



## Zuschauen und Probieren

Vom Grashalm bis zum fertigen Milch- und Käseprodukt können die natürliche Grundlage und die Verarbeitung buchstäblich mit allen Sinnen verfolgt werden. Ein Qualitätsmerkmal, das zugleich stete Frische für den Verbraucher garantiert.

Erleben Sie in der Schaukäserei Ammergauer Alpen, wie heute mit modernster Käsestechnologie unser Ammergauer Käse hergestellt wird. Ein Besuch in unserer idyllisch gelegenen Schaukäserei wird zum unterhaltensamen Erlebnis für Sie, Ihre Familie, Ihre Gäste und Ihre Freunde.

Unsere Käse und Milchprodukte sind mit dem Siegel Geprüfte Qualität Bayern ausgezeichnet.

- Handwerkliche Herstellung in Ettal
- Rückverfolgbarkeit unserer Lebensmittel bis zu den Weiden im Ammertal
- Durchgängige Qualitätssicherung



FÜR MILCH UND ERZEUGNISSE AUF MILCHBASIS  
[www.gq-bayern.de](http://www.gq-bayern.de)



Beim Besuch der Schaukäserei kann man durch eine große Fensterfront sehen, wie aus frischer regionaler Milch Hart- und Schnittkäse, z. B. der spezielle Ettaler Mannl Käse oder der Urige Ammergauer, Joghurt, Quark, Trinkmilch und Fassbutter bereitet werden.

Im Schaukäserei-Laden werden hochwertige regionale Lebensmittel zum Verkauf angeboten.

Die Qualitätssiegel „Zugspitz Region - Spitzenprodukt“ und „Geprüfte Qualität Bayern“ sind Garanten für die lokale, handwerkliche Herstellung und reine Herkunft der Käsesorten und ihrer Zutaten aus der Zugspitz-Region.



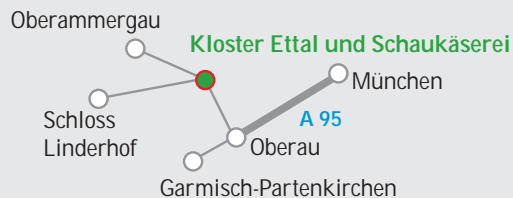
## Die Schaukäserei Ettal

Im Naturpark Ammergauer Alpen

### Öffnungszeiten:

Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Angaben auf unserer Internetseite. Präsentationen nach Vereinbarung.

Schaukäserei Ammergauer Alpen eG  
Mandlweg 1, 82488 Ettal  
Tel: +49 (0) 88 22/92 39 26 · Fax: +49 (0) 88 22/93 53 12  
[info@schaukaeserei-ettal.de](mailto:info@schaukaeserei-ettal.de) · [www.Schaukaeserei-Ettal.de](http://www.Schaukaeserei-Ettal.de)



## Die Schaukäserei Ettal

Im Naturpark Ammergauer Alpen

## Erleben, Probieren und Genießen



FÜR MILCH UND ERZEUGNISSE AUF MILCHBASIS  
[www.gq-bayern.de](http://www.gq-bayern.de)



# Inmitten der Ammergauer Alpen,

dem größten Naturschutzgebiet Bayerns, liegt auf fast 900 Meter Höhe unmittelbar neben dem berühmten Kloster Ettal unsere Schaukäserei Ammergauer Alpen.



Käsekauf  
online



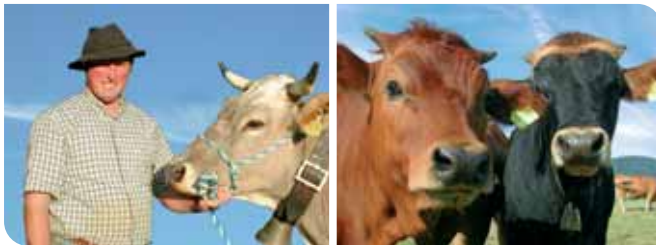
Unsere Käsesorten können Sie sich einfach nach Hause schicken lassen, gerne auch als Käsesortiment!

[www.Shop-Schaukaeserei-Ettal.de](http://www.Shop-Schaukaeserei-Ettal.de)

## „A guada Kas wächst auf gesunde Wiesn“

Am Rande einer hochalpinen Gebirgskette gelegen, hat das Ammertal seine weithin unberührte Natürlichkeit und intakte Umwelt bewahrt.

Saftige Wiesen mit wertvollen frischen Gräsern und Kräutern bilden das ideale Weideland für unsere Kühe. Diese saftigen Wiesen, die saubere Luft sowie eine artgerechte Tierhaltung garantieren eine frische und bekömmliche Milch, die Basis für unsere delikaten Milch- und Käseprodukte.



## Unsere Bauern – Garanten für tägliche Lebensfreude

37 Bauern aus den Ammergauer Alpen haben sich zur Schaukäsereigenossenschaft Ammergauer Alpen eG zusammenschlossen, um die frische Milch ihrer Kühe zu hochwertigen Milch- und Käseprodukten zu verarbeiten und zu verkaufen.

Unsere Landwirte verstehen ihr Handwerk. Ihrer Arbeit ist nicht nur die gepflegte Kulturlandschaft, die unsere Ammergauer Alpen so beliebt und attraktiv macht, zu verdanken. Mit ihrem Zusammenschluss in der Schaukäserei Ammergauer Alpen setzen sie ein Zeichen für natürliche Produktion und regionale Vermarktung.

## Warum liebt der Käser seine „Harfe“?

Milch ist ein ganz besonderer „Saft“. Denn Milch enthält neben Wasser alle Nährstoffe, die zum Aufbau und zur Erhaltung des Körpers nötig sind: Fett, Eiweiß, Kohlenhydrate und Mineralsalze.

Aber Milch ist nicht gleich Milch. Entscheidend für die Qualität und die Frische der Milch ist die Weide, auf der die Kuh grasst. Die nach strengen Qualitätskriterien produzierte Milch wird von einem eigenen Sammelfahrzeug von den beteiligten Bauern abgeholt und zur Verarbeitung in unsere Schaukäserei gebracht. Jährlich kommen über 1.000.000 Liter zur Verarbeitung.

Zunächst wird die Milch im Labor einer Qualitätskontrolle unterzogen. Im Käsefertiger findet die Dicklegung der Milch statt. Die Milch wird in die Wanne eingelegt und mit dem „Lab“ versetzt. Nach der Dicklegung wird die gallertige Masse durch die Käseharfe zerkleinert.

Der so entstandene Käsebruch wird in die Käseformen gefüllt. Die Formen werden sodann im Salzbad in die gesättigte Salzlösung gesenkt, je nach Sorte bleibt der Käse circa 2 Tage im Salzbad. Der fertige Käse hat einen Salzgehalt von 1,5% bis 2%, das Salz bildet die Rinde, schützt und würzt damit den Käse.



## Auch der Käse braucht sein „Reifezeugnis“

Bevor der Käse mehrere Wochen in den Reifungsräumen verbringt, wird er mit einer Rotschmierekultur eingerieben. Sie gibt unserem Ammertaler Käse das besondere und unverwechselbare Aroma. Abgesehen vom Frischkäse benötigen alle Käsesorten Zeit zum Reifen.



An die Reifungsbedingungen, das sind vor allem Temperatur und Feuchtigkeit in den speziellen Reifungsräumen, stellen die verschiedenen Käsegruppen und -sorten unterschiedliche Anforderungen. Grundsätzlich gilt: Je länger die Reifezeit, die ein Käse benötigt, desto haltbarer und fester ist er. Unser Ammergauer Käse lagert in konstant feuchten und gleichmäßig temperierten Kellern. Zur Reife gehört aber auch, dass unsere Käsesorten zwei- bis dreimal in der Woche mit Rotschmiere oder Salzlake abgerieben werden.

Die Dauer der Reife ist abhängig von der Käsesorte. Sie kann Tage, Wochen oder Monate betragen. Übrigens entstehen auch während der Reifezeit die berühmten Löcher im Käse. Diese werden nicht gebohrt, sondern bilden sich durch Gärung.