine internationale Käseprämierung. Geprüft und bewertet wurden Hart-, Weich-, Schnitt- und Frischkäse.

ten Bauern streben dieses Ziel an. In Zusammenarbeit mit den Partnern will Monte Ziego für den eigenen Käse den bestmöglichen Rohstoff erzeugen und ab 2011 silofreie Ziegenmilch produzieren.

Damit beschreitet Monte Ziego den Weg zu einer noch besseren und sicheren Qualität, die sich deutlich von „normaler“ Bioware abhebt, aber nach Ansicht und Erfahrung aller Fachleute der richtige Weg ist.

### Ein Bio-Käse-Sortiment, das keine Wünsche offen lässt

Das beginnt mit handgeschöpftem cremig mildem Ziegenquark und Ziegenfrischkäse Natur. Dieser Frischkäse wird aus reiner Ziegenmilch gewonnen, die im eigenen Betrieb schonend pasteurisiert wird. In einem 18-stündigen, von uns sorgfältig überwachten Verarbeitungsprozess entsteht dieser weiche, milde Käse der auch als Brotaufstrich beliebt ist, daneben gibt es den Ziegenfrischkäse Kräuter, bestreut mit einer Kräutermischung aus Thymian, Basilikum und Bohnenkraut sowie Ziegenfrischkäse Knoblauch, bestrichen mit frischem Knoblauchmus, Ziegenfrischkäse Pfeffer - am Tag nach dem Verschöpfen wird dieser Käse mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreut - oder Ziegenfrischkäse Paprika, der wird nach dem Ausformen mit Paprika bestreut. Schließlich gibt es



Ziegenfrischkäse in Olivenöl & Kräuter Dieser Ziegenfrischkäse wird in erntefrischem Olivenöl mit Kräuter eingelegt. Der Käse wurde 2008 mit 4 Goldmedaillen in Deutschland, Italien und Österreich ausgezeichnet. Inzwischen gibt es ihn auch als Ziegenfrischkäse in Olivenöl & Chili. Dieser Ziegenfrischkäse wird in erntefrischem Olivenöl mit Chili-Pfeffer eingelegt.



## Anzeige Monte Ziege



### Die ganze Vielfalt handwerklicher Ziegenkäseproduktion

Ziegenfrischkäserollen: Hier sieht jeder, dass wir handwerklich produzieren und dadurch ein überraschendes Produkt. Die Ziegenfrischkäserollen gibt es in den 3 Standardsorten Schnittlauch, Honig-Sesam und Bruschetta. Dazu gibt es eine Saisonrolle, die regelmäßig wechselt: Bärlauch, Mohn-Salbei, Ingwer-Zitrone, Tapenade, Sommerblüten, ...

Ziegenweichkäse Natur: Dieser Ziegenmilch-Feta kommt in der Steinsalzlake zur Reife. Ein Weichkäse für die feine mediterrane Küche. Hervorragend für Salate, zum Grillen und Überbacken geeignet. Ziegenweichkäse Kräuter - ebenfalls - wie der Ziegenfeta „Natur“ - in der Steinsalzlake gereift, zusätzlich aber von Kräutern (Basilikum, Thymian, Bohnenkraut) und erntefrischem Olivenöl umhüllt. Ideal zur Zubereitung südländischer Speisen und zum Grillen. Ein echter Monte Ziege Bio-Ziegenamembert und ein Bio-Ziegenmünster stellen unter Beweis, wie nahe man sich im Schwarzwald den französischen Nachbarn fühlt. Und in der Tat: in der Käseertradtion ist Monte Ziege den französischen Nachbarn sehr nahe, obwohl man sie nie bewußt imitiert hat.