



Regionale Käsekunst verzückt Gourmets

Ausgereifte Erfolgsgeschichte – bei Monte Ziego setzt man auf heimische Weidewirtschaft

Genuss-Tipp

Schwarzwälder Käsekiste

Kräuterreiche Wiesen mit einer Vielfalt an Gräsern, eingebettet zwischen Wäldern auf den Höhen des Schwarzwaldes. Auf diesen Bergweiden lassen Landwirte ihre Kühe, Ziegen und Schafe grasen. Die Bio-Käserei Monte Ziego aus Teningen setzt ganz auf Ziegenmilch, die sie von einer Handvoll regionaler Erzeuger bezieht. Diese sorgen mit artgerechter Tierhaltung dafür, die Schönheit der traditionellen Kulturlandschaft zu bewahren. Gerade Ziegen sind unkomplizierte leichtfüßige Landschaftspfleger, die mit ihrem Appetit auf Sträucher das Zuwachsen von Tälern verhindern. Und sie geben eine geschmackreiche Milch, die zu ausgezeichneten Gaumengenüssen veredelt wird. 2012 wurde Ziegenfrischkäse mit Kräutern und Olivenöl als Demeter-Produkt des Jahres ausgezeichnet und Monte Ziego zur Biomarke 2013 gewählt. „Unsere Molkereiprodukte aus wertvoller Ziegenmilch sollen eine verführerische Antwort auf die industriell standardisierten Käsesorten sein. Unser Ziel ist es,

Traditionell fehlte im Schwarzwald die Almwirtschaft und eine Käsekultur wie in der Schweiz. Heute widmen sich Erzeuger im Schwarzwald vermehrt der Käserei und begeistern mit einem vielfältigen Angebot an ausgezeichneten Frisch-, Weich- und Hartkäsen. Das „Schwarzwälder Käsekiste“ bietet eine Auswahl von regionalen Genüssen aus dem Naturpark Südschwarzwald, es ist gefüllt mit leckerem Monte Ziego Käse und einer Flasche Badischen Wein.

i Weitere Informationen unter www.monteziego.de



dem Gaumen etwas Gutes zu tun und gleichzeitig das Natürliche zu bewahren“, meint Martin Buhl, Monte Ziego-Gründer und Vorreiter in Sachen Geschmack und Nachhaltigkeit.

„Unser Ziel ist es, dem Gaumen etwas Gutes zu tun und gleichzeitig das Natürliche zu bewahren.“

Nachhaltiger Genuss

Mit dem Konzept der Null-Energie-Käserei setzt der innovative Schwabe Martin Buhl, der vor zehn Jahren mit zwei Ziegen anfang und heute die größte handwerkliche Bio-Ziegenkäserei Deutschlands leitet, auch in Sachen Energieeffizienz Impulse. Durch eine Molkebiogasanlage plant er den gesamten Energiebedarf des Betriebs autark zu decken.

Hans-Jörg Allgeier vom Wirtshof in Biederbach gehört zu den Milchlieferanten von Monte Ziego. Jeden Tag, wenn er in den Stall geht, freut er sich, wie neugierig und charaktvoll seine Ziegen sind.



Auf umweltschonende Energiegewinnung in der regionalen Landwirtschaft setzt man in der BioenergieRegion Südschwarzwald plus in Freiamt und Schönau schon recht erfolgreich. Biogas- und Biomasseanlagen, Wind- und Solarkraft decken hier zu 100 % den Strom und zu rund 50 % den Wärmebedarf. Verantwortungsvoller Umgang mit heimischen Ressourcen und gute Zukunftschancen für die regionale Landwirtschaft können erfolgreich Hand in Hand gehen. Käsereien wie Monte Ziego und heimische Erzeuger entlang der

Zukunftschancen für die Landwirtschaft und umweltschonende Energiegewinnung

Käseroute im Naturpark Südschwarzwald stellen das mit ihren raffinierten Käsekreationen zum Glück für Liebhaber echten Geschmacks ideenreich und genussvoll unter Beweis.