



Ziegenkäserei Zerbst

Nötsch im Gailtal – Naturpark Dobratsch

KÄSE IN VIELEN VARIATIONEN

Ich, Astrid Zerbst, verheiratet, arbeitete 25 Jahre als Assistenz im Vorstand einer Bank, studierte Management of Protected areas, um dann meinen Mann zu bearbeiten, die kleine Hobbylandwirtschaft auf Vollerwerb umzustellen. Mein Ziel ist es, einen einzigartigen Ziegenweichkäse aus Rohmilch nach französischem Vorbild in unserer eigenen Hofkäserei herzustellen und zu affinieren. Wir stehen aber auch für naturnahe, nachhaltige, tiergerechte Landwirtschaft und Landschaftspflege.



Produkte aus Ziegenmilch | © Michael Stabenheiner



INFO

Ziegenkäserei Zerbst
Bach 12
9612 St. Georgen im Gailtal
Tel. +43 664 / 464 12 89
E-Mail: astrid.fuchs64@gmx.at
www.ziegenkaese-gailtal.at

Alles begann wie im Buch, Tomte und der Fuchs, von Astrid Lindgren, auf einem verschlafenen Bauernhof im Gailtal. Ein paar Heidschnucken, zwei Pferde und wenige Hühner träumten beschaulich vor sich hin, als Astrid Fuchs aus dem Wald kam und dem Bauernhof über Nacht neues Leben einhauchte. Heute leben eine Herde Heidschnucken, mehrere Vollblutpferde, Puten, Enten und Sulmtaler Hühner, vier Hunde und Katzen und vor allem vierzig weiße Edelziegen und Tauernschecken auf unserem Hof. Ein neuer Stall und eine Käserei erwachten aus ihrem Dornröschenschlaf und viele Tomte Tummetotts halfen mit.

Produkte:

Saint-Marcellin (AOC) – Moiza's, Apollonia's, Tonka's
 Der Saint-Marcellin ist ein Weichkäse mit Weißschimmel aus Rohmilch von Kühen oder Ziegen oder einer Mischung

von beiden. Er wird von Käseliebhabern sehr geschätzt.

Crottin de Chevre (AOC) – „Pferdeapfel“

Den Crottin erkennt man schon an seiner Form, er ist klein, zylindrisch und hat leicht gewölbte Ränder und sieht auf den ersten Blick wie eine Feinschmeckerpraline aus. Unter der dünnen Schimmelrinde verbirgt sich ein weißer, kompakter Teig. Während seiner Reifezeit kann der Crottin durch handwerkliches Geschick vielfältige Aromen entwickeln.

Camembert – „Weißer Schimmel“

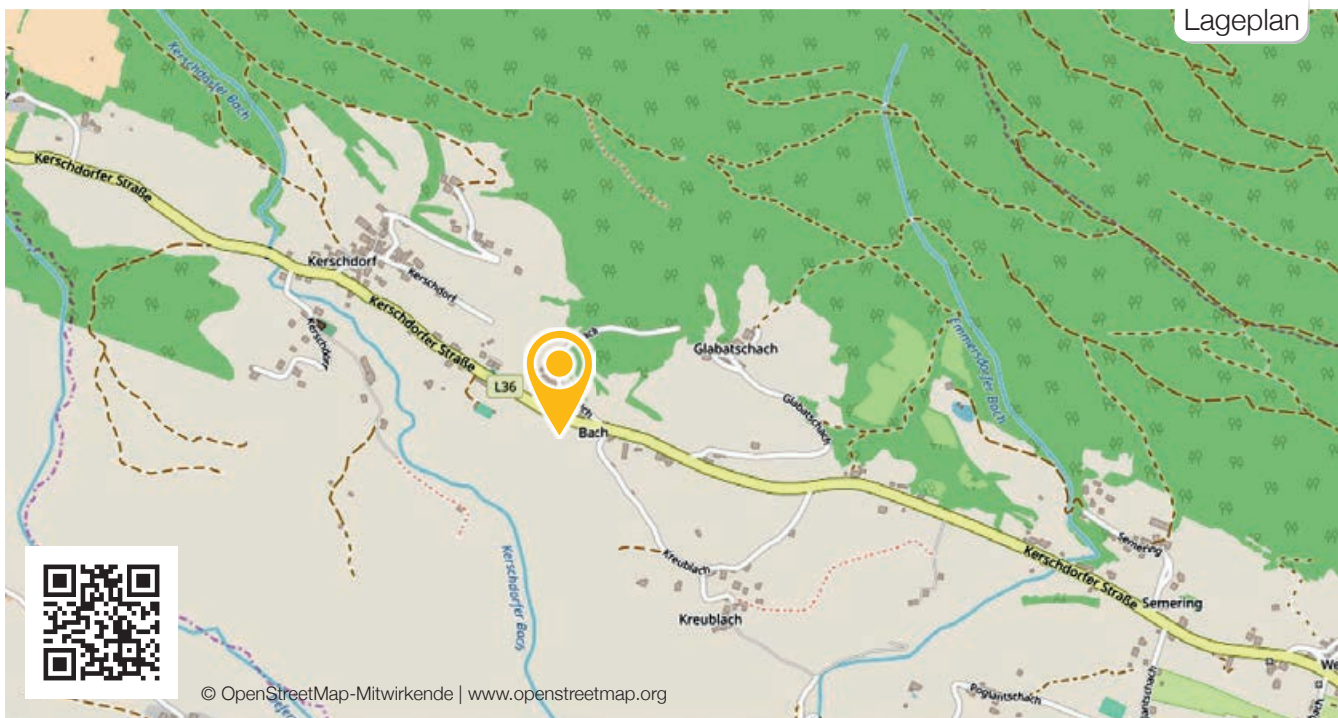
Cremiger milder Teig, erinnert an den Geschmack von Champignons. Die weiße Rinde verfärbt sich im Laufe der Reifung rötlich. Geruch und Geschmack werden mit zunehmendem Alter strenger.



Astrid Zerbst | © Michael Stabentheiner



Aussichtspunkt | © Michael Stabentheiner



© OpenStreetMap-Mitwirkende | www.openstreetmap.org

Verein Naturpark Dobratsch | naturparkdobratsch.at

MIT UNTERSTÜTZUNG DES LANDES KÄRNTEN UND DER EUROPÄISCHEN UNION



LAND KÄRNTEN

LE 14-20
 Entwicklung für die Ländlichen Räume

EUROPÄISCHE UNION
 Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums
 Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

