

Klein, aber fein

TREFF.Heimat besucht die Feinkäserei Capriz in Vintl

n Der Name setzt sich zusammen aus Capra und Ziege, italienisches und deutsches Wort für Ziege und schon die Wortkombination der beiden Sprachen lässt erkennen, dass hier Qualitätsprodukte aus Südtirol verarbeitet werden.

380.000 Liter Milch werden im Capriz pro Jahr zu Käse der Spitzenqualität verarbeitet. Qualität und Regionalität, also hochwertige Rohprodukte „direkt vom Bauern“, sind ausschlaggebend für die Herstellung der einzelnen Käsesorten. Und das Sortiment ist vielsei-

tig. Es reicht vom Ziegenfrischkäse bis hin zum gut gewürzten Bergkäse. Ca. 60 Prozent Kuhmilch und 40 Prozent Ziegenmilch werden verarbeitet, wobei die Nachfrage nach Produkten aus Ziegenmilch mehr und mehr im Trend liegt.

Früher war die Ziege die „Kuh der Armen“. Sie kostet weniger als die Kuh, frisst weniger und gibt doch verlässlich Milch. Mit diesen Eigenschaften ist sie also das perfekte Nutztier für schlechte Zeiten. Heute aber wird ihre Milch als besonders bekömmlich und der Ziegenkäse als Spezialität anerkannt

und in vielen Feinkostläden angeboten.

Für Heiner Oberrauch, ein Mann der Mode und des Sports, waren für die Herstellung von Käse mehrere Aspekte ausschlaggebend: die Ziegen, deren eigenwilligen Charakter er schon als Kind bewunderte, die Vorliebe zum Käse und der Beitrag zur Wertschätzung der heimischen Produkte.

Der eindrucksvolle Bau der Feinkäserei in Vintl wurde vor fünf Jahren eröffnet.

Sowohl das Geschäft mit dem vielseitigen Angebot an kulinarischen Produkten als auch das angrenzende Bistro sind einen Besuch wert.

Wir vom Treff.Heimat haben mit diesem Arrangement und dank der Führung von Herrn Schmidt sehr viel über die Herstellung und Verarbeitung von Käse, den Wert von heimischen Produkten, von Milch und Molke, über Ziegen und deren Verhalten, und vieles mehr gelernt.

> Luise J. Pörnbacher

Nächster TREFF.Heimat

Besichtigung von Schloss Ehrenburg

9. Mai 2019

Informationen bei Südtiroler in der Welt,
Tel. 0471 300213 oder suedtiroler-welt@kvw.org.

