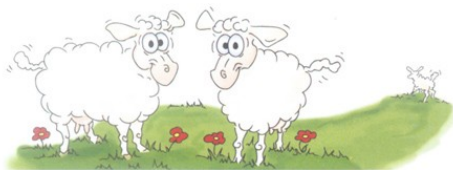


# Rainer's Schafspezialitäten



**BIO**  
**BAUERNLADEN**  
KREMSTAL  
*Alles Gute. Bei uns.*

Öffnungszeiten: Mo-Fr 8.00-18.00 Sa 8.00-12.30  
Redtenbacherplatz 7 4560 Kirchdorf Telefon/Fax 07582/52109  
e-mail: bauernladen.kremstal@gmx.at



Dass es mit Schafen etwas Besonderes ist, war für Regina Zaunmair schon als 4-jähriges Mädchen klar: Sie wollte Bäuerin werden, und zwar mit Schafen. Täglich bat sie ihre Mutter, die Schafe in der Nachbarschaft zu besuchen. Und so machten ihre Eltern nach und nach aus einem kleinen Sacherl eine - seit 1988 biologisch geführte - Milchschaferwirtschaft mit eigener Hofkäserei. Ihre Produkte wurden bekannt als Rainers Schafspezialitäten (nach dem elterlichen Familiennamen).

Im Jahr 2007 übernahmen Regina und Markus Zaunmair den Biobetrieb mit heute 12 ha Wiesenflächen und 5 ha Wald. Die Namen der 65 Mutterschafe (Ostfriesische Milchschafer), zu denen auch ein Bock gehört, kennt Regina auf Anhieb.

***"Wenn man bio ist, muss man überzeugt sein - das ist eine Lebenseinstellung. Es geht um unseren respektvollen Umgang mit der Natur; darum, dass die nächsten Generationen auch etwas haben, nämlich eine lebenswerte Welt, die nicht nur ausgebeutet wird, sondern die wir erhalten."***

Die Tiere bekommen nur wertvollstes Futter, fast ausschließlich Heu, das durch eine Warmheubelüftung wie Tee duftet. Silage und Krafffutter werden kaum verwendet. "Schließlich ist das Schaf kein Schwein", meint Regina Zaunmair. Ganzjähriger Zugang ins Freie und regelmäßiger Weidegang sind hier ebenso selbstverständlich wie die vorbeugende Gesundheitsvorsorge. Die Jungbäuerin behandelt die Tiere fast ausschließlich homöopathisch. Ihr Mann Markus ist für den Stall und die Vermarktung der Produkte über den eigenen Hofladen, auf Märkten und in regionalen Geschäften zuständig. Die Eltern unterstützen die beiden sowohl betrieblich als auch bei der Betreuung der drei Kinder.



### **3 x Gold für regional, frisch und immer besser**

Die Milch wird täglich frisch verarbeitet - bei Bedarf sogar zweimal täglich, und fast ausschließlich zu Rohmilchprodukten. Regina experimentiert viel, um eigene Produkte zu entwickeln, z.B. den köstlichen Hirtenkäse. Mit 3 Goldmedaillen bei der österreichweiten Käseprämierung "Das Kasermandl 2009" unterstrich Fam. Zaunmair einmal mehr einen ihrer Grundsätze: Qualität vor Quantität.

### **Ein Rezept von Regina Zaunmair, das sich auch als schnelles Abendessen eignet:**

- Paprika waschen, halbieren, putzen
  - Hirtenkäse in Scheiben schneiden und in die Paprikahälften legen
  - Kurz im Ofen überbacken
  - Dazu gibt's Brot oder Erdäpfel.
- Das schmeckt auch den Kindern besonders gut!

### **Rainers Schafspezialitäten bei uns:**

Hirtenkäse in 6 Variationen, Schafkäsegupferl, Schafjoghurt natur oder mit Früchten, Schafpfoten, verschiedene Aufstrichvariationen...

**JETZT NEU: SCHAFMOZZARELLA**





This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.  
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.  
This page will not be added after purchasing Win2PDF.