Ausgabe 01/2021

Ruwisch & Zuck

DIE KÄSESPEZIALISTEN

Cheese-NEWS

Bio

Unser Beitrag zum Umweltschutz:
Papier aus 100% recyceltem Material
und 100% biologisch abbaubar

Backensholz

Hof Backensholz in Nordfriesland hat das Wattenmeer fast vor der Haustür. Die Kühe grasen auf den Wildkräuterweiden, die durch das Küstenklima geprägt sind.
Da nur die Rohmilch zu Käse verarbeitet wird, kann man bei genauem Hinschmecken ein und derselben Sorte Sommer- von Winterkäse voneinander unterscheiden.
Die Hofkäserei wird in dritter Generation von Familie Metzger-Petersen betrieben. Und neben der Molkerei und Käserei gibt es dort einen Hofladen, eine Hofküche mit dem Motto „vom Hof auf den Teller“, eine Husumer Protestschweinerei und sogar einen Hof- und Waldkindergarten.

BIO DEICHKÄSE KLEIN

Schleswig Holstein (700 g 50 %)
Nach hauseigenen Rezepten mit Bergkäsekulturen auf dem Hof hinter dem Deich hergestellt. Rinde mit Weißwein gepflegt. 4 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 10-4004 aromatisch

BIO DEICHKÄSE

Schleswig-Holstein (5,0 kg 50 %)
Nach hauseigenen Rezepten mit Bergkäsekulturen auf dem Hof hinter dem Deich hergestellt. Rinde mit Weißwein gepflegt. 4 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 10-4005 aromatisch

BIO HUSUMER

Schleswig-Holstein (400 g 50 %)
Ähnelt dem Münster, besitzt aber eine eigene Charakteristik. Frisch ist er mild, im Alter kräftig. Cremig, zart schmelzender Teig.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 34-4000 aromatisch

BIO HOFKÄSE

Schleswig-Holstein (1,7 kg 50 %)
Veredelter Esrom (Butterkäse)-Typ. Essbare Rinde mit Rotkulturen behandelt. Auf dem “Hof” produziert und gelagert. Mind. 1 Monat gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 34-4002 pikant

Backensholz

Thilo Metzger-Petersen

Es werden strenge ökologische Richtlinien befolgt und sorgfältig auf die Naturbelassenheit der Produkte geachtet. Aus Überzeugung wird auf Hof Backensholz ökologisch gearbeitet, da der Boden, die Tiere und die Umwelt, die uns nähren, Respekt verdienen. Es wird versucht auf dem Hof den Produktionskreislauf immer weiter zu schließen und zu optimieren. Das funktioniert in der Natur seit Ewigkeiten und dient als Vorbild. 2002 wurde eine Biogas-Anlage gebaut, um dem Ziel einer Kreislaufwirtschaft näher zu kommen. Durch die Anlage können „Abfälle" verwertet und Wärme für die Käserei erzeugt werden. Diese Entwicklung setzt sich bis heute fort.

Der Käse aus Backensholz ist ein Hofkäse aus biologischer Produktion UND kann sich im weltweiten Vergleich behaupten. Mehrfach wurde er auf dem World Cheese Award ausgezeichnet.

BIO FRIESISCH BLUE

Schleswig-Holstein (1,5 kg 50 %)
Rotgeschmierter, halbfester Schnittkäse mit Blauschimmel, erinnert an Roquefort, cremig, pikant bis edelsüß. Mindestens 2 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 42-4010 pikant

BIO KUH AUF ROT

Schleswig-Holstein (100 g 50 %)
Ein frisch-sahniger Bio-Weichkäse aus Kuhrohmilch mit Rotschmierkulturen, Reift weiter und wird pikant-cremig.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 1744 pikant

BIO ZIEGE AUF ROT

Schleswig-Holstein (100 g 45 %)
Weichkäse aus Ziegenmilch mit Rotschmierkulturen, sehr würzig und ausdrucksvoll im Geschmack.
Ziegenmilch Art.-Nr. 1745 pikant

Belrieth

Am Rande des Biosphärenreservat Rhön inmitten von hügeligen Landschaften und Wiesen, auf denen eine üppige Artenvielfalt an Gräsern, Kräutern und Klee wächst, steht die Hofkäserei Belrieth.

Die Biomilch, aus der der Biokäse hergestellt wird, kommt ausschließlich von den Kühen des ortsansässigen Biobetriebes Ökozentrum Werratal.

Die Hofkäserei Belrieth ist eine handwerklich strukturierte kleine Käserei. Die Bio-Rohmilch wird nicht entrahmt und homogenisiert, sondern mit ihrem natürlichen Fettgehalt schonend erhitzt und nach traditionellen Rezepturen verkäst.

Seit mehr als zwei Jahrzehnten wird bei der Produktion das handwerkliche Können, gepaart mit innovativen Ideen, eingesetzt, um Käsespezialitäten herzustellen, deren Genuss wahre Gaumenfreuden bereitet.

Oberste Priorität in der Käserei hat die Qualität der Käsespezialitäten, die unter sparsamen Einsatz der Ressourcen produziert werden.

Die Kreationen werden mit Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft wie Kräuter, Gewürze, Blütenblätter und vielen mehr veredelt.

Belrieth

BIO DORFKÄSE WIESENBLUMEN

Thüringen (1,5 kg 50 %)
Cremiger Weichkäse mit Edelschimmel.
Besonders auffällig durch die Wiesenblumen-
Mischung auf der Oberfläche. 2 Wochen gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 58- 0518 aromatisch

BIO DORFKÄSE BUNTER PFEFFER

Thüringen (1,5 kg 50 %)
Cremig-würziger Weichkäse mit Edelschimmel.
Besonders auffällig durch die bunte Pfeffermischung
auf der Oberfläche. 2 Wochen gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 58- 0525 pikant

BIO RINGELBLUMENKÄSE

Röhn (1,5 kg 50 %)
Weichkäse in bester Bio- Qualität,
auffällig durch die Ringelblumen
auf der Rinde. 2 Wochen gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 58- 0529 mild

BIO DORFKÄSE WIESENBLUMEN

Deutschland (350 g 50 %)
Weichkäse aus biologischer Milch
handwerklich in Thüringen hergestellt
und mit Wiesenblumen verfeinert.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 59-0531 aromatisch

BIO DORFKÄSE PISTAZIEN

Deutschland (250 g 50 %)
Weichkäse aus biologischer Milch hand-
werklich in Thüringen hergestellt und mit
Pistazien verfeinert, reift 2 Wochen.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 59-0532 aromatisch

BIO DORFKÄSE BLAU-MOHN

Thüringen (350 g 50 %)
Aromatischer Weichkäse aus biologischer Milch
handwerklich in Thüringen hergestellt und
mit Blau-Mohn und Holundersaft verfeinert.
Kuhmilch Art.-Nr. 59- 0675 aromatisch

Hafenkäserei

BIO KÄPT`N PAULI JUNG

Münster (4,0 kg 50 %)
Reift mind. 6 Wochen im Laib auf Fichtenholz-brettern, wird dort von Hand gewendet und gepflegt. Er hat einen rahmig-milden Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 11- 4410 mild

BIO DER MILDE MAAT JUNG

Münster (4,0 kg 50 %)
Der rahmige Gouda-Geschmack mit dem Walnuss-Aroma des Bockshornklees. Reift mind. 6 Wochen auf Fichtenholzbrettern.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 11- 4412 mild

BIO DER MUNTERE MATROSE

Münster (4,0 kg 50 %)
Schnittkäse mit Fenchel, Kümmel und gemahlenem Koriander schmeckt interessant würzig und süßlich zugleich. Reift mindestens 6 Wochen.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 11- 4413 aromatisch

BIO DER FRÖHLICHE FÄHNRICH

Münster (4,0 kg 50 %)
Ein herzhaft-pikanter Bio-Rotschmierkäse affiniert mit Bier. Perfekt für alle, die es deftig mögen. Dieser Käse reift 8 Wochen.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 11- 4414 pikant

BIO DER KLEINE KORSAR

Münster (4,0 kg 50 %)
Seine Rotkulturrinde mit Bio-Rotwein affiniert verleiht dem Käse ein ausgeprägt pikantes Aroma. Mindestens 6 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 11- 4415 pikant

BIO DER BLAUE BARBIER

Münster (4,0 kg 50 %)
Kräftiger Rotschmierkäse affiniert mit Whisky, Rosmarin und Blaubeeren - eine Geschmacksexplosion. 8 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 04- 4416 kräftig

Hafenkäserei

Ann -Paulin Söbbeke
ist in 4. Generation Molkereimeisterin
und mit Leidenschaft Münsteranerin.
Diese beiden Passionen hat sie kombiniert und die Hafenkäserei gegründet:
„Transparent und ehrlich nach außen. Fair und anständig nach innen. So halten wir es an Bord der Hafenkäserei."
Der Käse ist Bio, es werden nur ökologisch angebaute Kräuter verwendet.
In der Hafenkäserei zählt Handarbeit: Von Hand gewendet, gecoatet und geschmiert reifen die Gouda- und Rotschmierekäse mindestens 6 Wochen auf Fichtenbretter.

Hafenkäserei

BIO-SCHAUKÄSEREI MÜNSTER

Käserebellen

BIO BERGKÄSE 1/8 LAIB

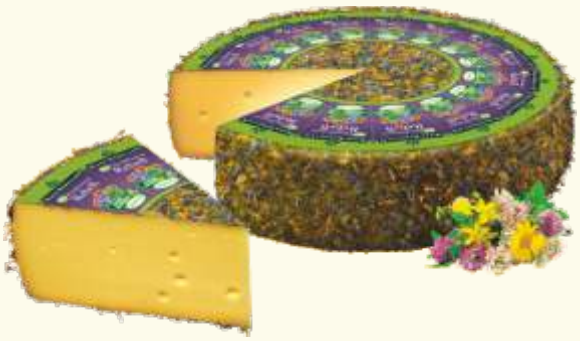
Österreich (3,5 kg 50 %)
Aus silofreier Bio-Alpenmilch hergestellt
und 3 Monate bei sorgfältiger Pflege gereift.
Typischer Bergkäse.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-3200 aromatisch

BIO BERGKÄSE

Österreich (3,5 kg 50 %)
Aus tagesfrischer Bio-Heumilch, 6 Monate gereift,
sorgfältige Pflege und Reifung in den Käsekellern
garantieren ein besonderes Geschmackserlebnis.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 03- 3203 aromatisch

BIO BERGREBELL 1/2 LAIB

Alpenregion (3,0 kg 50 %)
Idyllische Bergwelt trifft mediterrane Früchte:
Ananas, Maracuja, Honig & Malz prägen das
Duftbild. Kompakter Teig. 5 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-3216 kräftig



BIO HEUBLUMENREBELL 1/2 LAIB

Alpenregion (3,0 kg 50 %)
Der Käse duftet nach Honig, Blütenaromen
und Jungholz. Cremig-geschmeidiger Teig
schmilzt wunderbar. Min. 3 Monate gereift
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01- 3258 kräftig

BIO SCHEUNEN REBELL 1/2 LAIB

Österreich (3,0 kg 50 %)
Urige Rinde, buttrig. Mindestens 10 Wochen in
den Reifekellern der Bio-Käser gepflegt.
Natürlich aus Bio-Heumilch hergestellt.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 09-3277 mild

BIO VULKAN REBELL 1/2 LAIB

Alpenregion (3,0 kg 50 %)
Schnittkäse aus Heumilch mit einer leichten
Karottennote und feiner Schärfe von Pfeffer und
Chili. Mindestens 10 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14- 3201 pikant

Käserebellen

BIO HEUMILCHBUTTER UNGESALZEN

Alpenregion (200 g 82 %)
Nach alter Rezeptur verarbeitet, wird aus
Sauerrahm eine köstliche, ungesalzene
Bio Heumilch-Almbutter hergestellt.
Kuhmilch Art.-Nr. 3204 mild

TRADITION SEIT
1860

100%
BERGBAUERN-HEUMILCH

KÄSE REBELLEN

100 % Bergbauern-Heumilch macht den Unterschied

Die Herstellung von Heumilch ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. Die Qualität der Heumilch fängt für uns bei der Fütterung der Kühe an. Seit Jahrhunderten erfolgt die Fütterung der Milchkühe angepasst an den Lauf der Jahreszeiten: Im Sommer treiben unsere Bauern die Kühe auf die Weiden oder die Kühe kommen zur Sommerfrische auf die Almen.

Die Wiesen werden gemäht, das Gras wird getrocknet und das auf diese Weise gewonnene Heu in Scheunen für die kalte Jahreszeit gelagert. Die Heuwirtschaft wirkt sich zudem positiv auf die Natur aus. Das Mähen und Weiden fördert die große Artenvielfalt.

Unsere Bergbauern-Heumilch stammt aus Berggebieten! Dies sind EU-Fördergebiete (nach EU-Verordnung Nr. 1257/1999), in denen die Bodennutzung aus zwei Hauptgründen erheblich schwieriger ist: Zum einen eine extreme Höhenlage, die ungewöhnlich schwierige klimatische Verhältnisse zur Folge hat, da die Vegetationszeit verkürzt ist. Zum anderen eine starke Hangneigung, aufgrund derer besondere und kostspielige Maschinen oder Geräte eingesetzt werden müssen. Es handelt sich hierbei um Bezirke, Gemeinden oder Teilflächen einer Gemeinde, die von den Behörden offiziell eingestuft werden.

Abgrenzungskriterien für das Berggebiet sind:

- Mind. 700 m Seehöhe im Durchschnitt
- Mind. 18 % Hangneigung im Durchschnitt
- Mind. 500 m Seehöhe und 15 % Hangneigung

Baldauf

In all den Jahren ist Baldauf gewachsen und haben uns weiterentwickelt - konstant geblieben ist die Liebe zum Käse mit seiner reinen, natürlichen Qualität und dem unverfälschten Geschmack.

BIO ZITRONEN-PFEFFER-KÄSE 1/2 LAIB

Allgäu (3,0 kg 50 %)
Dieser Schnittkäse reift nach dem Salzbad mindestens 8 Wochen im Reifekeller und wird dann mit Zitronenpfeffermischung affiniert.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 04- 0312 pikant

BIO DER ALLGÄUER 1/2 LAIB

Allgäu (3,0 kg 50 %)
Schnittkäse mit Rotschmierkulturen auf der Rinde, reift nach dem Salzbad mindestens 4 Monate im Reifekeller.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 03- 0314 aromatisch

BIO WILDBLUMENKÄSE 1/2 LAIB

Allgäu (3,0 kg 50 %)
Allgäuer Schnittkäse aus Bio-Heumilch.
Die Rinde wird umhüllt von verschiedenen Wildblumen & Kräutern, reift 8 Wochen.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 04- 0311 aromatisch

BIO ALPKÄSE 1/16 LAIB

Allgäu (1,6 kg 50 %)
Hartkäse mit Rotschmierkulturen auf der Rinde, reift nach dem Salzbad mindestens 6 Monate im Reifekeller.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01- 0313 aromatisch

BIO 1862 MEISTERSTÜCK 1/8 LAIB

Allgäu (3,3 kg 50 %)
Hartkäse mit Rotschmierkulturen auf der Rinde, reift nach dem Salzbad mindestens 8 Monate im Reifekeller.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01- 0315 kräftig

Luisenhof

BIO HAVELLÄNDER SCHAFKÄSE

Havelland (2,5 kg 50 %)

Typisch aromatischer Bio-Schafkäse als junge, milde Variante. Ob pur oder gerieben zur Pasta ein Genuss. Mindestens 6 Wochen gereift.

Schafmilch -L Art.-Nr. 10-3667 aromatisch

BIO HAVELLÄNDER KUHKÄSE

Havelland (2,5 kg 50 %)

Milder, geschmeidiger Bio-Kuhkäse mit einem hellgelben Teig und brauner Rinde. Eignet sich als Snack oder aufs Brot. Mindestens 6 Wochen gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-3668 mild

BIO HAVELLÄNDER ZIEGENKÄSE

Havelland (2,5 kg 50 %)

Aromatischer Bio-Ziegenkäse als junge, milde Variante. Als Snack, aufs Brot oder gerieben zur Pasta ein Genuss. Mindestens 6 Wochen gereift.

Ziegenmilch -L Art.-Nr. 10-3669 aromatisch

Luisenhof

Milchmanufaktur

Schaf - Ziege - Kuh

Der Luisenhof in Wiebendorf (Nähe Hamburg) ist seit 2018 ein Bio-Betrieb und liegt in einer wunderbaren Landschaft mit herrlichen Wiesen direkt am Hof, mit einem Kuh- und Jungviehbestand von rund 300 Tieren.

Seit 2019 wird die Bio-Milch in der eigenen Molkerei in Velten (Nähe Berlin) verarbeitet.

Neben den eigenen Kühen beliefern engagierte Bio-Bauern aus der Region das moderne, energieeffiziente Produktionsgebäude der Milchmanufaktur mit Ziegen- und Schafsmilch.

Ein junges Unternehmen mit viel Erfahrung: Hubert Böhmann gründete einst die Gläserne Molkerei und stellte nach dem Verkauf fest, dass ihm die Bio-Milch fehlte.

Gemeinsam mit seiner Tochter Kirsten Böhmann und Michael Müller gründete er sodann den Luisenhof.

Moser

BIO MOSER CHARMANT

Bern (130 g 50 %)

Es ist charakteristisch, dass er beim Anschneiden auf einen zukommt. Bitte keine Panik, probieren! Sie sind begeistert.

Kuhmilch Art.-Nr. 1062 pikant

BIO MOSER CRU BLANC

Bern (125 g 50 %)

Der wunderbar cremiger Bio Camembert. Dazu einen Champagner, der die Bitterstoffe neutralisiert, 2 Wochen gereift.

Kuhrohmilch Art.-Nr. 1066 pikant

BIO MOSER CHARMANT MINI

Bern (35 g 50 %)

Der Bio-Charmant wird aus pasteurisierter Milch hergestellt, ein kleiner milder Weichkäse, der mindestens 2 Wochen reift.

Kuhmilch Art.-Nr. 49-1087 mild

BIO MOSER ALPENCHILI

Bern (140 g 50 %)

Der Alpenchili aus dem Berner Oberland gab dem Käse seinen Namen. Die Knoblauch-Pfeffer-Füllung rundet den Geschmack ab. Mind. 2 Wochen gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 58-1071 pikant

BIO MOSER CHARDONNAY

Bern (125 g 55 %)

Sanft in Chardonnay gebadet und perfekt gereift (mind. 2 Wochen). Im Interesse des Geschmacks bis zum Verzehr kühlen.

Kuhmilch Art.-Nr. 59-1072 aromatisch

BIO MOSER PREMIUM AUX NOIX

Bern (125 g 50 %)

Mit Walnüssen von wildwachsenden Bäumen. Von Hand geerntet und getrocknet. Dieser Naturgeschmack verfeinert den Käse

Kuhmilch Art.-Nr. 59-1073 aromatisch

Söbbeke

BIO ALTBIERKÄSE

Münsterland (3,8 kg 50 %)
In der Kneipe "Pinkus Müller" im Münsterland entstand die Idee: Käse mit Altbier und Rotkulturen affinieren und 6 Wochen reifen lassen.
Kuhmilch Art.-Nr. 14-4081 pikant

BIO GRIENKENSCHMIED

Münsterland (3,8 kg 50 %)
Der robuste Käse wurde nach dem Münsterländer Riesen „Grienkenschmied" benannt und reift 8 Wochen in einer Kräutermischung.
Kuhmilch Art.-Nr. 14-4083 pikant

BIO MÜNSTERLÄNDER WILDER BERND

Münsterland (3,8 kg 50 %)
Der "Wilde Bernd" verteidigte 1633 Nienborg im Münsterland. 8 Wochen mit speziellem Eichenrindensud und Dinkelkorn gepflegt.
Kuhmilch Art.-Nr. 14-4084 pikant

BIO WEISSBIERKÄSE

Münsterland (3,8 kg 50 %)
Münsterländer Schnittkäse mit Röstzwiebeln verfeinert und mit Lammsbräu Weissbier affiniert. Handwerklich gekäst.
Kuhmilch Art.-Nr. 14-4085 aromatisch

BIO MÜNSTERLÄNDER FEUERKÄSE

Münsterland (4,5 kg 50 %)
Schnittkäse mit Paprika, Chili und Knoblauch scharf angerichtet. Vorsicht! Der Käse hält was er verspricht. Mindestens 6 Wochen gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 14-4099 kräftig

BIO URIGER HANNES

Münsterland (3,8 kg 50 %)
Handwerklich gekäste Schnittkäse affiniert mit Blaubeeren und einer würzigen Kräutermischung. 6 Wochen gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 5505 pikant

Treur

BIO MRS. JERSEY 2 MONATE 1/2 LAIB

Südholland (4,0 kg 50 %)
Aus 100% biologischer Jerseymilch.
Geschmeidiger, zartschmelzender Teig mit kraftvollem Geschmack. Mindestens 2 Monate gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 03- 3541 aromatisch

BIO HAPPY MRS.JERSEY 12 MONATE

Südholland (7,3 kg 50 %)
Aus 100% biologischer Jerseymilch. Geschmeidiger Teig mit kraftvollem Geschmack.
Reich an Vitaminen und Mineralien.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 26- 3543 kräftig

BIO HAPPY MRS.JERSEY 6 MONATE

Südholland (7,6 kg 50 %)
Aus 100% biologischer Jerseymilch reift 6 Monate.
Bis zur Auslieferung reift der Schnittkäse die letzten 4 Monate auf Holzregalen.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 26- 3546 aromatisch

TREUR KAAS

Bio Happy Mrs Jersey steht für biologischen Käse aus 100% Jerseymilch. Der Käse wird auf der Insel Goeree-Overflakkee aus Milch von 80 Jersey Kühen hergestellt.
Jerseymilch hat eine andere Zusammensetzung von Fett und Eiweiß als Milch von einer Holsteiner Kuh. Der Fettanteil (5,9%) und Proteingehalt (4,2%) ist höher, was den Käse noch cremiger und voller im Geschmack macht. Jerseymilch ist auch von Natur aus reicher an Vitaminen und Mineralstoffen (2-mal so viel), Carotin und konjugierte Linolsäure (CLA) als Milch von Holsteiner Kühen. Daraus ergibt sich einen besonders reichhaltigen Käse mit unverwechselbarem Geschmack.
Jerseykühe sind rar und werden nur an wenigen Stellen gehalten. Darüber hinaus ist die Jersey-Kuh eine starke Rasse, die effizient mit ihrer Ernährung umgeht. Zum Beispiel verbrauchen sie weniger Nahrung für die gleiche Milchmenge. Das macht die Jersey-Kuh für den ökologischen Landbau sehr geeignet. Die Kuh ist jedoch viel kleiner und gibt weniger Milch.

Wiggensbach

BIO GUTE-LAUNE-KÄSE

Allgäu (2,5 kg 55 %)
Nach der Reifung wird der Käse mit einer Kräutermischung affiniert, die ihn einzigartig und beliebt macht.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 34- 2028 mild

BIO FEURIGE SUSI

Allgäu (2,5 kg 55 %)
Der feurige rote Chilimantel verleiht diesem halbfesten Schnittkäse eine angenehme Schärfe. Mindestens 6 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 06- 2024 pikant

BIO PEPPIGER PAUL

Allgäu (2,5 kg 55 %)
Nach der mindestens 6-wöchigen Reifung wird dieser halbfeste Schnittkäse mit grobgemahlener Pfeffermischung affiniert.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 06- 2025 pikant

BIO URIGER ALLGÄUER

Allgäu (3,9 kg 50 %)
Schnittkäse aus Bio-Heumilch. Sein cremiger Teig wird mit Schabziger Kleesaat affiniert. Daher erhält er seine nussige Note. Min. 6 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 11- 2026 aromatisch

Seit 2003 stellt die Bio-Schaukäserei Wiggensbach Käsesorten aus reiner Heumilch her, mit Steinsalz und im Natur-Ziegelgewölbekeller gereift. Der Käse wird auf traditionell handwerkliche Art und Weise produziert und jeder einzelne wird auf seine Qualität geprüft.
In der Schaukäserei kann sich jeder selbst ein Bild von unserer Käseproduktion machen.

transparent!

Bio Käse aus dem Allgäu

transparent - ökologisch - nachhaltig

Die Landwirte betreiben alle Höfe, deren Standards mindestens Bio-Qualität entsprechen. Die Kühe haben täglichen Weidegang und fressen ausschließlich Heu und Gras.

ökologisch!

Sie haben als erster deutscher Bioheumilch und -Käseproduzent das „Solar-Food"-Label erhalten. Ausgezeichnet werden mittelständische Unternehmen, die ihre Produkte zu 100 Prozent CO2- und klimaneutral, umwelt- und ressourcenschonend sowie mit Hilfe regenerativer Energieträger produzieren.

nachhaltig!

Theke

Was ist „Bio“?

Das Wort „Bio“ stammt von dem griechischen Wort „βίος“was so viel bedeutet wie „Leben“. Demnach ist alles was wächst und lebt im Grunde „biologisch“. Die rechtliche Definition von biologisch weicht davon ab. Als biologisches Produkt darf nur bezeichnet werden, was den Vorgaben der europäischen und jeweils landesspezifischen Gesetzgebung entspricht. Ab dem 1. Januar 2021 gilt die neue Öko-Verordnung (VO (EU) 2018/848).

BIO COMTÉ AOP 1/8 LAIB

Jura (4,5 kg 45 %) (Kongte)
Hartkäse aus Sennerei-Herstellung aus Bio-Rohmilch, der mind. 4 Monate reift mit einem fruchtigen Geschmack.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 05-2575 aromatisch

BIO APPENZELLER®

Appenzell (7,0 kg 48 %)
Der bekannte Appenzeller in “Bio-Qualität”, nur aus reiner Bio-Milch hergestellt. 3 Monate gereift, mild-würzig im Geschmack.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-0916 aromatisch

BIO APPENZELLER® 1/4 LAIB

Appenzell (1,7 kg 48 %)
Der bekannte Appenzeller in Bio-Qualität nur aus reiner Bio-Milch hergestellt und 4 Monate gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-0919 aromatisch

BIO GRANA PADANO

Venetien (2,3 kg 32 %)
Echter Grana Padano, der 10 Monate reift aus Bio Milch. Stellt für Liebhaber des kräftigen Geschmacks einen Genuss dar.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 06- 0807 pikant

BIO MANCHEGO DOP

La Mancha (2,0 kg 45 %)
Dieser Bio-Manchego-Käse wird nur aus Bio-Schafmilch hergestellt. Er reift ca. 2 Monate und hat ein aromatisches Aroma.
Schafmilch Art.-Nr. 01- 5418 aromatisch

Theke

BIO BERGKÄSE 1/2 LAIB

Tirol (3,5 kg 50 %)
Er entwickelt ein würzig-kräftiges Aroma während mindestens 6-monatiger Reifezeit. Dazu passt kräftiger Weiß- oder Rotwein.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03- 1411 kräftig

BIO LIECHTENSTEINER 1/2 LAIB

Liechtenstein (3,0 kg 50 %)
Aromatischer, vollmundiger Schnittkäse aus Bio-Milch. Traditionell 4 Monate auf Fichtenholz gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 09- 2144 aromatisch

BIO BERGKÄSE STANGE

Steiermark (2,5 kg 45 %)
Bio-Bergkäsestange, ein Hartkäse mit einem ausgeprägten, kräftigen, vollmundigen Geschmack. Er reift mindestens 3 Monate.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03-5632 kräftig

BIO ERZHERZOG JOHANN 1/4 LAIB

Steiermark (1,8 kg 45 %)
Hellgelber, geschlossener Teig mit vereinzelter Lochung. Geschmeidige Konsistenz mit einem kräftigen Geschmack. Mindestens 6 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01- 5634 kräftig

BIO GOUDA BROT

Salzburg (2,6 kg 50 %)
Aus ökologisch erzeugter Kuhmilch in Salzburg produziert (essbare Landschaften), Naturgeschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 22- 0672 mild

BIO ALMKÖNIG

Salzburg (2,6 kg 45 %)
Österreich hat einen hohen Anteil an BIO-Milch. Attraktive Rundlochung und milder Nussgeschmack zeichnen ihn aus.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 17- 0673 mild

Theke

BIO GOUDA JUNG

Niederlande (4,5 kg 50 %)
Aus ökologisch erzeugter Kuhmilch
nach Bio-Richtlinien hergestellt. Der junge Gouda
in Bio-Qualität. 4 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 22-3567 mild

BIO BOCKSHORNKLEEKÄSE

Brandenburg (4,0 kg 50 %)
Der Bockshornklee verleiht dem Schnittkäse eine
leicht nussige Note. Passt ideal zu Brot oder
für köstliches Käsefondue. 6 Wochen gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 14- 2004 aromatisch

BIO MÖHRENKÄSE

Friesland (4,5 kg 50 %)
Die auffällige Färbung des Teiges macht
neugierig auf den Geschmack. Mit Möhren-
saft verfeinert, ca. 4 Monat gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 26-3335 mild

BIO BOCKSHORNKLEE 1/2 LAIB

Friesland (2,3 kg 50 %)
Mit Bockshornkleesamen hergestellt.
Bockshornklee wird in der Pflanzenheilkunde
seit Jahrhunderten angewendet. 1 Monat gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 26-3357 aromatisch

EPOISSES BERTHAUT AOP

Burgund (850 g 50 %)
Während der 4-wöchigen Reifung wird die Rinde
mind. achtmal mit Marc de Bourgogne gewaschen.
Das Zerlaufen des Käses ist ein Qualitätsmerkmal.
Kuhmilch Art.-Nr. 56-1651 kräftig

BIO GORGONZOLA DOLCE DOP

Piemont (1,5 kg 48 %)
Der Gorgonzola ist eine optimale
Protein- & Kalziumquelle. Fein-aromatischer
Geschmack. Reift mindestens 7 Wochen.
Kuhmilch Art.-Nr. 42- 0754 aromatisch

Theke

BIO GEPFEFFERTES ÄRSCHLE

Allgäu (700 g 60 %)
Allgäuer Weichkäsespezialität, verfeinert mit
ganzen Pfefferkörnern, ca. 2 Wochen gereift.
Sahnig mit pikantem Pfefferaroma.
Kuhmilch Art.-Nr. 58-0194 pikant

BIO BRIE FIN NORMAN

Normandie (1,0 kg 45 %)
Aus bester normannischer Bio-Milch, cremige
Konsistenz und aromatisch im Geschmack.
Leichtes Pilzaroma, 3 Wochen gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 2106 aromatisch

BIO SAINT JACQUES

Ile de France (400 g 50 %) (Sän Schack)
Seine Heimat ist ein kleiner Bauernhof,
am Waldrand von Rambouillet gelegen,
mit hofeigenen Kühen.
Kuhmilch Art.-Nr. 2345 mild

BIO SAINT JACQUES mit SALBEI

Ile de France (400 g 50 %) (Sän Schack)
Der Kräutermantel aus Salbei verleiht diesem
"Fromage Fermier" aus hofeigener Milch eine
besondere Note. Aromatisch im Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr. 09-1558 aromatisch

BIO ZIEGEN-FRISCHKÄSE mit ZITRONENKONFIT 6X150

Oberfranken (1,2 kg 45 %)
Geben Sie etwas von dem Zitronenkonfit in die beiliegenden
Becher & setzen Sie eins der 6 Ziegentürmchen (150g) hinein.
Ziegenmilch Art.-Nr. 74- 5700 mild

BIO ZIEGENFRISCHKÄSE NATUR

Oberfranken (1,0 kg 45 %)
8 cremig-zarte Ziegenfrischkäsetürmchen
in der Holzspankiste. Aus 100% Ziegenmilch.
Für viele feine Rezeptideen.
Ziegenmilch Art.-Nr. 13- 5701 mild

Pre-Pack

Biologische Tierhaltung

- Das Futter stammt eigenem Anbau.
- Den Tieren wird Auslauf gewährt.
- Es gibt eine maximale Besatzdichte.
- Präventive Antibiotika Gaben sind verboten.

Biologische Milchverarbeitung

- Getrennte Lagerung von Bio und konventioneller Milch.
- Getrennte Produktion von Bio und konventionellen Produkten.
- Die Verarbeitung erfolgt so schonend wie möglich, um die natürliche Qualität und den Geschmack zu erhalten.
- In Bio Erzeugnissen ist der Einsatz von Zusatz- und Hilfsstoffen stärker eingeschränkt.
- Es werden häufiger traditionelle, handwerkliche Herstellungsverfahren verwendet, es gibt aber auch industrielle Herstellungsverfahren.

BIO PARMEGGIANO REGGIANO

Reggio Emilia (150 g 32 %)
Italien schenkte der Welt den Parmesan.
Der König der Käse liebt kräftigen Rotwein.
Er lagert durchschnittlich 20 Monate.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 0806 kräftig

BIO GRANA PADANO DOP GERIEBEN

Venetien (50 g 32 %)
10 Monate gereifter Grana Padano aus
Bio Milch. Hie in geriebener Form
In einem wiederverschließbaren Beutel.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 0857 aromatisch

BIOBERGER

Vorarlberg (200 g 50 %)
Dieser österreichische Hartkäse reift
min. 8 Monate im Naturkeller und wird von
Hand gepflegt. Kräftiger Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 1635 kräftig

BIO MIMOLETTE

Manche (200 g 40 %)
Mindestens 3 Monate im Reifekeller mit Milben
gereift. Der Käseteig ist fest und leicht bröckelig.
Aromatischer Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 15-6139 aromatisch

Pre-Pack

BIO GORGONZOLA DOLCE DOP

Piemont (170 g 48 %)
Der Bio Gorgonzola ist eine optimale Protein- & Kalziumquelle. Fein- aromatischer Geschmack. Reift 7 Wochen.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0744 aromatisch

BIO FETA POP

Griechenland (150 g 48 %)
Echter Feta aus Griechenland in Bio-Qualität. Aromatischer, angenehmer Schaf-/Ziegenmilch-Geschmack.
Schaf-/Ziegenmilch Art.-Nr. 1160 aromatisch

BIO FLOCON DE SAVOIE

Haute Savoie (120 g 50 %)
Cremiger Weichkäse aus dem französischen Savoyen. Mit frischer Alpenmilch hergestellt. Aromatisch im Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr. 1769 aromatisch

BIO CAMEMBERT PETIT VACHE AU PRÉ

Normandie (150 g 45 %)
Typische Camembert Rinde, gewellte Oberfläche
Cremig und geschmeidig, ein echter Camembert aus der Region Normandie.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 2117 aromatisch

BIO SAINT FELICIEN TON

Rhone Alpes (150 g 60 %)
St.Félicien ist eine extra sahnige Käsespezialität aus dem Rhonetal. Reift in dunklen Tonschalen mindestens 2 Wochen.
Kuhmilch Art.-Nr. 1925 mild

Pre-Pack

BIO PONT L´EVEQUE AOP

Normandie (220 g 45 %)
Weichkäse mit charakteristischem cremig-gelben Teig, glatter und geschmeidiger Konsistenz. Typisch ist die quadratische Form.
Kuhmilch Art.-Nr. 2141 aromatisch

BIO LE FIN NORMAND

Normandie (250 g 45 %)
Aus bester normannischer Bio-Milch, gleichzeitig mild und kräftig im Geschmack. Leichtes Pilzaroma, zartschmelzend
Kuhmilch Art.-Nr. 2161 aromatisch

BIO CAMEMBERT

Normadie (250 g 45 %) (Kamambär)
Der original Rohmilch-Camembert aus der Normandie, der nach Bio-Grundsätzen hergestellt wird, je älter, desto pikanter.
Kuhmilch Art.-Nr. 2351 pikant

BIO CAMEMBERT FIN NORMAND

Normandie (150 g 45 %)
Aus bester normannischer Bio-Milch, cremige Konsistenz und aromatisch im Geschmack. Leichtes Pilzaroma, 1 Woche gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 2163 aromatisch

BIO ORTOLAN

Frankreich (125 g 55 %) (Ortolong)
Zart-cremige Konsistenz, besonders mild und milchig. Benannt nach der Vogelart "Ortolan" (Gartenammer).
Kuhmilch Art.-Nr. 2526 mild

BIO ROUCOULONS

Franche-Comté (125 g 55 %) (Ruhkulong)
Der bekannte Käse aus Frankreich, hier in Bio-Qualität. Aromatischer Weichkäse mit weiß-roter Rinde.
Kuhmilch Art.-Nr. 2555 mild

Pre-Pack

BIO PERLETTE

Burgund (250 g 50 %)
Ein Bio Weichkäse aus der Region Franche-Comté
mit gewaschener Rinde. Sehr cremiger Geschmack.
2 Wochen gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 2576 mild

BIO ECORCE DE SAPIN

Burgund (200 g 55 %)
Ein Bio Weichkäse aus dem Juragebirge.
Ein Gürtel aus Fichtenrinde verleiht ihm
aromatischen, leicht herben Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr. 2578 aromatisch

BIO PAVÉ D´AFFINOIS

Ain (150 g 60 %) (Pavee Dafinoar)
Die ideale Harmonie aus sahnig-zarter Konsistenz
und frischem Geschmack, handgeschöpft.
10 Tage gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 2642 mild

BIO ZIEGEN-OFENKÄSE mit KRÄUTER

Baden-Württemb. (150 g 45 %)
Milder Ziegenschnittkäse in mediterranem
Kräutermantel, mit ofenfester Tonschale
zum Backen und Weiterverwenden geeignet.
Ziegenmilch Art.-Nr. 0423 aromatisch

BIO ILSEKRÜN mit BRENNESSEL

Ostwestfalen (170 g 45 %)
Bio-Käse von Dörmann's: 100 % Ziegenweich-
käse mit frischen Brennnesseln verfeinert.
Ein besonderer Genuss, vakuum-verpackt.
Ziegenmilch Art.-Nr. 59-3854 mild

BIO ILSETALER

Ostwestfalen (4 á 30 g 45 %)
Leckere Ziegenkäse-Taler mit unter-
schiedlichen Zutaten. 4 x 30 g in einer Packung.
Bitte probieren Sie!
Ziegenmilch Art.-Nr. 59-3860 aromatisch

Pre-Pack

BIO BLAUE KORNBLUME

Jütland (150 g 60 %)
Aus Ökologischer dänischer Milch.
Geschmack für höchsten Gourmetanspruch.
Geheimtipp aus Dänemark.
Kuhmilch Art.-Nr. 3593 pikant

BIO ZIEGEN-FRISCHKÄSE

Baden-Württemberg (100 g 45 %)
Sehr milder Bio-Ziegenfrischkäse aus dem Schwarzwald, handwerklich hergestellt.
Passt in süßer & herzhafter Kombination.
Ziegenmilch Art.-Nr. 05- 0401 mild

BIO ZIEGEN-FRISCGKÄSE IN ÖL/CHILI/PFEFFER

Baden-Württemberg (150 g 45 %)
Ziegenfrischkäse aus Biomilch aus dem Schwarzwald. Er wird in Öl und Chili-Pfeffer eingelegt und ist leicht scharf.
Ziegenmilch Art.-Nr. 0404 aromatisch

BIO ZIEGENFRISCHKÄSE KRÄUTER

Baden-Württemberg (150 g 45 %)
Bio-Ziegenfrischkäse mit Olivenöl und Kräutern. Überzeugt geschmacklich durch mediterranes Flair. Schöne Optik.
Ziegenmilch Art.-Nr. 0406 aromatisch

BIO ZIEGEN-FRISCHKÄSE CURRY-HONIG

Baden-Württemberg (150 g 45 %)
Bio- Ziegenfrischkäse mit Olivenöl, Curry und Honig verfeinert. Ein Blickfang für jede Theke mit fernöstlichem Flair.
Ziegenmilch Art.-Nr. 0422 aromatisch

BIO ZIEGENQUARK

Baden-Württemberg (200 g 45 %)
Der Monte Ziego Ziegenquark ist ein hand-geschöpfter cremiger Quark, der auch für Süßspeisen zu empfehlen ist.
Ziegenmilch Art.-Nr. 0419 mild

SB

BIO SPEISEQUARK 20%

Baden-Württemberg (250 g 20%)
Ideal für Cremen, Nachspeisen oder mit etwas Milch fürs Müsli. Auch lecker als Brotaufstrich mit Marmelade oder Honig.

Kuhmilch Art.-Nr. 4618 mild

BIO SPEISEQUARK MAGERSTUFE

Baden-Württemberg (250 g 10 %)
Ideal für Cremen, Nachspeisen oder mit etwas Milch fürs Müsli. Auch lecker als Brotaufstrich mit Marmelade oder Honig.

Kuhmilch Art.-Nr. 4619 mild

BIO H-MILCH 1,5%

Baden-Württemberg (1 l)
Für Kalorienbewusste: Erleben Sie den einzigartigen Geschmack dieser haltbaren fettarmen Bio-Milch.

Kuhmilch Art.-Nr. 4613 mild

BIO H-MILCH 3,5%

Baden-Württemberg (1 l)
Haltbare Bio-Vollmilch mit einzigartigem Geschmack. Alle wichtigen Nährstoffe und Vitamine bleiben erhalten.

Kuhmilch Art.-Nr. 4615 mild

BIO BUTTER GESALZEN

Jütland (250 g 82 %)
Dänische ökologische Thise Butter. Sauerrahmbutter im Stück mit Zugabe von Salz.

Kuhmilch Art.-Nr. 498-3590 aromatisch

BIO BUTTER UNGESALZEN

Jütland (250 g 82 %)
Dänische ökologische Thise Butter. Sauerrahmbutter im Stück ohne Salz.

Kuhmilch Art.-Nr. 498-3589 mild

Senfsaucen

BIO FEIGEN-SENFSAUCE (IDEAL ZU...)

Österreich (60 g / 42 ml)

Ideal zu:

Schnittkäse

Als Thekendisplay geeignet.

Art.-Nr. 6194

BIO MARILLEN-SENFSAUCE (IDEAL ZU...)

Österreich (60 g / 42 ml)

Ideal zu:

Weichkäse

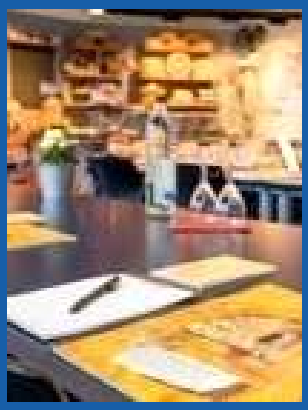
Als Thekendisplay geeignet.

Art.-Nr. 6195

Zu jedem Käse die passende Sauce!

Gibt es jetzt auch in Bio

SEMINARE 2021



NEW

„TRAIN THE STAFF“
mit IHK Zertifikat

Werden Sie Juniortrainer für den Handel im Bereich Frische!

NEW

KÄSEQUALITÄT
richtig beurteilen

NEW

„BIO KÄSE Seminar“
für den Handel
und die Theke

Schaunen Sie sich unseren neuen Seminarkatalog direkt online an:

SCAN ME

EUROPEAN CHEESE CENTER
ecc

Ruwisch & Zuck

DIE KÄSESPEZIALISTEN

Hägenstraße 11
30559 Hannover
Tel. 0511/ 58 675 0 Fax: 0511/ 58 675 10
www.ruwischzuck.de

EUROPEAN CHEESE CENTER ecc

Owiedenfeldstraße 18
30559 Hannover
Tel. 0511/58 666 26
www.cheesecenter.de

Die Käsespezialisten Süd

Priener Straße 2
83512 Wasserburg / Inn
Tel. 08071 9030 401
www.kaese-sued.de