

Schafbäurins Selchkäse

Im 19. Jahrhundert gab es im oststeirischen Almenland einen kleinen Bauern der sich gegen Armut und Angst, verursacht durch die Grundherrschaft, auflehnte. Er war jedem als der Graben-Seppl bekannt. Eines Tages riss ihm ein Fuchs ein neugeborenes Lamm, so dass er das Mutterschaf melken musste. Mit der Milch stellte er einen Käse für den Markt her, ohne die vorgeschriebenen Abgaben an den Grundherren zu leisten. Der Käse war bald sehr beliebt und die Marktbeamten wurden darauf aufmerksam. Der Graben-Seppl versteckte seine Käsevorräte in seiner kleinen Selchhütte. Die Beamten konnten so den Käse nicht finden. Als der Graben-Seppl seinen Käse aus dem Versteck holen wollte, war dieser nicht mehr derselbe. Er war zum Glück nicht zerronnen, hatte aber einen goldgelben Glanz verbunden mit einem zarten Selchgeruch. Heute wird dieser Selchkäse von den Weizer Schafbauern nach dem alten Rezept des Graben-Seppl hergestellt.

Produktionsbetrieb: Weizer Schafbauern eGen
Vertrieb: Weizer Schafbauern eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig



Geschichte

Im 19. Jahrhundert gab es im oststeirischen Almenland einen kleinen Bauern der sich gegen Armut und Angst, verursacht durch die Grundherrschaft, auflehnte. Er war jedem als der Graben-Seppl bekannt. Eines Tages riss ihm ein Fuchs ein neugeborenes Lamm, so dass er das Mutterschaf melken musste. Mit der Milch stellte er einen Käse für den Markt her, ohne die vorgeschriebenen Abgaben an den Grundherren zu leisten. Der Käse war bald sehr beliebt und die Marktbeamten wurden darauf aufmerksam. Der Graben-Seppl versteckte seine Käsevorräte in seiner kleinen Selchhütte. Die Beamten konnten so den Käse nicht finden. Als der Graben-Seppl seinen Käse aus dem Versteck holen wollte, war dieser nicht mehr derselbe. Er war zum Glück nicht zerronnen, hatte aber einen goldgelben Glanz verbunden mit einem zarten Selchgeruch. Heute wird dieser Selchkäse von den Weizer Schafbauern nach dem alten Rezept des Graben-Seppl hergestellt.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 30%

Lab: pflanzliches Lab

Allergene: Schafeiweiß

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Geräuchert: ja

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 1kg

Verwendungsmöglichkeiten

Schafbaurins Selchkäse ist vielseitig einsetzbar: für jede Käseplatte, als eleganter Dessertkäse oder zur kräftigen Jause, auch zum Reiben und Gratinieren zu empfehlen (kräftiger Rauchgeschmack).



Weizer Schafbauern eGen

Produktionsstandort

Obergreith 70

8160 Mitterdorf/Raab

Steiermark