

Zillertaler Käse tradition hautnah!

Schaukäserei FÜGEN



Schaukäserei und Museum!

Gewinnen Sie Eindrücke der täglichen Arbeit des Käsemeisters und erfahren Sie Wissenswertes rund um die Produktion von Käse.

Wie mit einfachsten Gerätschaften und Hilfsmitteln vor über 100 Jahren Käse gewonnen wurde, wird im Käsemuseum der Zillertaler Heumilch-Sennerei veranschaulicht.

Schaukäserei & Museum:
EINTRITT FREI!
Kostenlose Führung
ab 10 Personen!
Gruppen auf Vorbestellung!
Montag bis Freitag
um 10.00 und 11.00 Uhr.

Nach der Führung können Sie unsere Produkte selbstverständlich verkosten und in unserem Fachgeschäft erwerben.



Natürlicher leben mit Qualität aus der Zillertaler Heumilch Sennerei



Geschäftszeiten:
Montag bis Freitag von 8.00 bis 12.00 Uhr
und von 15.00 bis 18.00 Uhr
Samstag von 8.00 bis 12.00 Uhr
Der Betrieb ist ganzjährig geöffnet!

Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen
Sennereistraße 22 · 6263 Fügen · Austria
Telefon +43(0)5288/62334 · Fax +43(0)5288/62334-4
E-Mail: info@kaeserei-fuegen.at
www.kaeserei-fuegen.at

So finden Sie uns:



sterndruck 6263 Fügen



www.kaeserei-fuegen.at

Die hohe Kunst der Käsezubereitung
mit jahrzehntelanger Tradition



Heumilch
Die reinste Milch.



Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen
Sennereistraße 22 · 6263 Fügen · Austria

Telefon +43(0)5288/62334 · FaxDW 4 · E-Mail: info@kaeserei-fuegen.at

Qualitätskäse aus dem Zillertal



Ein Stück Natur!

Auf unseren Heuwiesen und Weiden herrscht eine bunte Vielfalt. Durchschnittlich 30 bis 50 verschiedene Arten von Gräsern und Kräutern stehen so bei unseren Kühen das ganze Jahr über auf dem Speiseplan. Und das schmeckt nicht nur unseren Kühen. Denn je höher der Artenreichtum, umso höher das Aroma und die Qualität der Käse.



Frische!

Täglich wird die Milch von unseren Milchlieferanten gesammelt und in die nahe gelegene Sennerei gebracht. So werden im Jahr ca. 13,5 Mio. Liter reinste Heumilch angeliefert.

Produktion!

In der Sennerei wird dieser wertvolle Rohstoff schonend nach alter Tradition zu herrlichem Käse und Butter verarbeitet. Beim Käsen wird auf jegliche Zusatzstoffe und Konservierungsmittel verzichtet, das schmeckt man.



Würze und Geschmack!

Je nach Käsesorte kommt der Käse zwischen 20 und 72 Stunden in das Salzbad. Dieses verleiht ihm die nötige Würze, Geschmack und Haltbarkeit.



Käsekeller!

Während der Käse reift verändert sich nicht nur das Aussehen der Käse, es bildet sich auch der typische Geschmack und Geruch der verschiedenen Sorten. Drei Faktoren sind dabei ausschlaggebend: die Art der Reifung, die Zeit und die Pflege.



Sennereigeschäft!

Hier werden neben Käsespezialitäten und Butter auch viele andere Regionale Produkte und Souvenirs angeboten.

