



goas

| g u r g l e r
h o f k ä s e r e i



*Die Gemsfärbigen Gebirgsziegen der
Goas-Gurgler Hofkäserei: neugierig, intelligent,
anhänglich - und glücklich!*

*Wir legen großen Wert auf die Gesundheit unserer
Tiere. Neben den saftigsten Gräsern und Kräutern
verschiedenster Weiden in Obergurgl bekommen sie
bei uns viel Aufmerksamkeit und regelmäßige
Streicheleinheiten.*

*Das Wohlbefinden unserer Tiere und ihr Auslauf in
intakter Natur - das sind wohl die wesentlichsten
Gründe, warum die Milchqualität unserer Ziegen
so hochwertig ist.*

Der Bergbauernhof der Familie Grüner

Wir sind Maria und Martin Grüner, Ziegenliebhaber und Inhaber der Goas-Gurgler Hofkäserei. Im Jahr 2017 haben wir in fünfter Generation den Familienbetrieb auf Milchziegenhaltung umgestellt. Seit dem Jahr 2018 betreiben wir eine Käserei. Neben vielen hochwertigen und handgemachten Produkten aus unserer Landwirtschaft zählen in unserem Hofladen verschiedene Sorten Ziegenkäse aus reiner Rohmilch zu unseren Hauptprodukten.



„Jeden Handgriff in unserer Landwirtschaft erledigen wir selbst - vom Mähen des Heus über das Melken bis hin zur Käseerzeugung. Jeder Schritt ist für die Konsumenten nachvollziehbar.“







Bauernhof und Tiere

40 glückliche Gemsfärbige Gebirgsziegen leben auf unserem Hof. Dazu unser Hütehund Monk, eine kleine Herde Tiroler Bergschafe, unsere beiden Esel Soraja und Elvira sowie circa 40 Hühner. Jeden Sommer halten wir auch Almschweine, die mit Ziegenmilke verwöhnt werden.

Von Mai bis Oktober weiden unsere Ziegen, von denen jede einen eigenen Namen bekommt, auf verschiedenen Almwiesen in Obergurgl. Hier genießen sie die besten Gräser und aromatischsten Bergkräuter.



„Unsere Ziegen verdienen auch im Winter nur das Beste - Heu von Obergurgler Bergwiesen und Ergänzungen in Form von hochwertigem Tiermüsli.“



Von der Bewirtschaftung der Felder bis zur Käseerzeugung

Alle unsere Wiesen und Felder bewirtschaften wir selbst. Wir verwenden keine Düngemittel, sondern ausschließlich den Mist unserer eigenen Tiere! Auch im Winter bekommen unsere Ziegen Gräser und Kräuter der Obergurgler Bergwiesen zu fressen, in Form von Heu, das wir selbst einbringen. Das qualitätsvolle Futter, die liebevolle Pflege und die Gesundheit unserer Tiere - all dies spürt und schmeckt man förmlich in der Qualität der Milch und später in unserem Käse. Für dessen Erzeugung verwenden wir ausschließlich Rohmilch. Nichts anderes garantiert den unverfälschten Geschmack unserer Natur!

Verarbeitung und Veredelung

Ziegenmilch ist reich an Spurenelementen und Mineralstoffen. Wegen der geringen Größe der Fettkügelchen und der feinen Eiweißstruktur ist Käse aus Ziegenmilch besonders bekömmlich. Die Milch unserer Ziegen verarbeiten wir täglich frisch. Im Reiferaum werden die exklusiven Käselaike gepflegt und umsorgt. Im Felsenkeller warten sie geduldig auf ihren vollendeten Geschmack.





*„Unser Felsenkeller ist unsere Schatzkammer:
Hier werden unsere einzigartigen Käse bis zur
vollständigen Reife gelagert.“*


*„Unsere Weichkäse zergehen auf
der Zunge wie eine pikante Praline.“*



Ziegenweichkäse mit weißem Milchschnitz

Ziegenmilch verfügt über reichlich Vitamin A. Aus diesem Grund ist Ziegenkäse sehr hell. Unser Weichkäse mit weißem Milchschnitz zergeht auf der Zunge und bringt die würzigen Kräuter der Bergwiesen besonders zur Geltung. Wegen unserer hohen Hygienestandards ist der typische Ziegengeschmack nur sehr dezent wahrnehmbar. Die Zeiten des strengen „Ziegenbock-Geschmacks“ sind schon lange vorbei!





*„Schon Paracelsus lobte vor allem
die Ziegenmilchsäure als heilsam.“*

Ziegenweichkäse mit weißem Milchschnitz und Holzrasche

Ein absolutes Feinschmecker-Produkt! Wegen der Holzrasche reift der Käse langsamer. Er schmeckt frisch und mild, mit einer dezenten Ziegennote im Abgang. Obendrein sieht er gut aus und ist sehr gesund. Denn Ziegenmilch

- stärkt die Knochen und das Immunsystem,
- ist nicht säurebildend
- und schont den Magen.



Unser Ziegen-Hartkäse

Was lange reift ...

... wird immer gut! In der Entwicklung unserer Käse wagen wir uns auch an ungewöhnliche Produkte aus Ziegenmilch heran. Unser Ziegen-Hartkäse reift 8 bis 10 Monate in unserer Schatzkammer, dem Felsenkeller. Der intensive Geschmack, die körnige, aber immer noch cremige Struktur und im Abgang ein überraschend liebliches Aroma - all dies erwartet Feinschmecker und Käseliebhaber, die sich für unseren Hartkäse entscheiden.

Unser Hartkäse aus Ziegenmilch überzeugt

- als edler Gängebissen zur Jause - auch pur mit einem Glas Rotwein,
- als hauchfein gehobelter Begleiter auf warmen Speisen und Salaten sowie
- als kalzium- und mineralstoffreiches Lebensmittel.

Blauschimmelkäse aus Ziegenmilch - inspiriert von Käsemachern von Piemont bis Südfrankreich

Vieles hat zur Kreation unseres Blauschimmelkäses aus Ziegenmilch beigetragen: eine Reise von Piemont bis Südfrankreich, wo wir Meistern der Rohmilchkäsekunst in kleinen, unscheinbar anmutenden Käsereien über die Schulter geschaut haben. Know-how aus Fortbildungen und Büchern. Und letztendlich selber tüfteln, kosten, tüfteln und kosten ... Heute präsentiert sich unser Blauschimmelkäse aus Ziegenrohmilch, der circa zwei Monate für seine Reifung benötigt, als außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

Seine Vorzüge:

- feinwürzig und
- im Abgang leicht nussig.

Frucht- und edelsüße Weißweine unterstreichen die leichte Schimmelpilznote am besten.

*„Unsere landwirtschaftlichen Produkte auf Brettern aus
Zirbenholz - ein Geschenk, das bei Liebhabern regionaler
Produkte immer gut ankommt.“*





Hofladen

In unserem Hofladen bieten wir all unsere Produkte aus eigener Erzeugung an: Neben unserem Ziegenkäse gibt es Marmelade und Sirupe, Fleisch vom Ziegenkitz, Würste und Speck von unseren Almschweinen sowie Lammfleisch und gegerbte Schaffelle. Im Sommer verkaufen wir frisches, selbst gebackenes Brot.





Maria & Martin Grüner
Gurglerstraße 94
A-6456 Obergurgl
T. +43 699 195 353 00
martin@goaskas.at

goaskas.at
