

Genuss zum Dahinschmelzen

Gemütlicher Brutzelspaß mit Bio-Raclette

Kaum ein Gericht steht für so viel Gemütlichkeit an kalten Winterabenden wie Raclette. Es bringt spielend leicht mehrere Generationen an einen Tisch und ist so vielseitig, dass es auch mit viel Gemüse und ohne Fleisch gut funktioniert.

Am wichtigsten ist und bleibt der Raclette-Käse als zentraler kulinarischer Akteur. Und damit dieser auch in Bio-Qualität und aus lokaler Produktion das gemütliche Zusammensein bei Tisch bereichern kann, hat die Biog Käserei auf dem Schanck-Haff nun den Biog Raclettekäse auf Basis des beliebten Biog Bauereikäs entwickelt. Somit wird das breite Biog Käsesortiment aus dem Ösling um eine weitere Variante ergänzt, die gerade jetzt in die Zeit passt. Die Milch für alle Eisleker Käse-Sorten stammt direkt vom Schanck-Haff, wo die Kühe ihre Hörner tragen dürfen, im Sommer frisches Gras und würzige Kräuter auf der Bio-Weide fressen, und im Winter mit aromatischem Heu statt mit Silo-Futter gefüttert werden – und das schmeckt man!

Käse-Vielfalt in Bio-Qualität

Auch wenn die ursprüngliche Variante des Raclettes aus dem Schweizer Wallis ganz einfach daherkommt – mit Bauernrot und Kartoffeln, so sind die Möglichkeiten der Kombination mit feinen Bio-Zutaten schier endlos. Während der Eisleker Raclettekäse in den kleinen Pfännchen langsam schmilzt und goldbraun



Raclettekäse aus der Biog Käserei – für den Brutzelspaß am Abend.
Foto: C.

brutzelt, stehen die vegetarischen Garnaturen schon bereit, z.B. mit „Biog Krieml Kornschinken“ oder „Biog Zockermais“ und mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Champignons oder Paprika. Als wichtige Raclette-Begleiter empfehlen sich insbesondere die „Biog Gromperen“ vom Schanck-Haff oder vom Bio-Haff Fischbach-Reiff.

Der neue Raclettekäse ergänzt das bekannte Biog Käsesortiment, mit dem sich attraktive Käse-Arrangements gestalten lassen, z.B. garniert mit Cherry-Tomaten, Weintrauben, Nüssen und

Honig. Aber auch klassisch schmeckt die gemütliche Brotzeit mit den Erzeugnissen der Kass-Haff und Schanck-Haff-Käserei. Ob am Stück oder bereits in Scheiben bzw. praktische Würfel geschnitten, die Angebotvielfalt ist groß: Eisleker „Bauereikäs“, „Haisler“, Natur oder „Kraider“, Paprika, Pfeffer und „Moschler“. Nicht zu vergessen die Weichkäsevarianten „Klinge Stenkert“ und „Klinge Mellen“, die sich übrigens auch sehr gut im Ofen erhitzen lassen und mit Baguette oder Kartoffeln gerade in der kalten Jahreszeit ein wahrer Genuss sind.

Aus Demeter-Milch wird Demeter-Käse

Die beiden Biog-Höfe Käsereien sind jeweils angegliedert an landwirtschaftliche Familienbetriebe, die schon seit Jahrzehnten nach biodynamischen Richtlinien wirtschaften. Der Demeter-Bauernhof von Familie Schanck in Hüpperdingen hat als erster zertifizierter Bio-Betrieb in Luxemburg „Bio-Geschichte“ geschriebene Hofeigene Kühe versorgen die dortige Käserei das ganze Jahr über mit frischer Demeter-Milch. Sie sind aber – wie in allen Betrieben der Biog-Bauern – nicht als Hochleistungskühe im Einsatz, sondern werden artgerecht in einem selbst-offenen Stall und mit viel Weide gehalten. Aus der qualitativ hochwertigen Milch werden dort auf traditionelle Art und Weise und mit besten Bio-Zutaten die Hart- und Schnittkäse hergestellt, die sich als „Eisleker Käse“ unter der Marke Biog einen Namen gemacht haben.

Auch die Biog-Käserei auf dem Kass-Haff bei Rollingen erhält täglich die frische Milch von den hofeigenen Kühen. Von dort kommen neben dem berühmten Biog Stoff (Speisequark) die beliebten Käsesorten „Klinge Mellen“, ein milder Weißschimmelkäse, und

„Klinge Stenkert“, ein würzig-arziger Rotschmierkäse. Beide Klassiker werden aus pasteurisierter Demeter-Milch hergestellt. Nach einem mehrwöchigen Reifeprozess werden sie im Handel, zum Beispiel in den Filialen von Naturata und Cactus, angeboten.

Bio-Milchprodukte von der „Bio-Diva“

Nachhaltige ökologische Landwirtschaft bildet seit jeher das Fundament der Marke Biog. Unter diesem Namen vermarkten die Luxemburger Bio-Milchzeuger nicht nur die Käsesorten der beiden Demeter-Höfe Schanck-Haff und Kass-Haff, sondern weitere Milchprodukte, die in der Biog-Molkerei in Bacharage hergestellt werden. Über den Großhändler Biogros wird mittlerweile ein breites Sortiment an Luxemburger Bio-Milchprodukten an Einzelhandel geliefert. So

kann jeder Konsument durch bewussten Einkauf die Biodiversität fördern und einen aktiven Beitrag zur Verlangsamung der Klimawärme leisten.

Überhaupt ist die Kuh ein Star der Bio-Landwirtschaft und erbringt zuverlässig seit Jahrtausenden ihre Leistungen in Natur und Kultur als Begleiterin des Menschen – bis heute. Betrachtet man all ihre Fähigkeiten und Leistungen, so versteht man, warum die Bio-Bauern der Bio-Bauereigenossenschaft Letzebuerg (Biog) – gemeinsam mit der Ökopolis-Gruppe – die wichtige Rolle der „Bio-Diva“ in der Agrarkultur betonen.

Auch in der Gastronomie finden die Biog-Käseprodukte großen Anklang. Davon können sich Besucherinnen und Besucher auf der Fach- und Publikumsmesse „Exposita“ überzeugen, die vom 26.-30.11.2022 in der LuxExpo stattfindet.



Aus der Biog Käserei vom Kass-Haff, mild oder würzig.

Biog

13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach | www.biog.lu