



Hofkäserei Eggemoa

Ein Hof mit 15 Kühen auf 1300 Meter Meereshöhe in einem abgeschiedenen Südtiroler Tal, dazu das Wissen von zwei Generationen und den Mut, etwas Neues zu wagen: Das sind die Zutaten für die besonderen Käse der Manufaktur Eggemoa von Michael Steiner. Von Hand gebürstet, mit heimischen Kräutern veredelt und gänzlich aus Rohmilch: Hier entsteht das Beste vom Käse.

Caseificio Eggemoa

Un maso con 15 vacche in una valle appartata dell'Alto Adige a 1300 m sul livello del mare, il sapere tramandato da due generazioni e il coraggio di osare qualcosa di nuovo: ecco gli ingredienti che compongono i formaggi speciali del caseificio artigianale Eggemoa di Michael Steiner. Spazzolato a mano, affinato con erbe locali e prodotto interamente con latte crudo: è qui che nasce il formaggio migliore.





EGGEMOA



Candidum

Eggemoas mildester Käse drängt sich nicht in den Vordergrund, ein wahrer Gentleman eben. Er schmeckt nach dem, was vor allem drinnen ist: Milch. Beim Kennenlernen ist er anfangs schüchtern (seinen vollen Geschmack entfaltet er erst nach einer Weile), dann entpuppt er sich als Netzwerker. Am liebsten tut er sich mit Antipasti, Salaten und Dessert zusammen. Nur dominante Partner mag er gar nicht.



Candidum

Il formaggio più dolce dell'Eggemoa non ama mettersi in primo piano, è un vero gentiluomo. Il suo sapore richiama l'ingrediente più importante al suo interno: il latte. Quando si fa la sua conoscenza, all'inizio appare un pò timido e riservato (il gusto si sviluppa in tutta la sua pienezza solo dopo un pò di tempo), ma poi si rivela essere un vero networker. Si abbina perfettamente ad antipasti, insalate e dessert.



Candidum Ziege

Kleiner Bruder ganz groß: Vom Candidum hat die Variante aus Ziegenmilch das Rezept, im Geschmack ist der Kleine größer: präsenter und stärker entwickelt. Diese leichte Aufpüflichkeit hat er von der Ziege, die ja auch gerne auf der Wiese herumspringt und mit ihrer Intelligenz alle an der Nase herumführt. Allzu dominant ist er aber dennoch nicht, er wird bei Eggemoa schließlich gut erzogen.



Candidum Capra

Il fratellino fa le cose in grande: questa variante con il latte di capra ha rubato dal Candidum la ricetta, ma il piccolo della famiglia si distingue per il sapore più deciso, più forte e più sviluppato. Questa tendenza a essere disubbidiente è un'eredità della capra, che ama saltellare liberamente per i prati qua e là, prendendo tutti per il naso con la sua intelligenza. Non domina però del tutto, con fare prepotente: l'Eggemoa l'ha educato per bene!



Steiner

Mit diesem Käse fing alles an - das Rezept für den Steiner hat Käser Michael von seinen Eltern übernommen und neu angepasst. Die Rolle als Erstgeborener füllt der Rotschimmelkäse gerne aus. Er spielt sich geschmacklich in den Vordergrund und braucht kräftige Partner, um sich voll entfalten zu können, einen in Barrique gereiften Weißwein zum Beispiel oder ein Steak. Aber Hauptdarsteller bleibt er natürlich selbst.



Steiner

Tutto è iniziato con questo formaggio: il casaro Michael ha personalizzato a modo suo quella che era la ricetta dello Steiner creato già dai suoi genitori. A questo formaggio con la muffa e dalla crosta rossa piace ricoprire il ruolo del primogenito. Si contraddistingue per il suo particolare sapore e ha bisogno di abbinamenti forti per potersi sviluppare appieno. Qualche esempio? Un vino bianco maturato in barrique o un'ottima bistecca. Naturalmente, però, rimane lui il protagonista.



Herbarius

Brotklee ist das Südtiroler Brotgewürz schlechthin. Noch besser passt das duftend-holzige Aroma allerdings zu Käse, findet Familie Steiner und hat ihren kleinen Eigenbrötler mit dem besonderen Geschmack richtig lieb gewonnen. Deshalb gilt wie bei allen Käsen von Eggemoa: In der Rinde liegt die Kraft.



Herbarius

La tigonella è la spezia del pane altoatesino per eccellenza. Ma il fragrante aroma legnoso si sposa ancora meglio con il formaggio, afferma la famiglia Steiner, che si è affezionato molto a questa piccola e originale erba aromatica dal gusto davvero speciale. È dunque, come per tutti i formaggi Eggemoa, vale la regola: tutto sta nella crosta.



Floralpina

Der Floralpina verbindet das Beste aus zwei Welten und steht mit seinem mediterran-alpinen Geschmack wie kein anderer für Südtirol: Am Anfang dominiert der südländische Thymian, aber dann erobert sich der alpine Wacholder mit seinem harzigen Aroma das Terrain zurück. Ein Käse, der zum Klassencdown taugt. Auch, weil er sich gar nicht so einfach an Speisen und Getränken anpassen lässt.



Floralpina

Il Floralpina unisce il meglio di due mondi e con il suo gusto mediterraneo-alpino rappresenta l'Alto Adige come nessun altro: all'inizio domina il timo mediterraneo, ma poi il ginepro alpino recupera ampiamente terreno con il suo aroma resinoso. Un formaggio perfetto per il „buffone di corte“. Anche perchè non si abbina tanto facilmente a cibi e bevande.



Carbo

Der Carbo hat den längsten Atem: Beim ersten Biss schmeckt der nach einer alten französischen Konservierungsmethode mit Holzkohle eingeriebene Käse noch zurückhaltend, dann entfaltet er einen überraschend süßen Geschmack. Und noch ein Geheimnis hat das optische „schwarze“ Schaf der Eggemoa Familie in petto: das sandige Gefühl, das die Holzkohle beim Kauen im Mund hinterlässt.



Carbo

Il Floralpina unisce il meglio di due mondi e con il suo gusto mediterraneo-alpino rappresenta l'Alto Adige come nessun altro: all'inizio domina il timo mediterraneo, ma poi il ginepro alpino recupera ampiamente terreno con il suo aroma resinoso. Un formaggio perfetto per il „buffone di corte“. Anche perchè non si abbina tanto facilmente a cibi e bevande.



Silva

Darf man Lieblingskinder haben? Ein Käser schon: Der Silva ist Michael Steiners Favorit und auch Gebhard mag den Käse mit dem milchig-harzigen Aroma am liebsten. Die Fichtenrinde, mit der der Käse ummantelt ist, stammt natürlich auf dem eigenen Familienwald. In der Produktion fordert der Käse am meisten Zeit. Aber ist das bei Lieblingskindern nicht oft der Fall?



Silva

Si possono fare preferenze tra i propri figli? Un casaro lo fa: Silva è il prediletto di Michael Steiner e anche a Gebhard piace di più questo formaggio dall'aroma resinoso e lattiginoso. La corteccia di abete rosso di cui è rivestito il formaggio proviene naturalmente dal bosco di famiglia. Il formaggio richiede più tempo degli altri per la sua produzione. Ma non succede spesso con i figli prediletti?



Larix

Der Larix ist ein echter Mühlwalder: Im Geschmack ähnlich wie der milde Candidum holt er durch seinen Mantel aus gerösteten Lärchennadeln das Erdige des Waldes auf den Teller. Zurückhaltend im Geschmack und mit Effekt im Abgang, wenn das ätherische Öl der Lärche den Gaumen wärmt.



Larix

Il Larix è un autentico abitante della Selva dei Molini: con un sapore simile al delicato Candidum, il rivestimento di aghi di larice tostati che lo avvolge porta il sapore terroso della foresta sul vostro piatto. Dal sapore inizialmente modesto, si sviluppa in modo più deciso nel finale, quando l'olio essenziale del larice riscalda il palato.