

## Mostviertler Cheddar

### Unsere Ausgangssituation

Gemeinsam mit meinen Eltern Marianne und Josef Pfaffenbichler führe ich einen Milchviehbetrieb im Mostviertel. Unsere Milch wurde gänzlich von der Molkerei Berglandmilch abgeholt, verarbeitet und vermarktet. Verschiedene Tageskurse im LMTZ Francisco Josephinum Wieselburg haben mein Interesse an der Milchverarbeitung geweckt. Mit 26 Jahren habe ich mich dazu entschlossen meinen Job in Wien zu kündigen und die Lehre zum Milchtechnologen zu absolvieren.

### Die Projektbeschreibung

Im Rahmen meiner Ausbildung habe ich mich mit allen Milchprodukten von Trinkmilch, Sauermilchprodukten sowie Käse und Desserts auseinandergesetzt. Bevorzugt habe ich mich mit Weich-, Schnitt- und Hartkäse befasst. Während meiner 6-monatigen Berufsschulzeit habe ich besonders intensiv an meiner Projektarbeit gearbeitet. Ich habe mich für das Thema "Cheddar" entschieden, da es in den österreichischen Lebensmittelregalen nur importierte Ware aus England und Irland gibt.

### Die Zielsetzung

Mein Ziel war die Entwicklung einer Cheddar-Rezeptur und Technologie, um handwerklich Cheddarkäse in meiner Käserei herzustellen. Neben Cheddar möchte ich am Hof Camembert und diverse Schnitt- und Hartkäsesorten produzieren und in der Region direkt vermarkten. Mit meinen Produkten möchte ich bei nationalen und internationalen Wettbewerben erfolgreich teilnehmen.

### Der Projekterfolg

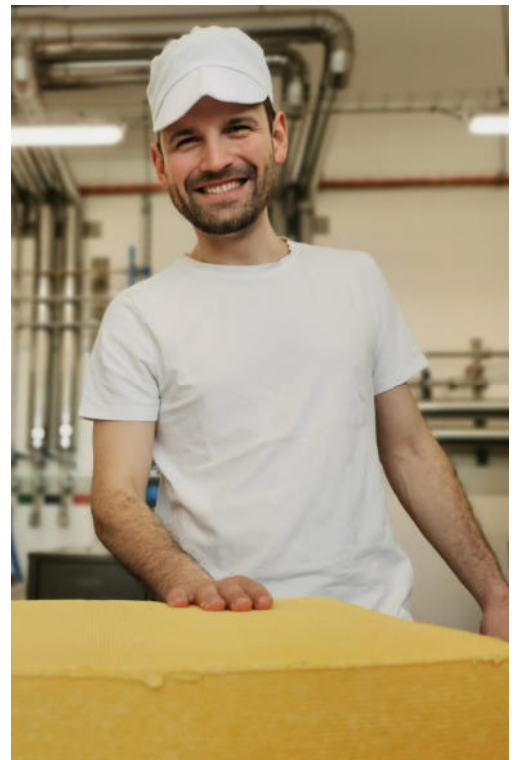
2023 wurde bereits die Qualität meines Cheddars von einer Fachjury bei der Verkostung: „Das Kasermandl in Gold“ in Wieselburg mit einer Silbermedaille ausgezeichnet. Natürlich waren zuvor viele Versuche notwendig, um eine optimale Rezeptur zu entwickeln.

Mit diesem speziellen Käse befinde ich mich österreichweit in einer absoluten Nische. Dadurch kann ich die Wertschöpfung am Hof wesentlich erhöhen. Für meine Kundinnen und Kunden ist der Griff zu einem Importprodukt mit sehr weiten Transportstrecken und geringeren Produktionsstandards nicht mehr notwendig. Auch Gastronomen und Fleischereien freuen sich darüber, ein heimisches Produkt verwenden zu können und regionale Wirtschaftskreisläufe zu stärken.

### Die Innovation

Die Cheddarherstellung unterscheidet sich zu anderen Käsetypen wie Schnitt- oder Bergkäse wesentlich. Deshalb gibt es selbst in den führenden Lehreinrichtungen LMTZ Francisco Josephinum, TFBS-Rotholz und HBLFA Tirol keine Erfahrungen dazu. Die Prozesse „Cheddaring“ und „Bruchsalzung“ bilden im Produktionsprozess zwei wesentliche, technologisch anspruchsvolle Arbeitsschritte. Hierbei sind Fingerspitzengefühl sowie Knowhow notwendig, um eine hervorragende Käsequalität zu erzielen.

- **Vorname:** Michael
- **Nachname:** Pfaffenbichler
- **PLZ:** 3352
- **Ort:** St. Peter in der Au
- **Bezirk:** Amstetten
- **Telefon:** +436507774109
- **Web:** [instagram.com/felber.bauer](https://www.instagram.com/felber.bauer)
- **Erwerbstätigkeit:** Haupterwerb
- **Produktionssparten:**  
Milchwirtschaft
- **Kategorie:** Jungunternehmer:in





### **Unsere Kunden**

Bauernmarkt, Selbstbedienungsläden, Gastronomie, Fleischer

### **Unsere nächsten Ziele**

Ausweitung der Produktionskapazitäten, Neukunden werben, Öffentlichkeitsarbeit sowie Aufklärungsarbeit über den Instagramaccount @felber.bauer weiter zu forcieren, Teilnahme an Wettbewerben