

Hegi - die Geschichte

Vor 30 Jahren

Am Anfang des Hegihofes stand die Sehnsucht einer „Quereinsteigerfamilie“ nach einer natürlichen Lebensweise und nach wirklich gesunder Ernährung. Deshalb erstanden wir einen alten Bauernhof am Hegerberg am Rand des Wienerwaldes mit zehn Hektar sonnigen, aber steilen Wiesen und ließen dort zwölf Milchschafe weiden.



Heute

Auf unseren Weiden grasen nun 90 Milchschafe, wir machen weiterhin das **einzig**e Rohmilch-Schafjoghurt in Österreich. Unverändert prägt Idealismus das Tun - die Landwirtschaft wird nicht gewinnoptimiert betrieben, sondern aus Liebe zur Natur und um Gutes zu tun für Menschen, die den Wert eines wirklich kompromisslos hochwertigen Lebensmittels schätzen.

Ohne Pasteurisieren?

Nur wenn die Milch höchste, kontrolliert hygienische Qualität aufweist und Frische mehr als ein Werbewort ist, kann man auf das Abtöten von Schadkeimen durch Erhitzen verzichten. Statt wie allgemein üblich nur zweimal pro Woche Milch zu verarbeiten, geschieht das bei uns zweimal täglich: Unmittelbar nach dem Melken wird die frische Milch zu Joghurt oder zu reinem, mildem, gehaltvoll-festem Schafkäse verarbeitet - nur mit echtem Pflanzenlab aus der Wildartischocke.



Unser Motto: Mehr als Bio!

Ein Werbeslogan - oder mehr? Unsere Qualität beginnt bei der Fütterung: Nicht die Milchmenge, sondern Geschmack und Wert zählen; deshalb auch „mehr als Heumilch“: Natürlich wird keine Silage, aber auch kein Raps, keine Rüben, kein industriell abgemischtes Kraftfutter verfüttert, sondern nur Gras, Klee, Heu und Getreide in bester Qualität. Deshalb schmeckt unsere Rohmilch auch perfekt - und braucht nicht industriell bearbeitet werden.

Die Herstellung von Rohmilchjoghurt aus allerbesten Schafmilch, die minutenschnelle Verarbeitung und die Umsetzung einiger Ansprüche mehr sind nur möglich, wenn sich ein kleiner bäuerlicher Betrieb um kompromisslose Qualität bemüht - von der Fütterung bis zum Joghurtglas.

Glückliche Schafe

Unsere Schafe sind glücklich, werden liebevoll betreut, freuen sich über ihre sonnigen Bergwiesen - und sind im Sommer so gut drauf, dass sie uns nicht nur im Frühling, sondern teilweise auch im Herbst Lämmer bescheren. Nach alter Buchweisheit sollten das Ostfriesenschafe eigentlich nicht tun! Wir haben aber deshalb auf natürliche Weise ganzjährig Milch. Für die kühlere Jahreszeit gibt es zusätzliche Sorten wie Marzipan und Zwetschke-Zimt-Orange.



Die Früchte



Sämtliches Obst, eigenes und von Bio-Kollegen zugekauft, verarbeiten wir selber. Zwar sind allein die hochwertigen Früchte schon teurer als die üblicherweise verwendeten fertigen Bio-Marmeladen (industriell vorwiegend aus Importware hergestellt) - Premiumqualität ist uns aber auch hier selbstverständlich. Probieren Sie einmal unsere Marillen: Dieses Aroma entwickelt sich nur, wenn man die Früchte ausreifen lässt, bis sie vom Baum fallen und man sie dann von den angeschlagenen Stellen befreit. Die zubereiteten Früchte lagern wir tiefgekühlt, um den Wert bestmöglich zu erhalten.

Der Honig

Gesüßt wird nur mit Honig - und auch hier achten wir auf das besondere Plus: natürlich Bio-Honig, und da nur bester heimischer Akazienhonig! Dieser stellt in besonderem Maße die Rückstandsfreiheit von Agrarchemikalien sicher. Den Honig auch vollwertig zu erhalten und nicht zu erhitzen, ist uns wichtig. Mehr an Wert- und Aromaerhaltung geht nicht.



Dirndl

Neben vielen anderen Sorten gibt's als Besonderheit ein Joghurt mit heimischen „Dirndl“- sie wachsen als Wildfrucht vor unserer Haustür. Das Sammeln ist zwar ein bisschen aufwändig, aber wir sind in allem Idealisten ...

Fam. Rzepa, Berg 3, 3071 Böheimkirchen
Tel. 02744 7414 Email: info@hegi.at
www.hegi.at Bio-Austria N 0056

