

Frische Qualität, gesunder Genuss

In jedes Glas „Sutterlüty's Schafmilch Joghurt“
kommen nur beste Zutaten. Das schmeckt man.

Schafmilch wird wegen ihrer guten Verdaulichkeit seit jeher sehr geschätzt. Besonders für Menschen mit Kuhmilchunverträglichkeit ist Schafmilch die bekömmliche und wertvolle Alternative. Kein Wunder also, dass Schafmilch früher auch „weiße Medizin“ genannt wurde. Doch nicht nur der gesundheitliche Aspekt überzeugt - auch der Geschmack von Schafmilch ist ausgezeichnet, besonders wenn es sich um ein so hochwertiges Naturprodukt handelt, wie es für die Sutterlüty's Schafmilch Joghurts verwendet wird.

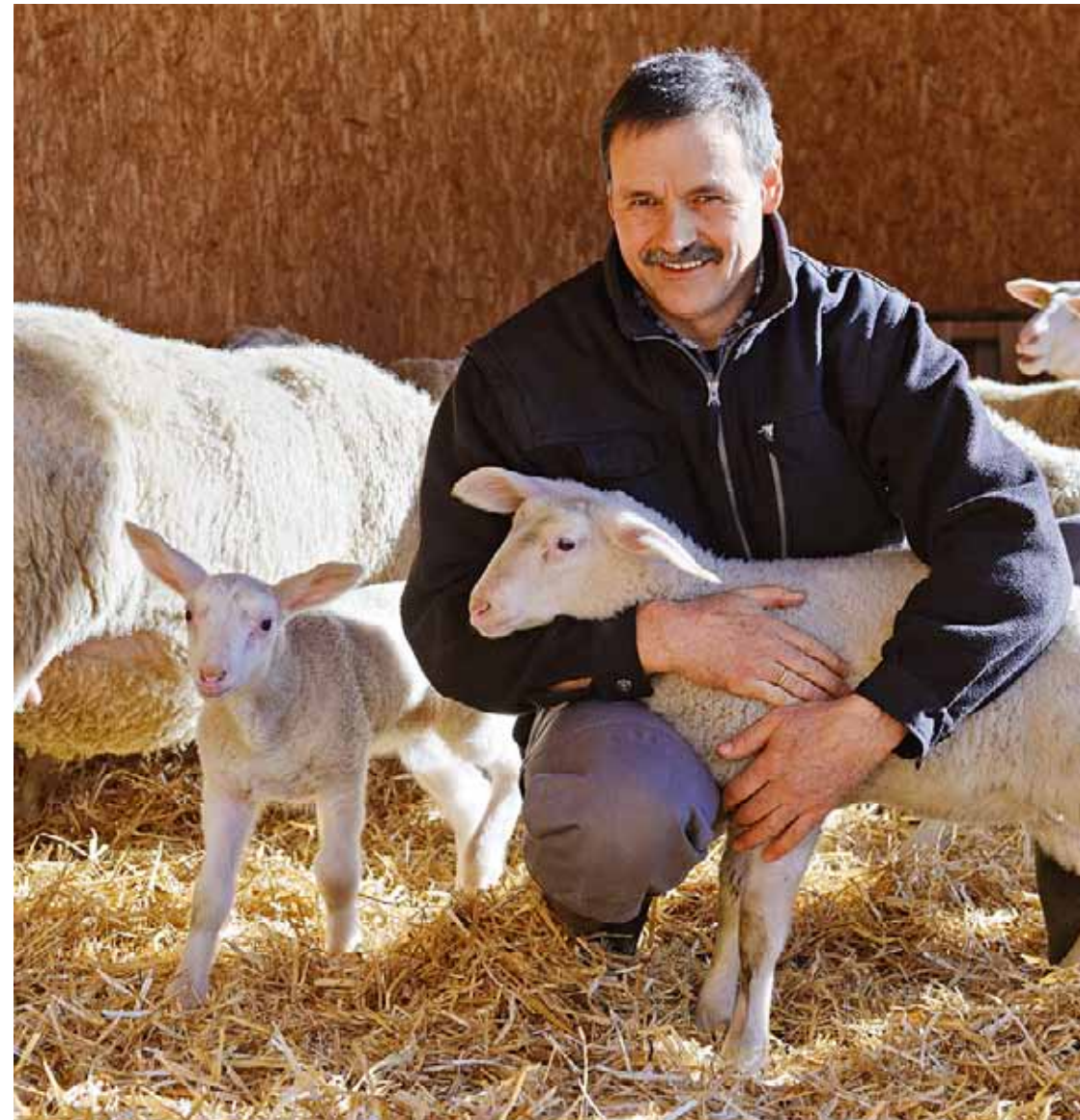
Feinste Schafmilch aus Bezau

In jedes Glas Sutterlüty's Schafmilch Joghurt kommt ausschließlich Schafmilch vom Hof der Familie Gmeiner aus

Bizau. Eine glückliche Herde von derzeit 58 Milchschaafen sorgt hier täglich aufs Neue für den melkfrischen Rohstoff, der besser nicht sein könnte. Eine ausgezeichnete Qualität, die auch der hochwertigen Fütterung zu verdanken ist: Auf die Gabe von Silo wird das ganze Jahr über verzichtet. „Und im Sommer versorgen sich die Tiere in ihrer ‚Sommerresidenz‘ ja selbst. So nennen wir unser drei Hektar großes Freigelände hier in Bizau“, erklärt der Landwirt und Schafzüchter Thomas Gmeiner schmunzelnd.

Reiner Geschmack, reines Gewissen

Neben der naturnahen Fütterung ist den Gmeiners die artgerechte Tierhaltung ein großes Anliegen. Die Schafe und Lämmer



entscheiden selbst, ob sie sich im hellen, luftigen Laufstall oder auf der Weide aufhalten wollen. Und wer Thomas Gmeiner bei seiner Arbeit im Stall beobachtet, merkt schnell, dass er seine Schützlinge ins Herz geschlossen hat. Dies beruht übrigens auf Gegenseitigkeit - und so ist Thomas Gmeiner auch sofort von einer wolligen, verschmusten Schar umringt, sobald er den Stall betritt.

Von der Frischmilch zum Joghurt

Ebenso nachhaltig wie die Gewinnung der Milch, erfolgt auch die Verarbeitung der Frischmilch in cremiges Joghurt: „Wir

schaun darauf, dass die Milch auch während der Weiterverarbeitung so naturbelassen wie möglich bleibt. Für die Verdickung sind spezielle Milchsäurebakterien verantwortlich, sogenannte Joghurt-Kulturen. Da gibt es eine breite Auswahl, und ich habe lange nach der passenden gesucht. Nach meiner Vorstellung soll ein Joghurt cremig und schön dick gelingen. Nicht zu sauer, aber dennoch recht kräftig im Geschmack. Nach viel Experimentieren habe ich es auch genau so hinbekommen“, erzählt Gmeiner vom Herstellungsprozess. Zum Verdicken wird das Joghurt anschlie-

ßend in den Brutschrank gestellt, wie lange es dort drinnen bleibt, ist dem Fingerspitzengefühl und der Erfahrung der Gmeiners überlassen. Denn jedes Naturprodukt ist einzigartig.

Die reine Natur im Glas

Weil eine so nachhaltige Verarbeitung natürlich insgesamt viel Zeit in Anspruch nimmt, können die Gmeiners auch nur eine kleine, feine Menge abliefern: So verlassen nur 200 bis 300 Becher pro Woche den Brutschrank in Bizau. „350 sind absolutes Limit, weil das meiste ja in Handarbeit passiert“, erklärt Brigitte Gmeiner. Verständlich, dass Familie Gmeiner sich auch bei der Wahl ihres Fruchtlieferanten für einen Partner entschied, der ihre Überzeugung teilt - die Firma Beeren Winder aus Dornbirn: Hier werden Früchte nur mit Pektin und Zucker verarbeitet - ohne Aromen, Geschmacksverstärker oder Farbstoffe.



Joghurt-Kultur Zugabe ist Gefühlssache.



Liebevoll etikettiert - ein Gütezeichen.



Zweimal täglich wird die „weiße Medizin“ abgezapft.



Absolute Hygiene, viel Fingerspitzengefühl und die richtigen Joghurt-Kulturen.

Genuss in 5 verschiedenen Sorten

Dass Joghurts, die mit „bsundrig“ viel Leidenschaft hergestellt wurden, auch „bsundrig“ gut schmecken, ist wohl wenig verwunderlich. Erhältlich sind die hochwertigen und schmackhaften Sutterlüty's Schafmilch Joghurts in den Sorten Natur, Brombeer, Himbeer, Erdbeere und Marille - eine breite Palette an Köstlichkeiten und eine Auswahl, die für jeden Geschmack das Passende bietet. Und das Schöne daran ist, mit dem Genuss jedes Schafmilch Joghurts tun Sie nicht nur Ihrem Gaumen etwas Gutes, sondern auch zugleich Ihrer Gesundheit.



Fünf verschiedene Sorten reiner Genuss.