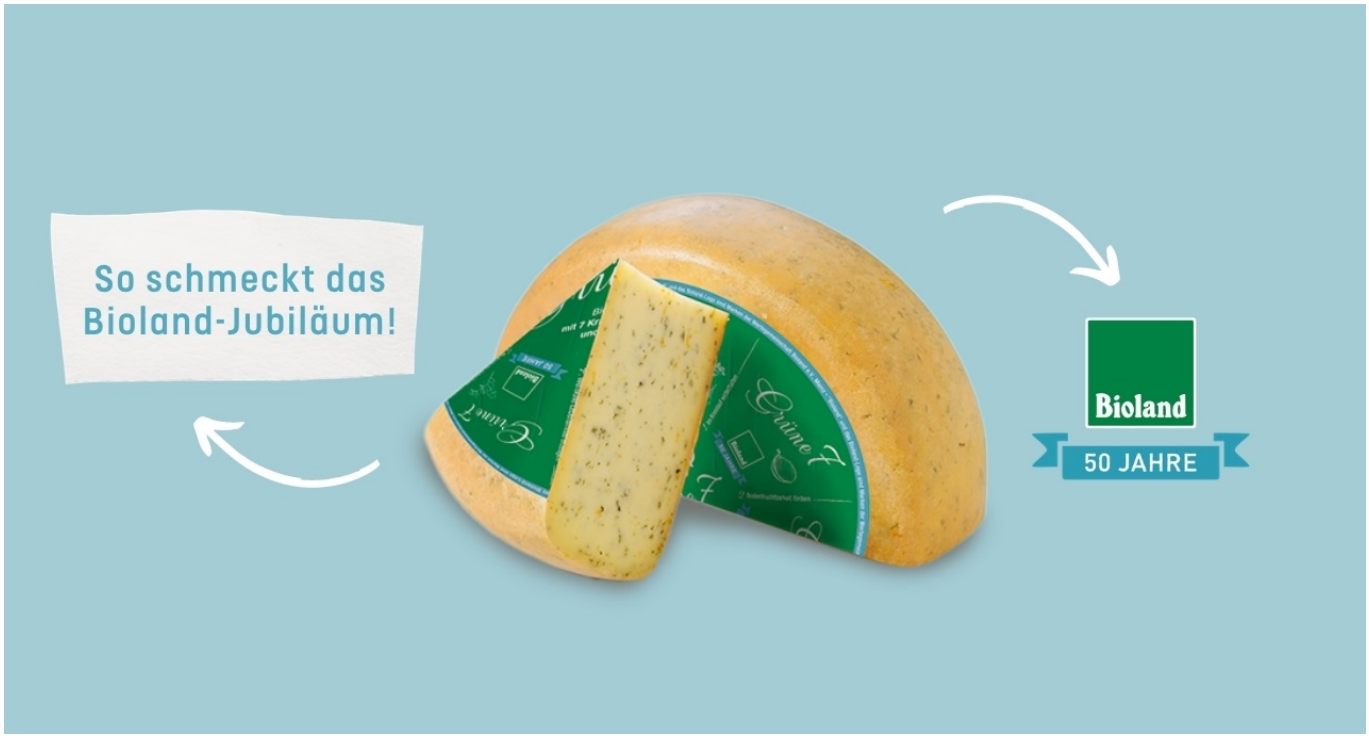
BIOLAND, den 18.05.2024



Ein Käse mit Prinzipien

Bioland ist süß und salzig, mild und herzhaft, warm und kalt. Die ganze Vielfalt zeigt sich auch in den Jubiläumsprodukten, die von den Bioland-Mitgliedern und -Partnern eigens zum 50. Geburtstag des Verbands kreiert wurden. Wir stellen sie vor. Heute: Der Kräuter-Käse "ÖMA Grüne 7" von den Ökologischen Molkereien Allgäu.

Wieso schmeckt der 50. Geburtstag von Bioland für euch nach sieben Kräutern? Zur goldgrünen Bioland-Hochzeit wollten wir grünbunte Grüße in Käseform schicken. Grün wie die Hoffnung – und bunt wie das Bioland und seine sieben Prinzipien, die zeigen wie eine Landwirtschaft der Zukunft vorstellbar ist. Daher haben wir uns auf die Suche nach sieben heimischen Bioland-Kräutern gemacht. Gepaart mit Milch, die zu 100 Prozent aus der Landwirtschaft von Bioland-Bäuerinnen und -Bauern aus dem Voralpenland stammt, ist die „ÖMA Grüne 7“ entstanden. Was macht euer neues Produkt besonders? Auf Bioland-Höfen stehen die Tiere so oft es geht auf der Weide. Unsere Partnerkäserei in Kimratshofen, in der unser "Jubi-Käse" hergestellt

wird, hat den Weidegang sogar verpflichtend vorgeschrieben. Die Milch, die von den Bioland-Höfen kommt, wird dann handwerklich in der Käsemanufaktur Allgäu zu einem würzig-aromatischen Schnittkäse verkäst und 6 Wochen lang von Hand mit Rotkulturen gepflegt. Und die 7 Kräuter, genauer gesagt Zwiebel, Winterhecke, Ringelblume, Kerbel, Petersilie, Liebstöckel und Dill, kommen selbstverständlich auch von heimischen Bioland-Höfen und -gärten. Seine wertvollen Zutaten machen den „Jubi-Käse ÖMA Grüne 7“ so zu einem rundum gelungenen Jubelprodukt. Zudem unterstützen wir mit jedem verkauften Stück „Grüne 7“ die Bioland-Stiftung zur Förderung der Artenvielfalt.