



Käse-Spezialist Walter Burkart beim Einlaben der Milch

40
ÖMA

SENNEREI ZURWIES. WEST-ALLGÄU.



In einem kleinen Weiler nahe dem Städtchen Wangen im Allgäu ist die ÖMA Sennerei Zurwies gelegen. Im Jahre 1899 als Weichkäserei mit typischen Allgäuer Sorten gegründet wurde sie 1906 zur Emmentalerkäserei umgebaut. Nachdem der handwerkliche Betrieb zwischenzeitlich der industriellen Produktion weichen musste, hat man sich vor rund 30 Jahren auf die alten Tugenden zurückbesonnen und erneut eine kleine und handwerkliche Weichkäse-Manufaktur am Standort Zurwies aufgebaut.

Mittlerweile sind die Spezialitäten des Zurwieser Urgesteins Anton Holzinger aus dem Naturkost-Fachhandel nicht mehr wegzudenken. Als ausgebildete Käsermeisterin führt in der nächsten Generation inzwischen Tochter Lissy die Geschäfte.

Für die Herstellung so hochwertiger Produkte kommt es neben einem geschickten Händchen und viel Erfahrung vor allem auf den verwendeten Rohstoff an. Für die Zurwieser Produkte kommt nur beste Bioland-Heumilch aus der Region in den Kessel. Täglich wird die frische Milch von den 21 Lieferlandwirten, deren Höfe in einem Umkreis von maximal 20 km rund um die Sennerei zu finden sind, abgeholt und direkt verarbeitet.

- reine Bio-Heumilch Käserei
- Spezialist für rotgeschmierte Weichkäse
- französische Machart für L'amour Rouge & Co.

RUND 15 FEIN-SAHNIGE WEICHKÄSE-SPEZIALITÄTEN AUS DER SENNEREI ZURWIES BEREICHERN UNSER SORTIMENT.