

Medieninformation

Minz-Würzling – jetzt NEU!

Ried im Oberinntal, am 21. Dezember 2017

Aus wertvoller Heumilch stellt die Dorfsennerei Ried im Oberinntal eine besondere Käsekreation mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ her – den Minz-Würzling. Der Minz-Würzling ist ein Schnittkäse mit natürlichem Fettgehalt, der mit getrockneten Minzblättern verfeinert wird. Die kleinen Laibe wiegen ca. 750 g, reifen rund 40 Tage im Käsekeller während sie mit Rotkultur gepflegt und anschließend mit getrockneten Minzeblättern affinert werden.

Kräfte bündeln

Wendelin Juen, Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol, gratuliert den beiden gelernten Sennern Hansl Streng und seiner Tochter Nadine zu dem gelungenen Minz-Würzling. Außerdem dankt er Peter Neurauter und seinem Käseexperten Andreas Gstrein von der Firma Neurauter frisch*, auf deren Anregung hin diese Käse-Minz Kombination getestet sowie entwickelt wurde. „Die Zusammenarbeit zwischen der Dorfsennerei Ried, dem Gastrogroßhändler Neurauter frisch* und der Agrarmarketing Tirol ist ein Erfolgsbeispiel für die Bündelung von Kräften mit einem tollen Resultat, an dem sich die Konsumenten erfreuen werden“, berichtet Wendelin Juen über die gemeinsame innovative Produktentwicklung. Der Gastrohändler Neurauter frisch* kümmert sich um die professionelle Verteilung und die Agrarmarketing Tirol unterstützt das Projekt durch diverse Werbemaßnahmen. „Die hohe Qualität des Minz-Würzlings rechtfertigt den Preis, wodurch sich die Wertschöpfung erhöht und ein wertvoller Beitrag zur Wirtschaftlichkeit und Zukunft der Dorfsennerei geleistet wird“, schließt Juen ab.

Aromatische Minznote

„Während seiner 40-tägigen Reifung bei uns im Käsekeller wird der Minz-Würzling mit Rotkultur gepflegt und anschließend mit getrockneten Minzeblättern verfeinert. Durch diese spezielle Affinierung werden die Düfte und Aromen der Minze eingefangen. Der frische Duft sowie Geschmack nach Minze harmonieren perfekt mit den leichten Geschmacksnoten von Buttermilch sowie Rahm und machen den Käse damit zu einer ganz besonderen Köstlichkeit“, macht Sennerin Nadine Streng Lust auf die Käsespezialität aus Ried. „Der Minz-Würzling ist im Inneren buttergelb und von zart schmelzender Konsistenz, die angenehm geschmeidig am Gaumen zergeht. Er ist ein Hingucker auf jedem Käsebuffet und ein idealer Begleiter zu einem Glas Weißwein“, so Streng.

Starke Partner

„Mit dem Minz-Würzling können wir ein weiteres Produkt mit dem Gütesiegel ‚Qualität Tirol‘ anbieten. Heumilch aus der Region ist die beste Grundlage für hochwertige Käseköstlichkeiten. Das Tiroler Oberland gehört zu unseren stärksten Absatzgebieten. Umso mehr freut es uns, ab sofort ein Produkt aus dieser Region für unsere Kunden zur Verfügung stellen zu können“, unterstreicht Peter Neurauder, Geschäftsführer der Firma Neurauder frisch*, die Vorzüge der neuen Käsekreation. „Neurauder frisch* ist ein starker Partner der Tiroler Landwirtschaft und bietet dem Minz-Würzling die ideale Vermarktungsplattform“, so Neurauder über die Produktneuheit.

An einem Strang ziehen

„Ich freue mich ganz besonders über die sehr erfolgreiche Zusammenarbeit mit der Agrarmarketing Tirol und der Firma Neurauder frisch*. Die Agrarmarketing Tirol hat es geschafft, alle Partner an einen Tisch zu bringen und die Weiterentwicklung der Dorfsennerei Ried voranzutreiben. Der Aufschwung der Sennerei kommt vor allem den Bauern in der Region zugute. Es ist grandios, dass wir auf die Expertise dieser Partner zurückgreifen konnten und den Konsumenten nun eine solch qualitativ hochwertige Käsespezialität wie den Minz-Würzling anbieten können“, bekräftigt Franz Larcher, Obmann der Dorfsennerei Ried.

Für die Region

„Die Dorfsennerei Ried ist ein traditioneller Rücknahmebetrieb und verarbeitet die Milch von rund 30 Bauern aus der unmittelbaren Umgebung. Sie stellt damit ein wichtiges Standbein für die Bauern in der Region dar und sichert Arbeitsplätze für unsere Dorfbewohner. Als Bürgermeister bin ich besonders stolz, dass die Dorfsennerei über die Jahre erhalten wurde und jetzt einen Aufwind erlebt“, berichtet Elmar Handle, Bürgermeister der Gemeinde Ried im Oberinntal. „Großer Dank gilt dafür vor allem Herrn DI Juen und seinem Team von der Agrarmarketing Tirol sowie der Firma Neurauder frisch*, die das Projekt initiiert und mit ihrer kompetenten Beratung und viel Engagement begleitet haben“, so Handle.

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol)

Kontakt:

DI Wendelin Juen, Agrarmarketing Tirol, Tel. 0664/28 44 799