

## Wenn die Käseglocke läutet ...

Gourmet-Onlineplattform Luculta bringt „Lebenselexier“ aus dem Burgenland auf die Käseplatte

Kulinarier wissen es längst – Käse sorgt für harmonischen Gleichklang im Feinschmeckergaumen! Dies bestätigte kürzlich Florian Steininger, Geschäftsführer der Internetplattform Luculta. „Vor allem unsere Schafmilchprodukte erfreuen sich bei den Luculta-Gourmets immer größerer Beliebtheit“, berichtet Steininger. Neu im Sortiment ist der fein geräucherte Schafkäse der Familie Hautzinger aus dem burgenländischen Seewinkel.

**Mariasdorf, 15. Juni 2009.** – Käse schließt den Magen! Diese Volksweisheit animierte die Internetplattform Luculta zur Erweiterung ihrer Käse-Produktpalette. Besonderes Highlight ist der aromatische Bio-Schafkäse aus dem Hause Hautzinger im burgenländischen Taden. „Die Schafmilch gilt bei vielen Völkern als Gesundheits- und Lebenselixier“, weiß Florian Steininger. Fest steht, dass Schafmilchprodukte leichter verdaulich und vitaminreicher sind als Kuhmilch. Erhältlich sind die Köstlichkeiten unter [www.luculta.com](http://www.luculta.com) online rund um die Uhr.

### **Wein & Käse in vollkommener Harmonie**

„Käse macht erst geschickt die Zunge, Wein zu schmecken“ – Jene Erkenntnis formulierte Heinrich von Kleist bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts in seinem Lustspiel „Der zerbrochene Krug“. Dass Luculta diese Philosophie perfekt in die Praxis umsetzt, bestätigen Fachleute und Feinschmecker immer wieder bei diversen Verkostungen. „Das positive Echo von Seiten hochrangiger Küchenchefs und Käsesommeliers macht uns besonders stolz“, meint Florian Steininger.

## **Das Geheimnis des Käsemachens**

Sechs Liter unpasteurisierte Milch sind nötig, um ein Kilogramm Käse herzustellen. Die Gerinnung der Milch bei rund 32 Grad wird durch die Zugabe von Lab und Milchsäurebakterien eingeleitet. Bei der sogenannten „Dicklegung“ trennt sich die Milch in den festen Bruch und die flüssige Molke. Der Bruch wird per Hand in die gelochten Formen geschöpft. Ein mehrstündiges Salzbad leitet die Reifungszeit ein. Die Salzlake unterstützt die Trocknung und beeinflusst das Aroma und die Haltbarkeit des Käses. Nach einigen Wochen Reifezeit bei konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit wird der Laib vom Ruheraum in die Räucherammer umgebettet. Die mehrtägige Räucherung mit kaltem Rauch aus einer besonderen Mischung von Harthölzern erzeugt das feine würzige Aroma. Nach der Veredelung gelangt der Laib in einer weiteren Reifekammer zur geschmacklichen Vollendung.

## **Burgenländische Hofkäserei**

Schafmilchprodukte sowie hochwertige Bio-Lammfleischerzeugnisse gehören zu Spezialitäten der Hofkäserei von Christa und Wolfgang Hautzinger aus dem nordburgenländischen Tadten. Frische Schafmilch wird hier zu Joghurt und verschiedenen Käsesorten verarbeitet. „Langjährige Erfahrung, fachliches Wissen, die Liebe zu den Tieren und die Hochachtung vor der Natur gewährleisten die hohe Qualität unserer Produkte“, betont Wolfgang Hautzinger. Seine Delikatessen sind auf den Speisekarten der besten österreichischen Restaurants zu finden.

## **Corporate Data**

Luculta bietet ihren Kunden lukullische Genussskultur mit regionalen Spezialitäten. Genussexperten sind 365 Tage im Jahr unterwegs, um besondere Köstlichkeiten mit einzigartigem Geschmack aufzuspüren. Luculta bürgt für die Topqualität der auserwählten Produkte. Das burgenländische Unternehmen im Eigentum von Florian Steininger, Sabine Mantsch und Klaus Rapf wird von der Europäischen Union, von Bund und Land Burgenland kofinanziert.

Weitere Informationen unter: [www.luculta.com](http://www.luculta.com)

Für Rückfragen steht Ihnen gerne zur Verfügung:

Kommhaus – Media Enterprise

Bethlehemstraße 3

4020 Linz/Austria

Tel.: +43 732 673929-0 / Fax: +43 732 673929-10 / E-Mail: [presse@mediaenterprise.at](mailto:presse@mediaenterprise.at)