



Der Figerhof in Kals am Großglockner stellt sämtliche Käsesorten von Kuh und Ziege für einen kompletten Käseteller aus Osttirol her.

Kals am Großglockner, 15.12. 2022

Elf unterschiedliche Käsesorten aus Ziegen- und Kuhmilch entstehen in der Hofkäserei am Figerhof. Das sind sämtliche Geschmäcker und Reifegrade für einen kompletten Käseteller aus Osttirol von einem Lieferanten. Die state-of-the-art Hofkäserei kann bei gleichbleibender Qualität die Menge um ein Vielfaches steigern, und steht in Kontrast zum historischen Bauernhof der Familie Jans. Die Käseverarbeitung ist am Figerhof in Frauenhand.



Die Region des Nationalparks Hohe Tauern.

Seit 2008 ist der stattliche, über 100 Jahre alte Figerhof in Kals am Großglockner Heimat und Schaffensraum von Familie Jans, die das geschichtsträchtige Anwesen um Stallungen, eine höchst professionelle, in der Region einzigartige Käserei sowie

Pressekontakt:

azett kommunikation
Andrea Zanier
+43 676 35 46 928
andrea@azett-kommunikation.com

Kontakt Figerhof

Familie Jans
Lana 1, 9981 Kals am Großglockner
+43 664 2111 754
info@figerhof.at

Fotocredits:

Martin Lugger
www.figerhof.at



erneuerbare Energiequellen erweiterte. Der Figerhof liegt in der Nationalparkregion Osttirols, die Produkte sind als Regionsprodukte des Nationalparks Hohe Tauern zertifiziert. Die Landwirtschaft wird im Vollerwerb geführt und verdient das Prädikat Familienbetrieb zu Recht. Rund um Philipp und seine Frau Renate arbeiten sämtliche Familienmitglieder der beiden mit. Hof- und Familienoberhaupt Philipp ist diplomierter Landwirt der FH Weihenstephan in Bayern. Er kümmert sich um die Tierzucht – die 300 Saanenziegen, seine geliebten Noriker, die Berner Sennenhunde und Tiroler Alpenschweine. Seine Frau Renate und ihre Schwester Maria sind für die Käseproduktion zuständig.

Die Käseproduktion am Figerhof ist in Frauenhand.



Pressekontakt:
azett kommunikation
Andrea Zanier
+43 676 35 46 928
andrea@azett-kommunikation.com

Kontakt Figerhof
Familie Jans
Lana 1, 9981 Kals am Großglockner
+43 664 2111 754
info@figerhof.at

Fotocredits:
Martin Lugger
www.figerhof.at



Die Hofkäserei wird mit viel Fachwissen und Liebe zum Produkt von Maria Heinz geleitet. Die diplomierte Landwirtin – sie absolvierte wie ihr Schwager Philipp Jans die FH Weihenstephan in Bayern – arbeitet beim Käsen mit ihrer Schwester Renate und weiteren Mitarbeiterinnen zusammen. Das berühmteste Produkt des Figerhofes, die Glocknerkugeln, wurden allerdings von Philipps Schwester erfunden. Die ganze Woche stellen Maria und Renate Käse aus Kuh- oder Ziegenmilch her. Die Hart- und Weichkäse werden je nach Sorte in unterschiedlichen Reiferäumen gelagert.

Moderne Käserei am historischen Figerhof.

2020 baute Familie Jans aufgrund der hohen Nachfrage nach den Figerhof Produkten die moderne Hofkäserei, deren technischer Standard in der Region richtungsweisend ist. Diese Käserei erlaubt es, die jährliche Kapazität bei gleichbleibender Qualität auf bis zu 500.000 kg Milch zu steigern. Zwei Giovanelli Kessel mit 1.000 und 500 Liter Kapazität stehen den Käserinnen für die Produktion zur Verfügung. Die beim Käsen entstehende Molke fließt durch eine unterirdische Pipeline direkt in das Gehege der Tiroler Alpenschweine – nachhaltig und nahrhaft. Der große Kessel wird für die Herstellung der Hartkäse verwendet, im kleinen Kessel entsteht der Ziegenfrischkäse für die bekannten Glocknerkugeln, ein „Qualität Tirol“ zertifiziertes Produkt. Die Ziegenmilch legt am Figerhof nur wenige Meter vom Melkkarussell bis zum Kessel zurück. Kuhmilch wird ausschließlich in Bio-Heumilch Qualität aus der unmittelbaren Nationalparkregion angeliefert. Die hohe Qualität der Rohstoffe ist einer der Gründe für die erstklassigen Produkte. Neben der technischen Einrichtung sind Leidenschaft für das hochwertige Regionsprodukt und Wissen um das Käsehandwerk notwendig.

Prämierte Käsesorten von der Ziege und der Kuh.

Elf Käsesorten produziert die Hofkäserei. Für die Glocknerkugeln ist der Figerhof weit über die Grenzen Tirols bekannt. Dafür wird Ziegenfrischkäse von Hand geformt und in Gewürzen und Kräutern gewälzt, händisch abgefüllt und in Pflanzenöl eingelegt. Regionale Handarbeit eben, die man schmeckt. Frischer, schnittfester Ziegenkäse sind die handlichen Glocknerlaibchen, ideal für den Salat. Glocknerweiß ist ein milder,

Pressekontakt:

azett kommunikation
Andrea Zanier
+43 676 35 46 928
andrea@azett-kommunikation.com

Kontakt Figerhof

Familie Jans
Lana 1, 9981 Kals am Großglockner
+43 664 2111 754
info@figerhof.at

Fotocredits:

Martin Luggger
www.figerhof.at



cremiger Weißschimmelkäse mit nussiger Note, der auf keinem Käseteller fehlen darf. Glocknerspitz ist Ziegen-Schnittkäse, der mindestens 4 Wochen im ganzen Laib reift. Der Reifegrad intensiviert den Geschmack, der auch bei Ziegenkäse-Skeptikern Anklang findet. Der Glocknerkönig ist ein mindestens 4 Monate gereifter, würziger Bergkäse aus Ziegenmilch. Die Bio Heumilch von der Kuh wird zu Bergkäse verarbeitet, der je nach Reifegrad der Kalsertaler Junge oder Reife genannt wird. Außerdem stellen Maria und Renate Topfen und Joghurt in verschiedenen Sorten aus Kuh- und Ziegenmilch her.

Die Käsesorten vom Figerhof sind vielfach prämiert. In Summe erhielten die Käse viermal Gold und einmal Bronze bei der Käsiade 2012, 18 und 21, sechs Kasermandl Medaillen und die Österreichische Genusskrone. Die Figerhof Produkte sind im Einzelhandel in Tirol, in zahlreichen Online-Shops und den meisten Bauernläden in Osttirol erhältlich. Die Gastronomie & Hotels werden direkt ab Hof beliefert (WhatsApp Business Service für B2B Kunden: +43 664 4562994).



Pressekontakt:
azett kommunikation
Andrea Zanier
+43 676 35 46 928
andrea@azett-kommunikation.com

Kontakt Figerhof
Familie Jans
Lana 1, 9981 Kals am Großglockner
+43 664 2111 754
info@figerhof.at

Fotocredits:
Martin Luggler
www.figerhof.at



[Link Fotos](#) | Credits: Martin Lugger für Figerhof.

Pressekontakt:
azett kommunikation
Andrea Zanier
+43 676 35 46 928
andrea@azett-kommunikation.com

Kontakt Figerhof
Familie Jans
Lana 1, 9981 Kals am Großglockner
+43 664 2111 754
info@figerhof.at

Fotocredits:
Martin Lugger
www.figerhof.at