

DURCH QUALITÄT ERFOLGREICH – IM FLACHGAU: „STOFFBAUER EISL“

DER STOFF, AUS DEM DER KÄSE IST

Was das Schaf schuf, veredelt die Stoffbäuerin am Wolfgangsee zu preisgekröntem Käse. Auch die Berg- und Geräuschkulisse können vielsagender nicht sein. Schäfchenwolken über dem Schafberg, kuschelige Schäfchen rundherum und cremiger Schafkäse auf dem Jausenbrett.

Das Gut des Stoffbauern ist ein Bauernhof wie aus dem Bilderbuch. Seit über 500 Jahren führt Familie Eisl den land- und forstwirtschaftlichen Betrieb mit eigener Alm.

Christine Eisl ist ausgebildete Landwirtschaftsmeisterin. Ihre allererste Käse-creation war der Aberseer Schafkäse, quasi

die Aberseer Antwort auf Mozzarella. Eine weitere Spezialität, den Wolfgangsee Schafkäse in Rollenform, hüllt die Käsemacherin in Gewürz- und Kräutermäntel aus Schnittlauch, Dill und Pfeffer. Oder belässt ihn ganz natur, ohne Hülle. Die feinsten Restaurants im ganzen Land schwören auf diese köstlichen Käseröllchen.

Alle Käse, wie auch Schafmilch und Schafmilch-Joghurt natur, Joghurt mit Früchten oder Mocca, Rohschinken vom Schaf und Rohwürstel (saisonbedingt) sind im Ab-Hof-Verkauf erhältlich. Am besten auf telefonische Voranmeldung.



KÄSEREI EISL VLG. STOFFBAUER
 Farchen 24, 5342 Abersee
 Tel. +43(0)6227-3234-0
www.schafkaese.at, So Ruhetag.

Ein kulinarischer Geheimtipp
 der Salzburger Land Tourismus
 Gesellschaft (SLT).

