

Zwischen den Baldauf Sennereien Gestratz und Grünenbach liegt Altensberg. Hier leben Biobauer Albert Wagner und seine Milchschafe der Rasse Lacaune. Diese Rasse kommt ursprünglich aus Frankreich und gilt als widerstands- und anpassungsfähig und ist für seine gute Milchleistung mit wertvollen Inhaltsstoffen bekannt.

Vollmundiger Geschmack mit einem leichten Mandelaroma und gute Verdaulichkeit zeichnen die Schafsmilch aus. Schon in der Antike spielte Schafsmilch eine große Rolle, ist sie doch sehr viel gehaltvoller als Kuh- oder Ziegenmilch. Und dennoch ist sie leicht verdaulich. Durch artgerechte Haltung der Schafe mit Weidegang enthält Bio-Schafsmilch besonders viele wertvolle Omega-3-Fettsäuren.

Albert Wagner hält einen kleinen Bestand an Schafen, die in den oft steilen Hanglagen des Allgäus mithelfen unsere wunderbare Kulturlandschaft zu erhalten und zu pflegen. Im Sommer genießen die Schafe das würzige Gras und die vielzähligen Kräuter und Blumen der voralpinen Flora. Im Winter bekommt die Herde wirtschaftseigenes Heu zu fressen.

Im Schnitt geben die Schafe am Tag ca. 100 Liter Milch, welche jeden zweiten Tag in unserer Bio Käserei in Grünenbach verkäst werden. Nach einer Reifezeit von 4 Monaten halten wir mit Stolz einen Käse in den Händen, der aromatisch würzig riecht und mild-säuerlich bis nussig pikant im Geschmack ist.

