

Ischler Wochenrundschau  
16.3.95

## 4 Goldene für Stoffengut in Abersee



Das Stoffengut Abersee ( Fam. Eisl) kann sich freuen: Bei einer Qualitätsprüfung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Kempten erreichte man trotz größter Konkurrenz gleich vier Goldmedaillen für den weitem sehr bekannten Schafkäse, ein hervorragendes Qualitätsprodukt aus 100 % Schafmilch, die zur Gänze von insgesamt 120 Schafen der Fam. Eisl stammt. Der Käse wird nach einem alten geheimen

Rezept erzeugt und mundet vorzüglich. Das Stoffengut ist seit mehr als einem halben Jahrtausend ununterbrochen durch viele Generationen im Besitz der Fam. Eisl. Die ehrwürdige Tradition bürgt für die hervorragende Güte dieses Produktes, das im guten Fachhandel und im Landesproduktengeschäft Schmied an der Ischler Esplanade sowie bei der Fleischhauerei Schilcher nach deren Wiederinbetriebnahme erhältlich ist.

Foto: Studio B



Das Ehepaar Eisl aus Abersee, mit ihrem Wolfgangsee Schafkäse, der 1994 viermal den Großen Preis der DLG-Qualitätsprüfung erhielt.

## Prämierter Schafkäse

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) startete 1994 eine neue Prüfrunde für Schaf- und Ziegenkäse. Das exzellente Abschneiden unseres Landes gibt dem „Feinkostladen Europas“ neuen Auftrieb, räumen doch Käse made in Austria mit Abstand die meisten Preise ab. Insgesamt wurden 72% aller möglichen Preise (Großer, Silberner und Bronzener Preis) vergeben. Ohne den Beitrag Salzburgs wäre Österreich jedoch bestenfalls Zweiter: Vier Große Preise gab es für den Wolfgangsee

Schafkäse der Familie Josef Eisl aus Abersee, nämlich für die Varianten in Kräutern, Walnuß, Pfeffer und Schnittlauch.

Bauernzeitung 30.11.95

Sbg - Fenster März 95

12. Jänner Anmeldeschluß für begehrte Prüfplakette:

## Start für DLG-Qualitätsprüfungen

Ab sofort können sich Produzenten der internationalen Milchwirtschaft zu den Qualitätsprüfungen 1996 der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) in Frankfurt am Main anmelden.

Die DLG-Prüfplakette umfaßt Vorzugsmilch, Milch- und Milchmischgetränke, Saure Milch-

erzeugnisse und Desserts, Schlag- sahn und Sahne, Dauermilcherzeugnisse und Kasein, Butter sowie Butterzubereitungen und MilCHFetterzeugnisse, Käse, Frischkäse und Frischkäsezubereitungen sowie Speiseeis. Handelsmarken sind zugelassen. Die DLG verleiht Herstellern, deren Produkte die strengen Prüfkriterien erfüllen, die begehrten DLG-Urkunden. Mit dieser Auszeichnung kann der Hersteller zwei Jahre lang den Kunden sein

hohes Qualitätsniveau sichtbar machen. Einsendeschluß ist spätestens der 12. Jänner 1996. Interessierte Betriebe erhalten Anmelde-scheine bei der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG), Eschborner Landstr. 122, 60489 Frankfurt/Main, Tel. 49-69-24788-353. Einer der hochdekoriertesten österreichischen Erzeuger ist der Aberseer Schafbauer Josef Eisl, der Plaketten für zahlreiche Produkte seines Betriebes erhalten hat.



Die Grüne Woche Berlin ist die größte Landwirtschaftsmesse der Welt, auf der auch österreichische Aussteller vertreten sind.

Foto: Standl

Bauernzeitung 30.11.95