



Rottalmünster Lebensmittelgroßhändler und aufstrebende junge Köche aus Italien besuchten ausgesuchte Lebensmittelhersteller in Niederbayern und der Oberpfalz. Sie kamen aus Bergamo, Rom, Neapel, Florenz, Verona, Venedig, Mailand sowie Turin und waren auf der Suche nach unverfälschten und nachhaltig erzeugten bayerischen Lebensmitteln. Den Auftakt machten die italienischen Experten in der **Innstolz Käserei**, in der sie vom Prokuristen Isidor Neumaier und Molkereilei-

ter Konrad Stadler in die Innstolz Philosophie traditioneller handwerklicher Käseherstellung eingeführt wurden. Eine umfangreiche Verkostung der gentechnikfreien Innstolz Auwiesen Landkäse, besser Bio Rahmkäse, insbesondere die Käseneuheit Bio Kashkaval und Bio Milchprodukte überzeugten die anspruchsvollen Gaumen der italienischen Lebensmittelprofis (siehe Bild).