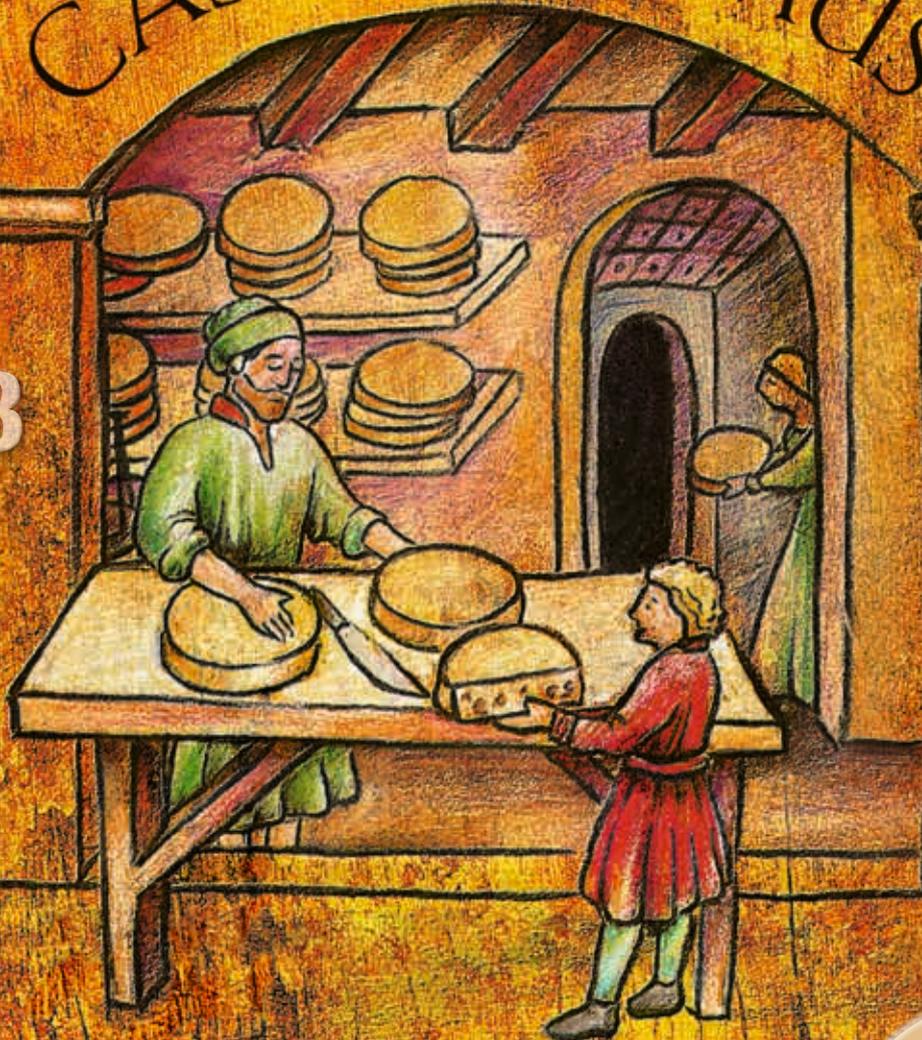


Ruwisch & Zuck 
DIE KÄSESPEZIALISTEN

CASEUS DOMUS

2023

2024



**Katalog
zum Abheften**

Letzte Seite aufklappen
und Abheftrand am
Falz einknicken.

**IHR HANDBUCH FÜR DEN
ERFOLGREICHEN
KÄSEVERKAUF**

Liebe Käsefreunde,
im vergangenen Jahr sind wir alle
von noch nicht gekannten wirtschaftlichen Ereignissen überrascht worden,
sodass sich der Konsument zurückhaltend beim Kauf von Lebensmitteln gezeigt hat.
Er suchte preiswertere Ware oder kaufte weniger Menge.

Es gilt immer noch: **DIE KÄSETHEKE LEBT!**
Es sind jedoch mehr Anstrengungen denn je erforderlich, um den Kunden an der Theke
zu halten oder wieder zurückzugewinnen.

Unter diesem Aspekt ist die 13. Auflage entstanden. Sie dient Ihrer Unterstützung.

Auch wir bestehen bereits 120 Jahre. Mehr dazu auf Seite 5.

Viel Vergnügen mit diesem Katalog wünscht Ihnen das ganze Team von

Ruwisch & Zuck
DIE KÄSESPEZIALISTEN

*21 Länder
schickten ihre Käse
ins Rennen*

Schweden

Bulgarien

Tschechien

USA

Spanien

Portugal

Griechenland

Norwegen

Zypern

Finnland

Italien

Dänemark

Frankreich

Deutschland

Schweiz

Niederlande

Belgien

Großbritannien

Irland

Österreich

Liechtenstein



Die Geschichte

„Theorie“

Seite

Einleitung	2
120 Jahre Ruwisch & Zuck	4–5
Die Geschichte des Käses	6
24 Jahre Caseus Domus-Katalog	7
Tradition	8–9



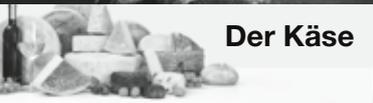
Das Tier

Artenschutz durch Käse	10–11
Tierwohl / Kuhwohl	12
Nachhaltigkeit	13
BIO	14–15
vegetarisch /vegan	16–17



Die Milch

Die Milchsorten	18–19
Bemerkungen zur Milch	20
Heumilch	21
Wie wird aus Milch der Käse?	22



Der Käse

Der Käse ist da!	23
------------------	----



Die Käsetheke

Ein Plädoyer für die Theke	24
Checkliste für den erfolgreichen Verkauf	25
Daten zum Käse	26
Platzierungsvorschlag	27
Die Cabriotheke	27–28
Die Zweitplatzierung	28
Rechtliche Bedingungen	29–33
Schneidetechnik	34–35



Das Wissen

Drei wesentliche Verbraucherfragen	36
Geschmack	37
Wissen zum Käse	38
Was bedeutet?	39–40
Einladung zum ECC	41–43
Käse und Wein	44–47
Käse und Bier	48
Käse und Tee	49
Käse und sonstige Getränke	50
Käse und Obst/Gemüse	51
Raclette	52
Wer hat das Fondue erfunden?	53
Senfsaucen	54–55
Käsebegleiter aus Spanien	56
Käsebegleiter aus Italien	57
Käsebegleiter aus Deutschland	58
Von der Theorie zur Praxis	59

„Praxis“ – die Artikel

Seite

	USA	60
	Spanien	62
	Portugal	70
	Griechenland/	
	Zypern	71
	Italien	72
	Frankreich	90
	Schweiz	116
	Liechtenstein	134
	Österreich	135
	Irland	143
	Großbritannien	144
	Belgien	146
	Niederlande	147
	Deutschland	156
	Dänemark	172
		
		
	Skandinavien	174
	Island/	
	Bulgarien/	
	Tschechien/	
	Slowakei/	
	Litauen/	
	Kroatien	175
	Register	176

120

Ruwisch & Zuck
DIE KÄSESPEZIALISTEN

Johannes Zuck 1903

Am 10. Juli 1903 wird das Unternehmen von Johannes Zuck als Pflaumenmusfabrik in Magdeburg gegründet.



Neue Produktionsräume in der Fichtestraße werden bezogen.

1911

1928

Durch die Inflation wird die Pflaumenmusproduktion eingestellt und der **Käseimport** eingeführt.

Helmuth Otto Zuck 1934



Briefkopf der Firma Zuck

Helmuth Otto Zuck steigt ins Unternehmen mit ein.



Angebot von 1934

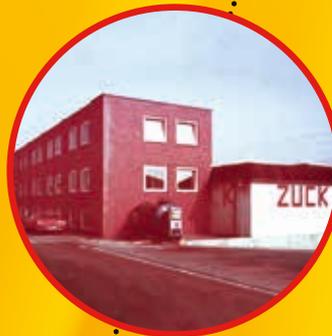
Verlegung des Betriebs von Magdeburg nach Hannover.

Die Kellerräume des Wohnhauses in **Hannover-Kirchrode** werden **Käsekeller**. Ein echter Familienbetrieb: oben wohnen, unten arbeiten



Jeder 4. Käse aus Dänemark wird über das Haus Zuck ausgeliefert.

Volker Zuck tritt ins Unternehmen ein



Umzug nach **Hannover-Anderten**

Der **KÄSE** begann 1903 mit ... Pflaumenmus! 1928 war es wieder „Käse“ – die Inflation brachte das Unternehmen ins Trudeln, aber echter Käse brachte als rettendes Ufer ein neues Betätigungsfeld. Dabei ist es bis heute geblieben. Jedoch, Ironie des Schicksals, heute heißt es nicht mehr Pflaumenmus sondern Feigensenssauce und Quittengelee. Trendprodukte, die den Käsegenuss steigern.



Nach 3 Anbauten zwischen 1975 und 1989 wird ein weiteres Gebäude bezogen. Erst **Lager** und dann ab 2000 als **ECC**.

Volker Zuck 1965

1975

1991

1945

1949

1960

Jahre

ZUCK
DIE KÄSESPEZIALISTEN

1999
Zuck
Karin

2001

2003

2005

Dirk
Ruwisch

2012

2016

2019

2021

2023

Die Firma Ruwisch & Zuck Die Käsespezialisten wird heute in 4. Generation von Frau Karin Zuck zusammen mit Herrn Dirk Ruwisch geführt. Auch der Senior aus der dritten Generation ist noch tätig. Nach 120 Jahren Firmengeschichte blicken wir positiv in die Zukunft. Ist Käse doch ein Jahrtausend altes Produkt, das immer noch frisch im Trend der Verbraucher liegt. Somit dürfte auch in den nächsten 120 Jahren für reiche Betätigung mit harter Arbeit im Dienste der Kunden gesorgt sein.

Auch in Zukunft sind wir Ihre zuverlässigen Käsespezialisten.

„Wir feiern **120 Jahre Ruwisch & Zuck**“ Die 13. Auflage des Caseus Domus-Katalogs erscheint.



ECC-Skulpturen-park wird eröffnet



Ruwisch & Zuck gründet zusammen mit Bauer Frischdienst **Die Käsespezialisten Süd**



„Käse hat Heimat und Wir wissen, woher er kommt“, das Infoheft über 64 geschützte Käse, wird herausgegeben



Das **Lager** wird wieder erweitert und hat nun eine Größe von **4.000 m²**



Eintritt von Herrn **Dirk Ruwisch** als Gesellschafter, Umbenennung in **Ruwisch und Zuck Die Käsespezialisten**.



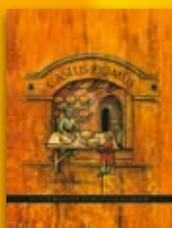
Das **Lager** wird um **800 m²** vergrößert. Die Firma besteht **100 Jahre**.



Das **ECC** besteht **1 Jahr** und entwickelt sich prächtig.



Karin Zuck tritt ins Unternehmen ein und der erste **Caseus Domus-Katalog** erscheint. Der **TZ-Service** ist mehr als nur eine piffige Preisauszeichnung. Er informiert Kunden und Verkäufer/in und macht die Käsetheke attraktiver.



Die Geschichte des Käses

Die Entdeckung des Käses

Es gibt einige Theorien über die Entdeckung des Käses. Zum Beispiel die Theorie, dass Steinzeitmenschen ein Kalb geschlachtet haben könnten, das kurz zuvor Milch bei der Mutter getrunken hatte. Die gallertartige Masse im Magen des Kalbes stellte sich als genießbar heraus. Oder diese Steinzeitmenschen haben ihre Milch in getrockneten Kälbermägen transportiert. Das noch vorhandene Lab im Magen hat die Milch in Käse verwandelt. Eine weitere Theorie besagt, dass Priester in Mesopotamien (dem heutigen Irak) Milch als Opfergabe an ihre Götter darboten und nach einigen Tagen hatten Milchsäurebakterien aus der Luft die Milch in Sauermilchkäse verwandelt. Dort wurden tatsächlich 6.000 Jahre alte Aufzeichnungen der Käseverarbeitung gefunden. Noch älter ist der Käsefund an der Küste von Kroatien. Hier wurde eine Tonscherbe mit Käseresten gefunden, die um die **7.000 Jahre** alt war.



Dieses Bild finden Sie im Original im ECC.

Weiterentwicklung des Käses

Aus den ersten Käseaufzeichnungen lassen sich zwei Arten des Käsemachens erkennen. Diese haben weiterhin Bestand und sind noch heute die Basis unserer heutigen Käsevielfalt.

Man unterscheidet in die Süß- oder auch Labgerinnung und Säuregerinnung. Bei der Süß- bzw. Labgerinnung entstehen Käse wie Gouda, Bergkäse und auch Tilsiter. Mit der Säuregerinnung werden zum Beispiel Frischkäse, Quark und einige Weichkäse hergestellt.

Käse herzustellen heißt, Milch haltbar zu machen.

So haben sich in den verschiedenen Ländern ganz eigene Käse aus unterschiedlichen Milcharten entwickelt. Angepasst an das Klima, die Vegetation und die kontinentalen Gegebenheiten entfaltete sich eine Käseauswahl von über 4.000 Käsesorten weltweit. So gibt es in Afrika Käse aus Kamelmilch, in Finnland Käse aus Rentiermilch und Nomadenvölker machten Käse aus Yakmilch. Diesen können Sie sich im European Cheese Center in Hannover anschauen. Dort ist auch der wohl haltbarste Käse der Welt zu finden: **Produziert 2016 in Buthan, MHD 2123.** Siehe auch Seite 19 unten.

Die Reise des Käses

Bereits 4.000 vor Chr. wurden die Milchgewinnung und Verarbeitung auf Tontafeln vom Volk der Sumerer beschrieben. In der Entstehungsgeschichte verbreiteten sich durch Nomaden, Völkerwanderungen, Reitervölker und Kriege die Variationen von Käsen vom fruchtbaren Halbmond (Mesopotamien) über Ägypten und Griechenland, Frankreich, Italien und Spanien. Von hier aus gelang das Wissen um die Käseherstellung auch in den europäischen Raum. Und auch die Kelten und Germanen hatten eine hochentwickelte Käsekultur.

Die **Griechen** sind maßgeblich an unserem heutigen Wissen, dass man Käse durch Wasserentzug haltbar macht und wie Labkäse hergestellt wird, beteiligt.

Die **Römer** veredelten und verfeinerten ihre Käse mit Kräutern, sie räuchernten sie und hatten eine eigene Art des Haltbarmachens: Junge Käselaipe (z.B.: Pecorino & Pasta filata Käse) wurden in heiße Molke oder heißes Wasser getaucht. So bildete sich eine erste Rinde als Schutz. Erste Erwähnungen von Parmigiano Reggiano gab es bereits im 12. Jahrhundert.

In **Frankreich** entwickelte sich aufgrund der abwechslungsreichen Landschaften die bis heute größte Vielfalt an Käse. Frankreich hat von allem etwas zu bieten: Ob Edelpilzkäse, wie der berühmte Roquefort, Schafmilchkäse aus den Pyrenäen, feinste Ziegenkäse, die edlen Weichkäse, wie Brie de Meaux oder der berühmte Camembert und die Rotschmier- und Bergkäse.

Die **Spanier** haben die weltbekannten Manchego und Iberico-Käse entwickelt, welche noch heute das Muster der Körbe auf der Rinde tragen, in denen sie früher gepresst wurden.

Die Bewahrung des Käses

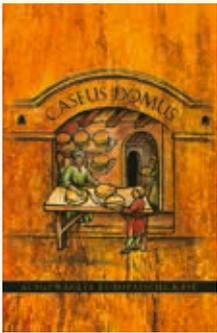
Im Mittelalter war Käse ein wichtiges Handelsgut. Viele noch heute bekannte Käse haben hier ihren Ursprung. Jedoch brachten Kriege und Hungersnöte das Wissen und ihre Herstellung fast zum Erliegen. Es ist den Mönchen und den Bauern zu verdanken, dass sich das Handwerk der Käseherstellung weiterentwickelt hat und erhalten blieb.

Für die Bauern war Käse schon immer ein Hauptnahrungsmittel, denn er eignete sich sehr gut, um Reserven anzulegen und diente als Zahlungsmittel oder wurde gegen andere Nahrungsmittel eingetauscht.

Die **Mönche** trugen einen großen Teil zur Sortenvielfalt, Entwicklung, Qualität und seiner Herstellung bei. Sie schrieben Rezepturen und Herstellungsverfahren auf und entwickelten eigene, bis heute erhaltene Käsesorten, wie Munster, Fromage de Bellelay (welcher heute den Namen Tête de Moine trägt) oder auch den Parmigiano Reggiano.

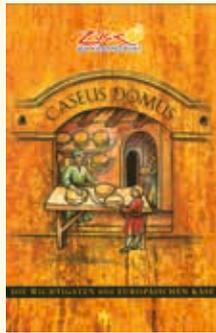
Inzwischen ist Käse weltweit vertreten: über 4.000 Sorten werden geschätzt. Die verbreitetste und meistverkaufte Käsesorte ist der Cheddar. Zu den weltweit bekanntesten Käsesorten zählen der Emmentaler, Parmigiano Reggiano und der Gouda. Käse erfreut sich immer größerer Beliebtheit und trägt zu einer gesunden Ernährung bei.

24 Jahre Caseus Domus-Katalog, eine Erfolgsgeschichte



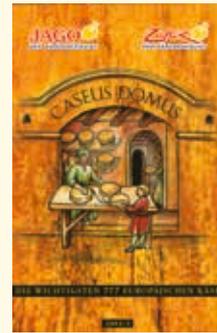
1999/2000

Eine Heftmappe mit einzelnen Blättern in Einschubhüllen, jedoch schon mit **Geschmacksleitsystem**, Bild und allen wesentlichen Angaben, die beim Verkauf erforderlich zu wissen sind.



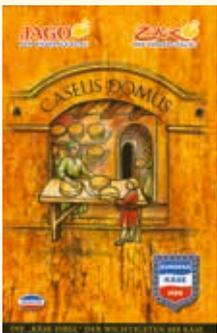
2001/2002

Der Erfolg veranlasste uns zu einer 2. Auflage, jetzt jedoch gebunden und abheftbar. 15 Seiten Theorie, weitere 90 Seiten mit 600 europäischen Käse.



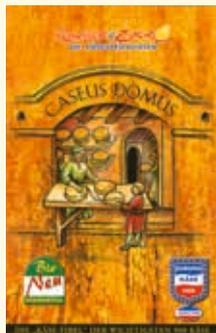
2002/2003

Theorie auch für **Schulungszwecke**, deshalb jetzt 26 Seiten. Die Beschreibung wächst auf 777 Käseartikel und die deutsche Käsestraße wird dargestellt.



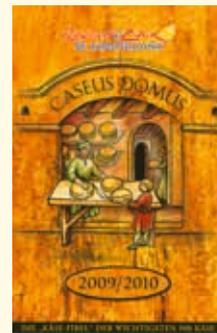
2004/2005

Das **European Cheese Center (ECC)** gewinnt an Bedeutung. Die „Käsefibel“ stellt jetzt 888 Käseartikel ausführlich dar.



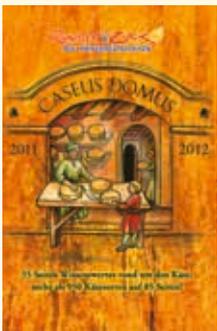
2007/2008

Der **BIO-Trend** wird aufgenommen und ausführlich im theoretischen Teil dargestellt. 900 Käse aus 17 europäischen Ländern. Erstmals beschäftigt sich der Katalog mit Käse aus Übersee.



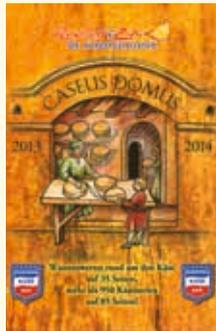
2009/2010

Mit aktualisierter Theorie. Verbreiteter BIO-Teil. **Mehr Schweiz-Seiten**, die zu einer Sonderausgabe über Schweizer Produkte führen.



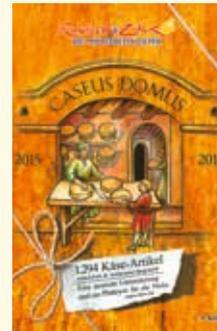
2011/2012

Der Katalog wächst auf **35 Seiten Wissenswertes** rund um den Käse und mehr als 950 Käsesorten auf 85 Seiten.



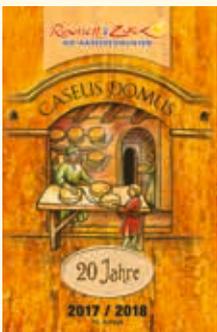
2013/2014

Alle Milchsorten, aus denen Käse hergestellt werden kann, werden aufgezählt. Der theoretische Teil wächst auf 36 Seiten. Die Gesamtseitenzahl erreicht 120.



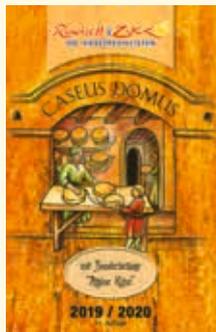
2015/2016

1.294 Käseartikel einheitlich und umfassend dargestellt. Eine neutrale Unterstützung und ein **Plädoyer für die Käse-Bedienungstheke**. Hinweis auf Ausbildungsmöglichkeiten im ECC.



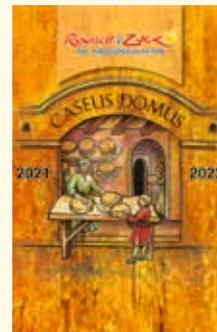
2017/2018

Auf dem Deckblatt weisen wir auf **20 Jahre Caseus Domus-Katalog** hin. USA zum 2. Mal vertreten.



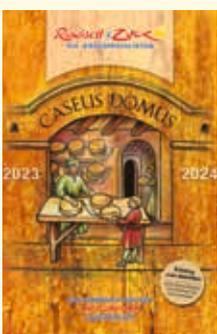
2019/2020

Neuer Auftritt. Bewährtes wird beibehalten. Zwei Seiten über Artenschutz durch Käse. Die **Sonderbeilage: „(Vergessene) Alpine Käse“** stößt auf großes Interesse, führt jedoch dazu, dass sich bei Versand die Portokosten verdoppeln.



2021/2022

Nachhaltigkeit (Druck auf FSC®-zertifiziertem Papier). Tierwohl und Kuhwohl werden ausführlich behandelt. BIO ist wesentlich mehr. Alles ist umfassender dargestellt, deshalb ist die Seitenanzahl von 120 auf 150 gestiegen.



2023/2024

21 Länder schicken ihre Käse ins Rennen, um einen Platz in der Käsetheke zu erobern. Nachhaltigkeit, Tierwohl und Klimaschutz sind weiterhin Top-Themen in der Käsewelt und werden mit vielen weiteren spannenden Themen ausführlich behandelt.

Die 13. Auflage ist ein Glücksfall, erscheint sie doch im Jahre des **120-jährigen Bestehens** der Firma Ruwisch & Zuck.

Wir werden weiterhin alles dafür tun, um ein zuverlässiger Partner unserer Kunden und Käsefreunde zu sein.

Einige Beispiele alter Tradition

Wanderschäfererei in Rumäniens Waldkarpaten



Die Karpatenschäfer sind **Rumäniens nationaler Stolz** und drittgrößter Schafsmilchproduzent der EU. Es gibt auch Kühe in Rumänien, aber das Schaf und der Schäfer haben eine traditionell romantische Rolle. Es gibt viele Balladen und Gedichte über die Wanderschäfererei.

Die Karpaten bilden eine 1.500 km lange Gebirgskette in Zentral- und Osteuropa und sind durch Fichtenwälder und dem Vorkommen von Luchsen, Wölfen und auch Bären geprägt. Daher handeln die traurigen Lieder auch von verschwundenen Schäfern, die vom Bären gerissen oder vom Blitz getroffen wurden.

Insel-(Schaf)welt an der Küste von Wales

Wales hat mehr Schafe als Menschen. Aber woran liegt das?

Wales befindet sich im Westen der britischen Halbinsel und ist Teil des Vereinigten Königreiches. Die Landschaft ist in den sogenannten Highlands gebirgig, wird aber auch von niedrigen, hügeligen Gebieten in den Midlands sowie weitläufigen Wiesen und Mooren, in den an das Meer angrenzenden Lowlands geprägt.

Wales ist von drei Seiten vom Meer umgeben. Viel Regen und mildes Wetter sorgen für üppige grüne Weiden und damit für eine ideale Umgebung für die traditionelle Viehzucht, insbesondere für die Schafzucht.



Dreistufige Landwirtschaft, ein immaterielles UNESCO-Weltkulturerbe



1. Stufe:

Vom Oktober bis April befinden sich im Vorarlberg die Kühe auf dem Hof.

2. Stufe:

Im Mai und September ziehen die Kühe auf die niedrig liegenden Almen (ca. 1200 – 1600 m Höhe).

3. Stufe:

Von Juni bis August sind sie dann auf der eigentlichen Alm, die 1.600 m bis 2.000 m hoch liegt. Diese Beweglichkeit über 3 Stufen ermöglicht, dass die Tiere permanent frisches Gras und Heumilch erhalten.

Lacaune-Schafe in karger Vegetation



Wenn Sie rechts das Bild anschauen, wo in Frankreich der Ort **Roquefort** liegt, werden Sie erkennen: recht abgelegen und in bergiger Gegend.

Ja, zwischen 500 und 1.000 Meter ist dieser Landstrich hoch, verkarstet, versickerndes Wasser und karge Vegetation. **Ein Land, in dem kein Rebstock und kein Weizenkorn sprießt.** Schafe sind hier der Natur gewachsen und das Rückgrad für die wenigen Bewohner dieser Gegend. Lesen Sie mehr auf Seite 96.



Einige Beispiele alter Tradition

*Wanderschäfferei (auch Transhumanz genannt)
erhält die Landschaft (teils als Attraktion durch Madrid)*



Spanische Schafskäse ...

... versteht man erst richtig, wenn man sich der langen Tradition der Wanderschäfferei mit den königlichen Viehtriebwegen bewusst wird.

Die Schafherden folgten den jährlich angepassten Abläufen. Im Frühsommer, wenn der Süden trocken wird, ziehen Herden in den feuchteren Norden. Eine ausführliche Abhandlung hat Herr Mariano Sanz, Präsident des Consorcio de los Quesos Tradicionales de España, geschrieben. Heute werden die traditionellen Viehtriebwege wiederhergestellt und können von Touristen als Wanderwege benutzt werden.

Jährlich wandern 2000 Schafe von Italien nach Österreich und zurück

Im Frühling und Herbst findet alljährlich ein beeindruckendes Schauspiel statt. Der Übertrieb von 2000 Schafen von Schnalstal (Italien) über den Alpenhauptkamm ins Ötztal (Österreich) und zurück. Die Almgründe im Ötztal, dem Venter Tal, gehören seit Urzeiten den Bauern aus dem italienischen Schnalstal und werden allen politischen Veränderungen des letzten Jahrhunderts zum Trotz nach wie vor bewirtschaftet. Und so ziehen die Schafe mit ihren Hirten in jedem Frühjahr (Anfang bis Mitte Juni) von Süden her, über die alten

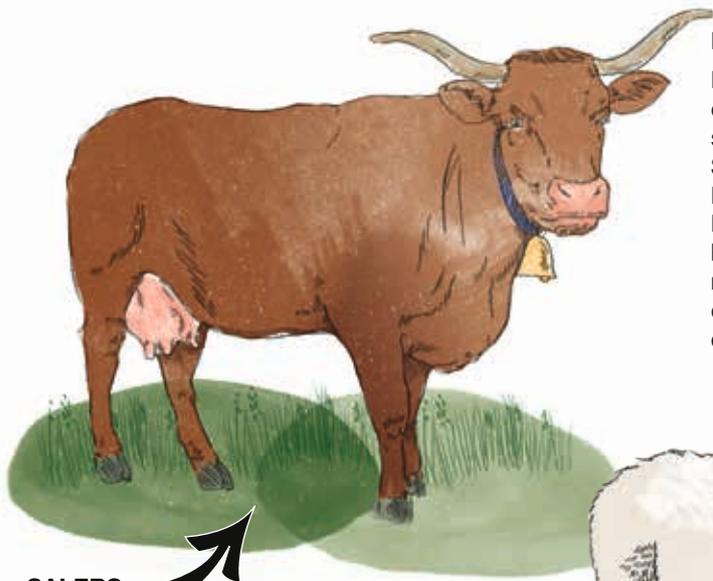
Schmuggler Routen Hochjoch (2.857m) und Niederjoch (3.019m), auf die Almen im Ötztal. Der Marsch dauert zwei Tage und es werden ca. 44 km zurückgelegt. Auf Grund der klimatischen Bedingungen und wegen des oft noch reichlich vorhandenen Schnees, ist der Aufstieg riskant und schwierig für Mensch und Tier. Im September geht es dann wieder zurück ins Schnalstal. Die Rückkehr von Hirten und Schafen wird traditionell mit einem Hirtenfest gefeiert.

Der traditionelle Almauftrieb sorgt für besondere Käse

„Berge sind essbare Landschaften“ – eine gewagte Aussage mit wahren Inhalt. Denn auf den Weiden wächst nicht nur Gras, sondern eine Vielzahl von anderen Pflanzen. Sie unterscheiden sich, je nach Höhe der Weiden. Somit nimmt die Kuh unterschiedliches Futter auf, das dann alle vier Mägen durchläuft und am Ende in Milch umgewandelt wird, die dann noch immer die Aromen und Mineralien der „Höhe“ enthält. Der Käser versucht diese zu erhalten, damit Sie die Landschaft am Ende schmecken können. Bestimmte Käse dürfen nur aus Milch einer Mindestgewinnungshöhe produziert werden. In Frankreich ist der Begriff „Bergmilch“ reglementiert. In der Schweiz ist der Begriff „Bergkäse“ geregelt und zwei verschiedene Alpkäse als AOP Produkte geschützt. Auch in Österreich gibt es drei Alm- bzw. Alpkäse, die geschützt sind. Die Milch für diese Käse muss ausschließlich von Almen aus einer definierten Höhe stammen und weil die Bewirtschaftung nur im Sommer über die Weiden möglich ist, wird auch nur in diesem Zeitraum gekäst. In der gesamten EU sind Bergerzeugnisse besonders definiert. Verschiedene Hersteller arbeiten mit der Gruppe „CASEUS MONTANUS“ zusammen, um die Vorzüge der Höhe auszuarbeiten. Wenn Sie den Katalog intensiv durchlesen, werden Sie bei einer Reihe von Käsen auch Hinweise auf die Höhe finden.



Artenschutz durch Käse

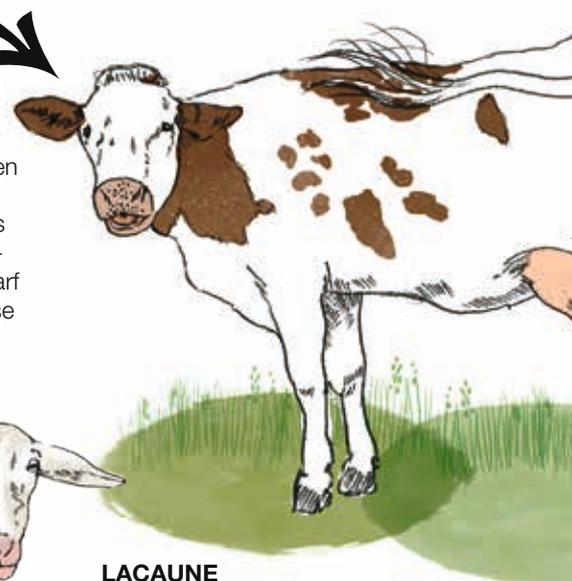


SALERS

Die Rasse Salers, aus deren Milch der Salers-Käse entsteht, gehört zu den ältesten Rinderrassen Frankreichs. Sie stammt aus den vulkanischen Bergen des französischen Zentralmassivs. Die klimatischen Besonderheiten ihrer Heimat prägen sehr robuste Rinder.

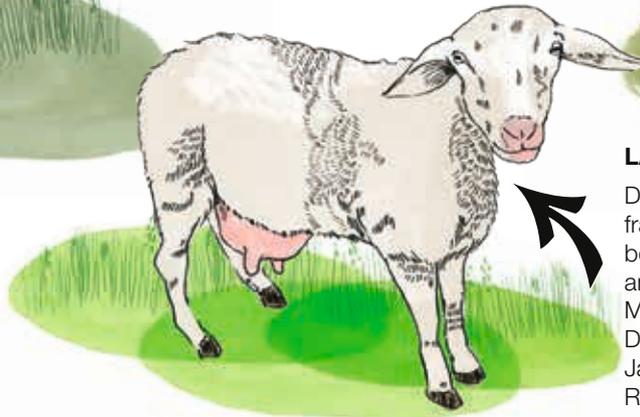
MONTBÉLIARD

Die Rasse stammt aus der Region Jura, zwischen Frankreich und der Schweiz. Unter den großen Milchviehassen hat die Milch der Montbéliard das beste Eiweiß-Fett-Verhältnis. Nur aus ihrer Milch darf der berühmte Comté-Käse erzeugt werden.



LACAUNE

Die Schaf rasse ist nach der südfranzösischen Gemeinde Lacaune benannt, die im Departement Tarn am Nordrand der teilweise über 1000 Meter hohen Lacauner Berge liegt. Die Milch dieser Schafe wird dort seit Jahrtausenden für die Herstellung des Roquefort-Käses genutzt.



Artenschutz durch Käse

Einige uralte Rassen von Rindern und Schafen überleben vor allem deshalb, weil nur ihre Milch für die Herstellung bestimmter Käsesorten zugelassen ist.

Der Hof des Milchbauern Gérard Delorme liegt im Departement Cantal in der Auvergne, einer dünn besiedelten Region Zentralfrankreichs mit erloschenen Vulkanen, weitläufigen Hochplateaus und atemberaubenden Rundumblick. Um an die Milch seiner Kühe zu gelangen, ist Delorme auf ihre Kälber angewiesen. Also zieht er sie groß und lässt sie von Frühjahr bis Herbst auf der Weide grasen – anstatt sie bald nach der Geburt zu verkaufen oder zu schlachten, wie das Milchproduzenten üblicherweise tun.

Salers

Gérard Delorme züchtet die Rinderrasse Salers, die denselben Namen trägt wie der Käse, den er aus ihrer Milch erzeugt. Die Rasse existiert in der Gegend seit Jahrhunderten. „Es ist eine Eigenart dieser uralten Rasse, dass man die Kühe nur dann melken kann, wenn sie ihre eigenen Kälber erkennen“, erklärt Delorme und führt die ersten Kühe in den Melkstand. Kurz nachdem das erste Kalb zu saugen begonnen hat, zieht der Züchter es weg



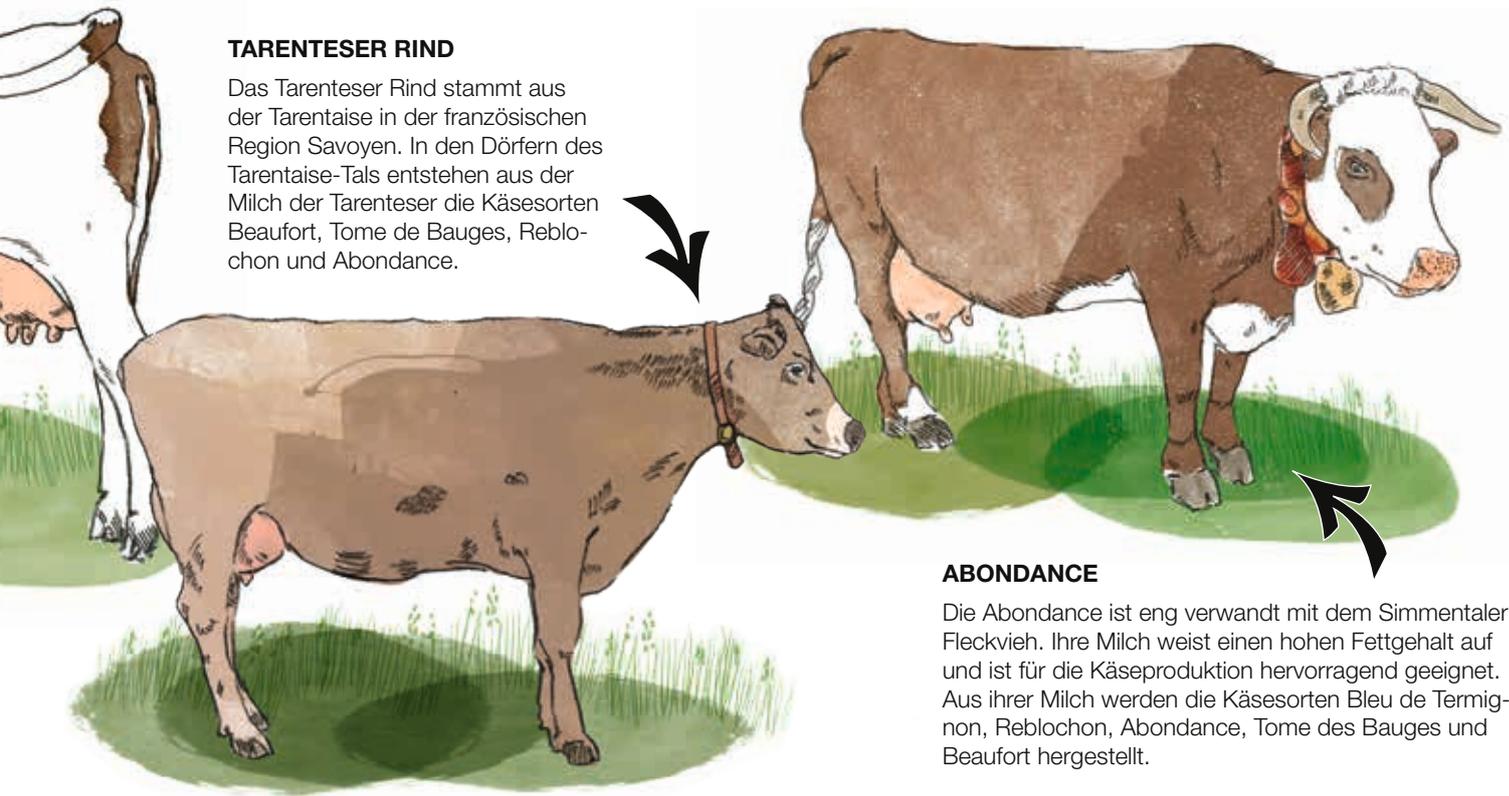
und schickt es zurück in den Pferch. Erst jetzt kann die Melkmaschine angesetzt werden. Sollte ein Kalb sterben, etwa an Krankheit oder weil es verunglückt, gibt seine Mutter keine Milch mehr. Auch nicht an ein fremdes Kalb. „In solchen Fällen ziehen wir dem toten Kalb das Fell ab und legen es einem anderen um. Die Mutter hält es für das ihre und kann wieder gemolken werden“, erzählt der Züchter lapidar. Was auf Außenstehende wie ein brutales Täuschungsmanöver wirkt, ist althergebrachtes Wissen im Umgang mit ihrem Vieh, das sich die Bauern im Laufe der Jahrhunderte angeeignet haben. „Natürlich ist es viel aufwendiger, solche Tiere zu halten“, sagt Delorme, „auch wegen ihrer geringeren Milchleistung, aber die Mühe zahlt sich aus. Und die Arbeit ist erfüllender.“ Noch vor vierzig Jahren sei die Salers die einzige Rasse im gesamten Departement gewesen, erzählt Delorme. Dann wurden die ersten Kühe aus modernen Holstein-Züchtungen eingeführt. Angetan von deren viel höherer Milchleistung, versprachen sich die Bauern gesteigerte Umsätze bei weniger Arbeit. Inzwischen hat aber ein Umdenken eingesetzt. „Viele haben erkannt, dass sie mit der Industrieproduktion sowieso nicht mithalten können, und sind wieder umgestiegen auf die alte Rasse“, sagt der Züchter. Dass die Rasse Salers bis heute überlebt hat, ist in erster Linie dem Idealismus von Menschen wie Delorme zu verdanken. Und

der Tatsache, dass der Salers-Käse inzwischen wieder einen höheren Preis erzielt als der ebenfalls aus der Region stammende Cantal – ein Käse, der dem Salers zwar äußerlich gleicht, es mit dessen Cremigkeit und Aromenvielfalt aber nicht aufnehmen kann. „Gäbe es nicht die geschützte Gebietsbezeichnung Salers, die verlangt, dass der Käse mit Milch von Salers-Kühen erzeugt wird, dann wäre die Rasse mit Sicherheit schon verschwunden“, sagt Delorme. Es ist eine wenig bekannte Besonderheit so mancher französischer Käsesorten, dass sich ihre Herkunftsbezeichnung nicht nur auf eine bestimmte Gegend bezieht, sondern auch auf die Herstellungsmethode und die Tierrasse, deren Milch darin verarbeitet wird. Seine einzigartige Qualität hat der Käse der außergewöhnlichen Zusammensetzung der Milch der Salers-Kühe zu verdanken – beide können gewissermaßen nicht ohne einander. „Die Milch der Salers-Rasse, die in dem Käse verarbeitet wird, sorgt für seine besondere Konsistenz und sein Aroma“, sagt Delorme. „Sie ist fetthaltiger und überhaupt viel gehaltvoller als jene der modernen Rassen, die im Cantal-Käse zum Einsatz kommt“, sagt Delorme. Salers-Rinder sind wunderschöne Tiere, die allein optisch schon sehr gut in die Landschaft passen, mit rotbraunem, langhaarigem und leicht gelocktem Fell. Und langen, geschwungenen Hörnern in Form einer Lyra, wie man hier sagt.

Artenschutz durch Käse

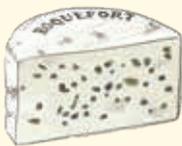
TARENTESER RIND

Das Tarenteser Rind stammt aus der Tarentaise in der französischen Region Savoyen. In den Dörfern des Tarentaise-Tals entstehen aus der Milch der Tarenteser die Käsesorten Beaufort, Tome de Bauges, Reblochon und Abondance.



ABONDANCE

Die Abondance ist eng verwandt mit dem Simmentaler Fleckvieh. Ihre Milch weist einen hohen Fettgehalt auf und ist für die Käseproduktion hervorragend geeignet. Aus ihrer Milch werden die Käsesorten Bleu de Termignon, Reblochon, Abondance, Tome des Bauges und Beaufort hergestellt.



Lacaune

Auch der berühmte Edelpilzkäse Roquefort darf nur aus der Milch von Schafen der lokalen Lacaune-Rasse erzeugt werden, die ebenfalls im Zentralmassiv und in einem Umkreis von 100 Kilometern um die Ortschaft Roquefort gehalten werden. In den französischen Alpen sind gleich mehrere Käsesorten an örtliche Rassen gebunden. „Es ist ein wunderbares System, weil es den Züchtern und Erzeugern höhere Verkaufspreise für ihre Produkte verschafft“, sagt etwa der Züchter Philippe Bessart, „und dem Erhalt der biologischen Vielfalt dient.“

Montbéliard

Bessart lebt und arbeitet im Departement Jura, dessen berühmtester Käse der Comté ist. Dieser darf nur aus Milch der lokalen Rasse namens Montbéliard erzeugt werden, was ihn von anderen Bergkäsesorten unterscheidet. Zum Beispiel jener, die Jean-Marc Girard herstellt. Girards Bergbauernhof mit angeschlossener Hofkäserei liegt in der Vallée d'Abondance, deren schöner Name wörtlich übersetzt „Tal der Üppigkeit“ bedeutet. Außer dem Tal und einer Ortschaft bezeichnet er auch eine Rinderrasse sowie einen Käse. Die Gegend hat Postkartencharakter – Ber-



ge, Bauernhöfe, grüne Weiden und darauf die dunkelbraun-weiß gefleckten Rinder, deren Milch der Bauer zu einem würzigen Hartkäse verarbeitet.

Abondance

Gleichfalls ein Savoyer Hartkäse ist der Beaufort, der bei vielen als der König unter den französischen Bergkäsen gilt. Erzeugt wird er im Sommer auf den hoch gelegenen Almen der Westalpen. Vom Abondance unterscheidet er sich durch den größeren Umfang der Käselaike und durch seine Milch. Sie stammt von einer Rasse namens Tarentaise und enthält eine besondere Form von Kasein, die den Käse einzigartig in Konsistenz und Geschmack macht.



Tarenteser Rind

Der Erzeugung eines berühmten Weichkäses haben sich Emmanuel Missillier und seine Frau Nathalie verschrieben. Der Reblochon ist ein Rotschmierkäse, für den die Milch von allen drei alpinen Rassen zugelassen ist, also von Tarentaise, Montbéliard und Abondance. Doch die Missilliers konzentrieren sich ausschließlich auf die Milch der Abondance. „Beim Reblochon ist die Qualität der Milch vermutlich noch wichtiger als bei anderen Käsen“, sagt Emmanuel Missillier,



„vor allem dann, wenn man wie wir einen Reblochon fermier erzeugt.“

Anders als gewöhnlicher Reblochon wird der Fermier ausschließlich auf Bauernhöfen und nicht etwa in Milch-Kooperativen erzeugt. „Der Unterschied liegt in der Lagerung der Milch“, sagt Missillier. „Während in den Kooperativen die Milch aus der Abendlieferung gekühlt und mit jener vermischt wird, die am nächsten Morgen eintrifft, verarbeiten wir nur die Milch von unserer eigenen Herde. Und das zweimal am Tag, unmittelbar nach dem Melken.“ Das bedeutet, dass die rohe Milch weder erhitzt, sondern zudem auch nicht gekühlt wird, folglich also körperwarm und ohne jegliche Behandlung zu Käse verarbeitet wird. „Genau wie das Erhitzen tötet auch das Kühlen Mikroorganismen ab, die für die Konsistenz und die Geschmacksentwicklung des Käses von großer Bedeutung sind“, betont der Käsemacher.

Tatsächlich schmeckt Missilliers Käse intensiver und ist dabei cremiger als herkömmlicher Reblochon, bei dessen Herstellung üblicherweise erhitzte Milch verwendet wird. Es sei wichtig, dem Verbraucher all diese Unterschiede nahezubringen, sagt der Bergbauer. „Im Wert der Milch spiegelt sich die Identität und die Handwerkskunst der einzelnen Regionen wider“, sagt er. „Nur so können wir eine Alternative zu industrieller Fertigung bieten und die Almen auch weiterhin nachhaltig bewirtschaften.“

Unser Verständnis für die Lieferanten der Milch

Tierwohl

„Milch von glücklichen Kühen“ und besonders glückliche Kühe scheinen „lila“ zu sein – so jedenfalls die Werbung. „Tierwohl“ genießt neben „Nachhaltigkeit“ sehr viel Aufmerksamkeit, sowohl bei Verbrauchern als auch bei Produzenten. Der Begriff dürfte entstanden sein, als man die Schweinehaltung näher betrachtete. Wir haben hier die Hauptmaßnahmen zusammengetragen, um Tierwohl zu erreichen:

1. Möglichst viel Weidegang (**Auslauf**) soll realisiert werden.
2. Dem **Futter** wird mehr Beachtung geschenkt.
3. Durch tägliche Tierkontrolle soll **Krankheiten** vorgebeugt werden.
4. Ein Mindestmaß an **Tageslicht** soll realisiert werden.
5. **Stallluft** und **Wasser** sollen durch ständige Kontrollen besser werden.
6. **Größere Ställe** je Tier sind erforderlich.
7. **Weicher Liegeplatz** durch Matten.
8. Verbesserte **Melkanlagen**.
9. **Massagebürsten** sollen Tierwohl steigern.

Nicht nur in Deutschland, sondern in ganz Europa läuft die Diskussion mehr oder minder. So auch in der Schweiz z.B. mit folgenden Schwerpunkten:

1. Mehr Auslauf.
2. Kälber mehr als 3 Wochen bei der Mutter.
3. 2x tägliches Melken.
4. Prüfung der Trächtigkeit.
5. Jede Kuh hat einen Namen.

Werden Verbraucher gefragt, ob sie Tierwohl wollen, wird das selbstverständlich bejaht. Wenn es aber um die Bereitschaft geht, die entstehenden Kosten dieser Maßnahmen, einschließlich höherer Kontroll- und Verwaltungskosten, zu tragen, so sind nur 50 % bei der Befragung hierzu bereit. Man sollte einmal untersuchen, wie viele Verbraucher an Tierwohl denken, wenn sie vor dem Regal stehen. (Stand November 2020 und Mai 2022)

Kuhwohl

Die österreichische Arbeitsgemeinschaft (ARGE) Heumilch – übrigens immer auf unserer 2-jährigen Käsebörse zu finden – hat den Begriff „Tierwohl“ in Bezug auf die Milchlieferanten auf „Kuhwohl“ umfunktioniert:



Artgemäße Fütterung: Frische Gräser und Kräuter im Sommer sowie Heu im Winter. Vergorene Futtermittel sind verboten (z.B. Silage)!



Zum Wohl der Tiere ist eine dauernde Anbindehaltung verboten. Für ausreichend Bewegung sorgen Laufställe, Auslauf, Alm oder Weide.



Persönliche Betreuung ist uns wichtig. Dank der kleinen Tierbestände kennen die Heumilchbauern ihre Tiere ganz genau.



Tiergesundheit halten wir hoch! Bei regelmäßigen Kontrollen durch den Tierarzt wird vorbeugend das Wohlergehen der Heumilchkühe überprüft.



Frisches Wasser steht den Heumilchkühen jederzeit in ausreichendem Maß zur Verfügung!

Mit oder ohne Hörner?

Von Natur aus haben Kühe Hörner. Hornlosigkeit wird immer mehr gezüchtet.

Die Hörner haben eine vielfältige Funktion:

1. Sie unterstützen das **Riechen** und **Schmecken**.
2. Sie werden eingesetzt, wenn es um die **Rangordnung** in der Herde geht.
3. Sie dienen als „**Waffe**“, um die Herde bei **Angriffen von außen** zu schützen.
4. Mit Hörnern ist **bessere Körperpflege** möglich.
5. Sie dienen zur **Wärmeregulierung**.

Ob ein „Wegzüchten“ tiergerecht ist, dürfte bezweifelt werden. Wir verweisen auf den **Hornkuhkäse**. (Schweiz, Seite 130)



Unser Verständnis für die Produzenten / Vermarkter der Käseprodukte

Die Käsetheke lebt...!!!

Warum jetzt an dieser Stelle diese Überschrift? In diesem Sinne sind die Seiten 12 und 13 dieses Kataloges aufgebaut. Um die Käsetheke mit Leben zu füllen, braucht es Fachwissen und Leidenschaft für Käse. Der CASEUS DOMUS-Katalog ist Ihr Nachschlagewerk, um die Dinge rund um den Verkauf an der Käsetheke zu unterstützen. Wir versuchen Sie so objektiv wie möglich über alle Stufen – vom Rohstoff über die Verarbeiter und den Handel bis zu den Wünschen des Endverbrauchers – zu informieren.

Nachhaltig

Alle sprechen von Nachhaltigkeit, doch was steckt dahinter? Da es keine einheitliche Definition oder gar gesetzliche Vorschriften oder Normen zur Nachhaltigkeit gibt, kann man sich am ehesten an den 17 Nachhaltigkeitszielen der UNO orientieren. Dabei ist der Begriff schon mehr als 300 Jahre alt. Damals wurde in Sachsen gefordert, nur so viele Bäume für die Holzverarbeitung zu fällen, wie durch Aufforstung wieder gepflanzt werden konnten. Davon ist die Welt mit den heutigen Bemühungen um die Nachhaltigkeit weit entfernt. Sind doch die Ressourcen, wie wir sie bis zum Jahresende neu schaffen könnten, bereits im Mai verbraucht.

Nachhaltigkeitskonzepte

Die Fachzeitschrift „Milch-Marketing“ hat im August 2022 eine Sonderausgabe „Nachhaltigkeit“ herausgebracht. Daraus ist ersichtlich, dass alle Beteiligten die Zeichen der Zeit erkannt haben und weniger Ressourcen verbrauchen wollen, bzw. „klimaneutral“ (CO₂-Ausstoß) werden wollen. Nachfolgend einige Bereiche:

Der Boden

So soll die jahrhundertealte Kulturlandschaft mit ihrer Vielfalt durch traditionelle Landwirtschaft erhalten bleiben. Arla z.B. kümmert sich um die Bodengesundheit und Biodiversität und analysiert den Kohlenstoffgehalt.

Das Futter

Kühe als Wiederkäuer stoßen Methan aus. Untersuchungen von Arla zeigen, dass 40% der gesamten Emission der Milchbetriebe auf die Verdauung der Kühe zurückzuführen ist. Wir verweisen hier auch auf die Seite 148, die Lösungswege beschreibt. Irland, die grüne Insel, verfolgt den „Grass Fed Standard“ mit Hauptziel, die Tiere möglichst viele Tage auf der Weide und die Ernährung durch grasbasiertes Futter.

Das Tierwohl

Bitte schauen Sie sich die Seite 12 an.

Energieeffizienz und klimaneutrale Produktion (auch im Handel)

Um wettbewerbsfähig zu bleiben, ist jede Produktionsstufe sehr bemüht. Die einzelnen Betriebe berichten sehr ausführlich. Die Publikationen werden empfohlen.

Verpackungsreduzierung (weniger Kunststoff z.B.)

Nicht nur das Bemühen, weniger Material einzusetzen ist gegeben, sondern auch die Recyclingfähigkeit zu verbessern.

BIO-Konzepte

Wir verweisen auf die folgenden Seiten.

Verpackung

Für Verpackungen gibt es verschiedene Ansätze zur Steigerung der Nachhaltigkeit. Für Käse in Scheiben ist Kunststoff nach wie vor die beste Verpackung zum Erhalt der Frische und des Geschmacks des Produktes. Das Schlagwort lautet Recycling, also Wiederverwertung des Materials der Verpackung. Dabei unterscheidet man, ob der Kunststoff schon mal eingesetzt und dann zur Wiederverwendung aufbereitet (also recycelt) wurde oder ob der Kunststoff dem Recycling zugeführt werden kann. So kann aus einer Käseverpackung später ein Kinderspielzeug werden. Grundsätzlich sind recycelte Kunststoffe nicht so gut als Käse- da sie wesentlich schwerer und auch teurer sind, beziehungsweise die Anforderungen an Frischhaltung und Optik nicht mehr so gut erfüllen können. Verpackung geeignet,

Eine besondere Verpackung für Käse ist das sogenannte Pre-Packing. Hier wird Käse in Scheiben geschnitten und verpackt. Dafür werden nur unbedruckte Folien eingesetzt, die sich leichter recyceln lassen. Außerdem lassen sich hier dünnere Folien verwenden als bei der Ware aus dem Selbstbedienungsregal. Denn diese Verpackungen aus dem SB-Regal sind nicht nur dicker, sondern auch werbewirksam bedruckt, was das Material schwerer und schlechter zu recyceln macht. Dicker deshalb, weil im SB die Scheiben aufrecht stehen, was eine stabilere Verpackung erfordert.

Oft findet man auch weitere Materialien bei der Käseverpackung, wie z.B. Styropor oder Pappe. Das sieht zwar gut aus, führt aber dazu, dass sich diese Materialien nicht wiederverwerten lassen, da sie miteinander verbunden sind und sich nur schwer trennen lassen. Das kann dann nur noch verbrannt werden.



Bio



Käufer in einem Bio-Markt wissen, dass alle Thekenartikel Bio sind. Im traditionellen LEH gibt es, neben dem vielseitigen Angebot, auch Bio-Käse. Er sollte im Block angeboten werden. Wir bieten dafür Bio-Streifen.



Quelle: Milch-Marketing

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. Am 01.01.2022 ist die neue Öko-Verordnung (VO (EU) 2018/848) in Kraft getreten, ergänzt um die Verordnungen EU 2021/2304 sowie EU 2021/2306.

Was ist der Unterschied zwischen „biologisch“ und „ökologisch“?

Die Begriffe „biologisch“ und „ökologisch“ sind gleichzusetzen. Hier gibt es keine Unterschiede.

Was sind die Ziele der biologischen Produktion?

Grundsätzlich sind die Ziele der biologischen Produktion eine nachhaltige Bewirtschaftung. Das beinhaltet, dass die natürlichen Kreisläufe respektiert, die Gesundheit von Boden, Wasser, Pflanzen und Tieren beibehalten wird, die biologische Vielfalt erhalten bleibt, ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen erfolgt und höhere Tierschutzstandards eingehalten werden. Darüber hinaus sollen qualitativ hochwertige Produkte produziert werden, die der Nachfrage der Verbraucher entsprechen.

Wodurch unterscheidet sich Bio-Käse von „konventionellem“ Käse?

a. In der Tierhaltung

(Einzelheiten können Sie der Tabelle auf der nächsten Seite entnehmen)

b. In der 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.

c. In der Kontrolle

(Einzelheiten können Sie der Tabelle auf der nächsten Seite entnehmen)

d. In der Deklaration

- SB-Ware muss als Bio erkennbar sein und das EU-Siegel, die Öko-Kontrollstellennummer und den landwirtschaftlichen Ursprung tragen.
- Thekenware muss als Bio erkennbar sein und die Öko-Kontrollstellennummer des letzten Verarbeiters tragen.

e. Im Preis (teurer, weil)

- Eine konventionelle mit Kraftfutter ernährte Kuh (gelegentlich als „Turbo-Kuh“ bezeichnet) gibt bis zu 12.000 Liter Milch jährlich. Eine „Öko“-Kuh, die vornehmlich Grünfutter erhält, schafft etwa 50% davon.
- Tiere sind keine Produktionsmaschinen, sondern werden als Geschöpfe wahrgenommen, für die verantwortungsvoll gesorgt wird.
- Höhere Kosten in Produktion als bei traditionellen Herstellungsverfahren und zusätzlichen Kontrollen.
- Verwendung von hochwertigerem Futter.
- Höhere Milcherfassungskosten, da die Bio-Betriebe verstreut liegen.

Anteil biologischer Anbaufläche in ausgesuchten Ländern

Österreich	26%
Spanien	16%
Frankreich	15%
Italien	14%
Deutschland	11%

Auch Frankreich hat ein nationales Bio-Zeichen:



Den nachfolgenden Bio-Streifen (selbstklebend) können wir für die Theke liefern: 1,00 m x 0,03 m:



Neben dem europäischen Bio-Logo gibt es zusätzlich auch eine ganze Reihe von Siegeln verschiedener Bio-Zusammenschlüsse. Wir haben einmal 5 dieser Zeichen herausgesucht und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wesentliche Kriterien haben wir herausgestellt und auch in der Literatur nachgelesen, um in nachfolgender Tabelle die Unterschiede darstellen zu können.

Siegel	Hintergrund	Vorgaben	Kontrolle	Tierhaltung
 EU-Bio-Siegel	Die Bio-Vorgaben wurden 2009 für die EU vereinheitlicht. Seit 2012 tragen alle Bio-Produkte, die in einem EU-Mitgliedsstaat hergestellt werden, das EU-Bio-Siegel.	Die Produkte müssen nach den Vorgaben der EU hergestellt und gekennzeichnet werden. Entscheidend ist, dass 95% der landwirtschaftlichen Zutaten aus dem ökologischen Landbau stammen müssen.	Die Kontrolle erfolgt mindestens einmal jährlich, teilweise unangemeldet, durch eine anerkannte Öko-Kontrollstelle. Die Kontrollstelle wird auch auf dem Produkt genannt.	Das Futter sollte aus eigenem Anbau stammen. Den Tieren soll Auslauf gewährt werden. Es gibt eine maximale Besatzdichte. Präventive Antibiotika-Gaben sind verboten. Eine Teilbetriebsumstellung ist möglich.
 Deutsches Bio-Siegel	Das staatliche Bio-Siegel wurde 2001 ins Leben gerufen, um mehr Klarheit für den Verbraucher zu schaffen. Es kann zusätzlich zum EU-Logo verwendet werden.	Für das deutsche Siegel gelten keine weiteren Vorgaben. Es müssen die EU-Vorgaben eingehalten werden.	Derjenige, der das Logo verwenden möchte, muss in der Produkt- und Unternehmensdatenbank hinterlegt sein.	Es gelten die EU-Vorgaben.
 Demeter Standard	Die Vorgaben für den Verband gehen auf den landwirtschaftlichen Kurs von Rudolf Steiner aus dem Jahre 1924 zurück.	Ziel ist eine geschlossene ökologische Kreislaufwirtschaft. Das heißt z.B. dass ein Landwirt nur so viele Tiere halten soll, wie er mit seinem Land ernähren kann.	Mitglied kann nur werden, wer vom Verband aufgenommen wurde. Zusätzlich zu der gesetzlichen Kontrolle muss jedes Mitglied innerhalb des Verbandes ein Betrieb-Entwicklungsgespräch führen.	Gesamtbetriebsumstellung erforderlich. Bei Tierhaltung muss das Futter zu 100% Bio sein und soll vom eigenem Anbau oder aus anderen biodynamischen Betrieben stammen. Strengere Vorgaben für Besatzdichte und Antibiotika-Verwendung. Eine Enthornung der Kühe ist verboten.
 Naturland Standard	Der Verband wurde 1982 gegründet. Zuerst wurde regional gearbeitet, seit 1986 wird weltweit agiert.	Der Verband befasst sich unter anderem auch mit Imkerei, Waldnutzung, Kosmetik und nachhaltiger Fischerei. Es geht um einen ganzheitlichen Ansatz, der nachhaltiges Wirtschaften, Klimaschutz, Sicherung von Luft und Boden und Verbraucherschutz einschließt.	Es findet eine zusätzliche Prüfung einer unabhängigen Kontrollstelle statt. Die Prüfung kann auch unangemeldet stattfinden.	Gesamtbetriebsumstellung erforderlich. Das Futter soll zu mindestens 50% aus eigenem Anbau stammen. Verpflichtender Weidegang während der Vegetationsperiode. Verbot von ganzjähriger Silagefütterung. Strengere Vorgaben für Besatzdichte und Antibiotika-Verwendung.
 Bioland Standard	Die Gründung des Verbands fand im Jahre 1975 mit dem Ziel einer nachhaltigen Erzeugung hochwertiger und gesunder Lebensmittel im Einklang mit der Natur statt.	Wichtig ist das Wirtschaften in Einklang mit der Natur. Im Fokus stehen dabei die Artenvielfalt und ein aktiver Klima- und Umweltschutz. Außerdem wird Wert auf faire Arbeitsplatzbedingungen und Handelspartnerschaften gelegt.	Eine Anerkennungskommission prüft, ob ein Erzeuger Mitglied werden kann. Es folgen zusätzliche jährliche Inspektionen und angemeldete Stichproben.	Gesamtbetriebsumstellung erforderlich. Das Futter muss 100% Bio sein und soll aus eigenem Anbau oder von anderen regionalen Bio-Betrieben stammen. Im Sommer soll Grünfutter verwendet werden. Strengere Vorgaben für Besatzdichte und Antibiotika-Verwendung.

Vegetarisch



„Vegetarier“ sind uns schon länger geläufig. „Veganer“ kennen wir erst aus jüngster Zeit, aber nun sind sie in aller Munde, weil „vegan“ ein sehr aktuelles Thema ist. Aus

diesem Grunde hier eine Darstellung für vegetarische oder vegane Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischer Herkunft.

Kurz dargestellt:

„Vegetarisch sind Lebensmittel, welche die Anforderungen an vegane Lebensmittel erfüllen, bei deren Produktion jedoch abweichend davon

- Milch,
- Kolostrum,
- Farmgeflügeleier,
- Bienenhonig,
- Propolis oder
- Wolf fett/Lanolin, aus von lebenden Schafen gewonnener Wolle oder deren Bestandteile oder daraus gewonnene Erzeugnisse zugesetzt oder verwendet worden sein können.“

(Quelle: https://www.verbraucherschutzministerkonferenz.de/documents/top20_definition_vegan_und_vegetarisch_1510317864.pdf)

Weitergehende Ausführungen

Die Leitsätze betonen ausdrücklich in ihrem Ausschnitt „Herstellung“, dass eine Ähnlichkeit mit dem in Bezug genommenen Lebensmittel erreicht werden soll. Bei den „Beschaffenheitsmerkmalen“ wird darauf hingewiesen, dass Original und Ersatz Unterschiede haben können.

Hinsichtlich der „Bezeichnung und Aufmachung“ soll gut und deutlich sichtbar „vegetarisch“ oder „vegan“ erscheinen. Geschützte Bezeichnungen (siehe Seiten 29 – 31) dürfen nicht verwendet werden.

Im Punkt 2 „Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte vegane und vegetarische Lebensmittel“ werden folgende Gruppen besonders beschrieben:

- Fleisch und Fleischerzeugnisse,
- Fisch und Fischerzeugnisse mit Krebs- und Weichtieren,
- Feinkostsalate,

nicht aber Molkereiprodukte.

Warum nicht?

Eventuell deshalb weil im 1. Punkt der Leitsätze klar geregelt ist, dass nationale und EU-Regeln vorgehen. Und hier sind insbesondere genannt die

- Käseverordnung,
- Milcherzeugnisverordnung,
- Butterverordnung,
- Konsummilch-Kennzeichnungsverordnung.





Kurz dargestellt

„Vegan sind Lebensmittel, die keine Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine

- Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen und Enzyme) oder
- Verarbeitungshilfsstoffe oder
- Nichtlebensmittelzusatzstoffe, die auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden, die tierischen Ursprungs sind, in verarbeiteter und unverarbeiteter Form zugesetzt oder verwendet worden sind. Mikroorganismen (Bakterien, Hefe und Pilze) sind nichttierischen Ursprungs und werden gegebenenfalls auch in Lebensmitteln verwendet, die als „vegan“ ausgelobt werden.“

(Quelle: https://www.verbraucherschutzministerkonferenz.de/documents/top20_definition_vegan_und_vegetarisch_1510317864.pdf)

Weitergehende Ausführungen

Wir beziehen uns als Quelle auf die **Leitsätze** vom 4.12.2018 (BAnz AT 20.12.20148 B1, GMBI 2018 S.1174), welche die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) entwickelte.

Die **Leitlinien** wurden 2018 geschaffen. Sie sind keine verbindliche Rechtsnorm, werden aber im Lebensmittelrecht zur Auslegung

der entsprechenden Regelungen herangezogen. Die Zunahme, insbesondere von veganen Produkten mit entsprechenden Anträgen, führten dazu, dass der Fachausschuss erneut zusammenkam, um obige Leitsätze anzupassen und Bestimmungen zu schaffen bei Ähnlichkeit vom Original- und Ersatzprodukt. Es ergab sich aber kein Konsens, **sodass die Leitsätze aus 2018 weiterhin gelten.**

Sonstiges

Wir verweisen auf die Bemerkungen im Bereich vegetarische Lebensmittel (siehe Seite 16). Die Ausführungen können identisch auf vegetarische Produkte angewandt werden.



Ohne Milch gäbe es keinen Käse

Nur 11 der zahlreichen Säugetiere liefern dem Menschen die Milch:

- | | | |
|----------------|----------------|------------------|
| 1. Kuhmilch | 5. Stutenmilch | 9. Lamamilch |
| 2. Ziegenmilch | 6. Kamelmilch | 10. Rentiermilch |
| 3. Schafmilch | 7. Elchmilch | 11. Yakmilch |
| 4. Büffelmilch | 8. Eselmilch | |



Die **Kuhmilch** als Vorzugsmilch ist Rohmilch, die nicht über 40 °C erhitzt werden darf.

Homogenisierte Milch: Die Fettkügelchen in der Milch werden zerkleinert.

Schwedenmilch: Spezielle Bakterien bewirken das Eindicken der Milch, sie wird cremiger.

Wärmebehandelte Milch: thermisiert: 57–68 °C mind. 15 Sek. bis max. 30 Sek.

pasteurisiert: Dauererhitzt: 62–65 °C für 30–32 Min.

Kurzzeiterhitzt: 72–75 °C für 15–30 Min.

Hocherhitzt: 85–127 °C min. 4 Sek.

Ultrahoherhitzt: bei 135 °C im Durchfluss (UHT-Milch) mindestens 1 Sek.

sterilisiert: bei 110 °C mind. 20–30 Min. lang in der Fertigpackung

kochen: erhitzen bis zum wiederholten Aufkochen der Milch

Weitere Informationen über Rohmilch entnehmen Sie bitte Seite 20.



Die **Ziegenmilch** unterscheidet sich zur Kuhmilch wie folgt:

- Ziegenmilch gerinnt um 50 % schneller.
- Die Molkenablaufzeit ist doppelt so lang und der Bruch ist weicher, daher werden überwiegend Ziegenweichkäse produziert.
- Ziegenkäse reifen langsamer.
- Ziegenmilch hat 2 mal mehr Vitamin A, 3 mal mehr Vitamin D und 20 % mehr Vitamin C.
- Ziegenmilch kann vom Organismus leichter verdaut werden. Durchschnittlich 20 Minuten gegenüber 2–4 Stunden bei Kuhmilch.
- Ziegenmilch hat einen geringeren Laktosegehalt, daher vertragen Menschen mit Intoleranz Ziegenmilch besser.
- 20% Proteine tragen zur Erhaltung der Muskelmasse bei, daher ist Ziegenkäse eine interessante Alternative zu Fleisch und Fisch.
- Ziegenmilch nimmt viel schneller Außengerüche auf, als z.B. Kuhmilch. Dadurch wird beim „falschen“ Käsen – d.h. die Milch bleibt zu lange im Stall – der Käse „bockig“.
- **Weiteres Seite 109 „Die Ziege“**



Die **Schafmilch** hat folgende Besonderheiten:

- Schon seit Jahrtausenden werden Schafe in Gebieten gehalten, wo die Futterverhältnisse für Kuhhaltung nicht ausreichen.
- Schafmilch ist sehr bekömmlich; auch durch den hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren.
- Ernährungsforscher stellten heraus, dass in Gegenden, wo überwiegend Schafzucht betrieben wird, die Menschen überdurchschnittlich alt werden.
- Der Eiweißgehalt liegt ca. 48 % höher als bei Kuhmilch.
- Aufgrund der anderen Eiweißzusammensetzung ist Schafmilch – genau wie Ziegenmilch – besonders für Kuhmilchallergiker geeignet.
- Gegenüber Kuhmilch hat Schafmilch ca. 20 % mehr Mineralstoffe.
- Die Haltbarkeit von Schafmilchprodukten (wie Feta) macht sie in vielen Kulturkreisen zu attraktiven Lebensmitteln.
- Schafmilch(-käse) schmeckt aufgrund der vielen verschiedenen enthaltenden Aromastoffen besonders würzig.
- **Weiteres Seite 94 „Das Schaf im Schatten der Ziege?“**



Zur **Büffelmilch** gibt es interessante Informationen:

- Büffelmilch ist die am zweitmeisten konsumierte Milch nach der Kuhmilch.
- Ursprünglich stammen die Wasserbüffel aus Asien. Ein weiteres weltweit bekanntes Gebiet für Büffelmilch ist Kampanien im Süden von Italien.
- Mit knapp 8 Gramm Fett pro Liter ist Büffelmilch doppelt so gehaltvoll wie Kuhmilch. Dies bedeutet ein Mehr an gesunden essentiellen Fettsäuren, signifikant mehr Kalzium, Biotin und Vitamin C.
- In Büffelmilch findet man ausschließlich das reine Vitamin A (in Kuhmilch ist auch dessen Vorstufe Karotin enthalten), was die auffällige weiße Farbe verursacht.
- Geschmacklich weist die Milch eine gehaltvolle Note aus Eselmilch auf, die auf den hohen Anteil an Eiweiß, Fett und Laktose zurückzuführen ist.
- Dennoch ist Büffelmilch deutlich besser verträglich für Menschen mit Laktoseintoleranz.
- Der preisliche Unterschied von mehr als 100% zu Kuhmilch ist bedingt durch die limitierte Menge an Büffelmilch. Eine Kuh kann bis zu 50 Liter Milch pro Tag liefern, während es beim Büffel lediglich 8–10 Liter sind.

Ohne Milch gäbe es keinen Käse



Schon Dschingis Khan wusste, dass **Stutenmilch** seinen Kriegern Kraft, seinen Kindern Gesundheit und seinen Frauen Schönheit verlieh. Auch die Römer und Ägypter wussten von der Heilkraft, denn Stutenmilch gehört zu den Albumin-Globulinen. Sie ist eine dünnflüssige, fettarme, vitaminreiche Milch und hat einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren. Die biologische Wertigkeit ist durch essenzielle Aminosäuren und Polipeptide bedingt. Cleopatra badete regelmäßig in Milch von Pferde- und Eselstuten. Käse aus 100% Stutenmilch kann aufgrund der Zusammensetzung der Milchbestandteile technisch nicht produziert werden. Nur unter Zugabe von Ziegenmilch ist eine Herstellung möglich. Die Milch wird für Tinkturen und in Cremeform zur Schönheits- und Körperpflege verwendet.

Stutenmilch können Sie auf dem Hof Freudenhagen kaufen: www.stutenmilch-hof.de



Über Jahrtausende hinweg hat sich das **Kamel** perfekt an seine unwirtliche Umgebung angepasst. Es verspeist ohne Probleme dorniges, fast vertrocknetes „Grünzeug“. Trotz hoher Temperaturen muss das Kamel nur alle 10-15 Tage trinken. Das Kamel ist Last- und Reittier. Das Fleisch und die Milch sind nahrhaft, das Fell wärmt und der Dung dient als Brennmaterial. Inzwischen hat man festgestellt, dass sich das Kamel bestens für die Viehzucht eignet. Kamelmilch ähnelt in Vitamin C-Gehalt, Konsistenz und Geschmack der Kuhmilch. Auch Käse wird aus Kamelmilch produziert. Einfuhr und Verkauf dieser Produkte ist schwierig, da nach der deutschen Käseverordnung Käse neben Kuhmilch nur aus Büffel-, Ziegen- und Schafmilch hergestellt werden darf. Kamele sind sehr intelligent. Deshalb sind in Arabien die Bahnen für Kamelrennen immer 10–12 km lang. Kommt ein Kamel nämlich an einer Stelle zweimal vorbei, hält es an. Es denkt: „Hier war ich schon einmal. Ich bin doch nicht blöd und renne hier zweimal lang“. Info: Kamele mit einem Höcker werden „Dromedar“ genannt; Kamele mit zwei Höckern sind „Trampeltiere“.



Aus **Elchmilch**, wird in Schweden Elchkäse produziert. Elchmilchkäse ist eine teure Rarität (500 € pro Kilo), da Elche sich nicht so leicht domestizieren lassen wie z.B. die Kühe.

Elche sind keine Herdentiere und müssen an den Menschen gewöhnt sein, um überhaupt gemolken zu werden: Nur Elchkühe, die auf Zuruf kommen, werden per Hand gemolken. So liegt der Ertrag pro Jahr im Idealfall bei 300 Liter – eine Kuh bringt um die 10.000 Liter.

Elchkäse besitzt ein deutlich kräftigeres Aroma als Kuhmilch und erinnert mit seinem leicht säuerlichen Geschmack an den griechischen Feta. Außerdem ist Elchmilch sehr gesund. Sie enthält deutlich mehr Fett, Proteine und Aminosäuren als Kuhmilch. Entscheidender ist auch der hohe Anteil an Lysozymen.



Der Pule, Käse aus **Eselmilch**, ist der teuerste Käse der Welt. Das Kilogramm Pule kostet 1.000 €.

Der hohe Preis rechtfertigt sich dadurch, dass der seltene und fast ausgestorbene Balkanesel ausschließlich von einem serbischen Bauern in der Nähe von Belgrad gehalten wird, und die Eselstuten sehr wenig Milch geben – etwa 250 ml pro Tag.

Der Pule hat die Form eines Kegelstumpfes und ein Gewicht von 50 g. Der Käse ist weiß und bröcklig und erinnert an den spanischen Manchego-Käse.



Aus **Lamamilch** könnte man Süßkäse oder auch Sauerkäse produzieren.

Das Lama speichert aber seine Milch nicht im Euter, sondern die Milch wird direkt beim Saugvorgang an das Jungtier abgegeben.

Lamamilch enthält durchschnittlich 86 % Wasser, 4,23 % Protein, 3,15 % Fett und 5,93 % Milchzucker. Im Vergleich zu Kuhmilch enthält Lamamilch mehr Eiweiß und Milchzucker. Sie ist für Personen mit einer Laktoseunverträglichkeit nicht geeignet. Lamamilch enthält auch mehr Kalzium (1701 ppm), Phosphor und Kalium als Kuhmilch. Der Fettgehalt entspricht dem Fettgehalt von Kuhmilch. Obwohl Lamamilch aufgrund der hohen Mineralstoffanteile gesund ist, wird das Lama wegen der geringen Populationsgröße und der speziellen Art der Milchbildung nicht für die Gewinnung von größeren Milchmengen eingesetzt.



Die halbzahmen Herden werden in Russland, Skandinavien und Alaska gehalten.

Eine **Rentierkuh** gibt 30-80 Liter Milch jährlich.

Diese Milch hat einen Fettanteil von 18-24%.

Es gibt eine geringe Rentierkäse-Produktion.

Die Käsemasse wird zum Trocknen an der frischen Luft aufgehängt und wird dadurch sehr haltbar.



Yaks sind eine Rinderart, die im zentralasiatischen Hochland (Nepal) gehalten wird. Eine Chauri, das weibliche Yak, gibt ca. 41 Liter Milch pro Tag. Diese Milch ist mit einem ca. 6,5% Anteil sehr fettreich. Yakkäse ist eine Spezialität aus Nepal, der in geringen Mengen dort verkauft wird. Die Käse werden zur Verlängerung der Haltbarkeit stark getrocknet und gepresst oder geräuchert. Yakmilchkäse von 2016 mit einem MHD 2123 kann im ECC begutachtet werden.

Weiteres Seite 6 „Weiterentwicklung des Käses“.

Bemerkungen zur Milch

Die Rohmilch

Wenn wir Rohmilch definieren möchten, können wir dieses mit wenigen Worten tun. Bei Rohmilch sprechen wir von einer naturbelassenen, unbehandelten, nicht erhitzten Milch, denn genau das ist sie. Es ist die traditionelle Form der Milchverarbeitung bei der Käseherstellung. Pasteurisierung, das Erhitzen, kannte man vor hunderten von Jahren nicht. Man wusste nur, dass die Milch, wenn sie nicht zügig nach dem Melken verarbeitet wird, säuert. Daher war eine schnellstmögliche Verarbeitung unentbehrlich. Die meisten Käsesorten mit geschütztem Ursprung werden aus Rohmilch in kleineren Käsereien oder sogar direkt auf dem Hof hergestellt. Rohmilch wird streng kontrolliert und besteht aus Wasser, aber auch aus allen typischen Inhaltsstoffen wie

Vitaminen, Mineralstoffen, Eiweiß, Laktose, Fett und auch Spurenelementen. Sie rahmt natürlich auf, d.h. das Fett (Rahm oder Sahne) setzt sich oben auf der Milch ab. Sie wird nicht homogenisiert, d.h., das MilCHFett wird nicht zerkleinert, sondern bleibt in seiner ursprünglichen Struktur vorhanden. Die natürliche Milchflora bleibt bestehen. Hier geht es um das Vorkommen und die natürliche Vielfalt von Bakterien, Hefen und Pilzen in der Milch. Diese sorgen im späteren Käse für Geschmack, Aromenentwicklung und beeinflussen die Reifung des späteren Käses. Rohmilch wird nicht erhitzt. Sie wird nach dem Melken direkt heruntergekühlt und bei der Käseherstellung nicht über 40°C erwärmt. Die Verarbeitung von Rohmilch muss innerhalb von 24 Stunden erfolgen. Sie macht einen

Käse „spannend“, denn jede Jahreszeit und ihr Futter bringt andere Aromen im Käse hervor. Man sagt, die besten Käse entstehen aus Sommermilch. Durch die Fütterung und Haltung der Tiere, die Bewegung und die schonende Verarbeitung der Milch wird maßgeblich zur Qualität und der Zusammensetzung der Milch und des späteren Käses beigetragen. Und noch eine wichtige Info: bei den meisten Käsen aus Rohmilch ist bei der Milcherzeugung die Fütterung von Silage (vergorenem Futter) untersagt. **Es ist eine traditionelle Fütterung von Heu im Winter und frischem Gras im Sommer. Im Winter ist die Zugabe einer kleinen Menge Mineralstoff-Getreideschrot erlaubt. Eine Silage-Fütterung kann zu ungewollten Rissen oder Löchern im Teig führen.**

Was ist „laktosefreie“ Milch (bzw. laktosefreier Käse)?

Normalerweise wird der Milchzucker, die Laktose, im Dünndarm in die Zuckerbausteine Glukose und Galaktose gespalten. Notwendig für die Aufspaltung ist ein Enzym namens Laktase. Im Erwachsenenalter arbeitet nur noch bei etwa 25 % der Menschen dieses Enzym, und zwar vor allem bei Europäern. In Asien und Afrika verlieren sogar über 90 % der Menschen dieses Enzym im Laufe des Erwachsen-

werdens. Was in anderen Ländern also fast ganz normal ist, nämlich dass Erwachsene keine Milch vertragen, wird hierzulande beinahe als Krankheit angesehen. Ist zu wenig Laktase vorhanden, kann der Milchzucker nicht aufgespalten werden, und so gelangt er in untere, mit Bakterien besiedelte Darmabschnitte.

Die Bakterien nutzen ihn als Nährsubstrat und „hinterlassen“ große Mengen an Ga-

sen und Säuren. Die Säuren ziehen Wasser in den Darm, was verstärkte Darmbewegungen provoziert. Die Folgen sind Bauchschmerzen, Blähungen und Durchfall. **Faustregel: Wenn Käse länger lagert (nach ca. 3 Monaten), ist der Milchzucker durch die Reifung abgebaut und kann unter Hinweis darauf als laktosefrei angeboten werden.**

Was darf sich „Milch“ nennen, ist aber keine?!

Die verschiedenen tierischen Milchsorten dürfen sich „Milch“ nennen. Drei weitere Produkte dürfen den Zusatz „Milch“ tragen, nämlich

1. **Liebfrauenmilch**
2. **Frischmilch und**
3. **Kokosmilch.**

Alle anderen Milchbezeichnungen sind **rechtlich unzulässig** und sollten den Zusatz „Drink“ erhalten.

Hier die wichtigsten:

Der Sojadrink

Die Sojabohne ist eine in Ostasien beheimatete Pflanze, deren Hauptanbaugebiet sich nach Amerika verlagert hat. Der Sojadrink ist kalziumarm und enthält keine Laktose (Milchzucker). Wird sie traditionell gewonnen, hat sie einen starken Bohnengeschmack, doch moderne Herstellungsarten reduzieren den Geschmack, und der Sojadrink wird milder. Auch andere Sojaprodukte, wie Soja-Joghurt oder Tofu, erfreuen mittlerweile den Gaumen vieler Verbraucher. Tofu wird oft auch als Sojabohnenquark bezeichnet. Er wird durch Ausfällen aus Sojamilch hergestellt und wird in Textureigenschaften wie „soft“ und „firm“ eingeteilt.

Der Mandeldrink

Der Mandeldrink wird aus Mandeln und Wasser hergestellt und hat einen leicht süßlichen Mandelgeschmack, eine angenehm milchige Konsistenz und ist reich an gesunden Fetten.

Der Haferdrink

Milch aus Getreide? Er schmeckt auch danach und hat einen hohen Ballaststoffgehalt. Oft wird dem Drink noch ein Schuss Pflanzenöl zugefügt. So enthält er dann ein- und mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Wenn man ihn erhitzt, wird er wegen der enthaltenen Stärke dick und sämig.

Der Reisdink

Diese vegane Milchvariante weist weder viel Geschmack noch Vitamine auf, dafür zeichnet er sich durch seine Schlichtheit aus. Er ist fettarm und kohlenhydratreich. Außerdem enthält er keine Laktose und keine Allergene wie Nüsse, Gluten oder Soja. Somit ist er für Sportler und Allergiker gut geeignet.

Weitere Drinks

Hanfdrink	Nussdrink
Erbsendrink	Cashewdrink
Lupinendrink	

Die ARGE Heumilch Österreich beschreibt sehr gut:



Gut fürs Klima. Gut für die Artenvielfalt. Heumilch: einfach urgut.

*Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung.
Traditionell erfolgt die Fütterung angepasst an den Lauf der Jahreszeiten:
Heumilchkühe bekommen frische Gräser und Kräuter im Sommer sowie Heu im Winter.
Als Ergänzung erhalten sie Getreideschrot. Vergorene Futtermittel sind verboten.*

Die nachhaltige Heuwirtschaft ...

... sorgt für Tierwohl

- Artgemäße Fütterung mit frischen Gräsern, Kräutern und Heu sorgt für Tiergesundheit.
- Ausreichend Bewegung durch 120 Tage Weide oder Auslauf bzw. Laufstallhaltung. Eine dauernde Anbindehaltung ist verboten.



... schützt das Klima

- Durch die Bewirtschaftung des Dauergrünlands bleibt Kohlenstoff im Boden gebunden, der bei Umbruch, z.B. zu Acker, als CO₂ in die Atmosphäre entweichen würde.
- Dauergrünlandböden speichern sogar mehr CO₂ als der Wald.

... fördert die Artenvielfalt

- Viele Flächen werden erst gemäht, wenn eine Vielzahl der Gräser und Kräuter in voller



Blüte steht und die Artenvielfalt am größten ist.

- Durch eine gestaffelte Mahd bleibt für Bienen, Schmetterlinge und Niederwild stets Lebensraum erhalten.

... schont Ressourcen und pflegt die Böden

- Kleine Tierbestände – im Schnitt 17 Kühe – ergeben moderate Düngemengen und schonen Boden und Wasserkreislauf.
- Gentechnisch veränderte Futtermittel aus Übersee sind verboten.

... liefert nachhaltige Produkte

- Geschmackstests bestätigen: Ein höherer Artenreichtum im Futter sorgt für ein unverwechselbares Aroma der Heumilch.

- Durch den Verzicht auf vergorene Futtermittel kann aus Heumilch Käse ohne intensive mechanische Behandlung und ohne Konservierungsstoffe hergestellt werden.



Eine „garantiert traditionelle Spezialität“



Die Heuwirtschaft überzeugte auch die Europäische Union. Sie hat Heumilch mit dem EU-Gütesiegel

g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – ausgezeichnet. Heumilch g.t.S., Ziegen-Heumilch g.t.S. und Schaf-Heumilch g.t.S. sind somit für Konsumenten ein Garant für noch mehr Qualität und Unverfälschtheit.

Mehr Informationen auf www.heumilch.com



Wie wird aus Milch Käse?

Produktionsschritte	Hartkäse	Schnittkäse	hf. Schnittkäse	Weichkäse	Frischkäse
1. Pasteurisieren (siehe Kuhmilch Seite 18) kurzfristiges Erhitzen der MILCH, um Bakterien zu reduzieren.	Das Pasteurisieren oder Thermisieren kann entfallen, dann wird der Käse mit „Rohmilch“ hergestellt, die mehr geschmackliche Feinheiten aufweist. Bei der Mikrofiltration wird die Milch nicht erhitzt, sondern so fein gefiltert, dass Bakterien zurückgehalten werden. Die Original-Milchflora der Rohmilch ist dann aber nicht mehr vorhanden.				
2. Fettgehalt einstellen nein = ca. 48 % F.i.Tr. entrahmen = 20-45 % F.i.Tr. Rahm dazu = 50-75 % F.i.Tr.	nach Bedarf	nach Bedarf	nach Bedarf	nach Bedarf	nach Bedarf
3. Schimmelpkulturen hinzufügen (fördert Reifung und Aroma-Geschmacksbildung).	nein	nein	eventuell z.B. Edelschimmel	eventuell z.B. Camembert	nein
4. Dicklegen der Milch durch Lab = Enzym (Chymosin) aus Kälbermagen oder durch Mikroorganismen erzeugt. Auch pflanzliches Lab (Labkraut, Feigen und Disteln)	Lab	Lab	Lab	Lab	Säuerungskulturen
5. Schneiden der geronnenen Milch, je feiner geschnitten, umso besser trennen sich Bruch und Wasser (Molke) (Größe des Bruchs).	sehr fein sehr kleine Körner (Weizen)	fein kleine Körner (Erbsen)	grob größere Körner (Haselnuss)	größer große Körner (Walnuss)	es wird gerührt und zentrifugiert, ein „Brei“ entsteht
6. Erwärmen* und Rühren der Käsekörner (Bruch)	stark lange	weniger stark lang	gering kurz	keine kurz	kühlen nein
7. Formen des Bruchs, wobei bereits die Molke abläuft.	Die Käsekörner (Bruch) werden in Formen gefüllt.				(abfüllen)
8. Pressen Süßmolke läuft ab, Sauermolke läuft ab.	stark	schwächer	schwach	nein	nein
9. Salzbad Salz wird aufgenommen, Wasser wird abgegeben (dient der Rindenbildung und Haltbarmachung).	1 - 3 Tage	etwa 1 Tag	einige Stunden	wenige Stunden	nein
10. Gären Milchzucker wird zu Milchsäure, Gas wird freigesetzt, kann nicht entweichen und bildet dadurch Löcher im Käse.	ja	ja	ja	nein	nein
11. Reifen** im Reifelager, Reifekeller, in der Höhle u. a. Reifungstemperatur	3-30 Monate 12 - 15 °C	1-6 Monate 10 - 12 °C	2-4 Wochen 10 - 12 °C	einige Tage mit gewaschener Rinde: 9 - 11 °C mit weißem Schimmel: 8 - 10 °C Edelschimmelpilz: 4 - 8 °C	nein
Wassergehalt ca. Trockenmasse ca.	35 - 40 % 65 - 60 %	41 - 51 % 59 - 49 %	50 - 56 % 50 - 44 %	57 - 65 % 43 - 35 %	82 % 18 %



Der Kupferkessel ist eines der wichtigsten Utensilien beim Käse-machen.



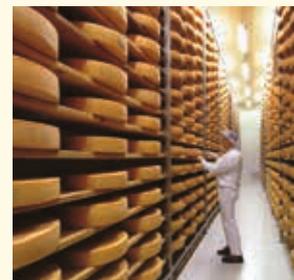
Die Käseharfe zerteilt die dickgelegte Milch.



Mit dem Käsetuch hebt der Senner den Käse aus dem Kupferkessel.



Das so genannte Schmirren ist ein wichtiger Schritt bei der Käseerzeugung.



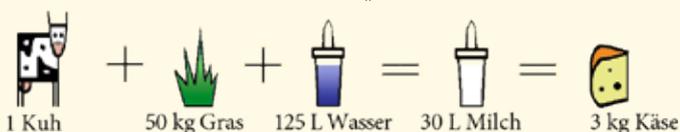
Im Käsekeller kann der fertige Käse in Ruhe reifen.

* Nachbrennen:

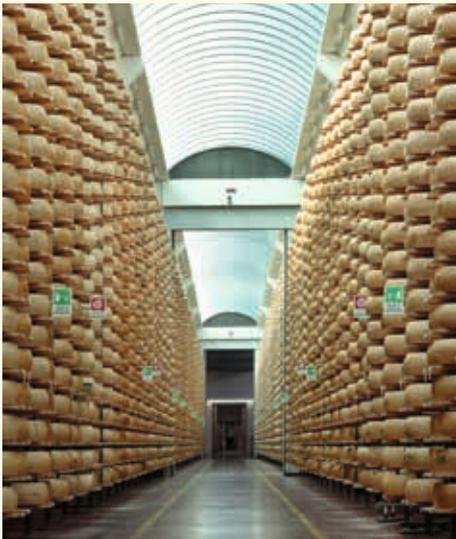
Das Nachbrennen ist ein Produktionsschritt, der bei der Hart- und Bergkäseproduktion eingesetzt wird. Das Bruchkorn wird in der Molke nochmals auf ca. 58 °C erhitzt. Hierdurch wird dem Käsebruch noch mehr Wasser entzogen und der spätere Käse wird dadurch länger lagerfähig.

** Reifungskristalle:

Bei der Reifung findet ein kontrollierter Abbau von Eiweiß, Fett und Milchzucker statt. Durch eine längere Reifung (ab ca. 10 Monaten) bilden sich im Käseteig Reifungskristalle, welche zum größten Teil aus Eiweiß bestehen. Bei länger gereiften Lochkäsen sind diese Kristalle auch in den Löchern zu finden. Diese Käse werden auch als „Kristallkäse“ bezeichnet.



Der Käse ist da!



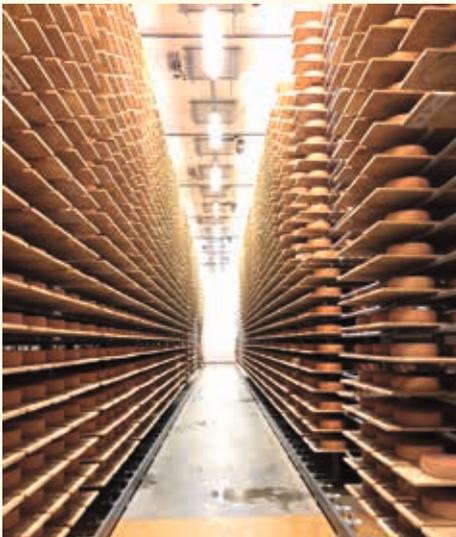
Modern, für Wenderoboter geeignet



Typische Käseherden



Die Hofkäserin zeigt ihre Liebe zum Käse



Unten die Schienen des Roboters



Das Waschen und Schmieren steht im Mittelpunkt der Reifung



Konkave (nach innen) Form, typisch Abondance



Der Käsemeister freut sich über seinen gelungenen Käse

Ein Plädoyer für die Theke



Vielen Dank an Familie Sostmann aus Bramschel

Fachwissen und Leidenschaft

Käse gilt als ein beliebtes Milcherzeugnis in Deutschland. So wurden hierzulande im Jahr 2020 rund 25 Kilogramm Käse pro Kopf konsumiert. In den vergangenen Jahrzehnten ist dabei der Pro-Kopf-Konsum von Käse gestiegen. Zum Vergleich: Im Jahr 2000 lag der Pro-Kopf-Verbrauch noch bei 21 Kilogramm (Quelle: statista.com). Das liegt nicht nur an der Produktvielfalt, die in den letzten Jahren enorm zugenommen hat, sondern auch an den ständig steigenden Ansprüchen der

Verbraucher. Hinzu kommt der Wunsch der Kundinnen und Kunden nach einer kompetenten Beratung und Information. Die Bedienungstheke ist und bleibt hierfür die ideale Plattform.

Mit einer repräsentativen Auswahl an Käse und entsprechenden Zusatzartikeln kann nur an der Käsetheke fachgerecht auf die Wünsche der Kunden eingegangen werden. Wie man das am besten macht, erfahren Sie auf den folgenden Seiten.

Erfolgreich verkaufen

1.

Die Entscheider in den Zentralen

1. erkennen die Käsetheke als Profilierungsinstrument für Frischwaren.
2. leiten alle erforderlichen Informationen an das Verkaufspersonal weiter.
3. kontrollieren die Personaleinsatzpläne.
4. bieten ihre Hilfe und ihr Wissen an und unterstützen die Weiterbildung.
5. sorgen für Transparenz betriebswirtschaftlicher Kennziffern der Abteilung.
6. haben ein „offenes Ohr“ für die Sorgen und Nöte der Verkaufsmitarbeiter.

2.

Die verantwortlichen Manager im Markt

1. erkennen die besonderen Schwierigkeiten, denen das Thekenpersonal ausgesetzt ist.
2. wissen um die Bedeutung einer guten Käseabteilung zur Profilierung gegenüber dem lokalen Wettbewerber.
3. erfassen die Wichtigkeit kooperativer Zusammenarbeit.
4. setzen Maßnahmen der Zentrale um und beziehen dabei Anregungen ihrer Mitarbeiter mit ein.
5. fördern teambildende Maßnahmen.
6. erkennen die Bedeutung gezielter Werbung für Käsespezialitäten.
7. stellen Technik, um Schwund und Personalkosten zu reduzieren.

3.

Die Käsetheke

1. verfügt über ein für die Theke notwendiges komplettes Verkaufsequipment.
2. prüft die Schneidwerkzeuge auf Schärfe und Vollständigkeit.
3. prüft den hygienischen Zustand der Schneidbretter und ihre Beschaffenheit.

4.

Das Thekenpersonal

1. verfügt über Kompetenz und Initiative in allen Bereichen.
2. achtet auf Personalhygiene und gepflegtes Äußeres.
3. hat saubere Arbeitskleidung.
4. unterbreitet Vorschläge für die Sortimentsgestaltung und Aktivitäten.
5. pflegt Freundlichkeit und kompetente Beratung gegenüber dem Kunden.
6. bildet sich weiter durch Schulungen und Ausbildungen zum Käsesommelier.
7. gibt erworbenes Wissen an Kollegen weiter.

5.

Das Sortiment

1. ist wirtschaftlich und kundenorientiert gestaltet.
2. richtet sich nach dem Verkaufstellentyp und Umfeld des Marktes.
3. hat eine ertragsorientierte Auswahl.
4. ist abhängig von der Thekengröße.
5. präsentiert ein hochwertiges Pre-Pack-Sortiment als Ergänzung zum Thekensortiment.
6. richtet sich nach einer Kosten-Nutzen-Rechnung bei WKZ-Beträgen.
7. wird nach einer richtigen Auslistungspolitik regelmäßig optimiert.
8. zeichnet sich durch eigene Frischkäsekomposition aus.

6.

Die Warenpräsentation

1. berücksichtigt die standortindividuellen Besonderheiten (soziodemografisches Umfeld).
2. beachtet die anerkannten und in der Praxis erfolgreich durchgeführten Leitlinien.
3. bietet immer eine erste, grobe Orientierungshilfe für den Kunden.

4. gewährleistet die räumlich nahe Zuordnung des Preisschildes zur Ware.
5. führt mehrmals täglich Kontroll-Checks der Theke aus Sicht des Kunden durch.
6. achtet darauf, dass die Schnittflächen der Käselaike nach vorne zum Kunden weisen.
7. sorgt dafür, dass die Schnittflächen mit Folie abgedeckt sind (Austrocknungsverluste).
8. hebt Spezialitäten optisch besonders hervor.
9. animiert den Kunden nach eigener Wahl zu probieren.
10. legt die Aufschnittware nach Verwendung – Schnittfläche mit Folie abgedeckt – wieder zurück in die Thekenauslage.
11. legt maximal nur zwei Laibe übereinander.
12. strebt eine Wasserfallplatzierung an.
13. platziert Bio-Produkte im Block.
14. setzt die HACCP-Vorgaben um.

7.

Die Käsethekenzone

1. fördert den Erlebniskauf durch Warenträger in attraktiver Umgebung.
2. schafft ein appetitanregendes Ambiente.
3. reizt zum Probieren (neuer, unbekannter Sorten).
4. bietet Ideen rund um den Käse (Rezepte, Infokarten, Zeitschriften).
5. präsentiert Zusatzartikel (z.B. Käsehobel, Senfsaucen, Gebäck, Fruchtbrot).
6. errichtet – wenn möglich – einen Schneidetisch mit abverkaufswirksamer Platzierung.

8.

Der Standort

1. berücksichtigt die Käsetheke als Mittelpunkt des Frischecenters.
2. achtet auf die betriebswirtschaftlich sinnvolle Entlastung des Personals durch Pre-Packaging.
3. erschafft – wenn möglich – ein Frischecenter mit Käsetheke als Mittelpunkt.
4. lagert unproblematische Schnelldreher aus.

Was ist beim Einkauf von Käse an der Theke wichtig?



Quelle: POSpulse, August 2021

Wo wird Käse im Lebensmittel-Einzelhandel gekauft?

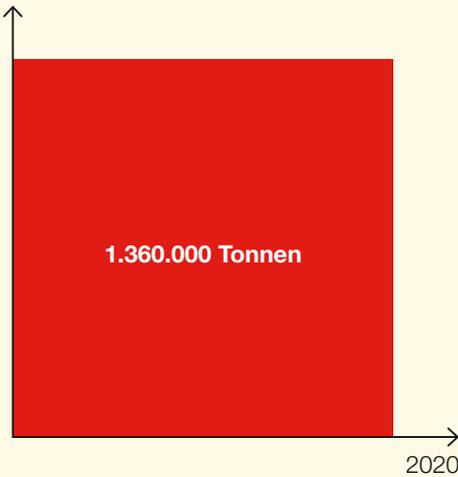


Quelle: POSpulse, August 2021

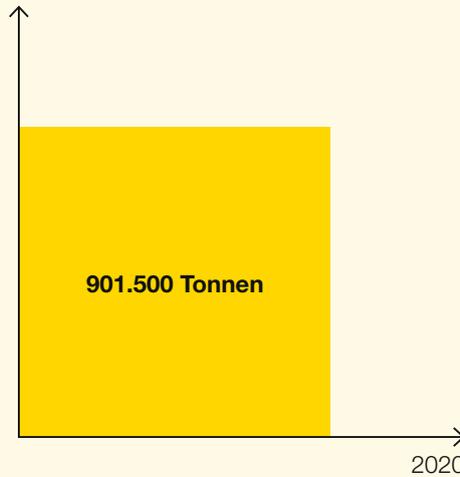


Daten zum Käse

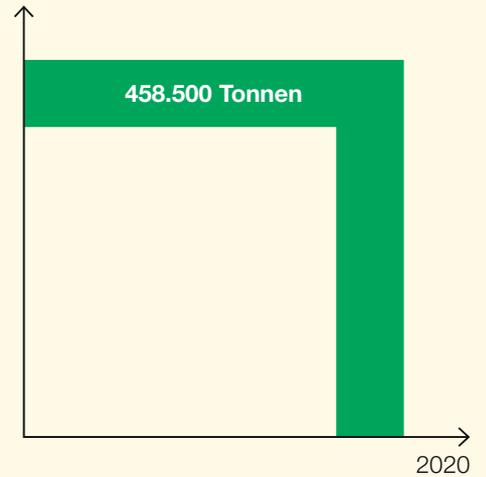
Export von Käse
in Deutschland



Import von Käse
in Deutschland



Exportüberschuss von Käse
in Deutschland



Uns interessiert nicht der Export von deutschem Käse. Für die Käsetheke hier in Deutschland bleibt noch genügend Produktion übrig. Von Interesse sind aber die Käseimporte, soweit sie in die Käsetheke dringen. Siehe Seite 2 unseres Kataloges.

Fazit:
Per Saldo exportiert Deutschland mehr als es importiert.



Quelle: Statistisches Bundesamt, © Statista 2021

Natürlich geht nur ein kleiner Teil in die Theke. Die Hauptmenge wurde als SB-Ware oder auch Schmelzrohware abgesetzt. Trotzdem ergeben diese Zahlen für uns ein besseres Verständnis für die ausländischen Käsesorten in der Theke. In ganz Europa ist die deutsche Käsetheke im Angebot am internationalsten.

Platzierungsvorschlag

Die Platzierungen der Käse in der Theke spiegeln immer ein Stück Individualität wider und passen sich den regionalen und saisonalen Anforderungen der Kunden an. **Nachfolgend 3 Vorschläge als Orientierung für unterschiedliche Längen (3 m / 6 m / 12 m).**

3 Meter Theke:

Hartkäse Standard	Weichkäse blau		Spezialitäten Hart- und Schnittkäse Büffel, Schaf
	Weichkäse rot		
	Weichkäse weiß		
Schnittkäse Standard	Bio	Frischkäse auch Kreationen	Spezialitäten Hart- und Schnittkäse Ziege, Kuh
			

6 Meter Theke:

Hartkäse Standard	Bio	Antipasti	Frischkäse auch Kreationen	Weichkäse weiß	Weichkäse rot	Weichkäse blau	Spezialitäten Hart- und Schnittkäse Büffel, Schaf	Vegan
Schnittkäse Standard				Spezialitäten Weichkäse			Spezialitäten Hart- und Schnittkäse Ziege, Kuh	
								

12 Meter Theke:

Hartkäse Standard	Quiche	Antipasti	Frischkäse auch Kreationen	Weichkäse weiß	Weichkäse blau	Weichkäse rot	Spezialitäten Hart- und Schnittkäse Büffel, Schaf	Bio	Vegan
Schnittkäse Standard				Spezialitäten Weichkäse			Spezialitäten Hart- und Schnittkäse Ziege, Kuh		
									

Cabrio-Theke

Die Cabrio-Theke kann bestückt werden mit:

- a) von Ihnen abgepackten (vorgepackten) aus den Thekenbeständen stammenden Käsestücken oder Käsescheiben. Dazu liefern wir die entsprechenden „Prepack-Etiketten“.
- b) zugelieferten SB-Scheiben/SB-Stücken.
- c) kleinen SB-ähnlichen Spezialitäten, insbesondere auch aus dem Weichkäsebereich mit ausgefallenen Formen.
- d) SB Bio-Spezialitäten sowie regionale Artikel in Prepack-Abpackung.

Weitere Ausführungen auf der nächsten Seite.

Cabrio-Theke (Fortsetzung)

Die Cabrio-Theke

Herzstück im Frischebereich sollte **die vorbildliche Käsetheke** sein. Mit Fachpersonal und kompetenten Beratungsgesprächen trägt sie wesentlich zur Kundenzufriedenheit bei. Die Cabrio-Theke (auch „offene Theke“, „Theke für Eilige“ oder ähnliche Begriffe) hat sich im Wesentlichen als Ergänzung der Bedienungstheke durchgesetzt. Die Praxis hat aber gezeigt, dass es nicht ausreicht, einfach nur die vorverpackten Käse dort „hineinzulegen“.

Die **Cabrio-Theke** erfordert ebenfalls die gleiche Personalqualität und Aufmerksamkeit und eventuell sogar mehr Aufwand. Der Kunde erfährt hier nicht die gleiche Beratung wie an der Bedienungstheke, so dass es erforderlich ist, ihm die wichtigsten Informationen über die Preisauszeichnung zukommen zu lassen. Die vorverpackte Ware ist nach dem Gesetz wie SB-Ware zu deklarieren.

Verantwortlich ist der Abpackbetrieb. Die richtige Kennzeichnung erfordert die gleiche Sorgfalt wie das Gestalten der Theke. Damit kann man die Kunden so positiv ansprechen, dass sie zugreifen. Bei der Sorti-

mentsauswahl achten Sie bitte darauf, dass Sie möglichst viel „nackten“ Käse zeigen und nicht etwa „verkappte“ SB-Artikel, die den Ergänzungssinn der Cabrio-Theke wie ein „Trojanisches Pferd“ unterlaufen.

Zwei Platzierungsvorschläge:



Die Zweitplatzierung

Der Aufbau vor und neben der Theke ist mit geringen Hilfsmitteln möglich. Entscheidend ist aber immer die individuelle Situation vor Ort.

Die Platzierungsbeispiele:



Wir helfen Ihnen nicht nur mit Sortimentsvorschlägen, sondern bieten zusätzlich Unterstützung.



Regal



Provoloneständer



CD-Tonne



Schneidetisch



Präsentationstisch



Hocker, hoch

Zertifikate und Auflagen



Artikel für die Zweitplatzierung finden Sie auf den Seiten 54 bis 58!

Rechtliche Bedingungen auf den Seiten 29 bis 33



Auf Seite 24:

Die Käsetheke lebt

bis auf Seite 29:

Die Käsetheke lebt mit §§.

Gesetzliche Regelungen sind einzuhalten und betreffen im Wesentlichen zwei Bereiche:

1. EU-geschützte Herkunftsbezeichnung, die zu deklarieren ist, aber die Möglichkeit bietet, die besonderen Produktions- und Qualitätsversprechen dem Verbraucher gegenüber als Mehrwert darzustellen (z.B. Käse hat Heimat).
2. Die Preisauszeichnung an der Theke ist teils anders als bei Selbstbedienungsware.

In unserem Katalog sind alle geschützten Artikel rot umrandet.

EU-geschützte Herkunft von Lebensmitteln

Die Herkunft von Lebensmitteln spielt für den Verbraucher neben Preis, Aussehen und Geschmack ebenfalls eine wichtige Rolle. Im Bereich der Käsespezialitäten gestaltet sich das sehr vielschichtig. Es gibt gesetzliche Regelungen auf nationaler und europäischer Ebene, die Bezeichnungen schützen und Vorgaben zur Erzeugung der Milch und Zubereitung des Käses festlegen.

Die EU-Gütezeichen wurden von der EU im Jahre 1992 als System zum Schutz und

zur Förderung traditioneller und regionaler Lebensmittelerzeugnisse eingeführt. Derzeit gibt die Verordnung (EU) 1151/2012 die Qualitätsregelungen für diesen Schutz vor, die durch die Durchführungsverordnung (EU) 668/2014 ergänzt wurde. Die delegierte Verordnung (EU) 664/2014 regelt die Verwendung der EU Zeichen für alle drei Standards.

In Bezug auf die Herkunft gibt es noch eine weitere Vorgabe, die für alle Lebensmittel gilt, die mit einer bestimmten Herkunft, sei

es Land oder Region, beworben werden. **Seit dem 1. April 2020 ist die Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 in Kraft getreten.** Wenn man jetzt mit der Herkunft eines Produktes wirbt, dann muss auch die Primärzutat (die Zutat, die mindestens 50% des Lebensmittels ausmacht) aus dem beworbenen Land stammen. Ansonsten ist ein Hinweis nötig.

Im Produktteil sind geschützte Käse rot umrandet

g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung)



Erzeugung (z.B. Milchgebiet) und Verarbeitung (z.B. Molkerei) und Herstellung (z.B. Lagerung) müssen in allen drei Produktionsstufen in einer bestimmten Region nach anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen (z.B. Tiroler Bergkäse).

g.g.A. (geschützte geografische Angabe)



Von den drei Produktionsstufen der „g.U. = geschützte Ursprungsbezeichnung“ muss nur eine (Erzeugung oder Verarbeitung oder Herstellung) in der Region erfüllt sein.

g.t.S. (garantiert traditionelle Spezialität)



Diese Bezeichnung hebt die traditionelle Zusammensetzung eines Produktes oder dessen traditionelles Herstellungs- und Verarbeitungsverfahren oder die Herstellung mit traditionell verwendeten Rohstoffen und Zutaten hervor. **Es bezieht sich auf einen geografischen Ursprung.**

Die obigen EU-Zeichen sind in allen Ländern gültig. Die Abkürzungen ergeben sich aus der Sprache:

Land	g.U.	g.g.A.	g.t.S.
Deutschland	g.U.	g.g.A.	g.t.S.
Österreich	g.U.	g.g.A.	g.t.S.
Portugal	DOP	IGP	ETG
Spanien	DOP	IGP	ETG
Italien	DOP	IGP	STG
Schweiz*	AOP	IGP	STG
Frankreich	AOP	IGP	STG
Belgien	BOB	BGA	-

Land	g.U.	g.g.A.	g.t.S.
Niederlande	BOB	BGA	-
England	PDO	PGI	TSG
Irland	PDO	PGI	TSG
Schweden	SUB	SGB	GTS
Finnland	SAN	SMM	APT
Dänemark	BOB	BGB	GTS
Griechenland	POP	PGE	EPPE
Zypern	POP	PGE	EPPE

Land	g.U.	g.g.A.	g.t.S.
Lettland	ACVN	AQN	GTĪ
Litauen	GTG	SGN	SKVN
Polen	CHNP	CHOG	GTS
Rumänien	DOP	IPG	SPG
Slowakei	CHOP	CHZO	ZTŠ
Slowenien	ZGO	ZOP	ZTP
Tschechien	CHOP	CHZO	ZTS

*Die Schweiz verwendet die hier abgebildeten Abkürzungen, kontrolliert aber selbst.

EU-Verordnung bedeutet: Käse hat Heimat

Viele Länder haben den „Vorteil“ von geschützten Käsesorten erkannt, entsprechende Schutzanträge gestellt, aber auch ab und zu Ergänzungen und Aktualisierungen angemeldet. Produzenten können einzelne Sorten *nicht* für sich schützen lassen. Je Produkt sind mindestens zwei (konkurrierende) Hersteller erforderlich, um einen Schutz zu erreichen. Bei der Deklaration reicht der Name aus, die Käsegruppe (z.B. Schnittkäse) muss nicht genannt werden. Dies ist in Analogie zu den „Standardsorten“ zu sehen (z.B. Gouda ist Gouda oder Stilsfer ist Stilsfer).

Nachfolgend der Stand per Oktober 2022, weil bekanntlich immer noch weitere Anmeldungen geprüft werden:

Spanien

Afuega'l Pitu g.U.
Arzúa-Ulloa g.U.
Cabrales g.U.
Cebreiro g.U.
Gamoneu ; Gamonedo g.U.
Idiazabal g.U.
Mahón-Menorca g.U.
Picón Bejes-Tresviso g.U.
Queso Camerano g.U.
Queso Casin g.U.
Queso Castellano g.g.A.
Queso de Acehúche g.U.
Queso de Flor de Guía g.U.
Queso de la Palma g.U.
Queso de La Serena g.U.
Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya g.U.
Queso de Murcia g.U.
Queso de Murcia al vino g.U.
Queso de Valdeón g.g.A.
Queso Iboreo g.U.
Queso Los Beyos g.g.A.
Queso Majorero g.U.
Queso Manchego g.U.
Queso Nata de Cantabria g.U.
Queso Tetilla g.U.
Queso Zamorano g.U.
Quesucos de Liébana g.U.
Roncal g.U.
San Simón da Costa g.U.
Torta del Casar g.U.

Portugal

Queijo de Azeitão g.U.
Queijo de Cabra Transmontano g.U.
Queijo de Évora g.U.
Queijo de Nisa g.U.
Queijo do Pico g.U.
Queijo mestiço de Tolosa g.g.A.
Queijo Rabaçal g.U.
Queijo S. Jorge g.U.
Queijo Serpa g.U.
Queijo Serra da Estrela g.U.
Queijo Terrincho g.U.
Queijos da Beira Baixa g.U.

Griechenland

Anevato g.U.
Arseniko Naxou g.U.
Batzos g.U.
Feta g.U.
Formaella Arachovas Parnassou g.U.
Galotyri g.U.
Graviera Agrafon g.U.
Graviera Kritis g.U.
Graviera Naxou g.U.
Kalathaki Limnou g.U.
Kashkaval Pindou g.g.A.
Kasseri g.U.
Katiki Domokou g.U.
Kefalograviera g.U.
Kopanisti g.U.
Krasotiri g.g.A.
Ladotyri Mytilinis g.U.
Manouri g.U.
Metsovone g.U.
Pichtogalo Chanion g.U.
San Michali g.U.
Sfela g.U.
Xygalo Siteias g.U.
Xynomyzithra Kritis g.U.

Zypern

Halloumi g.U.

Italien

Asiago g.U.
Bitto g.U.
Bra g.U.
Burrata di Andria g.U.
Caciocavallo Silano g.g.A.
Caciottone di Norcia g.U.
Canestrato di Moliterno g.g.A.
Canestrato Pugliese g.U.
Casatella Trevigiana g.U.
Casciotta d'Urbino g.U.
Castelmagno g.U.
Fiore Sardo g.U.
Fontina g.U.
Formaggella del Luinese g.U.
Formaggio di Fossa di Sogliano g.U.
Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana g.U.
Gorgonzola g.U.
Grana Padano g.U.
Montasio g.U.
Monte Veronese g.U.
Mozzarella g.t.S.
Mozzarella di Bufala Campana g.U.
Mozzarella di Gioia del Colle g.U.
Murazzano g.U.
Nostrano Valtrompia g.U.
Ossolano g.U.
Parmigiano Reggiano g.U.
Pecorino Crotonese g.U.
Pecorino delle Balze Volterrane g.U.
Pecorino del Monte Poro g.U.
Pecorino di Filiano g.U.
Pecorino di Picinisco g.U.
Pecorino Romano g.U.
Pecorino Sardo g.U.
Pecorino Siciliano g.U.
Pecorino Toscano g.U.
Piacentinu Ennese g.U.
Piave g.U.
Provolone del Monaco g.U.
Provolone Valpadana g.U.
Puzzone di Moena g.U.
Quartirollo Lombardo g.U.
Ragusano g.U.
Raschera g.U.
Robiola di Roccaverano g.U.
Salva Cremasco g.U.
Silter g.U.
Spessa delle Giudicarie g.U.
Squacquerone di Romagna g.U.
Stilsfer g.U.
Strachitunt g.U.
Taleggio g.U.
Toma Piemontese g.U.
Valle d'Aosta Fromadzo g.U.
Valtellina Casera g.U.
Vastedda della valle del Belice g.U.

Frankreich

Abondance g.U.
Banon g.U.
Beaufort g.U.
Bleu d'Auvergne g.U.
Bleu de Gex Haut-Jura g.U.
Bleu des Causses g.U.
Bleu du Vercors-Sassenage g.U.
Brie de Meaux g.U.
Brie de Melun g.U.
Brillat-Savarin g.g.A.
Brocciu Corse g.U.
Brousse du Rove g.U.
Camembert de Normandie g.U.
Cantal g.U.
Chabichou du Poitou g.U.
Chaource g.U.
Charolais g.U.
Chevrotin g.U.
Comté g.U.
Crottin de Chavignol g.U.
Emmental de Savoie g.g.A.
Emmental français est-central g.g.A.
Époisses g.U.
Fourme d'Ambert g.U.
Fourme de Montbrison g.U.
Gruyère g.g.A.
Laguiole g.U.
Langres g.U.
Livarot g.U.
Mâconnais g.U.
Maroilles g.U.
Mont d'Or g.U.
Morbier g.U.
Munster (Géromé) g.U.
Neufchâtel g.U.
Ossau-Iraty g.U.
Pélardon g.U.
Picodon g.U.
Pont-l'Évêque g.U.
Poulligny-Saint-Pierre g.U.
Raclette de Savoie g.g.A.
Reblochon (de Savoie) g.U.
Rigotte de Condrieu g.U.
Rocamadour g.U.
Roquefort g.U.
Sainte-Maure de Touraine g.U.
Saint-Marcellin g.g.A.
Saint-Nectaire g.U.
Salers g.U.
Selles-sur-Cher g.U.
Soumaintrain g.g.A.
Tome des Bauges g.U.
Tomme de Savoie g.g.A.
Tomme des Pyrénées g.g.A.
Valençay g.U.

Schweiz

Berner Alp- und Hobelkäse AOP
Bloder-Sauerkäse AOP
Emmentaler AOP
Glarner Alpkäse AOP
L'Etivaz AOP
Le Gruyère AOP
Raclette du Valais AOP
Sbrinz AOP
Tessiner Alpkäse AOP

Tête de Moine AOP
Vacherin Fribourgeois AOP
Vacherin Mont-d'Or AOP

Österreich

Ennstaler g.U.
Gailtaler Almkäse g.U.
Heumilch g.t.S.
Schaf-Heumilch g.t.S.
Tiroler Almkäse g.U.
Tiroler Bergkäse g.U.
Tiroler Graukäse g.U.
Vorarlberger Alpkäse g.U.
Vorarlberger Bergkäse g.U.
Ziegen-Heumilch g.t.S.

Irland

Imokilly Regato g.U.

Großbritannien

Beacon Fell traditional Lancashire cheese g.U.
Bonchester cheese g.U.
Buxton blue g.U.
Dorset Blue Cheese g.g.A.
Dovedale cheese g.U.
Exmoor Blue Cheese g.g.A.
Orkney Scottish Island Cheddar g.g.A.
Single Gloucester g.U.
Staffordshire Cheese g.U.
Swaledale cheese g.U.
Swaledale ewes' cheese g.U.
Teviotdale Cheese g.g.A.
Traditional Ayrshire Dunlop g.g.A.
Traditional Welsh Caerphilly g.g.A.
West Country farmhouse Cheddar cheese g.U.
White Stilton cheese g.U.
Blue Stilton cheese g.U.
Yorkshire Wensleydale g.g.A.

Belgien

Fromage de Herve g.U.

Niederlande

Boerenkaas g.t.S.
Boeren-Leidse met sleutels g.U.
Edam Holland g.g.A.
Gouda Holland g.g.A.
Hollandse geitenkaas g.g.A.
Kanterkaas g.U.
Noord-Hollandse Edammer g.U.
Noord-Hollandse Gouda g.U.

Deutschland

Allgäuer Bergkäse g.U.
Allgäuer Emmentaler g.U.
Allgäuer Sennalpkäse g.U.
Altenburger Ziegenkäse g.U.
Hessischer Handkäs(e) g.g.A.
Holsteiner Tilsiter g.g.A.
Nieheimer Käse g.g.A.
Odenwälder Frühstückerkäse g.U.
Obazda g.g.A.
(Allgäuer) Weißacker g.U.

EU-Verordnung bedeutet: Käse hat Heimat

Dänemark

Danablu g.g.A.
Danbo g.g.A.
Esrom g.g.A.
Havarti g.g.A.

Schweden

Hushållsost g.t.S.
Sörmlands Ädel g.g.A.
Svevia g.g.A.
Vrigstad Hemost g.g.A.
Wrångebäckssost g.U.

Tschechien

Jihočeská Niva g.g.A.
Jihočeská Zlatá Niva g.g.A.
Olomoucké tvarůžky g.g.A.

Slowakei

Klenovecký syrec g.g.A.
Oravský korbáčik g.g.A.
Ovčí hrudkový syr – salašnický g.t.S.
Ovčí salašnický údený syr g.t.S.
Slovenská bryndza g.g.A.
Slovenská parenica g.g.A.
Slovenský oštiepok g.g.A.
Tekovský salámový syr g.g.A.
Zázrivské vojky g.g.A.
Zázrivský korbáčik g.g.A.

Kroatien

Bjelovarski kvargl g.g.A.
Paški sir g.U.
Wilki Škripavac g.g.A.

Lettland

Jāņu siers g.t.S.

Litauen

Džiugas g.g.A.
Lietuviškas varškės sūris g.g.A.
Liliputas g.g.A.

Polen

Bryndza Podhalańska g.U.
Oscypek g.U.
Redykolka g.U.
Ser koryciński swojski g.g.A.
Twaróg wędzony g.t.S.
Wielkopolski ser smażony g.g.A.

Rumänien

Cașcaval de Săveni g.g.A.
Telemea de Ibănești g.U.
Telemea de Sibiu g.g.A.

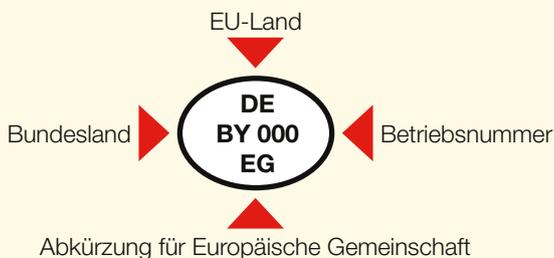
Slowenien

Bovški sir g.U.
Mohant g.U.
Nanoški sir g.U.
Tolminc g.U.

Ungarn

Rögös túró g.t.S.

Jedes Produkt trägt die „EU-Pflaume“, woraus sich der Produktionsbetrieb ergibt



Jeder SB-Käseartikel muss laut EU-Recht ein Identitätskennzeichen – auch EU-Pflaume genannt – tragen. Jeder Betrieb, ob produzierend oder bearbeitend, muss zugelassen sein und eine Betriebsnummer haben. Somit ist die Rückverfolgbarkeit in jeden Betrieb gewährleistet.

Beispiele:

USA  US 3007126571	Spanien  ES 10.00265/TO CE	Portugal  PT V 2769 CE	Cypern  CY 0063 FK	Griechenland  GR 35.1026 EC	Italien  IT 0935 CE
Frankreich  FR 25.041.001 CE	Schweiz  CH 5414	Österreich  AT - 62640 EG	Belgien  BE K 432 EG	Irland  IE 1867 EC	Großbritannien  UK ME 001 EC
Niederlande  NL Z 0491 E.G.	Deutschland  DE BY 000 EG	Norwegen  NORGE M299 EFTA	Dänemark  DK M323 EC	Schweden  SE 6025 EG	Polen  PL 14247601 WE

Käse hat Heimat und wir wissen, woher er kommt



Wir empfehlen, geschützte Produkte als separaten Block – ähnlich wie bei den Bioprodukten – in der Käsetheke besonders herauszustellen. Das Wissen rund um den Käse begeistert die Kunden und fördert die Käsekompetenz.

Wir stellen Ihnen zur Verfügung:

1. persönliche Käseführer
2. selbstklebende Thekenstreifen
3. Preisschilder

Was ist Regionalität?

Die Regionalität von Lebensmittel-Erzeugnissen wird im Augenblick vom Verbraucher sehr in den Vordergrund gestellt. Er unterscheidet zwischen Produkten, die ...

- a) in der Nähe seines Wohnortes hergestellt bzw. angebaut werden
- b) aus einer bestimmten Region stammen
- c) national und international produziert werden.



Das blaue Zeichen ist ein freiwilliges und privates Zeichen, das vom Trägerverein „Regionalfenster e.V.“ vergeben wird.

Regionale Produkte stehen beim Konsumenten für absolute Frische, dem Wunsch nach umweltfreundlicher Erzeugung, der Unterstützung lokaler Landwirte und Produzenten und werden mit Ursprünglichkeit und Vertrauenswürdigkeit assoziiert. Sie sind neben Bio-Produkten der zweite große Trend und bieten dem Handel Zusatzumsätze.

DEKLARATIONSPFLICHT an der Käsetheke

Die Welt der Zusatzstoffe

Milchprodukte sollen gut aussehen, ansprechen, wohlschmecken, immer frisch und möglichst lange haltbar sein. Natürlich soll das Produkt auch gesund, kalorienarm, möglichst fettfrei und dabei preiswert sein. Der Verbraucher wünscht kreative Neuheiten und Abwechslungen, d. h. es sind möglichst viele Geschmacksrichtungen und unterschiedliche Verpackungsgrößen des Basisproduktes gefragt und von Interesse.

Diesem Ansinnen der Verbraucher sind die Lebensmittelabore vieler Hersteller entgegengekommen und haben sich einiges einfallen lassen, sodass inzwischen ca. 320 zugelassene Zusatzstoffe angeboten werden, um die o. g. Wünsche zu erfüllen. Bei geriebenem Käse werden Trennmittel zugegeben, um ein Verklumpen zu verhindern, bei fettarmen Frischkäse-Produkten kommen Verdickungsmittel hinzu, um die Konsistenz von fettreicheren Versionen zu erreichen. Übrigens: Bei Bio-Produkten ist der Einsatz von Zusatzstoffen stark eingeschränkt.

Eigenartigerweise hat der Begriff „Zusatzstoff“ bei Lebensmitteln häufig einen negativen Beigeschmack. Warum? Viele dieser natürlichen und naturidentischen Zusatz-

stoffe tragen Namen, die abstoßend auf den Verbraucher wirken. Z. B. wird der Begriff „Vitamin C“ positiv gewertet, muss aber als „Ascorbinsäure“ ausgewiesen werden, was einen negativen Klang hat. Der Unterschied ist hierbei aber nur die eingesetzte Menge. Weiterhin kann jeder zugelassene Zusatzstoff in Europa mit E und einer drei- oder vierstelligen Nummer zugeordnet werden (so wird Carotin auch mit E160a bezeichnet). Die Verbraucher sind aber größtenteils hierüber nicht informiert und reagieren ablehnend.

In Europa (dafür steht das E) werden strenge Anforderungen an die Zulassung von Zusatzstoffen gestellt: Sie müssen von der Dosis her völlig unbedenklich und lebensmitteltechnisch notwendig sein, und der Verbraucher darf nicht getäuscht werden. Zuständig hierfür ist die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, die die Liste der Zusatzstoffe permanent aktualisiert.

Der Begriff „Zusatzstoffe“ wurde deshalb gewählt, weil er nicht die Hauptmenge des Grundproduktes ist, sondern aus technischen Gründen zugesetzt wird. Die Verunsicherung bei den Verbrauchern wird dadurch verstärkt, dass Zusatzstoffe zum Teil mikrobiologisch oder durch Extraktionen aus Lebensmitteln gewonnen werden.

Der Konservierungsstoff Lysozym wird aus Ei gewonnen, bei E392 handelt es sich um einen Extrakt aus Rosmarin, der konservierend wirkt, und der Farbstoff E160c ist Paprika-Extrakt.

Man rechnet damit, dass jeder Mensch täglich ca. 10 g Zusatzstoffe zu sich nimmt, denn eine Lebensmittelversorgung ist ohne Zusatzstoffe kaum vorstellbar, zumal sie objektiv gesehen eine Verbesserung der Produkte bewirken.

Deklaration der Zusatzstoffe/Allergene

Auch bei so genannter loser Ware ist die genaue Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen verpflichtend. Die Zutat „Milch“ ist auch hier von der Hervorhebungspflicht ausgenommen. Die Möglichkeiten:

1. am Preisschild,
2. auf Kundenwunsch Ausdruck aus der Waage,
3. auf Kundenwunsch aus dem LMIV-Ordner,
4. mit Hinweisschild: Wir geben Ihnen mündlich gerne Auskunft.

Zugelassene Zusatzstoffe in Käse

E 170	Calciumcarbonat
E 200	Sorbinsäure und Sorbate
E 234	Nisin
E 235	Natamycin
E 239	Hexamethylenetetramin
E 251	Natriumnitrat
E 252	Kaliumnitrat
E 260 – E 263	Essigsäure und Acetate
E 270	Milchsäure
E 280 – E 283	Propionsäure und Derivate
E 290	Kohlendioxid
E 296	Äpfelsäure
E 300 – E 302	Ascorbinsäure und Ascorbate
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure
E 306 – E 309	Tocopherole
E 322	Lecithine
E 325 – E 327	Diverse Lactate
E 330 – E 333	Citronensäure und Citrate
E 334 – E 337	Weinsäure (L+) und Tartrate
E 338 – E 343	Phosphorsäure und Derivate
E 350 – E 352	Diverse Malate
E 354	Calciumtartrat
E 380	Triammoniumcitrat
E 292	Extrakt aus Rosmarin
E 400 – E 405	Alginsäure und Derivate
E 406	Agar-Agar
E 407	Carrageen
E 410	Johannisbrotkernmehl
E 412	Guarkernmehl
E 413	Tragant
E 414	Gummi arabicum
E 415	Xanthan
E 416	Karayagummi
E 417	Tarakermehl
E 418	Gellan
E 420	Sorbit
E 421	Mannit
E 422	Glycerin
E 425	Konjak
E 427	Cassia-Gummi
E 440	Pektine
E 460 – E 469	Cellulose-Pulver und Derivate
E 470a – b	Salze der Speisefettsäuren
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E 472a-f	Diverse Ester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 500 – E 504	Diverse Carbonate

Übersicht der für Käse zugelassenen Zusatzstoffe/Farbstoffe

E 507	Salzsäure
E 508 – E 511	Diverse Chloride
E 513	Schwefelsäure
E 514 – E 516	Diverse Sulfate
E 524 – E 528	Diverse Hhydroxide
E 529	Calciumoxid
E 530	Magnesiumoxid
E 551	Siliciumdioxid
E 552	Calciumsilicat
E 553a	Magnesiumsilicate
E 553b	Talkum
E 554 – E 556	Diverse Aluminiumsilicate
E 558	Bentonit
E 570	Speisefettsäuren
E 574	Gluconsäure
E 575	Glucono-delta-Lacton
E 576	Natriumgluconat
E 577	Kaliumgluconat
E 578	Calciumgluconat
E 620 – E 625	Glutaminsäure und Glutamate
E 630 – E 633	Inosinsäure und Inosinate
E 634	Calcium-5'-ribonucleotid
E 635	Dinatrium-5'-ribonucleotid
E 640	Glycin und sein Natriumsalz
E 920	L-Cystein
E 938 – E 949	Diverse Schutzgase
E 953	Isomalt
E 965	Maltit
E 966	Lactit
E 967	Xylit
E 968	Erythrit
E 1103	Invertase
E 1105	Lysozym
E 1200	Polydextrose
E 1404	Oxidierter Stärke
E 1410 – E 1414	Diverse Stärkephosphate
E 1420	Acetylierte Stärke
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat
E 1440	Hydroxypropylstärke
E 1442	Hydroxypropylstärkephosphat
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke
E 100	Kurkumin
E 101	Riboflavin
E 102	Tartrazin
E 104	Chinolingelb
E 120	Echtes Karmin
E 122	Azorubin
E 129	Allurarot AC
E 131	Patentblau V
E 132	Indigotin
E 133	Brillantblau FCF
E 140	Chlorophylle und Chlorophylline
E 141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline
E 142	Zuckerulöl
E 150a	Sulfitlaugen-Zuckerulöl
E 150b	Ammoniak-Zuckerulöl
E 150c	Ammonsulfit-Zuckerulöl
E 150d	Brillantschwarz PN
E 151	Pflanzenkohle
E 153	Braun HAT
E 155	Carotin
E 160a	Annatto (Bixin, Norbixin)
E 160b	Paprika-Extrakt
E 160c	Lycopin
E 160d	Beta-apo-8'-Carotinal
E 160e	Lutein
E 161b	Betanin (Betenrot)
E 162	Anthocyane
E 163	Calciumcarbonat
E 170	Eisenoxide und Eisenhydroxide
E 172	Litholrubin BK
E 180	Litholrubin BK

Unter welcher Bedingung und für welche Käsesorten die obigen Stoffe benutzt werden können, ist in der Verordnung EG 1333/2008 geregelt. Bei Käsezubereitungen oder Käse mit Zutaten sind ggf. noch weitere Zusatzstoffe zulässig und dann deklarationspflichtig. Milchmischprodukte sind keine Käse. Es gilt die Margarine- und Mischfettverordnung. Fettgehalt absolut im Milchanteil wird angegeben.

Zu deklarieren sind:

1. Bezeichnung des Lebensmittels (gem. Art. 9 Abs. 1a LMIV) (Standardsorte oder, wenn keine, dann die Käsegruppe)
2. bei „geschütztem Käse“ ist das Logo (siehe Seite 29) abzubilden.
3. Angabe des Fettgehaltes i. Tr. (gem. § 15 bzw. § 16 der Käseverordnung (KäseV))
4. Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum (gem. Art. 9 Abs. 1f LMIV) (Frischkäse und -Zubereitungen)
5. a) Hinweis auf die Tierart hinsichtlich der Milch (bei Kuhmilch kein Zwang, aber empfehlenswert)
b) Hinweis „mit Rohmilch hergestellt“ (gem. Anhang III EU-VO 853/2004)
6. „Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet“ (gem. § 15 Abs. 5 der KäseV)
7. Preisangabe gemäß Preisangabenverordnung
8. Allergene (egal ob enthalten oder in Spuren enthalten) müssen auf einem Schild auf oder in der Nähe des Käses ausgewiesen werden (gem. Art. 9 Abs. 1c LMIV)
9. Zutaten (ausgenommen bestimmte Zusatzstoffe) müssen weiterhin nicht genannt werden (gem. Art. 44 LMIV)
10. Bio-Käse muss als „Bio“ gekennzeichnet sein.

... eine Möglichkeit ist das TZ-Preisauszeichnungssystem

Ein Großteil der Verbraucher kauft über den Geschmack ein. „Wie schmeckt denn dieser Käse?“, ist die sehr häufig gestellte Frage.

Zur Orientierung der Verbraucher und der Verkäufer dient der farbige Geschmacksstreifen des TZ-Preisauszeichnungssystems als eine Art „Geschmacksleitsystem“ an der Käsetheke.

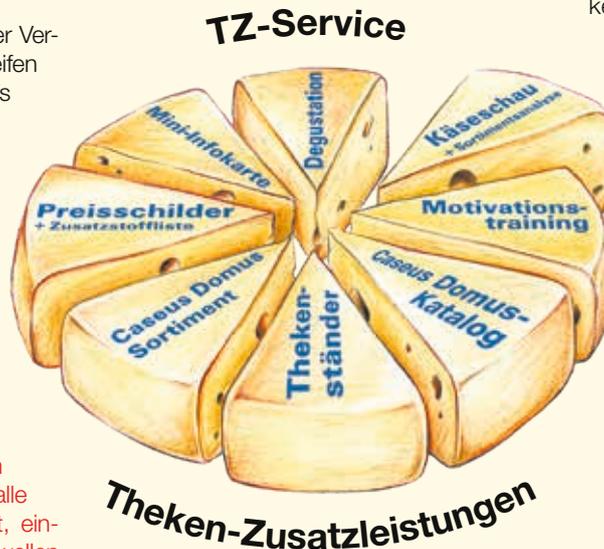
Auf allen Preisschildern ist die Käsebezeichnung mit der jeweiligen Geschmacksfarbe hinterlegt. Besonders hochwertige (spannen-trächtige) Käsesorten sind für den Kunden bereits optisch an dem farbigen „Preisschild mit Bild“ zu erkennen.

Die Rückseite der Preisschilder ist ein „Souffleur“ für die Verkäuferin; denn alle wichtigen Informationen sind aufgelistet, einschließlich der Lautschrift, um Hemmschwellen für ein Verkaufsgespräch zu reduzieren.

Als Zugabe für den Kunden gibt es für hochwertige Käsesorten Visitenkarten (Mini-Info-karten), die dem Verbraucher von dem Thekenpersonal mitgegeben werden können.

Der Kunde weiß auch nach dem Verzehr, welchen leckeren Käse er vor sich hat, er kann sammeln und damit einen Nachkauf tätigen. Die Mini-Infokarte ist auch stummer Diener auf Käsebuffets. Für das Verkaufspersonal dient die Visitenkarte des Käses zur Selbst-schulung.

Um den Einsatz des intelligenten Preisauszeichnungssystems zu optimieren, werden flankierende Mittel angeboten: Thekenständer, Preisfolien, Zusatzstofflisten und der Caseus Domus-Katalog.



Die Elemente

Geschmacksstreifen (Bestell-Nr.: 027)

Unsere Preisschilder zeigen durch Ihre Farbe den Geschmack des Käses.



Preisschilder

Schild „einfach“ (Bestell-Nr.: 001)



Vorderseite

Rückseite

Schild „Die Besten“ (Bestell-Nr.: 002)



Vorderseite

Rückseite

Preisschildständer

Schilderplatte für FRK (Bestell-Nr.: 017)



Ständer

150 mm hoch Bestell-Nr.: 013
200 mm hoch Bestell-Nr.: 014



Ständer „einfach“ (Bestell-Nr.: 011)

VORDERSEITE: Preisschild



Die Mini-Infokarte

Produkt-Infokarte (Bestell-Nr.: 019)



Vorderseite

Rückseite

Käseverkauf ohne Kühlung ist unter Beachtung von Auflagen möglich:

Wir helfen Ihnen nicht nur mit Sortimentsvorschlägen, sondern bieten zusätzlich für Verkauf ohne Kühlung an:



Provoloneständer



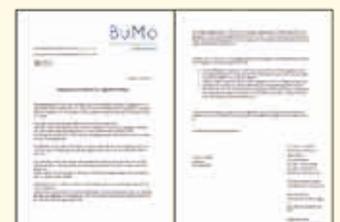
Schneidetisch



Hocker, hoch

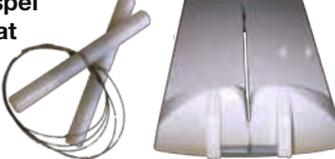


Präsentationstisch



Zertifikate und Auflagen

Werkzeuge zum Schneiden

Werkzeug	Anwendung
Käseharte / Roquefortbogen / Käsedraht 	Für Weichkäse mit hohem Fettanteil, Frischkäse in Pasteten-Rollenform, Edelpilzkäse, Feta, Schmelzkäsezubereitung
Weichkäsemesser ... schmale Klinge NEU: ... mit grünem Griff: für Bio-Artikel ... mit violetter Griff: für vegane Artikel 	... mit weißem Griff: Weichkäse mit weißem Außenschimmel ... mit rotem Griff: Weichkäse mit Rotschmiere / Rotkultur ... mit blauem Griff: Weichkäse mit Blauschimmel
Eingriffmesser 	Zum Teilen und Portionieren von kleineren Laiben. „Nicht für Brie“.
Doppelgriffmesser 	Zum Teilen von Käseläiben
Rindenschneider 	Für die Einkerbung der Rinde vor der Anwendung des Kas-O-Mat, Handee oder Zweigriff-Käsedraht
Käsehobel Für Laibe s.u. 	Für die Verkostung, bitte NICHT über die gesamte Schnittfläche anwenden!
Käsedraht auf Haspel alternativ Kas-O-Mat oder Handee (schnellere Handhabung) 	Zum Teilen von Laiben: Mit dem Rindenschneider die Rinde am Käserand einschneiden, den Draht um den Laib legen, beide Drähte auf gleiche Spannung bringen, gleichmäßig ziehen. Den durch den Käse dringenden Draht mit dem Daumen abfangen.

Für alle Messer und Käsewerkzeuge gilt:

- Sie müssen sauber, scharf und vollständig sein.
- Jedem Käse sein Messer.
- Käsemesser sind nur für Käse da, nicht zum Schneiden von Papier, Folie oder anderen Lebensmitteln.
- Schneiden Sie Käse mit Mischkulturen, wie z.B. Bavaria blu oder auch Rougette oder Saint Albroy, sind das entsprechende Messer sowie das Schneidebrett nach der Benutzung direkt zu reinigen.
- Messer möglichst nicht in die Spülmaschine geben, dann werden sie stumpf.

Drei besondere Fälle von Schneidetechnik

Rosetten bilden



1. Schneiden Sie den Tête de Moine AOP in zwei Hälften.



2. Den Käse mit der geschnittenen Seite nach unten legen. Durchstoßen Sie die Mitte des Käses mit dem Stift der umgedrehten Girolle.



3. Girolle samt aufgestecktem Käse umdrehen, und den Käse satt auf die Stahlstifte des Holztellers drücken.



4. Beim Drehen nicht zu viel Druck ausüben. Kalt lässt sich der Käse am besten zu Rosetten drehen. Die Rinde zerbröckelt beim Schaben.

Das Hobeln

Den Käsehobel findet man in jeder niederländischen Küche.



1. In der Käsetheke ist der Käsehobel gern gesehen, um dem Kunden eine Kostprobe frisch abzuhobeln und zu reichen.



2. Die Rinde wird entfernt.



3. Der Hobel wird mit der Schnittseite am Käserand angesetzt.



4. Es wird gleichmäßig eine dünne Scheibe abgehobelt, um sie dann dem Kunden auf dem Hobel zu reichen.

Teilen von Laiben (z.B. Parmigiano Reggiano)

Hierzu gibt es ein spezielles Messer-Set.

1. Käselaub aufrecht hinstellen und mit dem kleinen Keilmesser die Rinde in der Mitte ca. 3 mm einritzen.



2. Jetzt mit dem mittleren Keilmesser die angerissene Rinde alle 5 cm einstecken und leicht hin und her bewegen.



3. Das lange Keilmesser in die bereits vorhandenen Einstiche hineintreiben und rundherum den Laib langsam spalten.



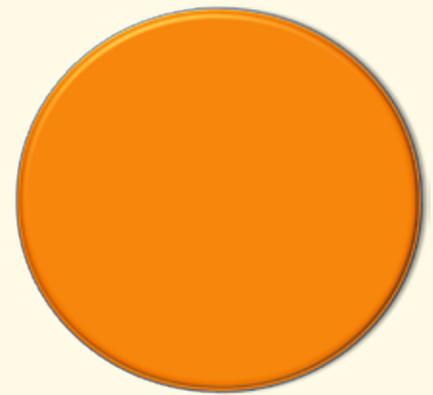
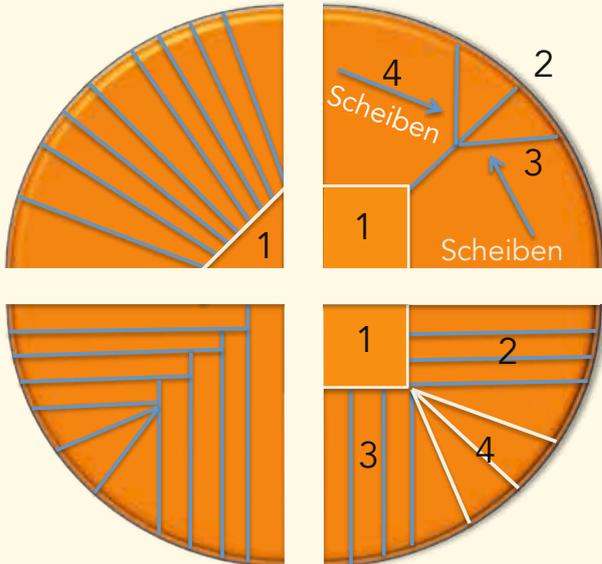
4. Der halbe Laib!



Beispiele der Schneidetechnik

Das Mittelstück (1) kann als Dreieck oder als Quadrat herausgeschnitten werden. Ideal für länger gereifte, harte Käse wie alten Gouda, Appenzeller extra ...

Die Reihenfolgen der verschiedenen Schnitte sind nummeriert. Am Ende bleiben nur zwei Tortenstücke übrig. Diese Technik eignet sich besonders, wenn ein Käse viel in Scheiben aufgeschnitten wird.



Bei den Schneidetechniken sollte beachtet werden, dass Rinde und Käseteig in einem guten Verhältnis stehen, denn Wertschöpfung ist das A und O.

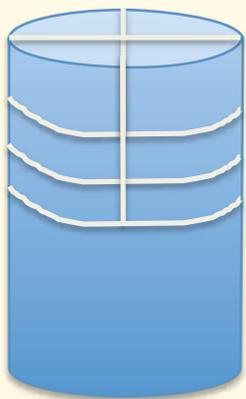
Durch unüberlegte Schneidetechniken können zu viele Abschnitte entstehen. Wie ein Käse geschnitten wird, ist immer individuell auf den Käse, die Kundenstruktur- und -frequenz, Sortimentsauswahl und Kundenwünsche ... anzuwenden.

Eine Variante ohne Mittelstück, ideal auch für kleinere Laibe, die hauptsächlich am Stück verkauft werden. Diese Stücke werden wechselseitig geschnitten.

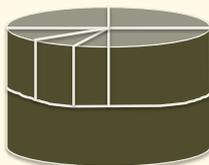
Stücke oder Scheiben (2+3) immer im Seitenwechsel schneiden, bis nur noch ein kleinerer Keil (4) übrig bleibt. Dieser wird in Tortenstücke aufgeteilt.

Sie sollten sich auf eine oder zwei Schneidetechniken bei dieser Käseform beschränken, da die Thekenpräsentation und Optik unter zu vielen verschiedenen Schneidetechniken leidet und nicht gut aussehen kann.

Fourme d'Ambert



Manchego / Roquefort / Danablu / Saint Agur

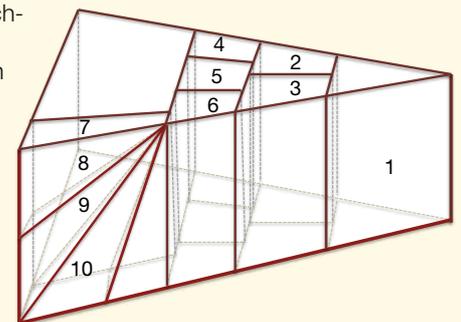


Tilsiter / Grünländer / Butterkäse



Grana Padano / Parmigiano Reggiano

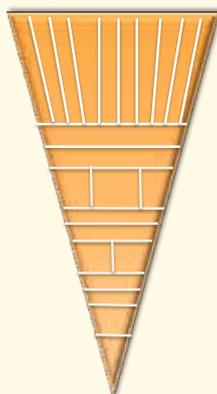
Die Schnittführung ist der Reihe nach nummeriert. Der Vorteil dieser Technik ist die gleichmäßige Aufteilung von Rinde und Teig. Zusätzlich entstehen Keilstücke, die sich hervorragend zum Reiben eignen.



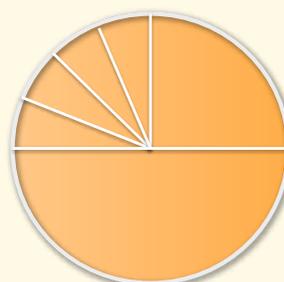
Ziegenrolle / Kräuterrolle



Comté / Gruyère / Bergkäse



Frz. Tortenbrie / Brie de Meaux



Eckige Weichkäse



TIPP

Die Anzahl und Größe der zu schneidenden Stücke kann je nach Käsegröße unterschiedlich sein und sollte immer individuell angepasst werden.

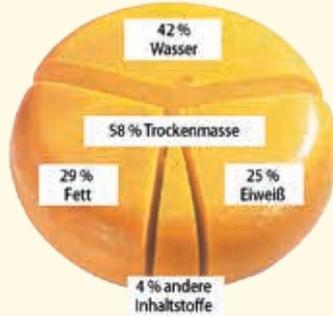
Die 3 wesentlichen Verbraucherfragen

1. Fett im Käse?

Ganze Abhandlungen wurden über den Unterschied zwischen Fett absolut und Fett in der Trockenmasse geschrieben. Eingeführt wurde die Fettangabe (i. Tr.) vor dem 2. Weltkrieg, um dem Verbraucher viel Fett mit hohen Zahlen vorzugaukeln. Der absolute Fettgehalt liegt niedriger.

Man kann den Fettgehalt mit der folgenden Formel in etwa berechnen:

Hartkäse = Fett i. Tr. x 0,7
Schnittkäse = Fett i. Tr. x 0,6
Weichkäse = Fett i. Tr. x 0,5
Frischkäse = Fett i. Tr. x 0,3



Beispiele:

Der abgebildete Käse hat 29 % Fett absolut vom Gesamtgewicht gerechnet. Wird Wasser abgezogen, so kommen wir auf 100 – 42 g = 58 g Trockenmasse. Davon sind 29 g Fett. 29 von 58 sind 50 % Fett in der Trockenmasse (i. Tr.).

Fett in Trockenmasse (Fett i. Tr.)

Die Kennzeichnungsverordnung lässt die Angabe absolute Zahlen zu oder die Angabe von Fettgehaltsstufen. Überwiegend wird die erste Möglichkeit gewählt. Hier sehen Sie eine Gegenüberstellung.

Fettstufe	Fett i. Tr.
Magerstufe	unter 10 %
Viertelfettstufe	mind. 10 %
Halbfettstufe	mind. 20 %
Dreiviertelfettstufe	mind. 30 %
Fettstufe	mind. 40 %
Vollfettstufe	mind. 45 %
Rahmstufe	mind. 50 %
Doppelrahmstufe	60 – 87 %

2. Ist Rinde essbar?

Brendan Behan sagte: „Der Mensch ist wie der Käse: Er muss eine Rinde haben, sonst geht er kaputt.“

Inzwischen gibt es „rindenlose“ Produkte, aber die Qualitätsspitze erreichen sie nicht – eine indirekte Bestätigung dieses Spruches. Rinde hat die Funktion einer Verpackung. Sie schützt vor Austrocknung und dem zu starken Entweichen von Duft- und Geschmacksstoffen. Weil der Käse von außen nach innen reift, hat die Rinde Einfluss auf die endgültige Art des Käses.

Die Rinde wird gewaschen, mit Rotschmiere oder anderen „Geheimnissen“ behandelt, der Weichkäse mit Weiß- oder Blauschimmel infiziert oder Ziegenkäse teilweise mit Pflanzenkohle bestäubt, um die Feuchtigkeit an der Oberfläche zu reduzieren.

Ist die Rinde essbar?

Naturrinden können verzehrt werden, sie tragen jedoch nicht immer zum Käsegenuss bei, denn sie können Bitterstoffe enthalten, sandig oder alkalisch wirken und auch muffig schmecken. Daher kann der Verzehr aus geschmacklichen Gründen nicht immer empfohlen werden. **Wachs- und Kunststoffrinden sind nicht essbar**. Ein weiterer Grund, eine Rinde nicht zu essen, ist das **Natamycin (E235)**, ein Konservierungsstoff der Schimmelbefall auf der Käseoberfläche verhindert. Die Anwendung ist durch den Hersteller deklarationspflichtig und muss daher als Zusatzstoff gekennzeichnet werden.

Mittlerweile wird nicht mehr vom Verzehr der Rinde nach der Behandlung mit Natamycin abgeraten. Sollte eine Rinde nicht essbar sein, egal ob Natur- oder Kunstrinde, so muss der Käse mit dem Hinweis: „Rinde nicht zum Verzehr geeignet“ gekennzeichnet sein. Im Zweifel hindert den Verbraucher niemand, die Rinde einfach abzuschneiden.

3. Wie schmeckt der Käse?

So können Sie Ihrem Kunden den Geschmack zeigen

12 Unsere Preisschilder zeigen den Geschmack	mild	aromatisch	pikant	kräftig
Mit anderen Worten	sahnig, cremig, buttrig, natürlich, zart, fruchtig, frisch, süßlich	fein aromatisch, dezent a., intensiv a., voll a., nussig, rauchig, mild würzig, zart würzig, vollmundig	extra würzig, gehaltvoll, salzig pikant, pikant herb, sehr vollmundig, intensiv, scharf	kräftig pikant, sehr pikant, kräftig herb, kräftig würzig, feurig, sehr intensiv, barsch
Unsere Pre-Packaging-Etiketten übernehmen durch den Geschmackshinweis eine beratende Funktion.				

Der Käse mit Geschmack

Dass „duftender“ Käse in der Regel der geschmacksintensivste ist, liegt vor allem an der langen Reifezeit. Die wichtigste Rolle für den Geschmack spielen die Proteine (Eiweiße). Während der Reifung werden die langkettigen Eiweißmoleküle in kleine Bausteine zerlegt. Die meisten Bausteine sind als „flavour components“ – Geschmacks-komponenten erwünscht.

Es gibt hunderte verschiedener Komponenten, die in ihrer Summe für den Geschmack in Verbindung mit dem Käsealter (Lagerung und Reifezeit) sorgen.

Wie entstehen Geschmackswelten und Geschmackserlebnisse?

Die 5 (6) Geschmacksrichtungen

Der Mensch kann fünf Geschmacksrichtungen unterscheiden:

1. süß

Im Käse gibt der Milchzucker (der während der Reifung abgebaut wird) die „Süße“ ab.

2. bitter

Die Bitterkeit beim Käse kommt vom Edelschimmel, bitteren Zutaten (Kräuter) oder auch bei einer Fehlreifung des Käses.

3. sauer

Im Frischkäse ist die Säure am ausgeprägtesten. Allgemein entdeckt man wenig Säure beim Käse.

4. salzig

Ist besonders in gereiften Käsen zu finden, ja sogar hin bis zu den „Reifekristallen“, die durch Eiweißabbau entstehen. Fälschlicherweise wird von „Salzkristallen“ gesprochen. Salziges Essen regt an, etwas mehr zu trinken (noch ein „Bierchen“ mehr).

5. umami

bedeutet „fleischig“, „herzhaft“, „würzig“. Wird ausgelöst durch Glutaminsäure. Umami wurde in der westlichen Welt erst Anfang des 20. Jahrhunderts identifiziert und soll besonders eiweißreiche Lebensmittel anzeigen (Aminosäure). Der Geschmacksverstärker „Mononatriumglutamat“ (E621) vermittelt den Umami-Geschmack sehr konzentriert. Auch Muttermilch hat einen hohen Glutamingehalt. Umami-Geschmack ist besonders bei gereiften Käsen anzutreffen, weil er im Zuge des Eiweißabbaus entsteht.



(6. fettig)

Forschungen (2012) haben ergeben, dass man offenbar auch den Begriff „fettig“ über die Rezeptoren der Zunge wahrnehmen kann. Die Ergebnisse der Forschungen sind aber noch nicht allgemein verbindlich, sodass wir „fettig“ in Klammern gesetzt haben. Inzwischen wurde der Rezeptor GRP 120 als Fettgeschmacks-sensor erkannt. Aber was macht das? Sie werden erkennen, dass sich eine neue Welt des Geschmacks auftut, in der es noch viel zu entdecken gibt nach dem Motto: Probieren geht über Studieren. Auf jeden Fall ist Fett am Mundgefühl beteiligt und Träger fettlöslicher Aromastoffe.

Die Harmonie der Gegensätze

Käse wird in den seltensten Fällen allein gegessen. Neben Brot oder Beilagen gehören natürlich auch Getränke in der Regel dazu.

Dabei kann dies

a) gemeinsam (z.B. Kräuterfrischkäse, Trüffelkäse)

oder

b) hintereinander (danach z.B. ein guter Schluck Bier). Generell sollte mit mildem Käse begonnen werden.

Ziel ist immer eine **Verbesserung des Käseerlebnisses**. Dieses Kombinieren wird auch „Food Pairing“ genannt. Dieses Ziel will man auch häufig durch die Frage „Was passt zu welchem Käse?“ erreichen. Die Antwort fällt schwer, eine allgemeine „Harmonielehre“ gibt es nicht.

Allgemein gilt:

- gleich und gleich gesellt sich gern (aber doch nicht immer), denn z.B. sauer und nochmals sauer ergibt nicht „noch saurer“. Bitter und bitter kann sich sogar abschwächen.
- Bei Kombinationen von Geschmacksrichtungen soll darauf geachtet werden, dass diese ebenbürtig sind. Ein dominierender Geschmack bei Kombination kann sogar als schlecht aufgefasst werden.
- Käse und Beigaben bzw. Getränke schwächen sich häufig ab, wenn sie gemeinsam statt hintereinander genossen werden.
- Gegensätze ziehen sich an.

Weitere Einzelheiten können Sie den Seiten „Käse und Getränke“ sowie „Käse und Beilagen“ entnehmen.



Letztlich gilt auch als Empfehlung dem Kunden gegenüber: Es lohnt sich, selbst zu erkunden, was einem schmeckt.

Wissen zum Käse

Käse in der Schwangerschaft

Käse ist ein wichtiger Protein- und Calciumspender für Schwangere. Es gibt viele Käsesorten, die man auch in der Schwangerschaft essen kann, aber auf bestimmte Sorten sollte man verzichten.

Zu den Käsesorten, die in der Schwangerschaft **nicht** gegessen werden sollten, zählen Weißschimmel- und Rotschmier-Weichkäse wie Brie, Limburger oder Chevre (eine Art Ziegenmilchkäse) und Blauschimmelkäse wie Roquefort oder Gorgonzola. Diese Sorten begünstigen das Wachstum bestimmter Bakterien, zum Beispiel Listeria-Bakterien, die eine Lebensmittelvergiftung verursachen können. Diese Käsesorten sind feuchter und weniger säurehaltig als andere und bieten daher einen guten Nährboden für Listerien. Damit sind diese Käsesorten auch für das Ungeborene schädlich, selbst wenn sie pasteurisiert sind. Nachfolgend eine Übersicht über Käsesorten, die für Schwangere unbedenklich oder gefährlich sind:

Käsesorten, die in der Schwangerschaft gegessen werden können:

Hartkäse und Schnittkäse wie zum Beispiel Bergkäse, Manchego, Parmesan, Pecorino

... nicht gegessen werden sollten:

Weißschimmel-Weichkäse: Brie, Camembert, Chaumes (wegen der Rinde mit Rotschmierkulturen), Ziegenkäse mit einer weißen Rinde), Pont-l'Évêque, Taleggio, Vacherin Fribourgeois

Blauschimmelkäse: Gorgonzola und Roquefort

Weiche, nicht pasteurisierte Käsesorten, auch Ziegen- und Schafkäse: Chabichou, Pyramide, Torta del Casar

Käse bei Laktoseunverträglichkeit

Auch Personen, die unter einer Laktoseintoleranz leiden, können in der Regel alle vorgestellten Schnitt- und Hartkäse ohne große Bedenken genießen. Denn der in der Kuhmilch enthaltene Milchzucker, der die Unverträglichkeit auslöst, verbleibt bei der Käseherstellung zum größten Teil in der abfließenden Molke. **Durch die natürliche Reifung ist die Laktose nach 3 Monaten so gut wie abgebaut.**

Spuren von Laktose können aber trotzdem noch enthalten sein (unter 0,1 g/100 g gemäß Deutschen Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz). Daher ist es empfehlenswert, zunächst eine kleine Menge auszuprobieren, um zu testen, ob diese problemlos vertragen wird. Siehe auch Seite 20.

Der Milchsimmel

Milchsimmel (*geotrichum candidum*) ist ein Pilz, der in der natürlichen Flora von Käse vorkommt. Er kann praktisch überall als unverfälschte Oberflächenflora vorkommen und breitet sich überwiegend auf allen natürlich belassenen Käserinden – mehr oder weniger durch klimatische Veränderungen – aus. Der spezielle kultivierte Edelschimmel garantiert, dass die Käserinde ohne Konservierungsstoffe auskommt.

Untersuchungen bei milchwirtschaftlichen Instituten haben ergeben, dass die Käsesorten mit weißem Schimmelrasen in Konsistenz, Geruch und Geschmack beste Ergebnisse erzielen. Milchsimmel – natürlich und ungefährlich – ist ein Qualitätsmerkmal für jeden naturbelassenen Käse und kann mitgegessen werden, da er nur Aromastoffe bildet.

Unter „Edelschimmel“ versteht man den Sammelbegriff für Weiß- und Blauschimmel.

Einige Worte zum Lab

1. Naturlab

- ist tierischen Ursprungs
- ist aus Mägen von Kälbern oder Lämmern von Schafen u. Ziegen
- hat gute Gerinnungseigenschaften
- ist nicht deklarationspflichtig
- Lab von Ziege und Schaf ergibt intensiven Geschmack

2. a) Mikrobielles Lab

- ist ein Labaustauschstoff aus Pilzkulturen oder Bakterien gebildet
- Die Funktion ähnelt der von Naturlab
- ist das meist verwendete Lab
- ist daher auch oft für Vegetarier geeignet
- ist nicht deklarationspflichtig

2. b) Gen Lab

- Chymosin-Gene aus Kälbern oder Kamelen werden in Mikroorganismen eingebracht
- wird mit Hilfe gentechnologischer Methoden erzeugt
- ist bei biologischem Käse EU-weit nicht zugelassen
- ist nicht deklarationspflichtig

3. Pflanzliches Lab

- ist ein natürlicher Labaustauschstoff aus Pflanzen (z. B. Distelpflanzen, Artischocken etc.)
- Verwendung überwiegend für besondere Arten von Käse oder regionale Spezialitäten
- ist nicht deklarationspflichtig

Was bedeutet ...?

A point / Affineur Auf den Punkt gereift. Ein Affineur bietet Käse nur in seinem optimalen Reifezustand an.

Affinieren Fachgerechte Pflege und Behandlung der Käse bis zum gewünschten Reifezustand.

Allergene Substanzen, die Überempfindlichkeitsreaktionen (Allergien) hervorrufen können.

Allergie Eine Allergie ist eine Überempfindlichkeitsreaktion gegen Substanzen. Die Auslöser werden Allergene genannt. Lebensmittelallergien werden als tendenziell zunehmende Krankheitsursache angesehen. Die Allergene müssen deshalb auch in der Theke kenntlich gemacht werden.

Alpe Kräuterreiche Bergregionen, in denen die Kühe im Sommer weiden.

Alpkäse Herstellung aus der Milch von Kühen, die auf Alpen weiden, enthält mehr von den mehrfach ungesättigten Omega-3-Fettsäuren als der in Tal-Käseereien hergestellte Käse.

Aminosäuren sind wichtige Eiweißbausteine. Essenzielle Aminosäuren müssen mit der Nahrung aufgenommen werden. Käse ist dabei ein wichtiger Proteinlieferant.

Analogkäse (Käsesurrogat) Käseersatz aus Pflanzenfett, Stärke, Salz, Geschmacksverstärker und Milcheiweiß darf nicht als Käse bezeichnet werden.

Annatto Schon die Maya verwendeten den Farbstoff des Orleanstrauches zur Körperbemalung. Heute wird der natürliche Extrakt als Farbstoff für Käse verwendet (E160b).

Artisanal Handwerkliche Bezeichnung für Käse, die nach traditioneller Art hergestellt werden.

Bakterienkulturen Speziell für die Käseerei gezüchtete Bakterienstämme, die erst für das Säuern und Dicklegen der Milch, dann für die Reifung und Aromabildung des Käses zuständig sind.

Baktofuge Eine Zentrifuge, mit der schädliche Keime aus der Milch ausgeschleudert werden.

Bauernkäse Auf Bauernhöfen (meistens) aus Rohmilch hergestellt.

Bergkäse Käse, der mit Milch von Kühen aus Alp- und Bergregionen, jedoch im Gegensatz zum Alpkäse (mindestens 700 m hoch) in den Käseereien in tieferen Lagen hergestellt wird.

Blähung Unbeabsichtigte Entwicklung von Gasen im Käse, wird durch Bakterien verursacht und macht den Käse unansehnlich.

Blauschimmel Besondere dunkelgrüne bis dunkelblaue Schimmelkulturen, die vorzugsweise in pikanten Edelpilzkäsen anzutreffen sind.

Brennen Vorgang, bei dem der Schnitt und Hartkäsebruch nach dem Schneiden noch einmal auf 50–55 °C erwärmt wird. Dadurch ziehen sich die Bruchkörner zusammen und lassen mehr Molke austreten. Der Wassergehalt verringert sich, die Konsistenz der Käse wird fester.

Bruch Entsteht, wenn die dickgelegte Käsereimilch mit der Käseharfe zerkleinert wird. Je kleiner der Bruch, desto fester der Käse.

Calcium Der Bedeutendste aller Mineralstoffe. Käse enthält besonders viel und besonders leicht verwertbares Calcium.

Cheddaring So nennt man eine besondere Form der Käseherstellung, bei der dem Bruch zuerst die Molke entzogen wird und ihn zu einem „Kuchen“ zusammenwachsen lässt. Der leicht getrocknete Bruchkuchen wird anschließend in einer Mühle zu kleinen Bruchschneitzeln gemahlen, gesalzen und in Formen gepresst. Bekanntester Vertreter ist der Cheddar.

Chymosin Enzym der Kälber, das der Verdauung von Milcheiweiß (Kasein) im Verdauungstrakt dient.

Coopératives ist eine der zugelassenen Herstellungskategorien der französischen Appellation d'Origine Contôlée für Käsesorten. Anders als bei den Herstellungskategorien Fermier und Artisanal wird der Käse hier in einer einzigen Molkerei hergestellt. Die Milch wird von den Mitgliedern der Genossenschaft geliefert. Die Produktionsmenge ist dementsprechend klein.

Deklaration in der Käsetheke siehe Seite 29.

Dickete Durch Labgerinnung dickgelegte Milch, s. auch Gallerte.

Dicklegen Anderes Wort für das Gerinnen von Milcheiweiß. Gelingt durch Lab oder mit Hilfe von Milchsäurebakterien. Für die meisten Käsesorten werden beide Verfahren kombiniert.

DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e. V.) ist eine Spitzenorganisation der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Die DLG-Lebensmittelprüfungen liefern dem Verbraucher neutrale und

unabhängige Ergebnisse über die Qualität von Lebensmitteln. Die Produkttests werden von wissenschaftlichen Experten auf Basis aktueller Qualitätsstandards und anerkannter Methoden durchgeführt, im Sinne des aktiven Verbraucherschutzes.

Edelschimmel wird bei der Käseherstellung zugegeben und verleiht der Käsesorte ihr charakteristisches Aussehen und das Aroma, ist nicht giftig und kann bedenkenlos verzehrt werden.

Eiweiß Braucht der Körper für sämtliche Stoffwechselfvorgänge, siehe auch Aminosäuren.

Eiweißkristalle entstehen bei der Reifung, da sich das Eiweiß abbaut, erzeugt als „Mundgefühl“ den Eindruck von Salz auf der Zunge.

Energiegehalt Bei Lebensmitteln wird der Energiegehalt in Kilokalorien und Kilojoule angegeben.

Enzyme In lebenden Zellen gebildete spezielle Eiweißstoffe (Biotransformatoren), die die biochemische Umsetzung beschleunigen.

Fermenter Behälter, in dem Mikroorganismen, Zellen oder kleine Pflanzen kultiviert (fermentiert) werden.

Fermier Bezeichnung für einen Käse, der auf einem Bauernhof mit dort erzeugter Rohmilch hergestellt wurde.

Fett Hochwertiges Milchfett ist ein ganz wichtiger Energielieferant für den Organismus. Außerdem sind viele Vitamine, Aroma und Geschmacksstoffe an Fett gebunden.

Fett i. Tr. Fett in der Trockenmasse. Prozentsatz der Fettanteile, die sich in der Käsemasse befinden, nachdem ihr alle Wasseranteile entzogen wurden (siehe Seite 36).

Fleurines (französisch) sind natürliche, mit vielen Spalten durchzogene Gesteinshöhlen für die Käsereifung und -lagerung. Eine besondere Rolle spielen die Fleurines bei der Reifung des Roquefort und dem Bleu des Causses.

Food Defense Produktschutz der Lebensmittel vor Manipulation, Sabotage, Kriminalität, Terrorismus und weiteren Unglücken. Teil einer IFS-Zertifizierung.

Food Pairing Wird auch nur „Pairing“ genannt und ist die Kombination von Käse mit anderen Aromen in Beigaben. Siehe auch S. 37.

Gallerte Durch Labgerinnung dickgelegte Milch. Sie ist die Grundlage für jeden Labkäse und heißt der Einfachheit halber auch Dickete.

Gärlöcher entstehen bei der Reifung s. „Löcher im Käse“.

Gärkeller Wärmekeller für die Käselagerung, in dem unter dem Einfluss der Propionsäurebakterien und der Wärme die Löcher im Käse entstehen.

Gärung (Fermentation) Vorgang, bei dem durch Mikroorganismen der Zucker anaerob umgewandelt wird, um Energie für Wachstum zu gewinnen.

Gaumenlogik Die richtige Reihenfolge beim Käsegenuss, von mild bis würzig, siehe Seite 37.

Geschmack Die unterschiedlichen Geschmäcker nehmen wir auf der gesamten Zunge wahr. An den Zungenrändern befinden sich mehr Rezeptoren als in der Mitte. Die unterschiedlichen Rezeptorenarten sind aber gleichmäßig verteilt.

Geschlossener Teig Bezeichnung für das Innere des Käses, wenn er nur wenige oder gar keine Löcher aufweist.

Gluten Klebereiweiß in Getreidearten wie Weizen, Roggen, Gerste oder Hafer. Das Eiweiß ist für die Teigeigenschaften von Brot verantwortlich. Gluten ist auch ein Allergen. **In Käse ist kein Gluten enthalten, außer es ist über weitere Zutaten zugesetzt.**

Halal Ernährungsform aus dem Islam

Heumilch Wird als reinste Milch bezeichnet, weil keine Silage verfüttert wird, nur Grünfütter und Heu; ursprünglichste Form der Milchgewinnung (siehe Seite 21).

Höhlenreifung Monatelang reifender Käse liebt eine gleichmäßige Lufttemperatur und hohe Luftfeuchtigkeit. Das bieten Höhlen in Felsen.

Kasein Proteinanteil der Milch. Wird zu Käse verarbeitet.

Käsegruppen siehe Seite 59.

Käseflora/Kulturen Die Gesamtheit aller Mikroorganismen, die während der Reifung im Käseteig oder auf der Rinde vorhanden sind, z. B. Rotkultur, Weißschimmel.

Käseharfe Instrument zum Zerkleinern des Käsebruchs. Erfordert wie sein orchestrales Vorbild einen virtuosen Umgang.

Käserinde Rinde schützt Käse vor Austrocknung, Aromaverlust, unerwünschte Schimmelbildung und Beschädigung, entsteht bei der Herstellung und Reifung und ist essbar. Rindenbildung wird ge-

fördert durch Einreiben mit Salz oder Tauchen ins Salzbad. Künstliche Rinden aus Paraffin oder Kunststoff sind nicht essbar und müssen gekennzeichnet werden, siehe Seite 36.

Käseteig Der Bruch wächst zum Teig zusammen, sagt der Fachmann, wenn der körnige Käsebruch zum glatten, elastischen Käseteig reift.

Kaseinmarke Essbare Plaketten, aus Kasein hergestellt, werden als Erkennungsmerkmal auf die Käse geklebt zwecks Rückverfolgbarkeit.

Kohlenhydrate Wichtige Nahrungsbausteine; langkettige Kohlenhydrate wie Stärke sind in Getreide enthalten. Kurzkettige Kohlenhydrate werden Zucker genannt.

Konsistenz Die Konsistenz des Käses wird hauptsächlich durch die fünf folgenden Faktoren beeinflusst: Trockenmassegehalt, Bruchkorngöße, Brennen, Pressen und Reifung.

Koscher Ernährungsform aus dem Judentum.

Lab Legt die Milch dick, ohne sie zu säuern. Ursprünglich nur bekannt als Kälberlab. Heute gibt es auch mikrobielle und pflanzliche Labaustauschstoffe, Seite 32.

Lake Lösung aus Wasser und Kochsalz.

Laktationsperiode Zeit, in der die Muttertiere Milch geben. Bei einer Kuh beträgt die Laktationsperiode rund 10 Monate. In dieser Zeit werden 4.000–5.000 Liter Milch erzeugt, beim Schaf ca. 500–600 Liter, bei der Ziege 400–500 Liter.

Laktosefreier Käse, wenn der Milchzuckeranteil unter 0,1 g pro 100 g liegt, gilt der Käse als „laktosefrei“.

Laktoseintoleranz Nahrungsmittel-Unverträglichkeit = Laktoseintoleranz (siehe Seite 20).

Listerien Stäbchenförmige Bakterien, die bei Menschen und Tieren Infektionskrankheiten auslösen können. Außerst strenge Hygienemaßnahmen im Stall und während der Käseverarbeitung sind notwendig, um Listerien im Käse zu verhindern.

Löcher im Käse Die Erklärung ist einfach: Bei manchen Käsesorten bilden die Reifungsbakterien Kohlendioxidgas, das sich dann in verschiedenen großen Hohlräumen sammelt. Außerdem gilt: je wärmer gereift, desto größer die Löcher.

MHD Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist der Zeitpunkt, bis zu dem

Was bedeutet ...?

der Hersteller garantiert, dass der Verbraucher ein einwandfreies Produkt erhält. Es ist aber teilweise weit über dieses Datum hinaus genießbar und unbedenklich.

Milchsäure Eine natürliche Säure, die unter anderem auch für die optimale Verwertbarkeit von Mineralstoffen im Körper sorgt.

Milchsäure, linksdrehend D (-) Wird hauptsächlich über die Nahrung aufgenommen und nur sehr langsam verstoffwechselt.

Milchsäure, rechtsdrehende L (+) Wird im menschlichen Körper produziert und schnell wieder abgebaut.

Milchzucker Das Hauptkohlenhydrat der Milch, auch Laktose genannt. Ein Teil wird bei der Käseherstellung durch die Molke ausgewaschen. Bakterien wandeln Laktose in Milchsäure um. Deshalb ist gereifter Käse meistens laktosefrei.

Mineralstoffe Wichtige Bau- und Wirkstoffe für den Organismus. Da sie der Körper nicht selbst bilden kann, sollte man bevorzugt mineralstoffreiche Nahrung zu sich nehmen. Käse gehört dazu.

Molke Der wässrige Teil der Milch, der nach dem Käsen übrig bleibt. Molke ist sehr wertvoll für viele Molkereiprodukte.

Molkenprotein Die Creme de la Creme der Eiweiße. Es ist im Milchweiß enthalten und biologisch sogar noch hochwertiger als Kasein.

Nährstoffdichte Hohe Nährstoffdichte heißt: viele Vitamine, viele Mineralien im Bezug auf den Energiegehalt. Käse hat eine hohe Nährstoffdichte.

Oberflächenschmiere Wird während der Reifung von Rot- oder Gelbschmierebakterien auf der Käserinde erzeugt, gibt Geschmack.

Omega-3-Fettsäure Essentielle ungesättigte Fettsäure, die nicht vom Körper selbst hergestellt wird und deshalb über die Nahrung zugeführt werden muss.

Paraffin Bei der Herstellung von Käse dient es bei einigen Sorten als Überzug der Rinde, um den Laib zu konservieren und vor der Austrocknung zu schützen, beispielsweise beim Edamer oder Gouda. Es wird unterstellt, dass der Verbraucher weiß, dass die Rinde (Wachs/Paraffin) nicht mitgegessen werden darf.

Pasteurisieren Siehe Seite 22.

Pepsin Tierisches Verdauungsenzym, das in den Hauptzellen der

Mägen von Wirbeltieren gebildet wird. Es ist für den Abbau von Eiweiß zuständig, das von der Nahrung aufgenommen wird.

Pikieren Das Anstechen der Käse mit Nadeln, um Luft ins Innere eintreten zu lassen. Erst dadurch kann sich der Blauschimmel, der meistens schon der Milch/dem Teig beigegeben wird, voll entfalten.

Probiotische Kulturen Lebende Bakterien in Joghurt, Kefir, Milch.

Propionsäure Sie macht die Löcher in den Käse.

Reifung Letzter Schritt bei der Käseherstellung. Bestimmt Konsistenz, Aroma und Geschmack des Käses. In dieser wichtigen Phase werden die Käse sorgsam gepflegt und regelmäßig kontrolliert.

Reifungskulturen Speziell gezüchtete Bakterienstämme, die die Reifephase einleiten und mitbestimmen.

Rinde Quasi eine Naturverpackung. Entsteht durch das Salzbad und schützt vor dem Austrocknen (siehe Seite 36).

Rindenschluss Die Bruchkörner müssen sich so gut verbinden, dass die Oberfläche des Käses glatt ist und keine Einbuchtungen aufweist.

Rohmilch Rohmilch darf nicht über 40 °C erhitzt werden. Rohmilchkäse sind qualitativ hochwertige Käse, da durch die Verarbeitung unbehandelter Milch das typische Aroma besonders zur Geltung kommt.

Rotschmierkäse Käse werden während der Reifung mit Flüssigkeiten gewaschen, die Rotschmierbakterien enthalten wie Salzlake, Bier, Wein oder Schnaps, die eine rötlichschmierige Rinde bilden und für das Aroma und den würzigen Geschmack verantwortlich sind.

Salzbad Nimmt den gepressten Käse auf, kann über Jahre genutzt werden. Es fördert die Rindenbildung.

Salzen Vorgang bei der Käseherstellung mit großer Wirkung: Salz konserviert und würzt den Käse, fördert den Molkeaustritt, die Haltbarkeit und die Rindenbildung.

Sauermilchkäse Käsespezialitäten aus magerem Sauermilchquark, fettarm.

Sauermilchquark Das Ausgangsprodukt für Sauermilchkäse. Entsteht durch Milchsäuregärung aus wärmebehandelter Magermilch.

Säuern Milch oder Rahm wird mit Milchsäurebakterien versetzt und einer Milchsäuregärung unterzogen, siehe auch Dicklegen.

Säurewecker Andere Bezeichnung für Bakterienkulturen wie Milchsäurebakterien oder Starterkulturen.

Schimmelkulturen Pilzkulturen, die außen und innen blühen (z. B. bei Camembert und Roquefort).

Schmelzsalze Phosphat-, Citrat- und Lactatsalze, die die Schmelzfähigkeit von Käse verbessern.

Sennerei Milch wird zu Käse, Butter, Buttermilch, Topfen, Joghurt verarbeitet. Mangels technischer Voraussetzungen für pasteurisierte Milch handelt es sich sehr häufig um Rohmilchkäse. Sennerei ist mit einer Molkerei vergleichbar, allerdings kleiner strukturiert.

Silofreie Milch Milch von Tieren, an die kein Silofutter verfüttert wurde.

Spurenelemente Eisen, Kupfer, Chlorid, Natrium, Zink sind im Käse enthalten und werden vom Organismus dringend gebraucht!

Standardsorten Besondere Käsenamen laut Verordnung, siehe Seite 59 (bei Käsegruppen).

Starterkulturen Milchsäurebakterien, die in Milch kultiviert werden mit speziellen Säuerungs- und Reifungseigenschaften für die Käse- und Joghurt-Produktion.

Sulz Gewürzte Flüssigkeit aus Weißwein, Hefe und verschiedenen Kräutern und Gewürzen, mit der der Käse gepflegt wird. Appenzeller machen daraus ein Geheimnis, deshalb auch mangels Offenlegung kein AOC-Zeichen.

Tannenschoss (wird in dem Ch.Tannenkäse verwendet). Tannenschoss-Latwerge wird in der Schweiz aus Tannenknochen gewonnen. Der Saft enthält ätherische Öle.

Thermisieren Ein Teil der natürlichen Milchbakterien wird abgetötet. Wird die Rohmilch nur bis 40 °C erhitzt, bleibt es Rohmilch, siehe Seite 22.

Trockenmasse Die Trockenmasse bleibt zurück, wenn man einem Lebensmittel alles an Wasser entzieht. (siehe Seite 36 oben)

Ultrafiltration Neues Filterverfahren bei der Käseherstellung, bei dem kleinste Teilchen wie Salze und Milchzucker von der Milch getrennt werden, während größere Teilchen, wie Eiweiß und Fetttröpfchen, zurückgehalten werden.

Ursprungs- oder Herkunftsschutz: (siehe Seite 29) Käse darf nur dann mit dem jeweiligen Namen bezeichnet werden, wenn er aus einem ganz bestimmten Gebiet stammt und den dort festgelegten Vorschriften für die Herstellung, Zusammensetzung und Eigenschaften entspricht.

Vakuumverpackt Verpackungsform vor allem für Schnittkäse, bei der der Käse in einen Kunststoffbeutel, aus dem die Luft abgesaugt wurde, eingeschweißt wird.

Vegan sind Lebensmittel, die auf allen Produktionsstufen keine Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind, siehe Seite 17.

Vegane Käsealternative Pflanzliches Produkt, enthält keine Milch.

Vegetarisch sind Lebensmittel, welche vegane Anforderungen bestimmen, bei deren Produktion jedoch z.B. Milch oder Honig verwendet werden dürfen, siehe Seite 16.

Vitamine Wichtige Regel- und Steuersubstanzen für den Organismus, die im Käse reichhaltig vertreten sind. Z. B. Vitamin A, B2, B812 und B5.

Wachs Rindenartiger Schutz um feste und halb feste Schnittkäse gehüllt, siehe auch „Paraffin“.

Wassergehalt siehe Seite 36.

Weidemilch Die Tiere müssen an 120 Tagen pro Jahr mindestens 6 Stunden draußen auf der Wiese sein.

Wenden Damit sich während des Reifeprozesses das Wasser gleichmäßig verteilt, werden viele Käse während der Reifung regelmäßig gewendet.

Wildheuen Eine Form Heu an hochgelegenen Steilwiesen zu gewinnen, welche mit Tieren schwierig oder gar nicht erreichbar sind, bis hinauf im Raum der Almen/Alpen (Alpmahd, Almheuen). Die Wiesen werden in manchen Regionen auch als Bergmäher bezeichnet. Diese Form der Heuernte ist gefährlich; es kommt immer wieder zu tödlichen Unfällen.

Zentrifuge Gerät, das zur Trennung von Magermilch und Rahm verwendet wird.



*Lieber Leser,
bitte hier ein Zwischenstop!*

Sie sind hier schon auf Seite 41 und haben bisher noch keinen einzigen Käseartikel zu sehen bekommen. Dabei haben Sie bisher viel Bekanntes oder weniger Bekanntes erfahren.

So vielseitig ist eben das Thema KÄSE!

Einladung

Um das Wissen vertiefen und praktisch erleben zu können, laden wir Sie ein, unser europaweit einmaliges EUROPEAN CHEESE CENTER zu besuchen.

Das ECC:



ECC

Owienfeldstraße 18
30559 Hannover

Tel.: 0511/586 66 26

Fax: 0511/586 66 36

info@cheesecenter.de

www.cheesecenter.de

Folge uns auf Facebook

Bietet:

- auf Käse bezogenen Schulungsraum
- einmaliges europäisches Käsedorf mit über 600 Käsen
- interessante Gespräche und besondere Geschmackserlebnisse auf dem Dorfplatz
- angenehme, parkähnliche Umgebung mit Muggelsee
- (Käse)-Skulpturen-Park
- nächste Nachbarschaft zu 4.500 m² Kühllager mit ca. 2.000 Käsesorten

Info, wann Sie endlich Käseartikel sehen werden

Bevor Sie dann zu den Käseartikeln kommen, folgt vorher noch das Wissen über die Beigaben zum Käse, die diesen zum Genussprodukt machen. Weiterhin stellen wir passende Getränke vor sowie Zusatzprodukte, die die Theke für den Kunden noch interessanter machen.



Die Appenzeller-Skulpturen finden Sie in unserem Skulpturen-Park.

Gut ausgebildete Fachkräfte ...

Ausbildung zur Diplom-Käsosommelière / zum Diplom-Käsosommelier

Als Käsosommelier/ière sind Sie ein/e hoch qualifizierte/r, mit einem von der Wirtschaft anerkannten Diplom ausgezeichnete/r Fachverkäufer/in im Käsebereich des Lebensmittelhandels sowie in der Gastronomie. Inhaltliche Schwerpunkte sind professionelle Schnitttechniken, Kenntnisse der Käseherstellung und Kombinationsmöglichkeiten mit verschiedenen Getränken und Lebensmitteln. Außerdem Käse beschreiben nach der Sensorik-Lehre sowie der Verkauf von geschützten Käsesorten Europas.

Zielgruppe sind Käsefachkräfte, die bereits über mehrjähriger Erfahrung mit Käse verfügen.

Dauer: Getränkeworkshop 2 Tage, Kurs 13 Tage



Weiterbildung zur qualifizierten Käsefachkraft mit IHK-Zertifikat Hannover

Eine neue Weiterbildung, die es ermöglicht, sich in 4 Blöcken à 3 Tagen ein fundiertes Wissen rund um die Käseherstellung, den Umgang mit Käse wie Schneide- und Verpackungstechniken und Verkaufsrhetorik sowie den Aufbau einer Käsetheke und kreatives Plattenlegen anzueignen.

Zielgruppe sind Neu- und Quereinsteiger mit wenig bis keiner Erfahrung an der Käsetheke.

Dauer: 4 Blöcke à 3 Tage + Testtag



... sind gefragter denn je!

Ausbildung zum European Cheese Expert/Fromelier der Käseakademie

Mit dieser Ausbildung gehören Sie zu den besten Käsefachkräften in Deutschland.

Wir vermitteln Ihnen das Wissen für zufriedene Kunden, eine gute Wertschöpfung und ein herausragendes Sortiment und dem damit verbundenen Fachwissen.

Angefangen bei der Historie, der Käseherstellung und Reifung und der damit verbundenen sensorischen Beurteilung, über das Sortiment und die professionellen Schnitt- und Präsentationsmöglichkeiten. Wichtige Antworten rund um die Ernährung, Kombination bis hin zu Käseveredelungen, Käseplatten und Degustationsabende.

Dieser Kurs endet mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung.

Als Teilnehmer*In sollten Sie über mehrjährige Erfahrung mit Käse verfügen.

Dauer: 2 Wochen

Käse
Akademie



Tages- oder Zweitagesseminare

Ob Sie Einsteiger sind oder eine Auffrischung und neue Ideen für Ihre Arbeit an der Käsetheke brauchen, im ECC finden Sie unterschiedliche Lehrgänge zu Themen wie z. B. Käsebasics & Aufbaukurse, Käse in der Ernährung, Käse in Kombination, Bio Seminare und vieles mehr.

Schauen Sie unter www.cheesecenter.de und melden Sie sich gerne an!

Wir freuen uns auf Sie!

Käse und Wein



Gönnen Sie sich ein besonderes Erlebnis!

Verlockende Käseköstlichkeiten aus aller Herrenländer, aromatische Weiß- oder Rotweine aus der Region, ein duftendes, frisches Holzofenbrot und liebe Freunde, die es verstehen, diesen Genuss mit Ihnen zu teilen. Was will man mehr?

Alles in allem eine **perfekte Harmonie**, die uns eine stille Bewunderung für diese beiden hochwertigen Produkte beschert. Es lohnt sich immer, nach neuen Kombinationen zu suchen, denn manche sind so gelungen, dass man auf ewig davon träumt!

Nicht nur Geschmacksache! Man muss kein Weinkenner sein, um eine passende Empfehlung aussprechen zu können, oftmals reichen ein paar Grundregeln der Kombinationsmöglichkeiten um Kunden glücklich zu machen.

Selbstverständlich kann man für jede Käsesorte oder Reifestufe einen passenden Wein zuordnen, was in der Praxis aber meist nur schwer anwendbar ist.

Hier ein paar Tipps, die Ihnen die Empfehlung erleichtern, von unserer Weinreferentin und Diplom Käsesommelière Katrin Heuer

Geschmacks-träger

Im Käse ist es das Fett.
Im Wein ist es der Alkohol.

Grundregeln der Harmonielehre

Grundsätzlich aber sind Ihrem Geschmack und Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Gleichberechtigung: zarte Käse lieben leichte Weine, herzhaftere vertragen einen ausdrucksstarken Wein als Partner. Was sich auch im Alkoholwert zeigt.

Neue Wege wagen: auch passionierte Trockenwein-Genießer kann man mit einem halbtrockenen, aromatischen Wein zum kräftigen Käse begeistern.

Alte Bekannte: ein Phänomen ist, dass sich Produkte aus der gleichen Region besonders ergänzen.

Ganz großes Feuerwerk: Blauschimmelkäse ist nicht jedermanns Sache. Aber wer sich einmal einen Bleu d'Auvergne mit einer Beerenauslese oder einen Stilton mit einem roten Portwein Tawny gegönnt hat, weiß, wovon Kenner schwärmen.

Hüllen fallen lassen: die Rinde ist beim gereiften Käse nur noch zum Schutz und würde mit ihren Bittertönen die Harmonie mit Wein verhindern. Tipp: einfach abschneiden!

Eine Käse- und Weinverkostung

Servieren Sie eine Käseplatte mit 6 Sorten aus den verschiedenen Käsefamilien. Frischkäse, Weichkäse mit Weißschimmel und mit gewaschener Rinde, Schnitt- und Hartkäse sowie Blauschimmelkäse.

Füllen Sie je ein Weinglas mit

1. Weißwein halbtrocken, aromatisch, min. 12 % Vol.
2. Rotwein kräftig, fruchtig, wenig Tannin ca. 13,5 % Vol.
3. Wein mit Süße (z. B. Beerenauslese, Portwein Tawny oder Süßwein aus Südfrankreich...)

Lassen Sie Ihre Gäste jeden Käse von mild nach kräftig mit jedem einzelnen Wein verkosten. Idealerweise Verkostungsnotizen machen. Ein leckerer, spannender Abend mit viel Gesprächsstoff für Stunden!

Das geht immer!

Am besten ist ein Wein, der zu allem passt.

Schön wär's, wenn es so einfach wäre! Aber erstens spielt hier auch wieder die bekannte „Geschmacksache“ eine Rolle und zweitens hat jeder Käse ein anderes Geschmacksbild. Da hilft dann am besten ein sogenannter „Allrounder“. Ein Wein, der die Charaktereigenschaften des Käse unterstützt ohne sich selber zu sehr in den Vordergrund zu stellen.

Tatsächlich ist es der viel gepriesene Rotwein eher nicht! Meist liegt es an seinem zu dominanten Gerbstoff, Tannin genannt.

Viele Verkostungen haben ergeben, dass die angenehmste Vermählung von Käse und Wein mit einem aromatischen, eher halbtrockenen Weißwein mit zurückhaltender Säure entsteht.



halbtrocken

heißt auch feinherb

Warum nicht mal Käse in 4 Gängen?

Es muss nicht immer ein großes Menü sein, welches Sie zuhause viel Zeit in der Vorbereitung kostet. Viel entspannter ist ein Menü aus **verschieden Käseplatten** mit aufeinander abgestimmten Weinen. Ganz nach der Gaumenlogik im Geschmack aufsteigend serviert.

1. Gang

Die „Zarten“ (Frisch- & Ziegenkäse, leichte Weichkäse) Schaumwein oder Riesling. Kann sogar als Aperitif im Stehen gereicht werden.

2. Gang

Die „Kraftvollen“ (Bergkäse mit und ohne Affinage) aromatischer Weißer oder milder Roter

3. Gang

Die „Aromatischen“ (gewaschene Rinde & Blauschimmel) mit Süßwein.



4. Gang

Die „Süßen“. Hier kann der Süßwein weitergetrunken oder ein frischer Schaumwein mit anschließendem Kaffee gereicht werden.

Erspart das Kochen und macht viel her, vor allem, wenn Sie zu jedem Käse was zu erzählen haben!

Käse und Wein gut kombiniert

Frischkäse natur oder verfeinert

mit frischem Baguette zu Schaumwein oder spritzigen Weißen der Rebsorten Riesling, Sauvignon Blanc, Bacchus, Müller-Thurgau, Grüner Veltliner.



Weichkäse weiß

Hier muss bei gelagerten Sorten evtl. die Rinde abgeschnitten werden. Weicher fruchtiger Rotwein wie Merlot, Burgunder. Aromatische säurearme Weißweine wie Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay.



Schnitt- & Hartkäse

Passen zu blumigem Weiß- oder Grauburgunder und Grünem Veltliner. Mit Rotkultur gepflegt sollte man kräftigere Weine wählen. Gerne auch einen Weißwein mit Holznoten.



Weichkäse mit gewaschener Rinde

Ergeben eine tolle Harmonie mit lieblichen, aromatischen Weißweinen. Große Klassiker sind hier Paarungen wie Münster & Gewürztraminer aus dem Elsass. Livarot und lieblicher Apfelwein aus der Normandie.



Blauschimmelkäse schreit nach Süße!

Mit fruchtig-süßem Feigenbrot sind Roquefort und ein roter Portwein ein absolutes Gedicht! Man kann aber auch wunderbar zu allen Blauen edelsüße Weine wie Beerenauslese oder Eiswein kombinieren. Nur Mut!



Einige Käse, mit Wein behandelt

USA

3207 Bellavitano Chardonnay
3282 Bellavitano Merlot

Spanien

5409 Murcia al Vino DOP

Italien

629 Meraner Weinkäse

Frankreich

1141 L'Affiné au Champagne rosé
6156 Camembert mit Cidre

Schweiz

186 Bündner Traubenkäse
1072 Bio Moser Chardonnay
1089 Moser Riesling x Sylvaner
4458 Züri Grand Cru

Österreich

1795 Weinkäse Ländle
1796 Mostkäse Ländle
3246 Rotweinrebell

Großbritannien

2896 Graviera Rotwein
2818 Cheddar mit Portwein

Deutschland

535 Bio Rotweinkäse

Beim **Weißschimmelkäse** zerstört der Alkohol diesen essbaren Schimmel sehr schnell.

Einige der wenigen gelungenen Weißschimmelkäse sind Moser Riesling X Sylvaner (Art.-Nr.:1089) und Bio Moser Chardonnay (Art.-Nr.: 1072). Siehe auch Schweiz S. 133 Herr Moser versteht eben sein Handwerk.

Weinländer Europas

Italien



Von den Griechen in der Antike als „Enotria“ – Land des Weines bezeichnet, verweist Italien auf eine ausgesprochen lange Weinkultur. Mutmaßungen zufolge wuchs der Konsum zur Blütezeit Roms auf einen täg-

lichen Pro-Kopf-Verbrauch von mehr als 3 Liter Wein. Allerdings qualitativ nicht zu vergleichen mit heutigen Weinen. Sehr oxydativ und auch der Höchstalkoholwert lag bei ca. 9% Vol.

Frankreich

Wenn auf eines Verlass ist, dann ist es die Tatsache, dass die besten Weinkarten aller Spitzenrestaurant weltweit von edlen französischen Weinnamen angeführt werden. Da reibt sich der Leser schon mal die Augen bei

den Preisen, die hier durchaus im vierstelligen Bereich liegen können. Begründet wurde der französische Weinbau ca. 200–400 n. Chr. von den Römern, die die berühmtesten Anbaugelände wie Bor-



Aufgrund der geographischen Gegebenheiten war das Land der Römer schon immer ideal für den Weinanbau. Klimatisch könnte es nicht unterschiedlicher sein: Weinbau in den Alpen im Norden und heiße Wetterbedingungen in Apulien und Sizilien.

Somit findet man in Italien jeglichen Weinstyle, was die Bedeutung im deutschen Handel noch wichtiger macht. Heute ist der Wein für Italien vor allem ein großer Wirtschaftsfaktor. 20 Weinbaugelände vom Norden bis zum Süden des Stiefels, nicht zu vergessen die Inseln Sardinien und Sizilien. Alle sorgen dafür, dass Italien Jahr für Jahr im Wettrennen mit Spanien europaweit am meisten Wein produziert. Vieles wird im Land konsumiert, aber noch mehr wandert in den Export. Wo man bis zu den 60er Jahren auf Quantität gesetzt hat, legt man heute viel Wert auf Spitzenweine. Bella Italia, das Land des guten Essens, der Gastfreundschaft und des vielseitigen Weinangebots!

deaux, Burgund, das Rhôneetal, die Loireregion oder auch das Elsass und die Champagne kultiviert haben. Tatsächlich waren es später die Mönche im Mittelalter, ähnlich wie bei der Weiterentwicklung der Käseherstellung, die den Weinbau zu dem gemacht haben, was er heute ist.

Der Handel mit Wein war damals schon groß und hatte ein sehr hohes Niveau. Nachdem die Reblaus die alten Reben zerstört hatte, sahen sich die Winzer gezwungen fast alle Rebzeilen neu zu bestocken. Daraus hervor gingen zunächst eher einfache Weine. Der Aufschwung kam erst nach dem 2. Weltkrieg, als mit vereinten Kräften die Weinhänge auf Vordermann gebracht wurden und man mit starkem Wirtschaftswachstum auch die Qualität in den Fokus stellte.

Frankreich besann sich auf sein „Terroir“, was die französischen Weine über die Grenzen noch unverwechselbarer machte. Die bekanntesten weltweit angebauten Rebsorten Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon haben ihren Ursprung in Frankreich. A vôtre santé!



Deutschland

Viele Spitzenplätze belegen deutsche Weine, wenn es um Qualität und Image geht. Obwohl wir nur 1,4 % der weltweiten Rebfläche stellen.

Nirgendwo auf der Erde erzielt die Königin der Weißweinrebsorten, der Riesling, derart vielfältige Weinstyle wie in Deutschland. Ob trocken, halbtrocken oder mit spürbarer,

edler Restsüße ausgebaut, können deutsche Gewächse jedes feine Menü begleiten.

Aus 13 Anbaugebieten, die gerade am Rhein eine Geschichte bis zu den Römern haben, kommen jährlich knapp 9 Mio. Hektoliter. Unser Durst ist aber mit 20.1

Mio hl deutlich höher und muss demnach von außen gestillt werden. Vom einfachen Schankwein über Gutsabfüllungen und Spätlese bis hin zur edlen Trockenbeerenauslese oder dem seltenen Eiswein haben deutsche Wein-



güter ein vielfältiges Angebot. Aus 140 verschiedenen Rebsorten im aktuellen Anbau

kann der Weinliebhaber seine Lieblingsorte auswählen.

Schweiz

Mit der Ausbreitung des Römischen Reiches brachten die Römer den Weinbau in die angrenzende Schweiz, was sie damit zu einem der ältesten Weinbaugebiete Europas macht. Ab dem 6. Jahrhundert kelterten Mönche im Kanton Waadt am Genfer See Wein. Hier ist speziell hervorzuheben das Kloster Dézalay, das erste 1141 gegründete Weingut in der Schweiz, welches noch heute einen guten Ruf genießt.

Schweizer Wein ist unter Kennern sehr geschätzt, findet aber im Ausland aufgrund der geringen Menge, seiner teilweise eigenwilligen Stilistik und auch seiner Preise kaum Beachtung. Die Qualität ist in den letzten Jahren deutlich gestiegen und somit trinken die



Schweizer ihre Weine gerne im eigenen Land. Die jungen Winzer und Winzerinnen des Landes haben sich den alten Rebsorten wie Chasselas und Pinot Noir verschrieben und werden mittlerweile auf Internationalen Weinmessen hoch gehandelt.



Österreich

Was gibt es schöneres als in der Wachau an der Donau zu sitzen mit einem Glas Grünen Veltliner in der Hand?

75% der Weinproduktion in Österreich sind Weißweine. Aber auch Rotweine werden angebaut. Aufgrund der Alpen wächst der Wein nur im Osten des Landes

und hat somit sogar nur die Hälfte der Anbaufläche von Deutschland.

Stets wird an der Qualität gefeilt. Nicht zu vergessen die edelsüßen Dessertweine vom Neusiedlersee. Eine großartige Kombination zu kräftigen Käsespezialitäten.



Käse und Bier

Zum Bier allgemein

In Deutschland gibt es schon sehr lange das **Reinheitsgebot**, was seit 1993 im Biergesetz zu finden ist.

Danach dürfen nur

- Brauwasser
- Hopfen
- Malz
- Hefe

verwendet werden.

Diese 4 „Grundstoffe“ gibt es in den verschiedensten Varianten und zusammen mit unterschiedlicher Lagerung und Reifung entsteht eine Vielzahl von unterschiedlichen Bieren.

Die bekanntesten Bierstile sind:

Pils: die Hopfennote prägt den herben Geschmack, ist untergärig

Export: weniger herb, länger haltbar (für Export), ist untergärig

Weizenbier: Weizenmalz ergibt den fruchtigen Geschmack, ist obergärig. Es gibt das trübe Hefeweizen und das klare Kristallweizen

Bockbier: Ein Starkbier mit höherem Alkoholgehalt (ca. 9% gegenüber 4,5% normal), schmeckt malzig-süß und hat eine dunkle Farbe. Varianten sind: Maibock, Eisbockbier und Weizenbock

Märzenbier: hoher Alkoholgehalt und hohe Stammwürze, wird im Frühjahr gebraut und im Sommer getrunken

Erinnert das nicht sehr an den Maigouda?



Berliner Weiße: Nur 2,8% Alkohol, leicht säuerlich und spezielle Vergärung

Kölsch: Wie der Name sagt: regional, muss in Köln gebraut sein

Alt: Besonders in Düsseldorf ein Begriff, hier erkennt man auch die Rivalität zweier benachbarter Städte

Lagerbier: ähnelt sehr dem Export

Craft-Bier: Ein Trend aus den USA, der zu uns geschwappt ist, in

dem kleine handwerkliche Betriebe eine große Geschmacksvielfalt erreichen.

Gegenüber Wein hat Bier sogar den Vorteil, dass die enthaltene Kohlensäure die Entfaltung der Aromen unterstützt.

→ neue Geschmackserlebnisse.

Das kohlendioxidstarke Weißbier zusammen mit Käse genossen, ergibt eine weitere Steigerung.

Das Bier im Käse oder in der Rinde

Ein besonderes Thema. Wir haben für Sie zusammengestellt, um welche Käse es sich handelt:

	USA
3288	BellaVitano Raspberry
	Österreich
1798	Braukäse Ländle
4049	König Ludwig Bierkäse
	Irland
1694	Cahills Porter Guinness
	Deutschland
2027	Bio Allgäuer Bierkäse
4081	Bio Münsterländer Altbierkäse
4085	Bio Münsterländer Weißbierkäse



Welcher Käse passt zu welchem Bier?

Oberstes Gebot ist: Probieren - Probieren!

Einige passende Empfehlungen aus Bier-/Käse-Degustationen sind:

Weißbier: Gewürzter Frischkäse, Rotschmierkäse, kräftiger Schnittkäse

Dunkles Bier: Blauschimmelkäse, Parmesan, kräftige Ziegenfrisch- und Weichkäse

Pils: Halbfeste und feste Schnittkäse, aber nicht zu kräftig

Kölsch (Köln): Kräftiger Käse

Alt (Düsseldorf): Kräftiger Käse

Zum Tee allgemein

Alle Teesorten (besonders Grüntee, Schwarztee oder Oolong) stammen vom gleichen Teestrauch ab. Es werden die Knospen, die Blätter oder die Blüten geerntet und unterschiedlich verarbeitet. Weiterhin unterscheidet man drei Teestraucharten, nämlich Assam, Assam Hybride und die Chinapflanze. Weiterhin ist zu beachten, dass Kräuter-, Früchte- und Rooibos-Tee nur teeähnliche Erzeugnisse – in der Regel aus regionaler Anpflanzung kommen.

Käse und Tee am Beispiel Le Gruyère AOP

Eine ungewöhnlich überzeugende Kombination



Wer neue Geschmackserlebnisse entdecken möchte, sollte unbedingt einige ihrer raffinierten Kombinationen ausprobieren. Die perfekten Paare:

Le Gruyère AOP Classic: grüner Tee aus Japan (Kamairicha) oder ein schwarzer Tee aus Indien (Nilgiri Coonoor).

Le Gruyère AOP Réserve: halbfermentierter Wulong aus China oder aus Taiwan.

Le Gruyère AOP Alpine: grüner Tee aus Japan (Gyokuro Okabe) oder chinesischer grüner Jasmin-Tee.

Manchmal ist schon eine Portion Neugier und Experimentierfreude nötig, um die klassischen Pfade als Genießer zu verlassen und Neues zu wagen. Dazu gehört sicher auch, aromatischen Käse z. B. mit schwarzem oder grünem Tee zu kombinieren.



Fabienne Effertz

Fabienne Effertz hat hier echte Pionierarbeit geleistet und ein ganz besonderes Zusammenspiel der unterschiedlichsten Aromen entdeckt. Sie hat sich vor allem auf Le Gruyère AOP spezialisiert, den meistproduzierten Schweizer Käse. Er wird seit 1115 nach unveränderter Rezeptur im Kanton Freiburg gefertigt. Le Gruyère AOP ist ein Aushängeschild für die Schweizer

Käsekunst und bei Feinschmeckern in aller Welt beliebt. Es gibt den Rohmilchkäse in verschiedenen Reifegraden: Der typisch fruchtig-kraftige Classic wird mind. 5 Monate lang gepflegt, die intensivere Réserve-Qualität mindestens doppelt so lange. Der Alpine erhält sein besonderes Aroma ausschließlich durch die Sommermilch der kräuterreichen Alpweiden.

Jede Tasse Tee erzählt eine Geschichte, ganz wie jedes Stück Le Gruyère AOP. Diese beiden Produkte verkörpern eine lebendige Tradition und zeugen von ihrer Herkunft. Sie sind das Ergebnis langer Herstellungsprozesse, in denen die verschiedenen Herstellungsverfahren, die Reifung, Oxidation und Gärung die Texturen, Farben und den Geschmack beeinflussen.



Genießer-Tipp: kalter Wulong Tee mit Le Gruyère AOP Rosmarin-Kekschen. Für dieses und viele weitere Rezepte QR-Code scannen!



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.

www.schweizerkaese.de



Käse und sonstige Getränke

Käse und Schnaps

Wir haben lange überlegt, ob wir statt „Käse und Schnaps“ nicht „Käse und Alkohol“ sagen. Wir haben bereits als Alkohol den Wein und das Bier abgehandelt. Beide enthalten auch Alkohol. Deshalb ist nach unserer Meinung „Schnaps“ der bessere Begriff. Geht es doch um **hochprozentige Getränke**.

Hier sehen wir nicht das separat getrunkene „Gläschen“, sondern die Käse, die bei der Produktion und/oder Reifung mit Hochprozentigem in Berührung gekommen sind. Daraus sind auch die Begriffe

Betrunkene Käse

oder

Beschwipste Käse

entstanden.

Der dann am Käse verbleibende „Hauch von Alkohol“ gibt diesem eine besondere Note.



Käse und Wasser

Nanu... Käse und Wasser... noch nie etwas darüber gelesen?

Dabei steht doch fast bei jeder Mahlzeit das Wasserglas mit auf dem Tisch.



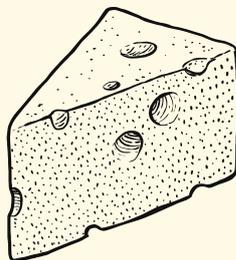
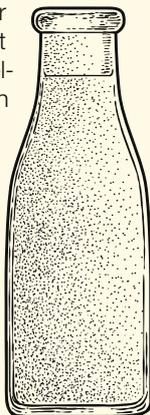
So auch, wenn wir Käse probieren. Dabei ist Wasser sehr unterschiedlich. Zum Beispiel für die Bierproduktion und auch der Teetrinker legt viel Wert auf gutes Wasser. Nachfolgend unsere Erfahrungen aus dem EUROPEAN CHEESE CENTER, wie unterschiedlich Wasser ist und wie es

zum Käse und den Getränken – insbesondere Wein und Bier – einzuordnen ist:

Katrin Heuer: unsere Erfahrung hat gezeigt, dass Mineralwasser ohne Kohlensäure nicht nur am besten verträglich ist zum Käse, dass es den Käse nicht zusätzlich im Magen aufschäumt, sondern sich auch am neutralsten zu den Käsearomen verhält. Spannend war eine Verkostung mit verschiedenen Heilwassersorten. Das Ergebnis war in den meisten Fällen ungenügend, da die Bittertöne der Wasser die herben Töne im Käse extrem hervorgehoben haben. **Also am besten stilles Mineralwasser aus der Umgebung.**

Käse und Säfte sowie alkoholfreie Seccos

Verzicht auf Alkohol ist schon lange nicht mehr uncool! Viele Produzenten haben sich darauf eingestellt, hochwertige Säfte naturtrüb in Bioqualität zu produzieren. So passt ein naturbelassener Saft aus alten Apfelsorten großartig zu den meisten Käsesorten von Weich- bis Hartkäse. Ein aromatischer lieblicher Birnen- oder Pfirsichsaft ergänzt das Vergnügen an Blauschimmel-spezialitäten. Aus der praktischen Literflasche wurde schon längst eine hochwertige Flasche mit apertem Etikett, welches sich gut auf einer festlichen Tafel macht.



Seccos mit 0% Alkohol werden aus verschiedenen Fruchtarten mit kräutrigen Nuancen angeboten. Seccos ersetzen den langweiligen Orangensaft beim Aperitif und lassen sich toll mit Frisch- und Ziegenkäse kombinieren.

Im Katalog finden Sie die folgenden Artikel:

USA

3267 BellaVitano Whiskey

Italien

0839 Blue Affinato

6581 Choco 21

Frankreich

2204 Brie Grand Manier

1654 Epoisses 1/2 Mond

1651 Epoisses AOP

2719 Epoisses Germain AOP

2166 Fin Briard Grand Manier

2266 Käse mit Nusslikör

6387 Noix Jurassic

2162 Palet Normand mit Calvados

2186 Palet Normand mit Calvados

1718 Petit Camembert mit Whisky

Österreich

4024 Roter Mönch mit Birne

Großbritannien

6265 Cheddar Amber Mist Whisky

Niederlande

3373 Machele Rum/Rosinen

Deutschland

4416 Bio der blaue Barbier

Zum Schluss:

Welcher Wein zu Weinkäse?

Welches Bier zu Bierkäse?

Was liegt näher, als

...zum Weinkäse einen Blauburgunder aus dem Burgenland oder zum Bierkäse ein heimisches naturtrübes Hefe zu wählen?

Übrigens gibt es mittlerweile aus allen Ländern auch alkoholfreie Wein-Alternativen, die tatsächlich wunderbar zu Käse passen, da sie meistens etwas höher in der Fruchtsüße liegen. Im Vakuum verdampft der Alkohol bereits bei rund 27 Grad Celsius. Dies schont das typische Weinaroma, so dass das Endprodukt echtem Wein schon ziemlich nahekommt.

Käse mit Obst und Gemüse

Durch die Kombination von Käse mit Obst und Gemüse wird der einfache Käseverzehr zu einer Degustation. „Du bist, was du isst!“ Daher nehmen Sie bitte Produkte der Saison.

Um Käse mit Früchten zu genießen, stellen Sie den Obstkorb zur Käseplatte am Ende eines Menüs als Käsegang bzw. Dessert oder als Hauptgang. Eine zweite Variante ist, die Käseplatte mit Obst und Gemüse zu „dekorieren“. Ganz nach dem Motto: „Das Auge isst mit!“

Hartkäse

 Weintrauben, Äpfel, getrocknetes Obst, Walnüsse, Mandeln

 Radieschen, Salatgurken, grüne und schwarze Oliven, Tomaten, Balsamico-Essig (z.B. Parmesan) Worcestershire Sauce (z.B. reifen Cantal), Senf

Schnittkäse

 Weintrauben, Erdbeeren, Feigen, Walnüsse, Haselnüsse, Kürbiskerne

 Radieschen, Gewürzgurken, Rettich, Tomaten, Senf

Raclette(-Essen)

 frische Ananas, Mango, Papaya, Amarena Kirschen, Birnen, Preiselbeerkonfitüre

 Cornichons, Cherry-Tomaten, Oliven, Mixedpickles, rote Beete, Silberzwiebeln, rosa Champignons, gebratene Zucchini, eingelegte oder frische Peperoni, Kräuter

Kräuterkäse

 Weintrauben, Pfirsiche

 Cornichons, Cherry-Tomaten, Oliven, Mixedpickles, grüne Gurken, Blattsalate

Weichkäse gewaschen, Limburger/Romadur

 Früchte mit hohem Süßgehalt wie Mango, Papaya, Pfirsiche, Honigmelone

 Zwiebel, Kümmel, Essig, Öl, süße Senfgurken



Weichkäse weiß

 Pflaumen, Feigen, Äpfel, Marillen

 Tomaten, Zwiebeln, milde Paprika

Roquefort

 reife Birnen, süße Äpfel, Datteln, Pinienkerne, Marillen, süß eingelegte Mispeln

 Staudensellerie, Fenchelknolle, süße Senfgurken

Ziegenkäse

 Weintrauben, Äpfel, Erdbeeren, Feigen, Himbeeren, Honigmelone, Trockenfrüchte, Konfitüre, Honig

 Gurken, Blattsalate, schwarzen Oliven, Tomaten, Paprika, Karotten, Rosmarin, Olivenöl, Estragon, Kerbel, Kräuter der Provence, Schnittlauch

ungesalzener Frischkäse

 frische, saftige Obstsorten wie Weintrauben, Kiwis, Erdbeeren, Honigmelonen, Pfirsiche, Mangos, Kirschen, Konfitüre

 Früchtensenf, Orangensenf, Feigensenf, Honig, Radieschen, Tomaten, Gurken, auch Antipasti-Gemüse

gesalzener Frischkäse

 reife Feigen, Mango, Papaya, Honigmelone

 Radieschen, Gewürzgurken, Tomaten, Oliven, Staudensellerie, frische Paprika, Lauchstreifen, Möhrenstreifen, Kohlrabistreifen, rosa Champignons, Sambal-Olek, Curry



Käse in der warmen Küche

Viele Käse haben längst in der warmen Küche Einzug gehalten. Sei es beim Gratinieren, Soßen verfeinern oder als Mittelpunkt eines Gerichtes, wie beispielsweise dem Fondue. Mit unserer Übersicht möchten wir Ihnen eine Anregung geben.

Käse	Gratinieren	Schmelzvermögen
Hartkäse	gute Ergebnisse, breitet sich schön aus, angenehme Bräunung, interessante Resultate, wenn Käse mit Butter geschmolzen wird; bei zu heißem Gratinieren kann Fett austreten.	sehr gute Ergebnisse, z.B. Fondue (s. Seite 53)
Käse mit gepresstem, nicht erhitztem Teig	sehr gute Ergebnisse, besitzt bessere Eigenschaften das Gratin zu bedecken als Hartkäse; vor der Anwendung zerkleinern, etwas Butter zugeben	gute Ergebnisse, schmilzt leichter in kleinen Stücken und mit Flüssigkeit, langsam erwärmen
Schnittkäse	sehr gute Ergebnisse, besonders interessant mit Speckstreifen und Wurstwaren	sehr gute Ergebnisse, z.B. Raclette (s. Seite 52)
Weichkäse mit weißem Schimmel	wenig Bräunung, je nach Reifungsgrad gelegentlich sehr zerlaufen, Ofen vorwärmen, zum Überbacken und für leichte Gratins geeignet. Als Ofenkäse (im Ganzen gebacken in Tonschale/Holzschachtel)	er schmilzt in kleinen Stücken hervorragend in heißen Soßen (Typ Béchamel) und Fondues und harmonisiert ausgezeichnet mit Gemüse und Rohkost
Weichkäse mit Rotkultur	gute Ergebnisse, oberflächliche Bräunung, fettige Textur	gute Ergebnisse, z.B. Taleggio
Edelpilzkäse	kein besonders ermunterndes Resultat, der Käse zerfällt	gute Ergebnisse, z.B. Gorgonzola
Ziegenkäse	starke Präsenz des Fettgehaltes, einen halbtrockenen Käse aussuchen und in den vorgeheizten Ofen geben, sehr gut geeignet als chèvre chaud	eher nicht, außer Ziegenraclette
Frischkäse	gutes Resultat, wenn der Frischkäse mit Milch oder Sahne versetzt wird	weniger gut; Verdunstung des Wassers, es bleibt ein trockener, bitterer Rest Eiweiß zurück
Pasta Filata (Mozzarella/Provolone)	sehr gut	gut

Raclette ... die schmelzende Verführung

Selbst ist der Koch

Sie erwarten Freunde oder Bekannte zum Essen? Dann lassen Sie Ihre Gäste doch selbst „Küchenchef“ spielen. Oder wollen Sie Abwechslung an den täglichen Familientisch bringen? Dann machen Sie das Essen zum lustig-romantischen „Brutzel-Spiel“ am gemütlich gedeckten Tisch. Da darf jeder sein eigener Küchenmeister sein, darf braten und schmelzen und nach seinem Gusto würzen.

Das oder die Raclette (von französisch racler, „schaben, kratzen“) ist ein uraltes Schweizer Nationalgericht und hat den Ursprung im Kanton Wallis. Vor Jahrhunderten ließen die Hirten und Sennen in den tiefen und weitabgelegenen Tälern ihre selbstgemachten riesigen Käse-laibe an einem offenen Feuer schmelzen. Und noch immer finden sich in Bauernhäusern und Gaststätten im Wallis am offenen Kaminfeuer Vorrichtungen für diese nahrhaften Käse-Schmelzereien.

Der Käse

In erster Linie werden Hartkäsesorten wie Raclette- oder Gomsere Käse, aber auch Appenzeller oder Emmentaler verwendet, weil sie fetthaltig und wasserarm sind und schön cremig schmelzen. Variationen aus Hart- und Schnittkäse, z. B. Tilsiter, zaubern Ihnen genussvolle Gaumenkitzel auf Ihren Teller. Bleibt noch der Weichkäse – mit und ohne Schimmel – zu erwähnen. Auch hier gibt es viele Sorten, die sich schmelzen lassen. Allein oder gemischt mit Hartkäse lassen sich diese cremigen Sorten zu vielen Rezepturen verwenden. Mittlerweile ist auch Raclette aus Schaf- und Ziegenmilch oder in den Varianten mit Senfkörnern, Pfeffer, Rauch, Weißwein oder Tex Mex im Handel erhältlich.



Raclette-Partys sind schnell vorbereitet

Pro Person kaufen Sie etwa 250–300g zartschmelzenden Raclette. Lassen Sie die Scheiben am besten gleich fingerdick (3–5 mm) in der Größe Ihrer Raclette-Pfännchen schneiden. Selbstverständlich können Sie den Käse auch selber aufschneiden. Da sich jede Käsesorte von der anderen im Geschmack unterscheidet, sollten Sie verschiedene Sorten kaufen. Diesen Käseaufschnitt richten Sie auf einer Platte hübsch her und dekorieren mit einem Petersiliensträußchen.

Die Beilagen

Pellkartoffeln sind eine Raclette-Spezialität. Man verwendet möglichst fest kochende Kartoffeln, denn mehligere Pellkartoffeln lassen sich schwer in Scheiben schneiden. Stellen Sie die Kartoffeln geschält oder ungeschält zum Warmhalten auf Ihren Raclette-Ofen oder in einen Warmhaltekorb. Hartwurst und Rauchfleisch sind weitere delikate Bereicherungen des Raclettes. Besonders geeignet sind scharf gewürzte Sorten wie Salami, Pfeffer-, Paprika- und Knoblauchwurst, ferner geräucherter Schinken, Bündner Fleisch und alle trockenen Rauchfleischsorten. Alle diese Fleischzutaten unterstreichen den würzigen Geschmack des Raclette-Käses und werden nebenbei gegessen.

Edle Gewürze runden den Geschmack ab. Frischer Pfeffer, Paprika, Muskat, Zwiebelringe, ausgepresste Knoblauchzehen, Selleriepulver, Kümmel und Nelkenpfeffer sorgen für höchste Gaumenfreuden. Zu diesen Beilagen kommen natürlich noch rote und grüne Paprika, Mixed



Pickles, Gürkchen, Perlzwiebeln, Tomaten, Rote Beete, Champignons, Shrimps und zwischendurch ein Gläschen Kirschbrand.

Die Getränke

Trinken Sie Weiß-, Rosé- oder leichte Rotweine. Kräuter- und Schwarztee löschen den Durst. Außerdem fördern die Getränke die Verdauung durch Aufspaltung der Proteine.

Niemals sollte der Wein den Leckerbissen im Gaumen übertönen. Robuste, fruchtige Weine der mittleren Preisklasse bringen gute Voraussetzungen mit. Kräftiger Käse verlangt kräftigen Wein. Ein deftiger Bordeaux schmeckt zum Beispiel ausgezeichnet zu einem alten Raclette oder einem Appenzeller.

Die Tipps

Lassen Sie sich Zeit und hetzen Sie nicht! Genießen Sie den gemeinsamen Moment mit Ihren Freunden und Bekannten und Sie werden einen unvergesslichen gemütlichen Abend erleben. Und vergessen Sie nicht, eine Zitrone oder Orange mit Nelke im Esszimmer zu positionieren, die den Geruch über Nacht vertreibt.

Als „urschweizerisches“ Nationalgericht eigentlich klar, aber so einfach ist es nicht.

Waren es die Griechen? Denn Homer schrieb im 11. Gesang seiner „Ilias“: „Hierin mengte das Weib, an Gestalt den Göttinnen ähnlich, Ihnen des pramnischen Weins, und rieb mit eherner Raspel Ziegenkäse darauf, mit weißem Mehl ihn bestreuend, Nötigte dann zu trinken vom wohlbereiteten Weinmus.“ Homer ist somit ein starke Konkurrenz zu dem Schweizer Erfindungsgeist (Tuben- senf, Taschenmesser, Kräuterbonbons, Bircher Müsli, Würfelzucker, Milkschokolade usw.). Dabei ist davon auszugehen, dass geschmolzener Käse sehr früh gerne genossen wurde. Dies trifft insbesondere für die Alpen zu. Die Sennereien waren häufig von der Umwelt abgeschnitten und mussten das Selbstproduzierte (wie Brot und Käse) selbst verbrauchen.



Trotz Homer reklamieren die Schweizer folgende Daten für sich:

1529

beim Friedensschluss zum ersten Kappelerkrieg wird aus der gereichten „Kappeler Milchsuppe“ ein „Fondue“.

1699

schrieb die Zürcherin Anna Maria Gessner in ihrem Kochbuch das älteste Rezept in deutscher Sprache: „Thu ein halb glässlein voll wein in ein blaten auf die Glutpfann und thu gschabnen oder zeribnen feissen, alten käs darain; ist er aber lind, dass er sich nit schaben oder zereiben lasst, so schneid ihn so dünn du kanst und lass ihn im wein kochen, biss er gantz zergangen und man den wein im kusten nit mehr gspürt. Dann dunke brot darain und biss ihn also mit dem bröt. Aber du muss alzeit ein wenig glüht darunter lassen, sonst wird er bald wider hart.“ (Nachzulesen auch bei Peter Bühler: Schweizer Spezialitäten. Alte Original-Rezepte. Rüslikon-Zürich, Wien 1986, Seite 182).

1826

stellt der Gastrosoph Jean-Anthelme Brillat-Savarin in seiner „Physiologie des Geschmacks“ fest: „Das Fondue statt aus der Schweiz.“ Nachdem auch die **Franzosen** das Fondue (Fondue Savoyarde) für sich beanspruchten und die **Italiener** mit „Fondu-



ta valdostana“ und „Fonduta Piemontese“ eigene Erfindungen darstellten, machten die Schweizer alle Anstrengungen, um es als **Nationalgericht mit kultureller Symbolkraft** zu etablieren:

1941/1945

Das Schweizer Militär nahm das problemlose Fondue in sein Militärkochbuch auf. Männer aller 4 Sprachrichtungen lernten das Fondue zu schätzen. Deshalb ist das Zubereiten von Fondue häufig mal Männersache.

1970

Werbespruch der Firma Zingg: FIGUGEGL = Fondue isch guet und git e gueti Luune (Fondue ist gut und macht gute Laune.).

Auf jeden Fall ist es der Schweiz gelungen, eine ganze Nation für Fondue zu begeistern. Das Fonduegeschirr, insbesondere der „Caquelon“ (Fonduetopf) aus Gusseisen, Kupfer oder Keramik ist in jedem Haushalt vertreten.



Die Harmonie der Gegensätze

Die Senfsaucen:

Sie nehmen sicherlich zum Würstchen wie selbstverständlich den Senf. Dann krönen Sie den Käsegenuss doch auch mit einem Klecks Senfsauce. Insbesondere in Italien sind diese Saucen seit Jahrhunderten ein Genuss. Die scheinbaren Gegensätze bilden eine Harmonie, die eine kulinarische Offenbarung ergibt. Ausgangspunkt war die Sauce aus Feigen, erfunden in den 1960er Jahren von Herrn Wolfgang Berge, der sie in der Schweiz (noch heute) produzieren ließ. Erst später haben wir zusammen den Verwendungszweck für Käse herausgearbeitet und ein entsprechendes Etikett als Serviervorschlag entwickelt (was auch heute noch die „großen Gläser“ auszeichnet). Zusätzlich haben wir noch eine fruchtigere Komponente von Furore aufgenommen.

Die klassischen Größen und Aufmachungen 180 g



Birnen-Senfsauce	Art.-Nr.: 6115	Feigen-Senfsauce grün	Art.-Nr.: 6110
Weintrauben-Senfsauce	Art.-Nr.: 6121	Feigen-Senfsauce rot	Art.-Nr.: 6111
Marillen-Senfsauce	Art.-Nr.: 6105	Quitten-Senfsauce	Art.-Nr.: 6116
Paprika-Chilli-Senfsauce	Art.-Nr.: 6114	Orange-Senfsauce	Art.-Nr.: 6108
Amarena-Kirsch-Senfsauce	Art.-Nr.: 6120		

Die 3 umsatzstärksten Artikel sind: Feige grün, Feige rot und Birne

Verkaufsunterstützung

Passt ideal zu:

ist der
Serviervorschlag
auf jedem Glas

Bei 60 g Probiergläsern unterstützen Ihren Verkauf

1 2 3 4 5 6

Argumente

- 1** Beratende Kundenansprache auf dem Etikett durch: „Passt ideal zu“



- 2** Sorte auf Deckel klar und ansprechend lesbar



- 3** Der fruchtige Geschmack liegt klar im Trend



- 4** Sortenreiner 6-er Verkaufskarton

Einfach aufstellen, wo es passt. Alle 60 g Gläser werden geliefert. Sogar im SB-Kühlregal möglich.



- 5** Thekenständer

Genug Platz für 24 Gläser Ihrer Wahl immer nachfüllbar.

Art.-Nr.: 4691



- 6** Flachdisplaykarton

Vier Sorten à 6 Gläser in Probiergröße.
Sortierung 1 Art.-Nr.: 6176
Sortierung 2 Art.-Nr.: 6177



Die Harmonie der Gegensätze

160 g



gut

Senfsaucen leben vom Gegensatz der süßen Früchte und der Schärfe des Senfs.

Nach dem Öffnen muß alsbald verzehrt werden, weil das Senföl flüchtig ist und dadurch die Schärfe verloren geht.

Damit gäbe es keine Harmonie mehr. Aus diesem Grund ist das kleine Glas die bessere Lösung, zumal die Möglichkeit besteht, mehrere Sorten zu probieren.

60 g



besser

Feigen
Art.-Nr. 6180



Feigen-Holunderbeere
Art.-Nr. 6178



Paprika-Chili
Art.-Nr. 6186



Mango
Art.-Nr. 6182



Weintrauben
Art.-Nr. 6183



Kräftiger (pikanter) Käse



Hartkäse und Schnittkäse



Weichkäse und Emmentaler



Ziegenkäse und Frischkäse



Frischkäse

Amarena-Kirsch
Art.-Nr. 6169



Birnen
Art.-Nr. 6185



Marillen
Art.-Nr. 6181



Honig
Art.-Nr. 6187



Feigen-Ingwer
Art.-Nr. 6179



Feigen-Rosen-Pfeffer
Art.-Nr. 6189



Weichkäse und Blaukäse



Käsefondue und
Blauschimmelkäse



Bergkäse und Großlochkäse



Gouda und
Butterkäse



Rotkultur und
Edelpilzkäse



Schafskäse und Ziegenkäse



Interessante Beigaben aus Spanien

Früchtbrot steigert die Kompetenz der Theke



1/4 Laib

Spanien (1,3 kg)
 Eine spanische Brotspezialität aus Feigen oder Datteln, Mandeln und Gewürzen. Eine tolle Ergänzung für jede Käsetafel.
 Feigenbrot Art.-Nr.: 5430
 Dattelbrot Art.-Nr.: 5476

Früchtbrote als Käsebeilage in vielfältiger Auswahl



Halbmond

Spanien (250 g)
 ... aus Feigen, Datteln, Orangen, Mandeln, Aprikose, Walnüssen und Gewürzen.
 Feigenbrot (Inhalt = 12 St.) Art.-Nr.: 5471
 Feigenbrot (Inhalt = 8 St.) Art.-Nr.: 5490
 Dattelbrot (Inhalt = 12 St.) Art.-Nr.: 5472
 Dattelbrot (Inhalt = 8 St.) Art.-Nr.: 5491
 Orangenbrot (Inhalt = 12 St.) Art.-Nr.: 5462
 Orangenbrot (Inhalt = 8 St.) Art.-Nr.: 5495
 Aprikosenbrot (Inhalt = 12 St.) Art.-Nr.: 5478
 Aprikosenbrot (Inhalt = 8 St.) Art.-Nr.: 5496



Herzform

Spanien (250 g)
 Feigenbrot Art.-Nr.: 5469



Rollenform

Spanien (180 g)
 Im attraktiven 12er Displaykarton lieferbar und leicht als Scheiben abschneidbar.
 Feigen Art.-Nr.: 5487
 Datteln Art.-Nr.: 5489
 Orangen Art.-Nr.: 5488

TORTAS: ein Geheimtipp aus Sevilla



Tortas

Sevilla/Spanien (180 g)
 Zartes handgemachtes Gebäck mit Olivenöl, Sesam und Anis, Orange oder Kräuter. Einzigartige süße Cracker.
 Orange Art.-Nr.: 5416
 Anis (süß) Art.-Nr.: 5446
 Kräuter Art.-Nr.: 5453

Tortas: Einmal gekauft ... immer gekauft!

Süße Naschereien mit Käse zum Käse



Schoko-Feigen mit Manchegokäse

Spanien (100 g)
 Getrocknete Feigen von ausgesuchter Qualität und Größe, gefüllt mit einer köstlichen Manchegokäse-Ganache und mit dunkler Schokolade überzogen.
 aromatisch Art.-Nr.: 5467



Schoko-Feige mit Ziegenkäse

Spanien (100 g)
 Getrocknete Feigen von ausgesuchter Qualität und Größe, gefüllt mit einer köstlichen Ziegenkäse-Ganache und mit dunkler Schokolade überzogen.
 aromatisch Art.-Nr.: 5465

Picos zum Dippen



Picos Gebäck

Sevilla/Spanien (70 g 3 % abs.)
 Eine spanische Brotspezialität zum Dippen von Frischkäse oder zu gegrilltem Fleisch mit Senfsaucen.
 Art.-Nr.: 5450



Picos Gebäck Vollkorn

Sevilla/Spanien (70 g 3 % abs.)
 Eine spanische Brotspezialität aus Vollkorn zum Dippen von Frischkäse oder zu gegrilltem Fleisch mit Senfsaucen.
 Art.-Nr.: 5451



Palo de Cristal 60x20g

Andalusien (20 g)
 Rustikale Knusperstangen aus Andalusien. Praktisch für unterwegs. Passen zum Käse, Schinken, Pastete und süßen Variationen.
 mild Art.-Nr.: 5502



Zwiebelchutney mit Portwein

Sevilla (125 g)
 Karamellierte Zwiebeln mit Portwein verfeinert.
 Ideal zu: Hart- und Schnittkäse Art.-Nr.: 5431



Paprikachutney mit Portwein

Sevilla (125 g)
 Karamellierte Paprika mit Portwein verfeinert.
 Ideal zu: Hart- und Schnittkäse Art.-Nr.: 5432



Marcona-Mandeln

Spanien (5,0 kg / 55 %)
 „Marcona-Mandeln“ ist Spitzenqualität. In Sonnenblumenöl geröstet und anschließend mit Meersalz gewürzt.
 Art.-Nr.: 5482



Mandel-Snack

Spanien (150 g / 17 %)
 „Marcona Mandeln“ = Spitzenqualität. In Öl frittiert und in Meersalz gewälzt schmecken sie ideal zu Weich- und Schnittkäse.
 Art.-Nr.: 5481



Quittengelee

Andalusien (1,5 kg)
 Eine spanische Spezialität, die kräftigen und gereiften Käse verfeinert. In Spanien auf fast jeder Käseplatte zu finden.
 -L mild Art.-Nr.: 5500



Quittengelee

Andalusien (150 g)
 Eine spanische Spezialität, die kräftigen und gereiften Käse verfeinert. In Spanien auf fast jeder Käseplatte zu finden.
 -L aromatisch Art.-Nr.: 5498



Interessante Beigaben aus Italien und Ungarn

Südtiroler Schüttelbrot

g.g.A. seit 2020



Schüttelbrot Original

Südtirol (150 g)
Der weiche Roggenteig mit Kümmel und Fenchel wird einzeln geformt, lange gegart und knusprig gebacken.

Art.-Nr.: 2289



Schüttelbrot Kürbiskern/Sesam

Südtirol (150 g)
Besonders knusprige und leichte Knabberei. Mit Kürbiskernen und Sesam hergestellt. Im Ofen zur Gänze getrocknet.

Art.-Nr.: 2281



Schüttelbrot Sonnenblumen

Südtirol (150 g)
Besonders knusprige und leichte Knabberei. Mit Sonnenblumenkernen hergestellt. Im Ofen zur Gänze getrocknet.

Art.-Nr.: 2288



Schüttelbrot mit...

Südtirol (125 g)
Besonders knusprige und leichte Knabberei. Im Ofen zur Gänze getrocknet.
Bergkräutern Art.-Nr.: 2262
Sesam Art.-Nr.: 2264
Olive Art.-Nr.: 2265
Chili Art.-Nr.: 2263



Schüttelbrot Mini

Südtirol (175 g)
Besonders knusprige und leichte Knabberei. Mit Kümmel und Fenchel hergestellt. Im Ofen zur Gänze getrocknet.

Art.-Nr.: 2287



Schüttelbrot Grissini

Südtirol (125 g)
Fein geriebenes Schüttelbrot verleiht den Grissini einen frischen und würzigen Geschmack. Ideal zu Käse und zum Dippen.

Art.-Nr.: 2295



Brot „Vinschgerl“

Südtirol (300 g)
Ein Roggen-Weizenteig, verfeinert mit Kümmel und Fenchel. Typisch geformtes Brot aus Südtirol.

Art.-Nr.: 2270



Taralli Gebäck mit Olivenöl

Südtirol (250 g)
Knuspriges Knabbergebäck – Snack in Ringform aus dem Süden Italiens. Passt gut zu einem kühlen Bier oder Glas Wein.

Art.-Nr.: 2291



Mini Laugen Grissini

Südtirol (150 g)
Die beliebten Mini Laugen Grissini sind immer eine ideale Begleitung als knuspriges Fingerfood für Ihre Party.

Art.-Nr.: 2294



Brotchips Fruit & Nuts

Südtirol (150 g)
Knusprig, dünn geschnittene Brotchips mit getrockneten Früchten und Haselnüssen. Ein fruchtig-aromatisches Gebäck zu Käse.

Art.-Nr.: 2292



Art.-Nr.: 2241



Art.-Nr.: 2242



Art.-Nr.: 2243



Art.-Nr.: 2244



Art.-Nr.: 2245

Scrocchi mit Rosmarin

Italien (175 g)
Goldbraune Kracker mit Rosmarin verfeinert. Ideal zu Käseplatten und Frischkäsecremes.

-L Art.-Nr.: 2241

Scrocchi Pizza

Italien (175 g)
Goldbraune Kracker mit Pizzageschmack verfeinert. Ideal zu Käseplatten und Frischkäsecremes.

-L Art.-Nr.: 2244

Scrocchi mit Knoblauch

Italien (175 g)
Goldbraune Kracker mit Knoblauch verfeinert. Ideal zu Käseplatten und Frischkäsecremes.

-L Art.-Nr.: 2242

Scrocchi mit Trüffel

Italien (175 g)
Goldbraune Cracker mit Trüffel verfeinert. Ideal zu Käse und Frischkäsecremes.

-L aromatisch Art.-Nr.: 2245

Scrocchi Mohn/Sesam

Italien (175 g)
Goldbraune Kracker mit Sesam und Mohn verfeinert. Ideal zu Käseplatten und Frischkäsecremes.

-L Art.-Nr.: 2243



Die Klassiker aus Ungarn



Käsetaler Natur

Ungarn (150 g)
Genießen Sie Zieglers Käsetaler Natur zu Wein und Bier oder mit Frischkäse. Im Waffeleisen ohne Fett und Öl hergestellt.

Art.-Nr.: 4795



Käsetaler Kümmel

Ungarn (150 g)
Genießen Sie Zieglers Käsetaler mit Kümmel zu Wein und Bier oder mit Frischkäse. Im Waffeleisen ohne Fett und Öl hergestellt.

Art.-Nr.: 4796



Interessante Beigaben aus Deutschland und den Niederlanden

KÄSFÜSS

Käsfüss mit...



Odenwald (100 g / 20–22% absolut)
Kruspriges Gebäck aus dem Odenwälder Käsekeller.
Gouda und Sesam Art.-Nr.: 4367
Gouda und Kreuzkümmel Art.-Nr.: 4368
Gouda und Kräuter Art.-Nr.: 4372
Emmentaler und Zwiebeln Art.-Nr.: 4373

KÄSEKUGELN

Käsekugeln mit...



Deutschland (125 g)
Ca. 40 knusprige leckere Gebäck-Kügelchen mit Käsecreme gefüllt.
Chili Art.-Nr.: 4376
Gouda Art.-Nr.: 4387
Roquefort Art.-Nr.: 4381
Ziege Art.-Nr.: 4380
Zwiebel Art.-Nr.: 4379

CheesePop Ziegenkäse



Niederlande (65 g / 50 %)
100% gepuffter Ziegenkäse – überraschend knusprig und luftig. Glutenfrei und ohne Kohlenhydrate. „Gesundes Snacking“
Ziegenmilch
pikant Art.-Nr.: 3000

CheesePop Cheddar



Niederlande (65 g / 50 %)
100% gepuffter Cheddar – überraschend knusprig und luftig. Glutenfrei und ohne Kohlenhydrate. „Gesundes Snacking“
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 3020

CheesePop Emmentaler A9



Niederlande (65 g / 45 %)
100% gepuffter Emmentaler – überraschend knusprig und luftig. Glutenfrei und ohne Kohlenhydrate. „Gesundes Snacking“
Kuhmilch -L
aromatisch Art.-Nr.: 3017



Waffelgebäck Käse/Schinken

Deutschland (75 g)
Feine Waffelkissen gefüllt mit einer herzhaften Creme mit Schinken-/Käsegeschmack. Ein Snack zu Bier oder Wein.
aromatisch Art.-Nr.: 4375



Waffelröllchen mit...

Deutschland (60 g)
Knusprige Waffelröllchen mit herzhafter Gouda- oder Emmentaler-Cremefüllung. Ein perfekter Snack zu Bier oder Wein.
Gouda aromatisch Art.-Nr.: 4377



Art.-Nr.: 1079



Art.-Nr.: 1081



Art.-Nr.: 1080

Friskäse-Pralinen mit...

Odenwald (500 g)
Weiße-, Vollmilch- oder Zartbitterschokolade, knackig u. schmelzend, verbunden mit cremigem Erdbeer-Frischkäse, Kokosnuss-Frischkäse oder Espresso-Frischkäse.

Weiße Schokolade mit Erdbeer-Frischkäse
Kuhmilch

mild Art.-Nr.: 1079

Vollmilch-Schokolade mit Kokosnuss-Frischkäse
Kuhmilch

mild Art.-Nr.: 1081

Zartbitter-Schokolade mit Espresso-Frischkäse
Kuhmilch

mild Art.-Nr.: 1080

CheesePop-Gouda-Display 96

Niederlande (65 g / 48 %)
100% gepuffter Gouda – überraschend knusprig und luftig. Glutenfrei und ohne Kohlenhydrate. „Gesundes Snacking“
Kuhmilch -L
aromatisch Art.-Nr.: 3025



Cheese Pop

GEPUFFTE KÄSEBÄLCHEN

100% KÄSE. ÜBERRASCHEND KNUSPRIG & LUFTIG
IDEAL ALS ZUSATZARTIKEL FÜR IHRE KÄSETHEKE!

Cheddar

Emmentaler

Gouda

Goat

SRP 9 x 65g Becher

Display 96 oder 132 x 65g Becher

Zur besseren Sortimentsübersicht: Unsere Käsegruppen

Basis sind die Käsegruppen (rot geschrieben) der deutschen Käseverordnung, die sich nach dem Wassergehalt (in %) und der fettfreien Trockenmasse richten. Die Käsegruppen ergeben keinen Hinweis darüber, wie die Ware konkret zu deklarieren ist. Unter der Warengruppe 42 haben wir z.B. den Edelpilzkäse und Gorgonzola eingegliedert, also auf einen Blick, egal, ob es sich bei der Deklarationspflicht um halbfesten Schnittkäse oder Weichkäse handelt.

Appenzeller _____	0	halbfester Schnittkäse, geschmierte Rinde _____	34	Molkenkäse _____	60
Hartkäse (sonstige) _____	1	halbfester Schnittkäse, Naturrinde _____	35	Pasta Filata Provolone _____	61
Emmentaler _____	2	halbfester Schnittkäse, gewachst/Plastik _____	36	Mozzarella _____	62
Bergkäse _____	3	halbfester Schnittkäse, grauer Schimmel _____	37	Mozzarella, schnittfest _____	63
Cheddar + Zubereitungen _____	4	halbfester Schnittkäse, mit Zutaten _____	39	Frischkäse weich und fest, pur _____	72
Comté/Greyerzer _____	5	Edelpilzkäse _____	42	Frischkäse weich, gewürzt _____	73
Grana-Padano _____	6	Roquefort _____	43	Frischkäse weich, süß _____	74
Parmigiano-Reggiano _____	7	Butterkäse _____	44	Frischkäse fest, gewürzt _____	75
Käse aus den USA _____	8	Weißlackter _____	45	Frischkäse fest, süß _____	76
		Grillkäse und Bratkäse _____	46	Mascarpone _____	78
				Speisequark/Schichtkäse _____	84
Schnittkäse mit geschmierter Rinde _____	9	Weichkäse mit weißer Rinde _____	48	Schmelzkäse pur _____	86
Schnittkäse mit Naturrinde _____	10	Weichkäse mit weißer Rinde, klein _____	49	Schmelzkäse mit Nuss _____	87
Schnittkäse gewachst/Plastik _____	11	Weichkäse mit Blauschimmel _____	50	Schmelzkäse mit Zutaten _____	89
Schnittkäse mit grauem Schimmel _____	12	Weichkäse mit Blauschimmel, klein _____	51	Kochkäse _____	90
Schnittkäse mit Zutaten _____	14	Weichkäse mit roter Rinde _____	52	Käsezubereitung _____	91
Morbier _____	16	Weichkäse mit roter Rinde, klein _____	53	Weichkäse in/aus Salzlake _____	92
Großlochkäse _____	17	Weichkäse mit rot-weißer Rinde _____	54	Feta (nur aus Griechenland) _____	93
Maasdamer _____	18	Weichkäse mit rot-weißer Rinde, klein _____	55	Sauermilchkäse Harzer _____	94
Raclette _____	19	Weichkäse mit gewaschener Rinde _____	56	Brotaufstrich _____	95
Danbo/Höhlenkäse _____	20	Weichkäse mit gewaschener Rinde, klein _____	57	Butter _____	98
Gouda _____	22	Weichkäse mit Zutaten _____	58		
Holl. Schnittkäse _____	23	Weichkäse mit Zutaten, klein _____	59		
Noordholland _____	25	Camembert _____	64		
Holl. Schnittkäse mit Zutaten _____	26	Brie _____	65		
Edamer _____	28	Brie affinert _____	67		
Tilsiter geschmiert _____	29	Limburger _____	68		
Tilsiter gewachst _____	30	Münsterkäse _____	70		
Wilstermarsch/Trappistenkäse _____	32				

Alle nachfolgenden Artikel sind so beschrieben:

Käsegruppen siehe oben

Unser „Extra“-Siegel

- ausgewählte Qualität
- strenge Anforderungen an das Produkt, um das Siegel zu erhalten, mit jährlicher Folgeprüfung

Roquefort EXTRA DOP

[Rockfor]

Aveyron

(1,3 kg / 52 %)

Reift mindestens 3 Monate in den „Fleurines“, natürlich entstandene Felsenkeller des Dorfes Roquefort.

Schafrohmlach -L- Art.-Nr.: 43-2390

kräftig

laktosefrei

Milchsorte

Geschmacksstufe

Gestützte Herkunftsbezeichnung

Gewicht (ca.)

Fett in der Trockenmasse (F. i. Tr.)

Informationen zum Käse als Verkaufshilfe

Artikel-Nummer von Ruwisch & Zuck

Käsegruppe

Käsename

Lautschrift (so wird der Name ausgesprochen)

Herkunft

Abbildung des Käses

Geschützte Käse sind rot umrandet

Besonderheiten sind blau umrandet

Bio-Käse sind grün umrandet

Von der Theorie zur Praxis

Sie haben den theoretischen Teil von der Seite 4 bis 59 geschafft und dabei sicherlich viel Wissenswertes rund um den Käse erfahren – angefangen mit der Bedeutung des Käses als Grundnahrungsmittel, über die Verwandlung von Milch zu Käse, bis hin zu der Kunst, Käse nach traditionellen Verfahren herzustellen oder mit anderen Lebens-

mitteln zu kombinieren, um ihn so zur Delikatesse werden zu lassen für den anspruchsvollen Verbraucher.

Nun sind Sie bereit für einen erfolgreichen Käseverkauf! Auf den nachfolgenden Seiten haben wir die „Artikel der Länder“ für Sie zusammengestellt.

Viel Erfolg! →



USA



Die Familie

Inspiriert von seinen Erinnerungen an seine Heimat Italien wollte Paolo Sartori qualitativ hochwertigen Käse nach Amerika bringen. Die 4. Generation der Sartori-Familie setzt heutzutage die Tradition fort, handwerklichen Käse zu feiern und diesen mit den Kunden auf der ganzen Welt zu teilen.

Handgemachter Käse, anders als alle Anderen

1939 begann die einzigartige Tradition der Sartori-Familie, welche durch die italienische Handwerkskunst, den amerikanischen Einfallsreichtum und der Weltklasse Wisconsin Milchproduktion geprägt wurde. 4 Generationen später ist diese Art und Weise des Käsemachens eine zeitlose Familientradition.

Handgerieben mit natürlichen Zutaten

Die Räder des BellaVitanos werden alle individuell per Hand von den Mitarbeitern eingerieben. Dabei werden natürliche Zutaten verwendet.

Gereift in Höhlen

Wenn die Räder eingerieben sind, reifen sie in den eigenen Höhlen in Ruhe weiter.



In Wisconsin produzieren wir



Eine Farm



Die Familie



Die Höhle

Sartori 150g-Stück, besonders für die Cabrio-Theke geeignet



BellaVitano Espresso

Wisconsin/USA (150 g / 45 %) Amerikanischer Einfallsreichtum – Handgemachte Produktion – In Höhlen gereift – per Hand eingerieben – hier mit Espresso. 12 Monate gereift. Kuhmilch -L pikant Art.-Nr.: 3286

BellaVitano Whiskey

Wisconsin/USA (150 g / 45 %) Amerikanischer Einfallsreichtum – Handgemachte Produktion – In Höhlen gereift – per Hand eingerieben – hier mit Whiskey. 12 Monate gereift. Kuhmilch -L pikant Art.-Nr.: 3268

BellaVitano Merlot

Wisconsin/USA (150 g / 45 %) Amerikanischer Einfallsreichtum – Handgemachte Produktion – In Höhlen gereift – per Hand eingerieben – hier mit Merlot. 12 Monate gereift. Kuhmilch -L pikant Art.-Nr.: 3287

BellaVitano Raspberry

Wisconsin/USA (150 g / 45 %) Amerikanischer Einfallsreichtum – Handgemachte Produktion – In Höhlen gereift – per Hand eingerieben – hier mit Himbeer-Bier. 12 Monate gereift. Kuhmilch -L pikant Art.-Nr.: 3288

BellaVitano Gold

Wisconsin/USA (150 g / 45 %) Amerikanischer Einfallsreichtum – Handgemachte Produktion – In Höhlen gereift – Cremiger Käse mit nussigem Geschmack. 10 Monate gereift. Kuhmilch -L aromatisch Art.-Nr.: 3289

BellaVitano Chardonnay

Wisconsin/USA (150 g / 45 %) Amerikanischer Einfallsreichtum – Handgemachte Produktion – In Höhlen gereift – Per Hand eingerieben – hier mit Chardonnay. 12 Monate gereift. Kuhmilch -L pikant Art.-Nr.: 3205

BellaVitano Knoblauch & Kräuter

Wisconsin/USA (150 g / 45 %) Amerikanischer Einfallsreichtum – handgemachte Produktion – In Höhlen 12 Monate gereift – per Hand eingerieben – hier mit Knoblauch und Kräutern. Kuhmilch -L pikant Art.-Nr.: 3151

BellaVitano Chipotle

Wisconsin/USA (150 g / 45 %) Amerikanischer Einfallsreichtum – Handgemachte Produktion – In Höhlen 12 Monate gereift – per Hand eingerieben – hier mit Chipotle-Gewürz. Kuhmilch -L pikant Art.-Nr.: 3290

Sartori Cheddar

Unsere handwerkliche Cheddar-Kollektion wurde von der europäischen Tradition inspiriert.



Cheddar Farmhouse

Wisconsin/USA (198 g / 50 %) Dieser 10 Monate gereifte Cheddar aus den USA kombiniert scharfe, herzhaft und buttrige Noten zu einem reichhaltigen Geschmackserlebnis. Kuhmilch -L aromatisch Art.-Nr.: 3304



Cheddar Mont Amoré (US)

Wisconsin/USA (198 g / 50 %) Dieser Cheddar aus den USA hat einen unbeschreiblichen Geschmack, der dieses cremig-weiße Wunder so besonders macht. 9 Monate gereift. Kuhmilch -L pikant Art.-Nr.: 3296



Cheddar Old World (US)

Wisconsin/USA (198 g / 50 %) Dieser Cheddar aus den USA ist mit 10 Monaten besonders lange gereift und hat dadurch ein angenehm kräftiges Aroma. Kuhmilch -L kräftig Art.-Nr.: 3299

Thekenartikel

Der gängigste Artikel:



BellaVitano Espresso 1/4 Laib
 Wisconsin/USA (2,4 kg / 45 %)
 Amerikanischer Einfallsreichtum – Handgemachte Produktion – In Höhlen gereift – per Hand eingerieben – hier mit Espresso. **12 Monate** gereift.
 Kuhmilch -L
 pikant
 Art.-Nr.: 3283

Es beginnt mit dem BellaVitano Gold, der nach ca. 10–11 Monaten Reifung aus den Reifehöhlen entnommen wird. Der Käse wird nun mit einer Affinage aus gemahlenden Espresso-Röstbohnen aus Kalifornien per Hand ummantelt, um dann für weitere kurze Zeit mit der Veredelung nachzureifen. Die süßen, cremigen und buttrigen Aromen des BellaVitano vereinen sich mit den leicht süßen, rauchigen und gerösteten Aromen eines italienischen Espressokaffees zu einem atemberaubenden Genuss.

Der neue Artikel:

Inzwischen klar als Nummer 2 hinter Espresso und sichtbar vor den restlichen Thekenartikeln.



BellaVitano Whiskey 1/4 Laib
 Wisconsin/USA (2,4 kg / 45 %)
 Amerikanischer Einfallsreichtum – Handgemachte Produktion – In Höhlen gereift – Per Hand eingerieben – hier mit Whiskey. **12 Monate** gereift.
 Kuhmilch -L
 pikant
 Art.-Nr.: 3267

Auch hier stellt der BellaVitano Gold das Ausgangsprodukt für diese einzigartige Käsekreation dar. Nach den 10–11 Monaten Reifung in den Käsehöhlen der Familie Sartori wird der Käse für mindestens 7 Tage in ein Bad von Tennessee Whiskey gelegt, bis die Rinde ihre unvergleichliche Farbe annimmt. Danach reift der Käse für weitere 2 Monate unter sorgfältiger Pflege der Käsemeister weiter und entwickelt hier seinen einzigartigen cremigen Geschmack, mit weichen, süßen Aromen eines Tennessee Whiskeys.

Die weitere Auswahl:



BellaVitano Chardonnay 1/4 Laib
 Wisconsin/USA (2,4 kg / 45 %)
 Amerikanischer Einfallsreichtum – Handgemachte Produktion – In Höhlen gereift – Per Hand eingerieben – hier mit Chardonnay. **12 Monate** gereift.
 Kuhmilch -L
 pikant
 Art.-Nr.: 3207



BellaVitano Merlot 1/4 Laib
 Wisconsin/USA (2,4 kg / 45 %)
 Amerikanischer Einfallsreichtum – Handgemachte Produktion – In Höhlen gereift – Per Hand eingerieben – hier mit Merlot. **12 Monate** gereift.
 Kuhmilch -L
 pikant
 Art.-Nr.: 3282



BellaVitano Gold 1/4 Laib
 Wisconsin/USA (2,4 kg / 45 %)
 Amerikanischer Einfallsreichtum – Handgemachte Produktion – In Höhlen gereift – cremiger Käse mit nussigem Geschmack. **10 Monate** gereift.
 Kuhmilch -L
 aromatisch
 Art.-Nr.: 3280



BellaVitano Knoblauch & Kräuter
 Wisconsin/USA (2,4 kg / 45 %)
 Amerikanischer Einfallsreichtum – handgemachte Produktion – **12 Monate** in Höhlen gereift – per Hand eingerieben – hier mit Knoblauch und Kräutern.
 Kuhmilch -L
 pikant
 Art.-Nr.: 3150

Saison-Artikel



BellaVitano Zimt 1/4 Laib
 Wisconsin/USA (2,4 kg / 45 %)
 Amerikanischer Einfallsreichtum – Handgemachte Produktion – In Höhlen gereift – per Hand eingerieben – hier mit Zimt.
 Kuhmilch
 pikant
 Art.-Nr.: 08-3284



BellaVitano Pfefferminz 1/4 Laib
 Wisconsin/USA (2,4 kg / 45 %)
 Amerikanischer Einfallsreichtum – Handgemachte Produktion – In Höhlen gereift – per Hand eingerieben – hier mit Pfefferminz.
 Kuhmilch
 pikant
 Art.-Nr.: 08-3285



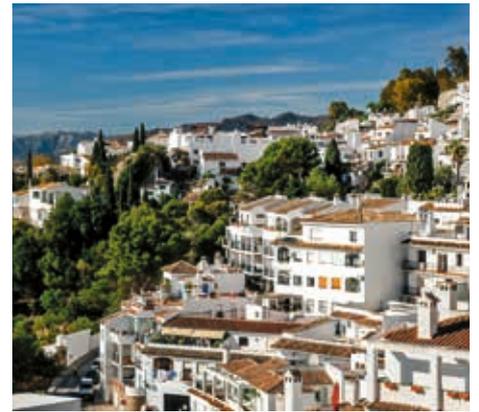
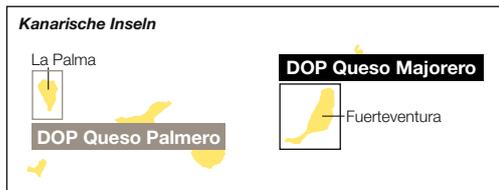
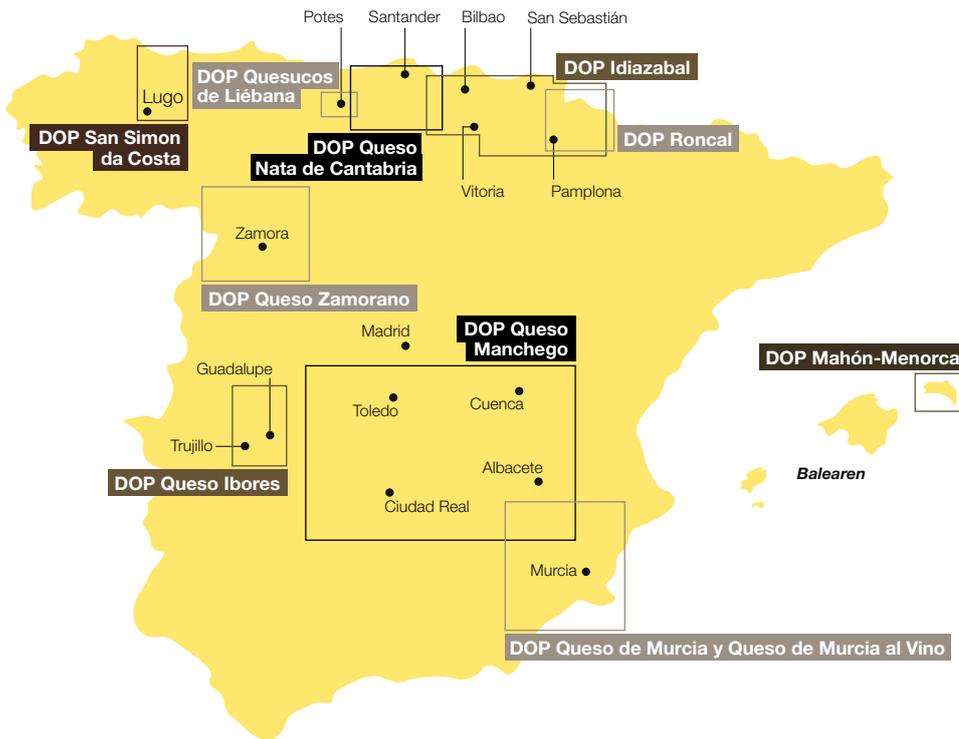
Weltklasse Milchproduktion

Schon seit 1939 kommt der Sartori-Käse aus **Wisconsin**. Als der Gründer, Paolo Sartori, aus Italien nach Amerika einwanderte, wusste er, er braucht großartige Milch, um einen preisgekrönten Käse zu produzieren. Das kühle Klima und das weite Ackerland machten **Wisconsin** zum perfekten Ort. Heute, 4 Generationen später, folgt die Sartori-Familie weiterhin dieser Tradition.





Spanien



Die „weißen Dörfer“ Andalusiens sind weltberühmt und die Hauptproduktionsstätte der Ziegenweiskäse.



Das Land der 100 Käsesorten ist mit ca. 1000 x 1000 km das zweitgrößte Land der EU. Der Reichtum an unterschiedlichsten Käsesorten ist auf die klimatische, sozial-kulturelle und geografische Vielfalt des Landes zurückzuführen – nicht zu vergessen die Inselgruppen der Balearen (z. B. Mahón) und Kanaren (z. B. Majorero). In dem gebirgigen Land gibt es verschiedene Klimazonen. Auch die Lage als Brücke nach Afrika bewirkte, dass viele Kulturen und Zivilisationen in den letzten 2000 Jahren zusammengekommen sind. Je nach Klima und Geschichte gibt es Schwerpunkte bei den Milchsorten: Die Kuh im grünen Norden, das Schaf mit der Jahrhunderte alten Wanderweidewirtschaft („Transhumans“, Seite 9) in der Mitte und im heißen Süden, ein Mitbringsel der Mauren, die genügsame Ziege. Hier in Deutschland denkt man zu allererst an Manchego, der im Umsatzanteil bei uns überwiegt, in Spanien aber nicht diese dominierende Rolle spielt. Bitte studieren Sie die folgenden Seiten, dann kommen Sie zu dem Schluss: Zwar nicht mit 100, aber mit 10 Sorten kann man sich profilieren, dem Verbraucher das Käseland Spanien in seiner Vielfalt näher bringen und als Nebeneffekt die Käsebedienungscheke für den Kunden attraktiver machen. Die nebenstehenden spanischen Provinzen finden Sie bei den einzelnen Käsesorten wieder.



So wird Käse in Spanien geschnitten und präsentiert.





Dem Klima entsprechend ist die Kuh überwiegend im grünen, feuchten Norden zu finden. Schaf und Ziege schließen sich an, so dass das reine Kuhmilchkäse-Angebot beschränkt ist.

Der ganze Norden Spaniens, von Galizien an der westlichen Grenze bis zu den katalanischen Pyrenäen und hinunter bis zum Mittelmeer reichend, ist unter dem Namen „grünes Spanien“ bekannt - ein Streifen von über 1000 km Länge und 100 km Breite, der die großen Bergsysteme, die Kantabrische Gebirgskette und die Pyrenäen einschließt. Es herrscht ein kühles, regenreiches Klima, das die idyllische Landschaft aus Tälern und Bergketten in eine schier unendliche Vielfalt von Grüntönen taucht. Angelegte Wiesen, natürliche Weiden und alpine Hochweiden liefern die Grundnahrung der Kühe, von denen es mehr als 15 verschiedene, ihrer Umwelt gut angepasste Rassen gibt, deren Verbreitung zum Teil auf nur sehr kleine, geografische Gebiete beschränkt bleibt. Aufgrund ihrer Bergstruktur sind die Gebiete schwer zugänglich, und die Beweglichkeit ist eingeschränkt. Es gibt teils kleine, teils sehr große Unterschiede zwischen den einzelnen Tälern bzw. Regionen. Das Ergebnis ist eine Unmenge an Käsesorten unterschiedlicher Formen, Größen, Herstellungsarten und Reifungen. Im Allgemeinen ist der Käse jung bis mittelalt, mit leicht säuerlichem Hintergrundgeschmack und von weicher und cremiger Konsistenz; man findet auch Schimmel und Rauchrinde. Im „grünen Spanien“ gibt es acht Herkunftsbezeichnungen und andere wichtige Käsesorten, wie Cebreiro in Galizien, bis zu 20 verschiedene Sorten in Asturien (dem spanischen Käseparadies), Babia und Laciana in León, Pasiego und Córeces in Kantabrien und Ansó-Hecho, Benasque, Serrat, Tupi, D'atura, de Drap usw. in den Pyrenäen. Eine nicht enden wollende Liste mit einer Gemeinsamkeit: der Kuhmilch. **Es gibt eine Besonderheit: die Insel Menorca (siehe unten).**



Menorca – eine „Oase“ der Kuhmilchproduktion

Die Insel **Menorca im Mittelmeer**, die nördlichste der Balearen, ist ein Sonderfall, was Käse anbelangt. Die Insel ist eben und verwandelt sich vom Frühjahr bis zum Herbst wegen des guten Klimas und reichhaltiger Regenfälle in ein grünes Weideland, was einen großen Reichtum an Futtergras bedeutet. Daher ist hier Milchkuhhaltung möglich, die ein wichtiger Erwerbszweig für ca. 500 Betriebe ist, die jährlich etwa 5000 t Mahón produzieren. Schon bei den Römern gab es erste Hinweise auf Mahón, aber erst ab dem 18. Jahrhundert unter englischem Einfluss wurde die Milch- und Käseproduktion intensiviert. Die besondere Form des Mahón entsteht durch das Pressen des Käsebruchs in einem zusammengebundenen Baumwolltuch (Fogasser). Er wird teils in Handarbeit mit Rohmilch, teils industriell aus pasteurisierter Milch hergestellt und dient u. a. auch als Rohstoff für einen Schnittkäse bester Qualität. Mahón wird in den unterschiedlichsten Reifestufen verzehrt. Übrigens, auf Mallorca wird ein ähnlicher Käse, der Mallorquin, hergestellt. Durch die große Milch- und Käsenachfrage der vielen Touristen findet er mangels Überschuss nur selten den Weg auf das spanische Festland, geschweige denn nach Deutschland. Probieren Sie diese Spezialität also gleich im Urlaub.

Tetilla DOP hat in Deutschland noch nicht den richtigen Durchbruch geschafft. Er muss frisch angeboten werden, bestellen Sie ihn deshalb nur stückweise.



Tetilla DOP

Galicia (800 g / 45 %)
Frisch (**1 Woche**) ist er butterig und elastisch. In Galicien isst man ihn mit Quittengelee. Die bauchige Schnittfläche ist normal.
Kuhmilch Art.-Nr.: 36-5610
mild **Geschützt seit 1996**



San Simon DOP

Galicia (1,3 kg / 45 %)
Handgeschöpft mit eigenartiger Form in bäuerlichen Käsereien hergestellt und nach **4 Wochen** geräuchert, **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 36-5612
aromatisch **Geschützt seit 2008**

BESONDERHEIT



Kaffee-Zimt-Käse O Mouro

Galicia (1,0 kg / 50 %)
Halbfester Schnittkäse eingelegt in Kaffee mit Zimt. Cremige Konsistenz und aromatisch im Geschmack. Mindestens **1 Monat** gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr.: 39-5412
aromatisch



Mahon DOP

Balearn (3,3 kg / 45 %)
Das schmackhafte Ferienerlebnis von Menorca. **12 Wochen** Reife ergeben einen „mehrwürzigen“ Geschmack, die unebene Rinde ist normal.
Kuhmilch Art.-Nr.: 11-5429
aromatisch **Geschützt seit 1996**

Eine andere Situation finden wir auf den **Kanaren** vor. Fuerteventura, die Käseinsel im Atlantik. Das warme Klima und die karge Vegetation sind nicht für Kühe geeignet. Deshalb wird der **MAJORERO DOP** aus **Ziegenmilch** hergestellt. Einzelheiten finden Sie auf Seite 65.



Nichts zu meckern!

Die Ziege wird oft als die „Kuh des kleinen Mannes“ bezeichnet. Sie passt sich an spärlichste landschaftliche Bedingungen an. Wo man weder Kühe noch Schafe züchten kann, da findet man die Ziege. In bestimmten Gegenden wie Murcia oder den Kanaren gab es außerdem über Jahrhunderte eine Ziegenzuchttradition als Geschäft und Lebensunterhalt. Man braucht nur noch drei weitere Details zu wissen: die Ziege mag die Sonne, die Hitze und die Trockenheit. Die Kanaren, eine Inselgruppe 100 km vor der afrikanischen Küste mitten im Atlantik, bestehen aus sieben verschiedenen Inseln vulkanischen Ursprungs, mit einer Gemeinsamkeit: jede Insel hat einen anderen Käse, aber alle sind aus Ziegenmilch.



Die wichtigsten Ziegenrassen und ihre Käse



Murciano-Granadina

Die Ziegenrasse „Murciano Granadina“ hat keine Phasen der sexuellen Inaktivität und kann mehrfach im Jahr Junge bekommen, so dass eine ganzjährige Milchproduktion möglich ist. Das führt zu einer gleichmäßigen Qualität des Murcia al Vino. Er wird während der Reifung mit einem stark tannin- und extrakthaltigen Rotwein aus der gleichen Region behandelt und bekommt dadurch die typische, blau-rötliche Rinde, die einen guten Kontrast zu dem durch die Ziegenmilch weißlichen Käseteig bietet.



Murcia al Vino DOP

Murcia (2,4 kg / 45 %) Murcia al Vino bedeutet „Die betrunkene Ziege“. Er reift 6 Wochen und wird dabei zweimal in Rotwein gebadet; daher die blau-rote Rinde.

Ziegenmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 14-5409
500 g Art.-Nr.: 14-5433
Geschützt seit 2002



Serrano-Verata

Die Milchproduktion dieser Ziegenrasse ist in den Monaten August bis November notgedrungen stark reduziert, weil die Ziegen nicht das ganze Jahr über beliebig gedeckt werden können. Zur Gerinnung der Milch wird tierisches, aber auch pflanzliches Lab eingesetzt. Wegen der bäuerlichen Produktion, teilweise auf Sommerweiden, hat Ibores nicht die übliche 3-Kilo-Form, sondern wiegt nur 1 Kilo. Er reift in der Regel mindestens 2 Monate. Es gibt auch Varianten mit behandelter Rinde, sie sind aber in Deutschland selten.



Ibores DOP

Estremadura (1,0 kg / 50 %) Nach dem Fluss „Ibor“ benannt, mindestens 2 Monate gereift und mit Paprika ummantelt. Durch die Ziegenmilch zart säuerlich.

Ziegenrohmlch
pikant

Art.-Nr.: 10-5415
Geschützt seit 2005

Von der Ferieninsel Fuerteventura

Außer einem wichtigen Touristenziel hat die Insel eine tausendjährige Hirtentradition, deren Ziegenkäse sehr geschätzt ist. Reiche Weiden auf dürrer und dankbarer Erde geben der genügsamen Majorera-Ziege, die sehr anpassungsfähig ist, genug Nahrung. Daraus wird einer der besten Ziegenkäse, leicht säuerlich und fruchtig, wenn länger gelagert. Ölige Rinde, Paprikarinde oder geröstete Maismehl-Rinde.



Majorera



Maxorata (Majorero) DOP

Spanien (1,0 kg / 50 %) Ein Ziegenschnittkäse mit Charakter. Eine cremige Textur und ein ausgeprägtes Milch-aroma aus der Milch der Fuerteventura-Ziege.

Ziegenmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 11-5460
Geschützt seit 1999

Interessante Form



Ziegen-Frischkäse-Perlen Orange

Spanien (90 g / 45 %) Ziegenfrischkäse in Perlenform mit einem Kern aus Orangenmarmelade. Eignet sich perfekt als Aperitif oder zum Salat.

Ziegenmilch
mild

Art.-Nr.: 5607



Ziegen-Frischkäse-Perlen Himbeere

Spanien (90 g / 45 %) Ziegenfrischkäse in Perlenform mit einem Kern aus Himbeermarmelade. Eignet sich perfekt als Aperitif oder zum Salat.

Ziegenmilch
mild

Art.-Nr.: 5604

**Ziegenkäse Rosmarin**

Murcia (600 g / 45 %)
Spanischer Ziegen-Schnittkäse, der **einen Monat** nach Rezepten der Schäfer Murcias in Rosmarin-Blättern reift.
Ziegenmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 14-5425

**Ziegenkäse mit Rosmarin**

Murcia (500 g / 45 %)
Milder Ziegenkäse umhüllt mit ganzen Rosmarinnadeln, die seinen unvergleichlichen Geschmack ausmachen.
1 Monat gereift.
Ziegenmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 14-5438

**Ziegenkäse Paprika**

Murcia (600 g / 45 %)
Schnittkäse mit geräucherter Paprika-Rinde. Vollmundig im Geschmack, ideal als Snack, auf Käseplatten, zu frischem Brot. **4 Wochen** gereift.
Ziegenmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 14-5622

**El Tofio mit Gofio**

Spanien (1,0 kg / 50 %)
Der Ziegenschnittkäse wird aus der Milch der Fuerteventura-Ziege hergestellt und mit Gofio (geröstetem Maismehl) bestrichen. **2 Monate** gereift.
Ziegenmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 10-5463

**Pena Gorda**

Madrid (2,8 kg / 45 %)
Ein handwerklich hergestellter Schnittkäse aus den Guadarrama-Bergen bei Madrid, der **2 Monate** sorgfältig reift.
Ziegenmilch -L
pikant

Art.-Nr.: 10-5497

preiswert und gut**Queso de Cabra**

La Mancha (3,0 kg / 52 %)
Halbfester Schnittkäse aus reiner Ziegenmilch, mild im Geschmack. Ein Qualitätsprodukt, das **6 Wochen** reift.
Ziegenmilch
mild

Art.-Nr.: 36-5400

**Queso de Cabra 1/2 Laib**

La Mancha (1,5 kg / 50 %)
In Toledo, im Herzen Spaniens, wird er mit Liebe gekäst. Der halbe Laib garantiert immer frische Ware und ist sofort verkaufsfertig.
Ziegenmilch
mild

Art.-Nr.: 11-5621

Der Marktführer**Tinajeros Cabra**

[Tinajeroß Kabra]
La Mancha (2,2 kg / 50 %)
Sehr milder, leicht säuerlicher, cremiger Ziegenkäse mit geringem Salzgehalt. Ideal für die ganze Familie.
Ziegenmilch
mild

Art.-Nr.: 11-1882

Auch ein „weicherer“ Typ**Capra España**

Murcia (2,5 kg / 45 %)
Einer der beliebtesten Käse der spanischen Levante. Außergewöhnlich cremige Textur und köstliches Ziegenmilcharoma.
Ziegenmilch -L
mild

Art.-Nr.: 11-5408

Ziegenfrischkäserolle Asche

Zamora (850 g / 45 %)
Ziegenkäse aus Castilla-Leon ist den franz. Sorten ebenbürtig. Die essbare Asche-Rinde verhindert das Austrocknen.
Ziegenmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 75-5439

TOLLE OPTIK im Prepack**Ziegenkäse „Queso de Cabra“**

La Mancha (150 g / 45 %)
Milder traditioneller Ziegenkäse aus der Region La Mancha. Mindestens **5 Wochen** gereift.
Ziegenmilch
mild

Art.-Nr.: 5448

Ziegenrolle mit Honig

Zamora (100 g / 45 %)
Ziegenweichkäse mit Honig verfeinert macht Ihre Mahlzeit unvergesslich. Zum Beispiel leicht karamellisiert in einem Salat. **1 Woche** gereift.
Ziegenmilch
mild

Art.-Nr.: 5443

**Garrotxa**

Katalonien (1,0 kg / 50 %)
Ein feiner Ziegenkäse, der in der Gemeinde Tarragona (in Katalonien) hergestellt wird und mindestens **2 Monate** reift.
Ziegenmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 10-5461

Der „wiedergeborene“ Käse. Garrotxa ist ein Landstrich in den Pyrenäen. Der Garrotxa wurde wieder bekannt und etablierte sich mehr und mehr in dem Maße, indem neue, nach traditionellen Methoden arbeitende Käsereien, in erster Linie im Zentrum und Norden Kataloniens, gegründet wurden. Das war der Verdienst der jungen Leute aus der Stadt, die in den letzten 20 Jahren entschieden, aufs Land zurückzugehen und von ihren eigenen Ressourcen, darunter die Ziegenmilch und der Ziegenkäse, zu leben.



Spanien

Käse aus mehreren Milchsorten

Mehr als 50 % der in Spanien produzierten und konsumierten Käse sind Mischkäse.

Die Kuhmilch wird in unterschiedlichen Anteilen mit Schaf- und/oder Ziegenmilch ergänzt und ist die Basis des Mischkäses. Je mehr Kuhmilch, desto „einfacher“ und „preiswerter“ ist der Käse. Bei uns unter **Iberico** bekannt, weist er deshalb eine große Preisspanne auf. Wenn ausreichend Ziegenmilch vorhanden ist, verleiht sie dem eigentlich gelben Käse ein weißliches Aussehen und einen leicht säuerlichen Geschmack. Die Schafmilch, mit hohem Fettanteil, ausgeprägtem Geschmack und hohem Trockenanteil, verbessert den Iberico. Fazit: Je höher der Schafmilchanteil, desto besser die Qualität bei teurerer

Produktion. Dieses mögliche Durcheinander der Mischungen ist wie folgt geregelt:

„Hispanico“ besteht aus mindestens 50 % Kuh- und mindestens 30 % Schafmilch, Ziegenmilch ist nicht dabei.

„Iberico“ besteht aus maximal 50 % Kuh-, mindestens 15 % Ziegen- und mindestens 15 % Schafmilch (Dekret v. 28.2.2011).

„Mesta“ besteht aus mindestens 75 % Schaf-, mindestens 15 % Kuh- und wahlweise maximal 5 % Ziegenmilch.

„Castellano“ hat 70 % Kuh-, 20 % Ziegen- und 10 % Schafmilch.

Kuh – Ziege

Cardenal mit Rotwein 1/2 Laib

Valladolid (1,6 kg / 50 %)
Der Hartkäse aus Kuh- und Ziegenmilch wird mit Rotwein Ribera del Duero affiniert. Er hat eine schöne Marmorierung im Teig. **1 Monat gereift.**
Kuh- / Ziegenmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 01-5532



Cardenal mit schw. Knoblauch 1/2 Laib

Valladolid (1,6 kg / 50 %)
Der Hartkäse aus Kuh- und Ziegenmilch wird mit schwarzem Knoblauch affiniert. Schwarzer Knoblauch ist milder als sein weißes Pendant. **1 Monat gereift.**
Kuh- / Ziegenmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 01-5531



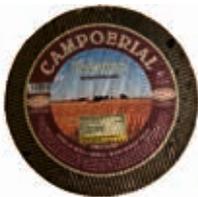
Kuh – Schaf – Ziege

2 Monate gereift

Iberico Semicurado

La Mancha (3,0 kg / 45 %)
Der „Pfiff“ dieses Geschmacks ergibt sich aus der Mischung von 3 Milchsorten und der Lagerung von **2 Monaten.**
Kuh / Schaf / Ziege
aromatisch

Art.-Nr.: 01-5403



3 Monate gereift

Iberico Semicura. 1/2 Laib

La Mancha (1,5 kg / 45 %)
Schnittkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch – mit fein pikanten Geschmack – der **3 Monate** reift.
Kuh / Schaf / Ziege
pikant

Art.-Nr.: 01-5447



5 – 6 Monate gereift

Iberico 6 Monate Extra

Spanien (3,0 kg / 53 %)
Der 3-Milchkäse Iberico in einer Spitzenqualität, weil er **6 Monate** gepflegt und gelagert wird.
Kuh / Schaf / Ziege
kräftig

Art.-Nr.: 11-5404



Dieser Käse mit dem Top Preis-Leistungs-Verhältnis gehört in jede Käsetheke. Er verkauft sich leicht, schon durch seinen Namen.

Der Spanier „El Espanol“

La Mancha (2,9 kg / 45 %)
Drei Milchsorten in einem Käse vereint. Ein traditioneller Mischkäse, eine preiswerte Alternative zum Iberico, **3 Monate** gereift.
Kuh / Schaf / Ziege
aromatisch

Art.-Nr.: 11-5427

Iberico – Der Kleine

Castilla Leon (1,0 kg / 53 %)
Schnittkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch mit einem fein-aromatischen Geschmack. **5 Monate** gereift.
Kuh / Schaf / Ziege
aromatisch

Art.-Nr.: 01-5494



Forlasa

La Mancha (3,0 kg / 45 %)
Spanischer Schnittkäse aus Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch. **6 Monate** gereift und gepflegt, Typ „Iberico“.
Kuh / Schaf / Ziege
aromatisch

Art.-Nr.: 11-3539





In der gehobenen Gastronomie mit Käsewagen ist es im Bereich der **Blauschimmelkäse** ein Muss, Cabrales oder Valdeón anzubieten. Er muss zwar erklärt werden, zeigt aber als Besonderheit die Kompetenz des Angebotes. Eifern Sie dem bitte nach. Die hier beschriebenen Sorten haben in Deutschland noch keinen großen Markt. Neben den **IGP-** und **DOP-**Produkten gibt es noch weitere – preiswerte – Sorten.



La Fueya – Blauschimmelkäse

Asturias (2,9 kg / 50 %)
Dieser in natürliche Baumblätter eingewickelte Blauschimmelkäse stammt aus der Region Asturien im Norden Spaniens. **3 Monate** gereift.
Kuhmilch
pikant Art.-Nr.: 42-5695



Muntanyola Büffelkäse Blau

Katalonien (1,5 kg / 50 %)
Spanischer Büffelmilchkäse mit Blauschimmelkulturen. Angenehm cremige Konsistenz und harmonischer Geschmack.
Büffelmilch -L
pikant Art.-Nr.: 35-5445



Valdeón IGP

León (2,3 kg / 53 %)
Mit Blauschimmelkulturen, in Ahornblätter gehüllt – eine Alternative zum empfindlichen Cabrales. Er reift **2 Monate** im Gebiet Dicole.
Kuh- / Ziegenmilch
pikant Art.-Nr.: 42-5410
Geschützt seit 2004



Blue Cabrales DOP 1/2 Laib

Cabrales (1,2 kg / 45 %)
Dieser Käse mit Blauschimmel wird in reiner handarbeit in der Gegend von Cabrales hergestellt und reift in Kalksteinhöhlen.
Kuh / Schaf / Ziege-rohm.
pikant Art.-Nr.: 42-5697
Geschützt seit 1996



Spanische Käseplatte

Spanien (300 g / 45 %)
Eine Käseplatte mit 4 Sorten spanischen Hartkäses aus Kuh-, Schaf- und/oder Ziegenmilch.
Kuh / Schaf / Ziege
pikant Art.-Nr.: 82-2000



Spanische Käseplatte

Spanien (235 g)
Manchego 50 % Fi.Tr., Iberico 45 % Fi.Tr., Ronkari 45 % Fi.Tr., Mahon 40 % Fi.Tr., Ardiona Ahumado 45 % Fi.Tr.
Kuh- / Schafrohnmilch
mild - kräftig Art.-Nr.: 82-5434



Tapas-Scheiben

Spanien (150 g / 45 %)
Spanische Käseplatte mit Ziegenkäse (Queso de Dabra), Iberico und Manchego DOP. In Scheiben vorgeschnitten.
Kuh / Schaf / Ziege
aromatisch Art.-Nr.: 5449



Käsekuchen aus Spanien

Murcia (200 g / 12 % absolut)
Kleiner Käsekuchen zum Kaffee oder als Dessert. Traditionell mit optimaler Größe für eine Person.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 5627

Feigen-/Dattelnbrot steigert die Kompetenz der Theke



Feigen-/Dattelnbrot 1/4 Laib

Spanien (1,25 kg)
Eine spanische Brotspezialität aus Feigen, Mandeln und Gewürzen. Eine tolle Ergänzung für jede Käsetafel.
aromatisch
Feigenbrot Art.-Nr.: 5430
Dattelnbrot Art.-Nr.: 5476

Die Brote gibt es auch als Selbstbedienungsware (s. Seite 56) in Halbmond / Rund / Rolle.

Picos aus Spanien ergänzen die Käsetheke, zu finden auf Seite 56.

Noch ein Geheimtipp als Ergänzung: **Tortas**, zu finden auf Seite 56.



Der Bekannteste: „Manchego“



Manchega

Das illustre Steppentier

MANCHEGO DOP ist der bekannteste und bedeutendste Käse innerhalb und außerhalb Spaniens. Der echte Manchego wird ausschließlich aus Vollmilch vom Schaf der Manchega-Rasse in der Gegend von La Mancha hergestellt: Ein weites Hochland in über 600 m Höhe, wo es selten regnet. La Mancha kommt aus dem Ara-

bischen und bedeutet „flaches, trockenes Land“. Manchego ist ein Käse mit geschichtlicher und literarischer Tradition, der schon in dem legendären „Don Quijote de la Mancha“ von Cervantes erwähnt wurde, und er triumphtierte, wohin man ihn auch brachte. Es gibt heute zwei Arten von Manchego: den aus Schafrohnmilch handwerk-

lich hergestellten und den aus pasteurisierter Milch industriell gefertigten.



3 Monate gereift



Don Bernardo DOP

La Mancha (3,0 kg / 50 %) Echter spanischer Manchego. Schnittkäse aus 100% Milch der Manchego Schafe. **3 Monate** kurz gereift. Schafmilch Art.-Nr.: 01-3538 **Geschützt seit 1996**
aromatisch



Manchego DOP

La Mancha (3,0 kg / 50 %) **3 Monate** in Mittelspanien gereift. Ausgewogene Qualität aus reiner Schafsmilch. Probieren Sie bitte! Schafmilch Art.-Nr.: 01-5414 **Geschützt seit 1996**
aromatisch

6 Monate gereift



Don Bernardo DOP

La Mancha (3,0 kg / 50 %) Spanischer Hartkäse aus 100 % Schafmilch. Original Manchego-Schafkäse, der **6 Monate** reift. Schafmilch Art.-Nr.: 01-3426 **Geschützt seit 1996**
pikant



Casa Del Campo G. Reserva DOP

La Mancha (3,0 kg / 50 %) Würziger Manchego aus La Mancha. Die fette, nach Kräutern schmeckende Milch ergibt den besonderen Charakter: **6 Monate** gereift. Schafmilch Art.-Nr.: 01-1888 **Geschützt seit 1996**
pikant



Manchego Curado DOP

La Mancha (3,0 kg / 50 %) **6 Monate** in Mittelspanien gereift, ausgewogene Qualität aus reiner Schafmilch. Probieren Sie bitte! Schafmilch Art.-Nr.: 01-5401 **Geschützt seit 1996**
pikant



Manchego Curado DOP 1/2 Laib

La Mancha (1,5 kg / 50 %) Ein halber Laib der original Manchego-Ware. **6 Monate** in Mittelspanien gereift. Aus reiner Schafmilch in Top-Qualität. Schafmilch Art.-Nr.: 01-5411 **Geschützt seit 1996**
pikant

Kleine Form



Manchego Curado klein DOP

La Mancha (1,0 kg / 50 %) Der kleine, runde Manchego aus reiner Schafmilch, ein Hartkäse, der **6 Monate** lagert und dabei gepflegt wird. Schafmilch Art.-Nr.: 01-5492 **Geschützt seit 1996**
pikant



Manchego Rohmilch DOP

La Mancha (3,0 kg / 50 %) Die nach wilden Kräutern schmeckende Milch ergibt den besonderen Geschmack. **6 Monate** gelagert – ein Spitzenprodukt! Schafrohnmilch Art.-Nr.: 01-5402 **Geschützt seit 1996**
pikant

12 Monate gereift



Don Bernardo DOP

La Mancha (3,0 / kg 50 %) Spanischer Hartkäse aus 100 % Schafmilch. Original Manchego-Schafkäse, der **12 Monate** reift. Schafmilch Art.-Nr.: 01-3537 **Geschützt seit 1996**
kräftig



Manchego Gran Valle DOP 12 Mon.

Kastilien (3,0 kg / 50 %) Nach 9–12 Monaten die ausgereifte Spitzenqualität des Manchego. Man schmeckt das Premium-Produkt für Käseliebhaber. Schafmilch Art.-Nr.: 01-1269 **Geschützt seit 1996**
kräftig



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 **DOP seit 1996**
aromatisch



Bio Albala Rosmarin

La Mancha (2,0 kg / 50 %) Bio-Schafkäse mit Rosmarin-/Honig-Rinde. Der Käse wird nur mit der Milch von Manchega-Schafen hergestellt, **2 Monate** gereift. Schafmilch Art.-Nr.: 02-5441
mild



„DOP“ darf sich nur nennen, wenn die Milch aus „La Mancha“ (siehe nebenstehend) stammt. Aber auch aus anderen Regionen kommt Käse nur aus Schafmilch, mit einem guten Preis-Leistungs-verhältnis.



Schafkäse Pok

Kastilien (3,0 kg / 50 %) Aus der Rohmilch der Churra- und Castilla-Schafe hergestellt und **10 Monate** langsam und natürlich gereift.
Schafrohmlach -L pikant Art.-Nr.: 11-5454



Schafkäse 100% „Senorio“

Kastilien (2,9 kg / 45 %) Ein bekannter Vertreter aus 100% Schafmilch. Gibt sich sanft, jedoch mit einem ausgeprägten eigenen Geschmack. **3 Monate** gereift.
Schafmilch aromatisch Art.-Nr.: 11-5428

Die wichtigsten Schafrassen und ihre Käse



Rasa – das widerstandsfähige Landschaf



Roncal DOP 1/2 Laib

Navarra (1,4 kg / 45 %) Leicht pikanter, cremiger Käse, der aus der Rohmilch der Lacha oder Rasa-Schafe gewonnen wird. Produktion Dezember bis Juli.
Schafrohmlach pikant Art.-Nr.: 01-5673 **Geschützt seit 1981**



Lacha – Die rauhe Bergbewohnerin



Idiazabal DOP

Navarra (3,0 kg / 45 %) Namensgeber des Käses ist der Ort Idiazabal. Zur Herstellung wird die Milch des Latxa und Carranzans Schafe verwendet.
Schafrohmlach aromatisch Art.-Nr.: 11-5623 **Geschützt seit 1996**



Merino – Die wollige Aristokratin



Queso de la Serena DOP

Badajoz (1,0 kg / 50 %) Weich bis halbfest aus roher Merino-Schafmilch. Vollreife Ware hat einen weichen, cremigen, fast fließenden Kern.
Schafrohmlach aromatisch Art.-Nr.: 56-5614 **Geschützt seit 1996**



Churra – Die Edle vom Lande



Queso Zamorano DOP

Zamora (3,0 kg / 50 %) Uraltes Produktionsverfahren aus reiner Schafmilch. 10 Monate alt = kräftig, außergewöhnlich!
Schafrohmlach -L kräftig Art.-Nr.: 11-5435 **Geschützt seit 1996**

Roncal DOP:

Der Roncal wird in der Region Navarra im „Valle de Roncal“ hergestellt. Das Tal weißt schon seit dem 18. Jahrhundert einen hohen Anteil an Schäferfamilien auf, die ihre traditionellen Herstellungspraktiken bis heute bewahrt haben. Zur Herstellung darf nur Milch der Rassen **Lacha** und **Rasa** verwendet werden.

Idiazabal DOP:

Neben der Schafrasse **Latxa** wird auch die Milch der Rasse Carranzana zur Herstellung verwendet. Die Schafe werden üblicherweise das ganze Jahr draußen gehalten, wobei sie im Winter im Tal und im Sommer auf den Almen in den Bergen grasen. Auf Grund des unwegsamen Geländes in diesem Gebiet wurde die traditionelle Schafhaltung beibehalten.

Queso de la Serena DOP:

Die Herstellung, Reifung und Erzeugung erfolgt in einem festgelegten Gebiet im Südosten der Provinz Badajoz, die einer Festebene aus dem Paläozotikum entspricht. Dort herrscht ein mediterranes Klima mit heißen Sommermonaten und milden Wintermonaten vor. Die Weidenflächen sind von guter Qualität. Teilweise dürfen die zur Herstellung benötigten **Merino** Schafe auch auf Getreidestoppelfeldern oder abgeernteten Anbauflächen grasen. Durch die Herstellung des Käses bei einer geringen Temperatur mit einem pflanzlichen Lab (aus wilden Artischocken), erhält der Käse seine typische sehr weiche Konsistenz.

Zamorano DOP:

Die Provinz Zamora ist der größte Schafmilcherzeuger Spaniens. Über Jahrhunderte hinweg haben sich ganze Familien mit ihren Schafherden auf die Suche nach neuen Weiden fortbewegt. Mittlerweile wurden die Schäfer zu sesshaften Bauern oder Käseproduzenten. Der Queso Zamorano genießt dank der in der Gegend vorherrschenden Schafrassen (**Churra** und **Castellana**), der klimatischen Bedingungen (kaltes und feuchtes Klima) und seiner langen Reifezeit in Kellern einen sehr guten Ruf wegen seiner vorzüglichen Qualität und seines unverfälschten Geschmacks.

Weich-Frischkäse



Schafkäse al Romero

Kastilien (1,3 kg / 145 %) Hartkäse in einem Rosmarin-Kräutermantel, liebevoll gelagert und gepflegt. Hohe, besondere Käsekunst aus alten Kellern. **4 Monate** gereift.
Schafmilch pikant Art.-Nr.: 01-5405



Schafkäse mit Trüffel

La Mancha (3,0 kg / 50 %) Naturgereifter Schnittkäse aus Region La Mancha. Mit schwarzem Trüffel verfeinert und essbarer Naturrinde. **2 Monate** gereift.
Schafmilch -L aromatisch Art.-Nr.: 10-5475



Schafkäserolle frisch

Spanien (1,0 kg / 50 %) Spanischer Weichkäse aus reiner Schafmilch. Ideal für die Theke - praktische Rollenform. Wenn Sie referiere Ware möchten: 4044
Schafmilch aromatisch Art.-Nr.: 48-4065



Schafkäserolle gereift

Spanien (1,0 kg / 45 %) Aus Spanien als halbfester Schnittkäse produziert. Wie sonst üblich aus Ziegenmilch, wird diese Rolle aus Schafmilch hergestellt. **12 Tage** gereift.
Schafmilch aromatisch Art.-Nr.: 35-4044



Die Portugiesen sind große Käseliebhaber, stellten Käse aber lange Zeit nur für den Hausgebrauch her, insbesondere aus Schaf- und Ziegenmilch, da Portugal sehr bergig ist und Kühe daher selten sind. Der bekannteste Käse ist daher auch der Queijo de Serra (Bergkäse) aus den bis zu 2000 m hohen Estrela-Bergen. Die Kuhmilch Portugals kommt von den Inseln (Azoren und Madeira) im atlantischen Ozean, wo das feucht-kühle Klima ideal für die Rinderzucht ist. Bei der Käseproduktion wird pflanzliches Lab häufiger eingesetzt als Kälberlab. In den letzten Jahren wurde die Käsereiwirtschaft gefördert, um die regionalen Produkte (siehe unten) zu erhalten, aber auch die fabrikmäßige Produktion zu fördern. Inzwischen ist ein hoher Qualitätsstandard erreicht worden. Die typische Käseform sind kleine, runde, halbohohe Laibe. Je nach Reifestufe sind die Käse von „derrete“ (=schmelzend) bis hart. Daher tragen viele weiche Käse einen Ring aus Leinen, um den Teig zu stabilisieren. Käse gilt in Portugal als Dessert. Dazu wird als Wein ein „vinho verde“, ein moussierender, junger, unfertiger Weißwein getrunken.

DOP-Käse aus Portugal



1



Azeitão DOP

halbf. Schnittkäse aus Schafrohnmilch 45 - 60 % Fett i. Tr. 1-3 Monate gereift
aromatisch
Geschützt seit 1996

2



Serpa DOP

halbf. Schnittkäse aus Schafrohnmilch 45 - 60 % Fett i. Tr. 4-6 Monate gereift
mild (bis würzig)
Geschützt seit 1996

3



Serra Estrela DOP

Weich-/Schnittkäse aus Schafmilch 45 - 60 % Fett i. Tr. 1-2 Monate gereift
aromatisch (süßl.)
Geschützt seit 1996

4



Trevó (Curado Prato)

Schnittkäse aus Kuhmilch 45 % Fett i. Tr. 2 Wochen gereift
mild

5



Ribafria

Schnittkäse aus Ziegenmilch 45 - 60 % Fett i. Tr. 14-15 Tage gereift
pikant (pfefferig)

6



Toledo

Schnittkäse aus Kuh-/Schaf-/Ziegenmilch 50 % Fett i. Tr.
pikant

7



Évora DOP

Schnittkäse aus Schafrohnmilch 45 % Fett i. Tr. 1-3 Monate gereift
pikant (salzig)
Geschützt seit 1996

8



Nisa DOP

Schnittkäse aus Schafrohnmilch 45-60 % Fett i. Tr. 45 Tage gereift
mild (bis würzig)
Geschützt seit 1996

9



Rabacal DOP

halbf. Schnittkäse Schaf-/Ziegenmilch 60 % Fett i. Tr. 21 Tage gereift
aromatisch
Geschützt seit 1996

10



São Jorge DOP

Schnittkäse aus Kuhrohnmilch 45 % Fett i. Tr. 3 Monate gereift
kräftig
Geschützt seit 1996

11



Pico DOP

Schnittkäse aus Kuhrohnmilch 45 % Fett i. Tr. 1 Monat gereift
mild
Geschützt seit 1998

Reifebegriffe:

tierho = junger Käse, nicht gereift
semicurado = halb ausgereift
curado = ausgereift

Käse aus Portugal tut sich bei uns schwer. Alle Käse haben einen sehr salzigen Nachgeschmack, den wir nicht als positiv empfinden. In Portugal wird der Käse jedoch immer in Begleitung mit kräftigen Zusatzartikeln (insbesondere Brot) gereicht, die diesen Nachgeschmack wesentlich reduzieren.

Hinzu kommen Transportprobleme für kleine Mengen von „weither“. Der nebenstehende Ziegenkäse hat sich aber einen kleinen Liebhaberkreis erschlossen.

Ziegenkäse, ständig lieferbar



Ziegenkäse Palhais 6 x 60 g

Portugal (360 g / 50 %)
Halbfester Ziegenschnittkäse in zylindrischer Form. Er besitzt einen elastischen Teig, ist pikant und zart salzig.
5 Tage gereift.
Ziegenmilch
pikant
Art.-Nr.: 40-4051

Castelo do Queijo – Die „Käseburg“ in Porto:

Bei Porto erreicht der Fluss Douro den Atlantik. Folgt man der malerischen Küste mit mehreren Sandbuchten, stößt man auf die „Forte de São Francisco Xavier“, auch „Castelo do Queijo“ oder auf Deutsch „Käseburg“ genannt.

Das Fort ist auf einem Felsvorsprung errichtet und bietet einen großartigen Rundblick. Es ist aus Granitblöcken im 17. Jahrhundert erbaut worden. Der Zahn der Zeit hat an diesem imposanten Bauwerk genagt und die Steine abgerundet, so dass es wie ein Käselaub aussehen soll. Der Volksmund fand schnell den Namen „Käseburg“. Sie kann besichtigt werden, liegt für uns aber nicht gerade um die Ecke.





Halloumi – Zyperns traditioneller Käse seit 1.8.2022 ein POP



Halloumi ist offiziell und weltweit als der typische zyprische Käse anerkannt. Der Name darf nur für Produkte aus der Republik Zypern benutzt werden gemäß der Entscheidung der EU. 2014 beantragte Zypern den POP-Status, der auch im April 2014 genehmigt wurde. Die strikte Umsetzung der POP-Verordnung erforderte für fast alle Hersteller Anpassungen und Maßnahmen, die zu teils unterschiedlichen Auslegungen führten. Schließlich wurden am 1.8.2022 durch die zyprische Regierung die Dinge final einheitlich geregelt. Einschließlich einer beachtlichen Preiserhöhung für die Rohmilch um weitere Hofschließungen zu verhindern. Der bekannte, traditionelle, ungeriefte, halbweiche, weiße Käse wird aus Schaf-, Ziegenmilch oder aus einer Mischung der beiden Milchsorten – mit oder ohne Kuhmilch – hergestellt. Zu seinen Charakteristika gehören die zugefügten frischen Minzblätter und seine einzigartige gefaltete Form. Halloumi enthält maximal 45% Feuchtigkeit, mindestens 43% Fett in der Trockenmasse, sowie 2,7–3% Salz. Er muss bis zum Verzehr ge-

kühlt aufbewahrt werden und kann bei Temperaturen unter -18°C ohne Probleme länger gelagert werden.

Die besondere Eigenschaft des Halloumi, die ihn von allen anderen Käsesorten unterscheidet, ist jedoch seine Fähigkeit, bei hohen Temperaturen nicht zu schmelzen oder zu zerlaufen. Halloumi konkurriert zunehmend mit „Ofenkäse“ oder „Grillkäse“ aus vielen europäischen Ländern, denen es gelungen ist, ihr Produkte bei Hitze stabil zu halten.



Halloumi Grillkäse POP

Zypern (250 g / 43 %)
 Von der Sonneninsel Zypern. Die Minze im Teig ist charakteristisch für den Käse. Er schmilzt nicht und ist ideal zum Grillen. 250 g Art.-Nr.: 1339
 Kuh / Schaf / Ziege 650 g Art.-Nr.: 1447
 aromatisch **Geschützt seit 2022**



Tempel der Aphaia auf der Insel Aigina

Auch Griechenland gehört zu den Mittelmeerländern, so dass viele Aussagen von Spanien hierauf zu übertragen sind. Weil die Milchsorten häufig nicht getrennt werden können, gibt es viele Käse aus gemischter Milch. Ebenfalls sind viele **geschützte Sorten** angemeldet, teilweise nur für die „Marke“ einer Molkerei. Rückfragen zur Aufklärung bei halbstaatlichen Stellen bleiben häufig ohne Antwort.

Die Kennzeichnung von Käse in Salzlake

Die Käseverordnung schreibt für „Käse aus oder in einer Flüssigkeit“ eine besondere Kennzeichnung vor: Für Kuhmilchkäse ist die Verkehrsbezeichnung „Käse in Salzlake“ richtig. Schafmilchkäse wären als „Schafkäse in Salzlake“ zu bezeichnen. Die Begriffe „Feta“ oder „Schafkäse“ allein reichen nicht aus. Freiwillig kann – je nach Wassergehalt in der fettfreien Masse (Wff) – die Bezeichnung Frisch- oder Weichkäse hinzugefügt werden.



Feta „Barril“ im Holzfass

Griechenland (4,0 kg / 43 %)
 Dieser Feta reift 2 Monate im Eichenfass. Wird im Fass geliefert und dient zur wundervollen Präsentation in der Theke.
 Schaf-/Ziegenmilch
 aromatisch Art.-Nr.: 93-6356



Bio Feta POP

Griechenland (150 g / 48 %)
 Echter Feta aus Griechenland in Bio-Qualität. Aromatischer, angenehmer Schaf-/Ziegenmilch-Geschmack. 2 Monate gereift.
 Schaf-/Ziegenmilch Art.-Nr.: 1160
 aromatisch **Geschützt seit 2002**

Griechenland



Griechischer Feta Greco POP

Griechenland (1,0 kg / 48 %)
 Aromatisch angenehmer Schaf- und Ziegenmilch-Geschmack aus ca. 70 % Schaf- und ca. 30 % Ziegenmilch aus Griechenland.
 Schaf-/Ziegenmilch Art.-Nr.: 93-1275
 aromatisch **Geschützt seit 2002**



Feta Würfel in Salzlake POP

Griechenland (1,8 kg / 48 %)
 Original griechischer Feta aus Schafs- und Ziegenmilch. Praktisch in Würfelform. Perfekt geeignet für Salate und Snacks. 2 Monate gereift.
 Schaf-/Ziegenmilch Art.-Nr.: 93-1273
 aromatisch **Geschützt seit 2002**



Feta in Folie „Greco“ POP

Griechenland (1,8 kg / 48 %)
 Original Feta aus Griechenland mit einem aromatischen Schaf-/Ziegenmilch-Geschmack. 2 Monate gereift.
 Schaf-/Ziegenmilch Art.-Nr.: 93-0648
 aromatisch **Geschützt seit 2002**



Feta in Lake POP

Thessalien (2,0 kg / 43 %)
 Aromatischer Schaf- und Ziegenmilch-Geschmack aus ca. 70 % Schaf- und ca. 30 % Ziegenmilch aus Thessalien. 2 Monate gereift.
 Schaf-/Ziegenmilch Art.-Nr.: 93-0638
 aromatisch **Geschützt seit 2002**



Manouri POP

Thessalien (1,0 kg / 80 %)
 Molkeneiweißkäse aus 100% Schafmilch. Eignet sich zum Überbacken, Grillen, Verfeinern. 1 Tag gereift.
 Schafmilch Art.-Nr.: 60-0639
 aromatisch **Geschützt seit 1996**



Das älteste Käseland Europas

Es stimmt sicherlich, dass Frankreich Spitzenreiter in der Anzahl – und damit Vielfalt – der Käsesorten ist. Aber das Nachbarland südlich der Alpen hat auch mit einer großen Zahl von Käsesorten aufzuwarten. Ende der 80er Jahre wurde vom Nationalen Institut für Agrarsoziologie der Versuch einer „Käsezählung“ gestartet. Man kam auf 403 Sorten! Die Sortenvielfalt setzt sich zusammen aus einer kleinflächigen Agrarstruktur, den Erfordernissen bestimmter Milchviehrassen und den lokalen Gegebenheiten Italiens.

Die Römer haben immerhin 600 Jahre lang weite Teile Europas beherrscht und waren Käseliebhaber (der Name unseres Kataloges „CASEUS DOMUS“ bedeutet frei übersetzt „Käsehaus“). Sie haben ihre Kenntnisse insbesondere in Frankreich hinterlassen, von deren Vorteilen wir heute noch, durch ein breites Angebot von dort, unseren Nutzen ziehen. Wer weiß schon, dass es auch in Italien einen Reblochon gibt, in unseren Augen ein echt typischer französischer

AOP-Käse. Die Vielfalt der italienischen Käsesorten wird von vielen kleinen, lokalen Handwerksbetrieben getragen oder findet in Berg- und Randregionen statt. Keine gute Aussicht in der heutigen EU mit verschärften Qualitätsnormen, Internationalen Lebensmittelbetrieben und wettbewerbsfähigen Preisen sowie dem Bedarf nach größeren Mengen an kontinuierlichen Produktionen. Aber auch der Verbraucher ist nicht schuldlos, dass die Vielfalt zurückgeht. Greift er nicht zunehmend zu geruchs- und geschmacklosen Käsesorten aus pasteurisierter Milch, die optisch besser aussehen und länger problemlos haltbar sind? Sollten Sie Ihren Urlaub in Italien verbringen, suchen Sie bitte die etwas ausgefalleneren Käse, die Sie auch hier auf den nachfolgenden Italien-Seiten nicht finden werden. Mediterrane Käsesorten, besonders aus Italien und Spanien, liegen im Trend. Auch Sie sollten sich in Ihrem Angebot nicht nur auf „Parmesan“, „Mozzarella“ und „Gorgonzola“ beschränken, sondern durch eine nicht immer preiswerte Auswahl an Spezialitäten die Attraktivität Ihrer Theke erhöhen.



Aostatal



Lombardei



Südtirol
Trentino



Friaul



Venetien



Piemont



Ligurien



Toskana



Latium



Kampanien



Basilikata



Sardinien



Sizilien



Emilia-Romagna



Marken



Umbrien



Abruzzen



Molise



Apulien



Kalabrien



Der bekannteste italienische Hartkäse

*Der König der Käse ist in Frankreich der **Roquefort**.
Der König der Käse ist in Italien der **Parmigiano Reggiano**.*



Parmigiano-Reggiano ist ein vollkommen natürlicher Käse, frei von jeglichen Zusatz- und Konservierungsstoffen. Er kommt aus einer fest umrissenen Region Italiens, die die Provinzen Parma, Reggio Emilia und Modena sowie einen Teil der Provinzen Mantua (rechts des Flusses Po) und Bologna (links des Flusses Reno) umfasst. Der zu 100% natürliche Käse besticht durch sein unverwechselbares, variantenreiches Aroma. Seine Konsistenz ist leicht, körnig und flockig. Parmigiano-Reggiano reift im Schnitt 24 Monate – kein anderer Hartkäse reift länger.



Parmigiano Reggiano DOP

Reggio Emilia (34,0 kg / 32 %)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH!
24 Monate gereifter Hartkäse, sehr pikant, wird mit zunehmendem Alter kräftiger.
Kuhrohnmilch Art.-Nr.: 07-1582
kräftig **Geschützt seit 1996**



Berg Parm. Reggiano 30 Mo. DOP

Reggio Emilia (1,0 kg / 32 %)
In 900 m Höhe unterhalb des Berges „Pietra di Bismantova“ traditionell hergestellt. Der Käse wird anschließend min. 30 Monate in Käsekellern gereift.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 07-2032
kräftig **Geschützt seit 1996**



Parmigiano Reggiano DOP 1/8 Laib

Reggio Emilia (4,4 kg / 32 %)
Italien schenkte der Welt den Parmesan. Der König der Käse liebt kräftigen Rotwein und lagert mindestens 20 Monate.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 07-0932
kräftig **Geschützt seit 1996**

gereift – gelagert – geliebt und gefälscht

Im Schatten des Königs tummeln sich viele andere Hartkäse, die teilweise ihre Identität (Herkunft) nicht ganz zeigen und möglichst als „König“ gelten wollen. Zur Rückverfolgbarkeit rüstet jetzt Parmigiano Reggiano technisch auf und testet einen lebensmittel-echten scanbaren Chip, der in der Käseplakette eingelassen ist. Er kann unbemerkt bleiben, weil er kleiner als ein Salzkorn sein soll. Die Kaseinmarke ist an der Außenrinde, die in der Regel nicht gegessen wird, angebracht.



Parmigiano Reggiano DOP 1/16 Laib

Reggio Emilia (2,2 kg / 32 %)
Italien schenkte der Welt den Parmesan. Der König der Käse liebt kräftigen Rotwein und lagert mindestens 20 Monate.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 07-0814
kräftig **Geschützt seit 1996**

2022/23 läuft ein Pilotprojekt mit 5–6 Käsereien. Ist es erfolgreich, wird das Konsortium prüfen, ob alle Laibe so versehen werden.



Parmigiano Reggiano DOP

Reggio Emilia (10,0 kg / 32 %)
Italien schenkte der Welt den Parmesan. Der König der Käse liebt kräftigen Rotwein. 30 Monate gereift, kräftig im Geschmack.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 07-2029
kräftig **Geschützt seit 1996**



Bio Parmigiano Reggiano DOP

Italien (150 g / 32 %)
Toller italienischer Hartkäse in Bio-Qualität. Feine Körnung und würzig im Geschmack durch die lange Reifung von 12 Monaten.
Kuhrohnmilch Art.-Nr.: 0804
kräftig **Geschützt seit 1996**



AUS
ITALIEN



Dieses Zeichen wurde angepasst und gilt ab 2023.

Grana Padano

Was ist „Parmesan“?

Landläufig versteht man hierunter die auf Seite 73 abgebildeten Käse. Tatsächlich wird der Begriff nur für geriebenen Käse benutzt, egal in welchem Land der Hartkäse hergestellt wird. Der EuGH hat am 25.6.2002 geurteilt, dass in Italien der Begriff „Parmesan“ nur dann bei geriebenem Käse verwendet werden kann, wenn der Käse aus der Produktion „Parmigiano Reggiano“ stammt.

Angesichts dieser Situation wurden im Ursprungsgebiet von „Parmesan“ eigene Markenbegriffe geschaffen. Das (kleine) Kerngebiet besetzt der **PARMIGIANO REGGIANO DOP**. Aus einem viel größeren Produktionsgebiet stammt der **GRANA PADANO DOP**. Der **TRENTINGRANA DOP** ist eine Spezialität aus der Region Trentino.

Die Reifung: Während der langen Reifung erfährt der Käse eine Reihe von physischen, chemischen und mikrobiologischen Änderungen, die sich auf seine organoleptischen Eigenschaften auswirken. In dieser Zeit werden die Laibe gepflegt, gebürstet und etwa alle 15 Tage gewendet. Diese Arbeiten, die früher manuell verrichtet wurden, sind heute robotisierten Bürst- und Wendemaschinen anvertraut.

Das Klopfen: Zu gegebener Zeit werden die Käse-Laibe mit traditionellen Kontrollinstrumenten – mit dem „Hämmerchen“, der „Nadel“, der „Sonde“ – und wenn erforderlich durch Abbrechen geprüft. Das Hämmerchen, ein kleines Stahlwerkzeug, ist ein unersetzliches Instrument, das zum Klopfen der Laibe dient. Dieser Prüfvorgang

(man lauscht dem „Klang“ beim Klopfen), den nur wenige Fachleute durchzuführen wissen, kann die Bildung von unregelmäßigen Löchern (Blähungen) oder Rissen und Spalten im Teig aufzeigen. Fehler, die durch Gärprozesse entstehen.

Das Stechen: Mit langer, spiralförmiger Nadel wird in den Laib hinein gestochen, um den Geruch und den Geschmack des Teigs zu prüfen. Diese einfachen und althergebrachten Kontrollen fügen dem Produkt keinerlei Schaden zu. Wenn der Fachmann allerdings letzten Aufschluss über die Qualität des Teigs haben möchte, kann er eine kleine Menge Käse (ca. 7-8 cm lang und etwa 1 cm im Durchmesser) mit einer Sonde entnehmen. Aus der Untersuchung der „Bohrprobe“ ergibt sich die Bestimmung der Qualität.

Benutzung des Messerbestecks zum Teilen von Laiben:



1. Käselaub aufrecht hinstellen und mit dem kleinen Keilmesser die Rinde in der Mitte ca. 3 mm einritzen.



2. Jetzt mit dem mittleren Keilmesser die angerissene Rinde alle 5 cm einstechen und leicht hin und her bewegen.



3. Das lange Keilmesser in die bereits vorhandenen Einstiche hineintreiben und rundherum den Laib langsam spalten.



4. Der halbe Laib!



Grana Padano DOP

Norditalien (32 %)

Kuhrohnmilch
aromatisch – pikant

Geschützt seit 1955

Wegen des größeren Produktionsgebietes, liegt das Preisniveau gegenüber dem Reggiano niedriger.

„Grana“ bedeutet „Körnung“, so dass der Name von seiner körnigen Käsestruktur abgeleitet wurde. Sein Ursprung lässt sich etwa bis zum Jahr 1000 zurückverfolgen, als Zisterziensermönche Käse mit langer Haltbarkeit benötigten, um überschüssige Milch zu verarbeiten. Fast 1000 Jahre später haben wir (noch immer) das gleiche Problem, denn Grana ist in der EU ein Interventionsprodukt wie Butter und Magermilchpulver. Der Käse ist sehr kalziumreich und leicht verdaulich, weil die Proteine durch die lange Reifezeit (1–2 Jahre) schon „vorverdaut“ sind. Erst wenn die Reifung abgeschlossen wurde, erhalten die Käse das DOP-Zeichen, wenn sie die Qualität gehalten haben.



Grana Padano DOP 1/32 Laib

Venetien (1,0 kg / 32 %)

Der echte Grana Padano, mindestens **10 Monate** gereift. Ein Hartkäse für Liebhaber des aromatischen Geschmacks.

Kuhrohnmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 06-0817

Geschützt seit 1996



Grana Padano DOP

Italien (37,0 kg / 32 %)

VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH. Vor 1000 Jahren begann man mit der Herstellung. Für die warme und kalte Küche. **12 Monate** gereift.

Kuhrohnmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 06-0743

Geschützt seit 1996



Grana Padano DOP 1/16 Laib

Venetien (2,4 kg / 32 %)

Der echte Grana Padano, mindestens **10 Monate** gereift. Ein Hartkäse für Liebhaber des aromatischen Geschmacks.

Kuhrohnmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 06-0816

Geschützt seit 1996



Grana Padano DOP

Italien (2,4 kg / 32 %)

Schon vor 1000 Jahren von Benediktiner-Mönchen hergestellt mit körnigem Teig, geeignet für die kalte und warme Küche und **16 Monate** gereift.

Kuhrohnmilch
pikant

Art.-Nr.: 06-0808

Geschützt seit 1996

Es ist bekannt, dass lagernder Parmigiano Reggiano bzw. Grana Padano von den Produzenten den Banken als Sicherheit angeboten und angenommen werden. Erst kürzlich hat eine führende deutsche Bank Käse im Wert von 25 Mio. Euro als Sicherheit akzeptiert.



Trentingrana und weitere Hartkäse



Nur Milch, Salz, Lab und Respekt!

Unsere Milchbauern halten ihre Tiere nur in kleinen und mittelgroßen Betrieben. Ausschließlich frisches Gras, Heu und gentechnikfreies Futter stehen auf dem Speiseplan. Silage wird nicht verfüttert.

Trentino – das Land der Rebellen!

Trentingrana ist ein Hartkäse, der in den Alpen- und Voralpentälern des Trentino mit Tradition, dem Rhythmus der Jahreszeiten und mit großer Achtung vor der Natur erzeugt wird.



Trentingrana DOP 1/2 Laib

Trentino (18 kg / 32 %) Kräftig italienischer Hartkäse aus Heumilch. Mindestens 30 Monate gereift. Qualität aus der Region Trentino. Kuhrohmlch -L Art.-Nr.: 06-1681 **Geschützt seit 1996** kräftig

Rücksicht – die geheime Zutat!

Rücksicht auf die Berge, auf die Zeit, auf die Menschen, auf die Gemeinschaft, auf die Tiere und die Artenvielfalt sind die geheime Zutat für unseren qualitativ hochwertigen Käse.

Ein Käse, der von Natur aus rebellisch ist:

mit seinen für das Produktionsgebiet typischen Eigenschaften wurde er in die Produktionsspezifikationsregeln des Grana Padano g.U. aufgenommen und trägt stolz das Wort „Trentino“ auf seinen Laiben.



Trentingrana DOP 1/16 Laib

Trentino (2,2 kg / 32 %) Salzig pikanter italienischer Hartkäse. Mindestens 22 Monate gereift. Qualität aus der Region Trentino. Kuhrohmlch -L Art.-Nr.: 06-1696 **Geschützt seit 1996** pikant



Produktionsgebiete

1

Piave

Aus dem „Belluno“, dem nördlichen, gebirgigen Teil von Venetien. Ein gereifter Hartkäse mit gekochtem Käseteig, der bei uns, wenn überhaupt, im mittelreifen Zustand (60–180 Tage) verkauft wird.



Piave DOP 1/4 Laib

Nord-Venetien (1,5 kg / 48 %) Seinen Namen hat der Piave vom gleichnamigen Fluss, in dessen Tal der Käse hergestellt wird und 12 Monate reift. Kuhmilch Art.-Nr.: 01-1642 **Geschützt seit 2010** kräftig

2

Asiago

Stammt aus dem Gebiet „Vicenza“. Der Käse wird gepresst, um als „frisch“ (20–30 Tage) verkauft werden zu können. Soll er länger gereift sein (ab 3 Monate), wird er ungespresst produziert, was dann mehr Geschmack ergibt.



Asiago Stagionato DOP 1/4 Laib

Venetien (2,2 kg / 34 %) Hier als gereifte (Allevo) Variante (mindestens 24 Monate). Dieser Käse wurde bereits vor 1000 Jahren produziert. Kuhmilch Art.-Nr.: 01-1954 **Geschützt seit 1996** pikant

3

Montasio

Aus „Friaul“, an der Küste, wo auch die bekannte Stadt Triest liegt. Die Herstellungsmethode geht auf das 8. Jahrhundert zurück, in dem ein bekannter Mönch in der Klosterabtei von Moggio erstmals versucht hat, Käse herzustellen.



Montasio DOP

[montasijo] *Venetien* (7,0 kg / 40 %) Die klimatische Besonderheit, die Bodenbeschaffenheit (Milch) und die Käsekunst aus dem 8. Jahrhundert ergeben den Montasio. 4 Monate gereift. Kuhmilch -L Art.-Nr.: 01-1954 **Geschützt seit 1996** pikant

Diese Käse kommen aus Italiens Käsekellern, sind an der deutschen Theke nicht so bekannt, erreichen aber vorübergehend Umsatz, wenn sie im Einzelhandel als Portionen in Mischkartons verkauft werden.



Ein weiterer bekannter Hartkäse: der Pecorino

Der Name Pecorino stammt vom italienischen Begriff „Pecora“ = „Schaf“ ab. Als Pecorino bezeichnet man den italienischen Käse aus Schafmilch, egal aus welcher Region dieser stammt. Deshalb wird häufig die Herkunft zusätzlich genannt: z.B. Pecorino Romano. Viele haben auch das DOP-Zeichen (siehe hier). Wir stellen eine Vielzahl von Pecorinos vor, beginnen aber mit den geschützten Sorten. Gegliedert nach Reifestufen, weil diese einen wesentlichen Einfluss auf den Geschmack haben.

Die Vielzahl der geschützten Pecorino (s. Seite 30)

Pecorino Crotonese g.U.	Pecorino Romano g.U.
Pecorino delle Balze Volterrane g.U.	Pecorino Sardo g.U.
Pecorino di Filiano g.U.	Pecorino Siciliano g.U.
Pecorino di Picinisco g.U.	Pecorino Toscano g.U.



Pec. Toscano DOP Stagionato

Toskana (2,0 kg / 55 %) Dieser italienische Hartkäse reift **4 Monate**, hat einen elastischen Teig und ist aromatisch im Geschmack.
Schafmilch Art.-Nr.: 01-1706
aromatisch **Geschützt seit 1996**



Pec. Toscana DOP „Oro Antico“

Toskana (2,0 kg / 49 %) Eine Spezialität aus der Toskana, die **6 Monate** reift. Ein Käse für Kenner und Liebhaber der Toskana.
Schafmilch Art.-Nr.: 01-1543
aromatisch **Geschützt seit 1996**



Pecorino Santa Teresa DOP

Sardinien (2,2 kg / 50 %) Typisch sardischer Schnittkäse als milde, junge Variante. Die Besonderheit wurde 1996 mit der Verleihung des **DOP** gewürdigt.
Schafmilch Art.-Nr.: 11-1581
pikant **Geschützt seit 1996**



Pec. Medoro Sardo DOP

Sardinien (2,2 kg / 50 %) Der Pecorino hat einen strohgelben Teig und eine braune Rinde. Ob pur zum Rotwein oder gerieben zur Pasta ein Genuss!
Schafmilch Art.-Nr.: 01-1579
kräftig **Geschützt seit 1996**

Frisch



Pecorino Natur

Sizilien (900 g / 47 %) Schnittkäse aus Schafmilch, der **1 Woche** reift. Er hat eine helle Rinde und einen weichen Teig mit unregelmäßiger Lochung – fein und mild.
Schafmilch Art.-Nr.: 11-0812
mild



1 Monat gereift



Pecorino Toscana „Monna Lisa“

Toskana (1,5 kg / 55 %) Ein weicher Schafkäse mit leichter Lochung in der Käsemasse und dem aromatischen Geschmack. **4 Wochen** gepflegt und gelagert.
Schafmilch Art.-Nr.: 35-0863
aromatisch



Pecorino Muravera Stagionato

Sardinien (1,0 kg / 50 %) Mindestens **5 Wochen** gereifter Hartkäse aus Schafmilch. Strohgelber Teig, leicht bröckelige Konsistenz. Aromatisch im Geschmack.
Schafmilch Art.-Nr.: 07-1592
aromatisch

2 Monate gereift



Pecorino „Costa Dorata“

Sardinien (3,0 kg / 50 %) Marke: „Costa Dorata“. Er reift **2 Monate** in Felsenkellern auf Sardinien zu einem feinen Tafelkäse heran.
Schafmilch -L Art.-Nr.: 01-1591
aromatisch

Pecorino Toscano „Re Nero“

Toskana (2,0 kg / 51 %) Der Pecorino aus der Toskana aus Schafmilch, der **2 Monate** zu einem Hartkäse heranreift. Pikanter, leicht salziger Geschmack.
Schafmilch Art.-Nr.: 01-1607
pikant



Pecorino Tenero

Sardinien (3,5 kg / 52 %) Italienischer Hartkäse, der immer aus Schafmilch hergestellt wird und der mindestens **2 Monate** reift.
Schafmilch -L Art.-Nr.: 01-0815
pikant



Pecorino „Mediterraneo“

Sardinien (2,5 kg / 50 %) Ein aromatischer Schafmilch-Hartkäse aus Sardinien. Der Tafelkäse wird gepflegt und reift **2 Monate**.
Schafmilch Art.-Nr.: 01-0886
aromatisch



3 Monate gereift



Pecorino Toscana „Rustico“

Toskana (2,0 kg / 50 %) Die mindestens **3-monatige** Lagerung ergibt die bräunliche Rinde. Daher der Name „Rustico“. Kraftvoll und kernig – Spitzenqualität.
Schafmilch -L Art.-Nr.: 35-0879
kräftig



Pecorino Gran Pastore

Sardinien (3,0 kg / 48 %) Aus reiner Schafmilch, **3 Monate** gereift, weißer Teig, leicht bröckelige Konsistenz. Intensiver Geschmack
Schafmilch Art.-Nr.: 07-1594
pikant



3 Monate gereift



Pecorino Collesardo

Sardinien (2,5 kg / 48 %)
Mindestens **3 Monate** gereifter Hartkäse aus Schafmilch. Feinkristalline Textur mit zartem Schmelz. Vollaromatisch.
Schafmilch *aromatisch* Art.-Nr.: 07-0809

4-5 Monate gereift



Pecorino Elighe

Sardinien (3,0 kg / 45 %)
„Pecorino“ – der Tafelkäse Sardinien. Der Name stammt vom italienischen Wort Pecora (Schaf). Er reift **4 Monate**.
Schafmilch *aromatisch* Art.-Nr.: 01-1542

6 Monate gereift



Pecorino Calabrese

Kalabrien (1,8 kg / 50 %)
Handwerklich in Kalabrien (Süditalien) produziert. Mindestens **6 Monate** sorgfältig gereift. Süßer Geschmack mit salzig/nussigem Abgang.
Schafmilch *pikant* Art.-Nr.: 01-5396

8 - 12 Monate gereift



Pecorino Unico Sardo

Sardinien (3,0 kg / 48 %)
Der Pecorino reift mindestens **8 Monate** in den Höhlen Sardinien und ist ideal für jede Tafel. Pecorino (Pecora = Schaf).
Schafmilch -L *aromatisch* Art.-Nr.: 01-1578



Napoleone Gran Riserva 1/4

Lazio (1,7 kg / 53 %)
Dieser Pecorino reift mindestens **12 Monate** auf Tannenbrettern. Seine Oberfläche wird mit Olivenöl eingerieben. Kräftig.
Schafmilch -L *kräftig* Art.-Nr.: 07-1371



Pecorino „Stagionato“

Sardinien (2,8 kg / 50 %)
Dieser Hartkäse aus Schafmilch entsteht in bäuerlicher Herstellung und reift mindestens **5 Monate**.
Schafmilch -L *pikant* Art.-Nr.: 01-0860



Pecorino Il Grezzo

Toskana (1,5 kg / 45 %)
Mindestens **6 Monate** gereifter Pecorino. Die Rinde wird mit Olivenöl eingerieben. Intensiver Geschmack, parmesanähnliche Konsistenz.
Schafmilch -L *pikant* Art.-Nr.: 07-0787



Pecorino Gran Riserva 1/4 Laib

Kalabrien (1,4 kg / 50 %)
„Reserva“ = **12 Monate** gereifte Spitzenqualität. Die Rinde wird mit extra Olivenöl gepflegt. Intensiver aber ausgewogener Geschmack.
Schafmilch *kräftig* Art.-Nr.: 01-5394



Napoleone Gran Ris. Holzbox

Lazio (6,8 kg / 53 %)
Dieser Pecorino reift mindestens **12 Monate** auf Tannenbrettern. Seine Oberfläche wird mit Olivenöl eingerieben. Kräftig.
Schafmilch -L *kräftig* Art.-Nr.: 07-1372

Pecorino mit Zutaten

Bei Pecorino mit Zutat kommt es weniger auf die Reifedauer an:



Pecorino Pepato 1/8 Laib

Sardinien (2,0 kg / 51 %)
6 Monate gereift. Es handelt sich um eine handwerklich ausgesuchte Qualität mit einem sehr „pfeffriger“ Geschmack.
Schafmilch -L *kräftig* Art.-Nr.: 01-4645



Pecorino mit Chilischoten

Sizilien (900 g / 47 %)
Aus reiner Schafmilch **1 Woche** gereift – hier mit roten Chilischoten. Zusammen ergibt das einen intensiven südländischen Geschmack.
Schafmilch *pikant* Art.-Nr.: 14-4398



Pecorino Rosso

Toskana (1,2 kg / 45 %)
Mindestens **6 Monate** gereifter Pecorino. Die Rinde wird von Hand mit Tomatenmark eingerieben. Aromatischer Geschmack.
Schafmilch -L *aromatisch* Art.-Nr.: 07-0786



Pecorino mit Balsamico

Sizilien (2,5 kg / 50 %)
Dieser Hartkäse reift **3 Monate** und **1 Monat** in Aceto Balsamico. Sehr vollmundiger Geschmack, geschmeidige Konsistenz.
Schafmilch *pikant* Art.-Nr.: 01-0880



Pecorino mit schwarzem Pfeffer

Sizilien (900 g / 47 %)
Pecorino ist immer aus reiner Schafmilch – hier mit schwarzem Pfeffer. **1 Woche** sorgfältig gereift und affinert.
Schafmilch *aromatisch* Art.-Nr.: 14-4397



Pecorino Bergamotte

Kalabrien (680 g / 50 %)
Pecorino mit der Zitrusfrucht „Bergamotte“ (nur in Kalabrien) affinert. **1 Monat** gereift. Schafmilch + Zitrusfrucht = einzigartig.
Schafmilch *aromatisch* Art.-Nr.: 14-5395



Brigante Safran/Pfeffer

Sardinien (1,5 kg / 46 %)
Schafmilch trifft das intensive Aroma von Safran und wird mit scharf gewürzten Nuancen der Pfefferkörnern bereichert. Mind. **3 Wochen** gereift.
Schafmilch *pikant* Art.-Nr.: 14-1588



Pecorino Fantasia

Sizilien (900 g / 47 %)
Schafmilch-Komposition mit Rucola, Oliven und Peperoni verfeinert und mindestens **1 Woche** gereift.
Schafmilch *aromatisch* Art.-Nr.: 14-4399



Pecorino mit Zutaten



Pecorino Pistazien

Toskana (600 g / 45 %)
„Pecora“ = italienisch Schaf. Der Käse wird aus reiner Schafmilch hergestellt, mit Pistazien aus Bronte verfeinert und reift **3 Wochen**.
Schafmilch
aromatisch
Art.-Nr.: 07-0785



Pecorino Trüffel

Toskana (600 g / 45 %)
„Pecora“ ist das ital. Wort für Schaf. Aus reiner Schafmilch hergestellt und mit schwarzem Trüffel verfeinert (kein Trüffelöl). **3 Wochen** gereift.
Schafmilch
aromatisch
Art.-Nr.: 07-0784



Pecorino mit Trüffel

Toskana (500 g / 45 %)
Mindestens **5 Monate** gereifter Pecorino mit schwarzen und weißen Trüffel veredelt. Intensiv aromatischer Geschmack.
Schafmilch -L
aromatisch
Art.-Nr.: 07-0788



Pecorino mit Pistazie

Sizilien (900 g / 47 %)
Pecorino ist immer aus reiner Schafmilch – hier mit Pistazie verfeinert. **1 Woche** sorgfältig gereift und affinert.
Schafmilch
aromatisch
Art.-Nr.: 14-4395



Pecorino mit Trüffel 1/2 Laib

Sardinien (2,0 kg / 52 %)
Vollmundiger Pecorino mit schwarzem Trüffelpüree feinadrig geprägt. Pikant im Geschmack, mindestens **4 Monate** gereift.
Schafmilch -L
pikant
Art.-Nr.: 01-1577



Pecorino Tartufo „Cacio Bosco“

Toskana (2,0 kg / 52 %)
Die verlängerte Reifezeit von **4 Monaten** und das kräftige Aroma des Trüffels geben dem Käse einen ausgeprägten Geschmack.
Schafmilch
aromatisch
Art.-Nr.: 01-1548



Brigante mit Trüffel

Sardinien (1,5 kg / 46 %)
Ein Schafkäse, der durch Veredelung mit feinem Trüffel die kulinarische Raffinesse erreicht. Aromatischer Geschmack. **20 Tage** gereift.
Schafmilch
aromatisch
Art.-Nr.: 14-1584



Bio Pecorino Grotta
Toskana (1,9 kg / 52 %)
Pecorino aus 100% Bio Schafmilch. Reift mindestens **4 Monate** in den Tuffsteinhöhlen und entwickelt seinen einzigartigen Geschmack.
Schafmilch
pikant
Art.-Nr.: 01-1422

Pecorino, nicht nur aus Schafmilch



Antico di Tomao

Lazio (2,3 kg / 53 %)
Mindestens **3 Monate** gereifter Hartkäse aus Kuh- und Schafmilch. Buttriger, wildartiger Geschmack. Cremiger Teig.
Kuh-/Schafmilch
aromatisch
Art.-Nr.: 07-1373



Pecorino Casu Sardo

Sardinien (3,0 kg / 50 %)
Er entsteht in bäuerlicher Produktion und reift – je nach Jahreszeit – **5 bis 8 Monate**. Das Beste aus Sardinien.
Schaf-/Ziegenmilch
pikant
Art.-Nr.: 01-0866

Pecorino Romano

Ein völlig anderer Käsetyp:

Nur aus Schafmilch mit DOP-Zeichen. **Pecorino Romano DOP** darf jetzt nicht nur aus der Gegend von Rom kommen, sondern auch aus Sardinien. Fester Teig, schwere Struktur.

Geschützt seit 1996



Pecorino Romano 1/8 Laib DOP

Sardinien (2,8 kg / 48 %)
Typischer Hartkäse römischen Ursprungs, mindestens **8 Monate** gelagert. Gerieben ideal als Würzkäse mit salzig-pikantem Geschmack.

Schafmilch
pikant Art.-Nr.: 01-1580
Geschützt seit 1996



Pecorino Romano 1/16 Laib DOP

Sardinien (1,4 kg / 48 %)
Traditioneller Pecorino, der mindestens **8 Monate** reift und sich besonders gut zum Reiben und Überbacken eignet.

Schafmilch
pikant Art.-Nr.: 01-2150
Geschützt seit 1996

weitere Hartkäse



Der Käse ist in der Provinz Verona seit dem 11. Jahrhundert bekannt. Zugewanderte Bayern (Zimbern) brachten das Rezept mit. Im Mittelalter wurde dieser Hartkäse sogar als Zahlungsmittel akzeptiert. Er reift 25 (Fresco) bis 60 Tage (Allevo). Die Ware ist auch am Emblem des Konsortiums zu erkennen.



Monte Veronese DOP

Verona (9,0 kg / 45 %)
Seit dem 2. Jahrhundert bekannt. Dieser Hartkäse wurde im Mittelalter sogar als Zahlungsmittel akzeptiert. Mindestens **4 Monate** gereift.

Kuhmilch -L
aromatisch
Art.-Nr.: 01-0783
Geschützt seit 2016



Moliterno Tartufo 1/2 Laib

Sardinien (2,5 kg / 50 %)
Nach einer **4-monatigen** Reifezeit wird dem Käse langsam schwarze Trüffel beigefügt und erhält dadurch seine zarte Note.
Schafmilch 1/2 Laib Art.-Nr.: 01-6097
pikant 1/1 Laib Art.-Nr.: 01-6458



Mozzarella Bufala DOP 5x200g o. Beutel

Kampanien (1,0 kg / 59 %)
Er wird schon im 13. Jh. erwähnt und ist in Süditalien unentbehrlich, säuerlich und erfrischend. Geschützt seit 1996.
Büffelmilch Art.-Nr.: 62-1559
aromatisch **Geschützt seit 1996**



Verde di Bufala

Lombardei (3,0 kg / 55 %)
Mindestens **6 Wochen** gereifter Schnittkäse aus Büffelmilch mit Blauschimmel. Pikanter Geschmack, geschmeidige Konsistenz.
Büffelmilch Art.-Nr.: 14-0837
pikant



Gereifter Ziegenkäse mit Stroh

Toskana (2,5 kg / 45 %)
Mindestens **1 Jahr** gereifter Hartkäse aus 100% Ziegenmilch. Die Laibe werden mit Stroh eingerieben. Sehr vollmundiger Geschmack.
Ziegenmilch -L Art.-Nr.: 01-0789
kräftig



Capra Sarda

Sardinien (3,0 kg / 49 %)
Man schmeckt noch die ätherischen Öle der Kräuter aus dem Hinterland Sardinien, auf denen die Ziegen grasen. **6 Monate** gereift.
Ziegenmilch Art.-Nr.: 01-1573
pikant



Hartkäse Gran Albiero

Venezien (2,0 kg / 32 %)
Gilt als preiswerte Alternative. Mindestens **9 Monate** gereift. Auch zum Reiben über diverse Gerichte geeignet.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr.: 01-0896
pikant



Schnittkäse

Roccolo

Lombardei (2,5 kg / 55 %)
Die **6-monatige** Lagerung in feuchten Kellern ergibt das Pilz- und Walddüfte-Aroma, das eine uralte Käsetradition ausstrahlt.
Kuhmilch Art.-Nr.: 10-0832
kräftig



Torregio

Lombardei (1,5 kg / 56 %)
Er reift **5 Monate** auf Holzbohlen in Kellern und ist innen frisch-säuerlich und weich am Rand mit einem einzigartigen, angenehmen Geruch.
Kuhmilch Art.-Nr.: 10-0841
kräftig



Salva Cremasco DOP

Lombardei (1,5 kg / 48 %)
Mindestens **10 Wochen** gereifter halbfester Schnittkäse mit gewaschener Rinde. Weiche, cremige Konsistenz, gehaltvoller Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr.: 35-0862
pikant **Geschützt seit 2011**



Fontina Aosta DOP

Aostatal (9,0 kg / 45 %)
Er darf nur im Aostatal aus der Kuhrohmilch des Tales produziert werden, zieht Fäden beim Erhitzen und reift **3 Monate** in Grotten.
Kuhrohmilch Art.-Nr.: 35-0858
aromatisch **Geschützt seit 1996**



Fontal Cremonesi

Lombardei (12 kg / 45 %)
Ein beliebter Käse aus der Lombardei. Weicher, elastischer Teig und dünne, glatte Rinde. Mindestens **5 Wochen** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 09-0865
aromatisch



Fontal 1/1 Laib

Piemont (12 kg / 45 %)
Die frische „Pressato“-Variante. Schon vor 1000 wurde dieser Käse produziert. Gereifte Variante: „D'Allevo“. **1 Monat** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 09-0897
mild



Fontal

Lombardei (12 kg / 45 %)
Hier die frische „Pressato“-Variante. Schon vor 1000 Jahren wurde dieser Käse produziert, der **1 Monat** in Grotten reift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 09-0861
mild



Fontal 1/4 Laib

Piemont (3,0 kg / 45 %)
Die frische („Pressato“-)Variante. **1 Monat** gereift. Schon vor 1000 Jahren wurde dieser Käse produziert. Gereifte Variante: „D'Allevo“
Kuhmilch Art.-Nr.: 09-0864
mild



Taleggio DOP

Taleggio stammt aus „seinem“ Tal, dem Val Taleggio in der Provinz Bergamo, heute eine grüne Oase im Herzen des „Parco delle Orobei“, reich an Wiesen und Alpenweiden, auf denen im Sommer die Kühe bis auf 2000 m grasen. Er darf nur nach besonderen Verarbeitungsmethoden (DOP) hergestellt werden. 25–50 Tage dauert die Reifung. Die Rinde ist strohgelb und die unregelmäßige grau-grüne Schimmelbildung ist normal. Das innere erscheint kompakt, brüchig und weiß. Als „Einstieg“ ist Nr. 0856 = Taleggio klein geeignet. **Geschützt seit 1988**

Taleggio DOP

Lombardei (2,0 kg / 48 %)
Weiche, dünne, rosafarbene Rinde mit Spuren von grauem und salbeigrünem Schimmel sind normal. Er wird seit 1200 produziert. **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 34-0849
pikant **Geschützt seit 1996**



Taleggio „Vero“ DOP

Lombardei (2,2 kg / 48 %)
Durch die längere Reifung ausgesuchter Käse, die Spitzenqualität von Taleggio. **6 Wochen** gereift. Deshalb „Vero“ genannt.
Kuhmilch Art.-Nr.: 52-0854
aromatisch **Geschützt seit 1996**



Taleggio 1/2 Laib DOP

Lombardei (1,1 kg / 48 %)
Weiche, dünne, rosafarbene Rinde mit Spuren von grauem und salbeigrünem Schimmel sind normal. Uralte Käsesorte. **4 Wochen** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 52-0851
pikant **Geschützt seit 1996**





Gorgonzola DOP

Einer der bekanntesten italienischen Käse, benannt nach dem Ort „Gorgonzola“. In unterschiedlichen Qualitäten von ca. 60 Betrieben produziert. „Dolce“ = weiche Ware, „Naturale“ = 3 % mehr Salz, länger gelagert, feste Ware, reifungsaktiver Schimmel. Die Entdeckung des „Gorgonzola“ wird einem lombardischen Wirt zugeschrieben, der versuchte, einige verschimmelte Weichkäseleibe (Stracchino) den auf der Durchreise befindlichen Gästen als besondere „Spezialität“ zu servieren. Anstatt sich darüber aufzuregen, priesen diese jedoch den ausgezeichneten Geschmack jenes eigenartigen Käses und besiegelten somit die Geburt und den Erfolg des ersten Edelplizkäses. Einen andere Legende besagt, dass ein Käser den Bruch erst am nächsten Tag verarbeitete und ein Käse mit grün geädertem Teig entstand. Aber das klingt wie die Roquefort-Geschichte (Seite 96), sowie die Stilton-Geschichte Seite 145. **Geschützt seit 1953**



5 Wochen gereift



Gorgonzola „Galbani“ DOP

Lombardei (1,5 kg / 48 %) Cremig aber kräftig, der typische traditionelle Gorgonzola. Ideal für Dips, Saucen und aufs Brot. **5 Wochen** gereift. Art.-Nr.: 42-0939 **DOP seit 1996**
Kuhmilch **kräftig**

2 Monate gereift



Gorgonzola Cremoso DOP 1/8 Laib

Piemont (1,6 kg / 48 %) Der klassische, italienische Käse, der mindestens **2 Monate** reift und aromatisch schmeckt; danach wird er im Geschmack recht pikant. Art.-Nr.: 42-0850 **Geschützt seit 1996**
Kuhmilch **aromatisch**



Gorgonzola Erborinato DOP 1/8 Laib

Piemont (1,5 kg / 48 %) Cremig-pikant, der typische, traditionelle Gorgonzola. Ideal für Dips, Saucen und einfach auf's Brot. **7 Wochen** gereift. Art.-Nr.: 42-0750 **Geschützt seit 1996**
Kuhmilch **aromatisch**



Gorgonzola Erborinato DOP

Piemont (750 g / 48 %) Cremig-pikant, der typische, traditionelle Gorgonzola. Ideal für Dips, Saucen und einfach auf's Brot. **7 Wochen** gereift. Art.-Nr.: 42-0751 **Geschützt seit 1996**
Kuhmilch **aromatisch**

3 Monate gereift



Gorgonzola Piccante DOP

Piemont (1,5 kg / 48 %) **3 Monate** gereifte Spitzenqualität durch die individuelle Handfertigung mit einem intensiven einzigartigen Geschmack. Art.-Nr.: 42-0813 **Geschützt seit 1996**
Kuhmilch **kräftig**



Gorgonzola Piccante DOP

Lombardei (1,5 kg / 48 %) Gorgonzola Piccante hat einen festen Teig mit grün-blauem Schimmel. Kräftiger Geschmack. Mindestens **11 Wochen** gereift. Art.-Nr.: 42-0903 **Geschützt seit 1996**
Kuhmilch -L **kräftig**

Bio Gorgonzola Dolce DOP

Piemont (1,5 kg / 48 %) Der Gorgonzola ist eine optimale Protein- & Kalziumquelle. Fein-aromatischer Geschmack. Reift mindestens **7 Wochen**. Art.-Nr.: 42-0754 **Geschützt seit 1996**
Kuhmilch **aromatisch**



Löffel-Gorgonzola

Durch die spezielle Herstellungstechnik des nochmaligen Pikierens nach der Hälfte der Reifezeit, erhält der Löffelgorgonzola DOP seine ausgeprägte Cremigkeit.

Unsere Empfehlung: Besonders auf geröstetem Brot, Pasta-Gerichten oder als Beilage zu gekochtem und rohem Gemüse ist er ein Gedicht. Für Ihre Mitarbeiter an der Bedienungstheke liegt dem Karton ein kurzer Leitfaden bei, damit der Käseleib bei geringen Abschriften bis zum letzten Löffel optisch ansprechend bleibt.

Löffel-Gorgonzola DOP

Piemont (12,0 kg / 48 %) Auch Löffel-Gorgonzola genannt. Ein Stück der Rinde entfernen, den Käse zum Verkauf „herauslöffeln“ und wie Frischkäse weitergeben. Art.-Nr.: 42-0748 **Geschützt seit 1996**
Kuhmilch **pikant**





Löffel-Gorg. Riserva DOP 1/2 Laib

Piemont (6,0 kg / 48 %) Löffelgorgonzola in hygienischer Plastikschaale mit attraktiver Holzdose. Käse zum Verkauf wie Frischkäse heraus löffeln. „Spitzenqualität“ Art.-Nr.: 42-0746 **Geschützt seit 1996**
Kuhmilch **pikant**



Löffel-Gorg. Riserva DOP 1/8 Laib

Piemont (1,5 kg / 48 %) Auch Löffel-Gorgonzola genannt. Ein Stück der Rinde entfernen, den Käse zum Verkauf „herauslöffeln“ und wie Frischkäse weitergeben. Art.-Nr.: 42-0745 **Geschützt seit 1996**
Kuhmilch **pikant**

Gorgonzola mit Mascarpone

Gorgonzola/Mascarpone

Piemont (1,2 kg / 73 %) Eine Käsekomposition aus Gorgonzola mit Mascarpone-Schichten. Der Name Gorgonzola stammt von der gleichnamigen Stadt. Art.-Nr.: 42-0890
Kuhmilch **aromatisch**



Gorgonzola Mascarpone Fior Delizia

Piemont (1,2 kg / 73 %) Eine Käsekomposition aus Gorgonzola mit Mascarpone-Schichten. Sehr weicher Teig und feiner Geschmack. Art.-Nr.: 50-0765
Kuhmilch **aromatisch**





Halbfeste Schnittkäse



Bel Paese

Lombardei (2,5 kg / 50 %)
Der seit Jahrzehnten bekannteste Butterkäse aus Italien mit einer mild-säuerlichen Geschmacksnote. **4 Wochen** gereift.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 35-0848



Creoso al Tartufo

Venetien (5,5 kg / 48 %)
Mindestens **3 Monate** gereifter Weichkäse mit Blauschimmel und Sommertrüffel. Cremige Konsistenz und pikanter Geschmack.
Kuhmilch
pikant Art.-Nr.: 42-2402



Choco 21

Venetien (2,5 kg / 52 %)
Ein Blauschimmelkäse, der mit Schokoladenlikör verfeinert und mit Schokochips und Kakaopuder ummantelt ist.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 42-6581



Blue Affinato

Lombardei (2,0 kg / 54 %)
Dieser Edelpilzkäse reift **6 Wochen** in einem Rosinentrester eines Dessertweins Siziliens. (Passito di Pantelleria **DOP**)
Kuhmilch
kräftig Art.-Nr.: 42-0839

Weichkäse aus Büffelmilch



- Büffelmilch ist die am zweitmeisten konsumierte Milch nach der Kuhmilch.
- Ursprünglich stammen die Wasserbüffel aus Asien. Ein weiteres weltweit bekanntes Gebiet für Büffelmilch ist Kampanien im Süden von Italien.
- Mit knapp 8 Gramm Fett pro Liter ist Büffelmilch doppelt so gehaltvoll wie Kuhmilch. Dies bedeutet ein Mehr an gesunden essentiellen Fettsäuren, signifikant mehr Kalzium, Biotin und Vitamin C.
- In Büffelmilch findet man ausschließlich das reine Vitamin A (in Kuhmilch ist auch dessen Vorstufe Karotin enthalten), was die auffällige weiße Farbe verursacht.
- Die Büffelmilch ist besonders cholesterinarm (2/3 niedriger als bei Kuhmilch).
- Geschmacklich weist die Milch eine gehaltvolle Note auf, die auf den hohen Anteil an Eiweiß, Fett und Laktose zurückzuführen ist.
- Dennoch ist Büffelmilch deutlich besser verträglich für Menschen mit Laktoseintoleranz.
- Der preisliche Unterschied von mehr als 100% zu Kuhmilch ist bedingt durch die limitierte Menge an Büffelmilch. Eine Kuh kann bis zu 50 Liter Milch pro Tag liefern, während es beim Büffel lediglich 8–10 Liter sind.

Als „Block“ in der Theke anbieten:

1



Camembert di Bufala

Lombardei (300 g / 60 %)
Traditionell hergestellter Camembert aus Büffelmilch. Cremiger Teig. Handwerkliche Käsekunst auf höchstem Niveau.

Büffelmilch
aromatisch Art.-Nr.: 49-1398

2



Italienischer Kuhmilch-Camembert

Lombardei (250 g / 60 %)
Handwerkliche Käsekunst auf höchstem Niveau. Traditionell hergestellter Camembert aus Kuhmilch.

Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 49-1383

3



Italienischer Ziegenmilch-Camembert

Lombardei (250 g / 60 %)
Handwerkliche Käsekunst auf höchstem Niveau. Traditionell hergestellter Camembert aus Ziegenmilch. Intensiv aromatischer Geschmack.

Ziegenmilch
aromatisch Art.-Nr.: 49-1382

4



Italienischer Schafmilch-Camembert

Italien (300 g / 50 %)
7 – 8 Tage gereifter Weichkäse aus Schafmilch mit essbarer Weißschimmelfrucht. Aromatischer Geschmack, cremiger Teig.

Schafmilch
aromatisch Art.-Nr.: 1370



Bergamino di Bufala

Lombardei (2,0 kg / 60 %)
Büffelweichkäse mit Weißschimmel und einem cremigen Teig. Quadratische Form typisch für die Täler des italienischen Bergamino.

Büffelmilch
aromatisch Art.-Nr.: 48-1376



Camembert di Bufala mit Trüffel

Lombardei (150 g / 60 %)
Traditionell hergestellter Camembert aus Büffelmilch mit edlem Trüffel verfeinert. Mindestens **10 Tage** gereift.

Büffelmilch
aromatisch Art.-Nr.: 49-1393



Camembert di Bufala Pistazien

Lombardei (280 g / 67 %)
Mindestens **2 Wochen** gereifter Weichkäse aus Büffelmilch mit Pistazien verfeinert. Cremige Konsistenz, vollmundiger Geschmack.

Büffelmilch
aromatisch Art.-Nr.: 59-0828

Auch mit Schnittlauch unter Art.-Nr.: 59-0835 möglich.



Weichkäse aus Ziegenmilch

groß



Ziegen-Bergamino

Lombardei (2,0 kg / 60 %)
Ziegenweichkäse mit Weißschimmel und einem cremigen Teig. Quadratische Form typisch für die Täler des italienischen Bergamino. **2 Wochen** gereift.
Ziegenmilch
aromatisch Art.-Nr.: 48-1379



Dolcetoma

Piemont (1,2 kg / 53 %)
Italienischer Ziegenweichkäse mit Asche bestäubt, geschmeidiger Teig. **15 Tage** gereift.
Ziegenmilch
aromatisch Art.-Nr.: 48-6341



Stracco di Capra

Lombardei (1,7 kg / 45 %)
Größe, Produktionsart und Aussehen, wie ein Taleggio, aber aus Ziegenmilch. Kann grauen Schimmel auf der Rinde entwickeln. **2 Monate** gereift.
Ziegenmilch
pikant Art.-Nr.: 34-0867

TIPP: Wie Löffelgorgonzola handhaben



Verde di Capra

Lombardei (3,0 kg / 46 %)
2 Monate gereifter Ziegenweichkäse mit Blauschimmel. Eine Art Löffelgorgonzola aus Ziegenmilch – einfach herauslöfeln.
Ziegenmilch
pikant Art.-Nr.: 42-0883

klein



Brunet Alta Langa

Piemont (280 g / 41 %)
Italienischer Weichkäse aus dem Piemont mit strohgelber Farbe und einer cremigen Oberfläche, fein und schmackhaft. **1 Woche** gereift.
Ziegenmilch
aromatisch Art.-Nr.: 49-2126



Italianischer Ziegenmilch-Camembert

Lombardei (250 g / 60 %)
Handwerkliche Käsekunst auf höchstem Niveau. Traditionell hergestellter Camembert aus Ziegenmilch. Intensiv aromatischer Geschmack.
Ziegenmilch
aromatisch Art.-Nr.: 49-1382



Bianco di Capra Cremonesi

Lombardei (280 g / 60 %)
15 Tage gereifter Weichkäse aus Ziegenmilch mit weißer Schimmelrinde. Fein-aromatischer Geschmack, cremiger Teig.
Ziegenmilch
mild Art.-Nr.: 0780

Aus regionaler Südtiroler Ziegenmilch produziert die Privatmolkerei CAPRIZ im Pustertal handgeschöpfte Ziegenmilchkäse. In alter Tradition kombiniert mit modernster Technik entstehen diese besonderen Käse. Einzelheiten lesen Sie bitte auf Seite 87.



Weichkäse aus Kuhmilch



Italianischer Kuhmilch-Camembert

Lombardei (250 g / 60 %)
Handwerkliche Käsekunst auf höchstem Niveau. Traditionell hergestellter Camembert aus Kuhmilch. **15 Tage** gereift.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 49-1383



Robiola la Morbida

Lombardei (300 g / 60 %)
Weichkäse mit weißer Schimmelrinde. Cremige Konsistenz. Mindestens **10 Tage** gereift.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 0782



Paglietta

Piemont (400 g / 50 %)
Auf „Paglia“ = „Stroh“ gereift mit einem feinen Aroma und einem geschmeidigen Teig. Piemont ist bekannt für edle Käse und Weine. **1 Woche** gereift.
Kuhmilch -L
mild Art.-Nr.: 49-0908



Paglia Tuma del Cicci

Piemont (200 g / 42 %)
Cremiger Weichkäse mit Weißschimmel aus dem Piemont. Geschmeidiger Käseteig und milder Geschmack. Mindestens **10 Tage** gereift.
Kuhmilch -L
mild Art.-Nr.: 49-0893



Capriolo Rustico

Piemont (400 g / 45 %)
Käsekomposition aus Weichkäse in einer Hülle aus Parmigiano Reggiano DOP und schwarzem Pfeffer, cremig und leicht säuerlich.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 59-1639



Capriolo al Tartufo

Piemont (350 g / 45 %)
Zum Käsebruch wird frisch gehobelter Trüffel gegeben. Daher die feine, aromatische Trüffelnote; je reifer desto cremiger.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 58-1861

sehr für die Cabrio-Theke geeignet



Taleggio DOP

Lombardei (200 g / 48 %)
Käse mit Rotschmier-Kulturen, der in Grotten reift, mit einer kompakten Konsistenz. Die Schimmelbildung auf der Rinde ist normal. **5 Wochen** gereift.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 0826
DOP seit 1996



Weichkäse aus diversen Milchsorten

Kuh – Schaf



Cravanzina

Piemont (200 g / 57 %)
Zarte strohgelbe Masse und weiße Rinde. Pro Packung 4 flache Käse. Wohlgeschmeckend, camembert-artig. **3 Wochen** gereift.
Kuh-/Schafmilch
aromatisch
Art.-Nr.: 49-2120



Robiola Bosina

Piemont (270 g / 57 %)
Leicht strohgelbe Farbe mit strukturierter Oberfläche. Praktisch durch die quadratische Form, reich an Aromen.
Kuh-/Schafmilch
mild
Art.-Nr.: 49-2116

Schaf



Camembert di Pecora

Italien (300 g / 50 %)
7 – 8 Tage gereifter Weichkäse aus Schafmilch mit essbarer Weißschimmelrinde. Aromatischer Geschmack, cremiger Teig.
Schafmilch
aromatisch
Art.-Nr.: 1370



Streichbarer Schafkäse

Sardinien (150 g / 57 %)
Frischer streichbarer Käse aus 100% Schafmilch. Cremige, leicht sämige Konsistenz. Aromatischer Geschmack.
Schafmilch
aromatisch
Art.-Nr.: 1569

Kuh – Schaf – Ziege



Rocchetta

Piemont (300 g / 61 %)
Leicht strohgelbe, strukturierte Oberfläche mit cremiger Masse und rundem, delikatem Geschmack.
Kuh/Schaf/Ziege
aromatisch
Art.-Nr.: 49-2119



La Tur

Piemont (200 g / 56 %)
Ein Weichkäse aus 3 Milchsorten. Das Mischverhältnis beträgt ca. 61% Kuhmilch, 32% Schafsmilch und 7% Ziegenmilch.
Kuh/Schaf/Ziege
aromatisch
Art.-Nr.: 49-2067

Kuh – Ziege



Caprabella

Lombardei (280 g / 60 %)
Mindestens **3 Tage** gereifter Weichkäse aus Kuh- & Ziegenmilch mit weißer Schimmelrinde. Aromatischer Geschmack, cremiger Teig.
Kuh-/Ziegenmilch
mild
Art.-Nr.: 0781

Caciotta



Cacio Walnuss

Toskana (150 g / 41 %)
Italienischer Hartkäse mit Walnüssen verfeinert. Cremige Konsistenz, aromatischer Geschmack. Mindestens **1 Monat** gereift.
Kuh-/Schafmilch
aromatisch
Art.-Nr.: 0796



Cacio Trüffel

Toskana (150 g / 41 %)
Italienischer Hartkäse mit Trüffeln verfeinert. Cremige Konsistenz, pikanter Geschmack. Mindestens **1 Monat** gereift.
Kuh-/Schafmilch
pikant
Art.-Nr.: 0799



Caciotta mit Walnuss

Mittellitalien (180 g / 48 %)
Italienische Käsezubereitung aus 80 % Kuhmilch und 20 % Schafmilch, mit Walnüssen verfeinert. Mind. **1 Woche** gereift.
Kuh-/Schafmilch
aromatisch
Art.-Nr.: 15-2017



Caciotta mit Trüffel

Italien (180 g / 47 %)
Käsezubereitung aus 80 % Kuhmilch und 20 % Schafmilch und mit Trüffel verfeinert und die Rinde mit Trüffelstückchen belegt. Mind. **1 Woche** gereift.
Kuh-/Schafmilch
pikant
Art.-Nr.: 15-2013



Cacio Pfeffer

Toskana (150 g / 41 %)
Italienischer Hartkäse mit schwarzem Pfeffer verfeinert. Cremige Konsistenz, würziger Geschmack. Mindestens **1 Monat** gereift.
Kuh-/Schafmilch
pikant
Art.-Nr.: 0797



Cacio Rosmarin/Knoblauch

Toskana (150 g / 41 %)
Italienischer Hartkäse mit Rosmarin und Knoblauch verfeinert. Cremige Konsistenz, aromatischer Geschmack. Mind. **1 Monat** gereift.
Kuh-/Schafmilch
aromatisch
Art.-Nr.: 0794



Caciotta mit Steinpilzen

Mittellitalien (180 g / 47 %)
Italienische Käsezubereitung aus 80 % Kuhmilch und 20 % Schafmilch und mit Steinpilzen verfeinert. Mindestens **1 Woche** gereift.
Kuh-/Schafmilch
aromatisch
Art.-Nr.: 15-2015



Cacio Pistazie

Toskana (150 g / 41 %)
Italienischer Hartkäse mit Pistazien aus Bronte verfeinert. Cremige Konsistenz, aromatischer Geschmack. Mind. **1 Monat** gereift.
Kuh-/Schafmilch
aromatisch
Art.-Nr.: 0795



Caciotta mit Oliven

Mittellitalien (180 g / 48 %)
Italienische Käsezubereitung aus 80 % Kuhmilch und 20 % Schafmilch, mit Oliven verfeinert. Mindestens **1 Woche** gereift.
Kuh-/Schafmilch
aromatisch
Art.-Nr.: 15-2019



Cacio Chili

Toskana (150 g / 41 %)
Italienischer Hartkäse mit Chili verfeinert. Cremige Konsistenz, pikanter Geschmack. Mindestens **1 Monat** gereift.
Kuh-/Schafmilch
pikant
Art.-Nr.: 0798



Burrata

Auf einem flachen Mozzarella-Fladen wird „Lucini“ gehäuft und dann zu einer Kugel geschlossen. Die halbflüssige, cremige Füllung „Lucini“ besteht aus Sahne, gemischt mit Mozzarella-Stückchen. Diese einzigartige Mischung erzeugt einen anregenden, natürlichen, buttrigen Geschmack. Burrata wird „al naturale“ oder zum Beispiel zu Nudelgerichten verzehrt.

Früher trug die Burrata kein MHD.

Die grünen Blätter der Affodill dienen zum Zuschmüren. Die Verwelkung zeigt das Alter der Ware. Heute ist das grüne Band aus Plastik.



Angeschnitten sieht man die äußere „Mozzarella-Hülle“ und die weitere Füllung.



Burrata in Lake lose

Apulien (125 g / 60 %) Mit Sahne und Mozzarella-Stückchen gefüllter Pasta Filata aus Italien. Besonders cremig im Geschmack.

Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 62-1945



Burrata

Apulien (100 g / 53 %) Mit Sahne und Mozzarella-Stückchen gefüllter Pasta Filata aus Italien. Besonders cremig im Geschmack.

Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 1900



Burrata im grünen Blatt

Apulien (200 g / 60 %) Mozzarella gefüllt mit „Lucini“ = Sahne und Mozzarella-Stückchen und zur Kugel geformt. Buttrig-cremiger Genuss.

Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 1947



Burratina 4x50g

Apulien (200 g / 60 %) Mit Sahne und Mozzarella-Stückchen gefüllter Pasta Filata aus Italien. In praktischen 50g Kugeln.

Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 1946



Burrata

Apulien (200 g / 53 %) Käsezubereitung aus Mozzarella und Sahne. Mozzarella-teigfladen werden von Hand mit Sahne und Mozzarella-stückchen gefüllt.

Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 1906



Burratina

Apulien (120 g / 53 %) Mozzarella gefüllt mit „Lucini“ = Sahne und Mozzarella-Stückchen und zur Kugel geformt. Anregender, natürlicher und buttriger Genuss.

Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 1914

Mozzarella

Mozzarella aus Kuhmilch ist in jedem Laden anzutreffen. Wer mehr Geschmack wünscht, greift zu der Ware aus Büffelmilch, die nur aus Italien stammen darf!

Mozzarella di Bufala DOP

Kampanien (5 x 200 g / 52 %) Er wird schon im 13. Jh. erwähnt und ist in Süd-Italien unentbehrlich, angenehm säuerlich und erfrischend. Geschützt seit 1996.

Büffelmilch
mild Art.-Nr.: 62-0887
Geschützt seit 1996



Büffelmozzarella DOP 5x200g

Kampanien (1,0 kg / 59 %) Er wird schon im 13. Jh. erwähnt und ist in Süd-Italien unentbehrlich, säuerlich und erfrischend. Geschützt seit 1996.

Büffelmilch
aromatisch Art.-Nr.: 62-1556
Geschützt seit 1996



Mozzarella Bufala DOP 5x200g o. Beutel

Kampanien (1,0 kg / 59 %) Er wird schon im 13. Jh. erwähnt und ist in Süd-Italien unentbehrlich, säuerlich und erfrischend. Geschützt seit 1996.

Büffelmilch
aromatisch Art.-Nr.: 62-1559
Geschützt seit 1996



Mozzarella Stange Galbani

Italien (1,0 kg / 45 %) Leicht gesalzen und ohne Lake. Ideal in der kalten und warmen Küche und optimal für Pizza, Pasta und Salate.

Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 63-0943



Mozzarella Bufala Kirsch DOP

Kampanien (1,0 kg / 52 %) Er wurde schon im 13. Jahrhundert erwähnt. In Süditalien ist er in der Küche unentbehrlich, angenehm säuerlich und erfrischend.

Büffelmilch
aromatisch Art.-Nr.: 62-0875
Geschützt seit 1996



Mozzarella di Bufala DOP

Kampanien (125 g / 52 %) Original ital. Mozzarella aus wertvoller pasteurisierter Büffelmilch. Ein fester Bestandteil der ital. Küche, zum Salat oder mit Basilikum.

Büffelmilch
aromatisch Art.-Nr.: 0869
Geschützt seit 1996



Büffelmozzarella 8x125g DOP

Kampanien (125 g / 59 %) Original italienischer Mozzarella aus wertvoller pasteurisierter Büffelmilch. Ein fester Bestandteil der italienischen Küche z.B. Salat.

Büffelmilch
aromatisch Art.-Nr.: 65-1557
Geschützt seit 1996



Bio Büffelmozzarella

Kampanien (125 g / 52 %) Wunderbarer Mozzarella aus Bio-Büffelmilch hergestellt. Hat eine leichte Säure und eine zarte Konsistenz.

Büffelmilch
aromatisch Art.-Nr.: 60-1561

Genuss hängt in der Luft

Die Käsegruppe „Pasta Filata“ wurde erst 1999 eingeführt und umfasst im Wesentlichen die Mozzarella und Provolone. Es ist ein „gebrühter Knetkäse mit gezogenem Teig“. Der Käsebruch wird grob geschnitten und bleibt ca. 4 Stunden liegen, bis sich eine faserige Struktur gebildet hat. Dann wird der Bruch in einer Art „Mixer“ zerkleinert und in heißem Wasser geknetet, bis sich eine elastische, formbare Masse ergibt. Die Masse wird in eine längliche Form gezogen, mit Schnüren umgeben und in ein Salzbad gelegt. **Danach ist die Provolone an Schnüren zum Reifen aufgehängt** und wird teils noch mit Wachs umgeben.

Im frischen Teig erkennt man noch die Struktur des Knetvorgangs, der mit zunehmendem Alter (reift bis zu **12 Monaten**) immer mehr verschwindet.



Herstellung und Reifung der Provolone

Scamorza

Scamorza geräuchert



Abruzzen (2 à 300 g / 44 %) Elastische Struktur durch Überbrühen der Käsemasse bei der Produktion. Geräucherter Kuhmilch-Mozzarella aus den Abruzzen.
Kuhmilch
pikant Art.-Nr.: 61-4640

Scamorza geräuchert



Molise (1,0 kg / 45 %) Elastische Struktur durch Überbrühen der Käsemasse bei der Produktion. Geräucherter Pasta Filata Käse mit Band für die Theke.
Kuhmilch
pikant Art.-Nr.: 61-4642

Scamorza geräuchert Mini



Apulien (120 g / 41 %) Geräucherter Pasta Filata Käse aus Apulien. Mini-Kugeln. Elastische Struktur durch Überbrühen der Käsemasse.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 43-1907

Scamorza geräuchert 2 x 170g



Molise (340 g / 45 %) Elastische Struktur durch Überbrühen der Käsemasse bei der Produktion. Geräucherter Pasta Filata Käse mit Band.
Kuhmilch
pikant Art.-Nr.: 4643

Scamorza geräuchert



Kampanien (125 g / 43 %) Italienischer, geräucherter Pasta filata Käse. Typische Birnenform, aromatischer Geschmack, elastischer Teig.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 3954

Ragusano g.U.

Wird wie **Provolone** nach dem Filata-Verfahren hergestellt. Er wird nur in Blockform gekäst. Diese haben ein Gewicht von 10–16 kg. Deshalb ist der Käse bei uns kaum zu finden. Auf Ausstellungen arbeiten italienische Händler wegen der Optik gerne mit dem Käse. **Geschützt seit 1995**



Eine Handvoll Träume in der Schublade, ein paar Gramm Ehrgeiz und eine Prise visionärer Ideen waren die besonderen Merkmale von Willemo Ghidetti. 1937 nahm die erste kleine Molkerei Gestalt an. Nun wird Ghidetti schon von der 3. Generation von Käsern der Familie Ghidetti betrieben und steht für hochwertigen, traditionellen, Italienischen Käse.

Provolone

Provolone Gigante DOP



Po-Ebene (30,0 kg / 44 %) VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH! Kompakter, strohgelber Teig, der **4 Monate** reift. Dazu ein robuster, vollmundiger Rotwein.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 61-0830
Geschützt seit 1996

Provolone Dolce DOP



Venetien (200 g / 44 %) Mindestens **1 Monat** gereifter italienischer Pasta filata Käse. Milder Geschmack. Fester, leicht elastischer Teig.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 3960
Geschützt seit 1996

Provolone Piccante DOP



Venetien (200 g / 44 %) Mindestens **3 Monate** gereifter italienischer Pasta Filata Käse. Sehr vollmundiger Geschmack. Fester, leicht elastischer Teig.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 43-3961
Geschützt seit 1996

Provolone Piccante DOP



Venetien (200 g / 44 %) Die Käsemasse wird bei der Herstellung geknetet und erhält dadurch seine Teig-Struktur. Italienische Spezialität.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 2056
Geschützt seit 1996

Provolone Dolce



Po-Ebene (1,5 kg / 50 %) Strohfarbener Fadenteig, der **3 Wochen** reift. Ideal zum Würzen und zu Gemüse. Dazu ein robuster, vollmundiger Rotwein.
Kuhmilch -L
aromatisch Art.-Nr.: 61-0834

Provolone Salami



Italien (1,0 kg / 50 %) Die Käsemasse wird geknetet, in Form gebracht und reift dann mind. **2 Wochen** – eine italienische Spezialität.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 61-0878

Provolone Dolce



Po-Ebene (800 g / 44 %) Die Provolone Kugel: ein Eyecatcher, der Ihre Käsetheke optisch und fachlich aufwertet. Nutzen Sie diese Möglichkeit. **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 61-0876



Ricotta



Ricotta Salata

Sardinien (3,0 kg / 34 %)
Ein in Italien sehr bekannter Molkeneiweißkäse aus Schafmilchmolke mit einem leicht brüchigen Teig und einem zarten Aroma, ideal für Salate.
Schafmilch
aromatisch Art.-Nr.: 60-0822



Ricotta Frisch

Italien (1,5 kg / 40 %)
Orig. Ricotta, frisch und feinkörnig auf Molkebasis. Für die zeitgemäße Küche für leichte und ausgewogene Ernährung.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 60-2048

„Recoctus“ bedeutet „erneut kochen“. Daraus wurde „Ricotta“. Die Molke wird „erneut“ auf 80 °C erhitzt und das restliche Eiweiß wird als „Ricotta“ abgeschöpft. Schafmolke hat mehr Resteiweiß. Deshalb war Ricotta früher aus Schafmilch. Nach dem Pressen ist die Ware sofort als „frisch“ verkaufsfähig. Ricotta Salata ist zur besseren Konservierung gesalzen und kann nach 20–30 Tagen Lagerung als „Ricotta Salata“ verkauft werden.



Ricotta Frisch

Venetien (250 g / 40 %)
Molkeneiweißkäse aus reiner Kuhmilch mit einer feinkörnigen Konsistenz. Milchfrisches Aroma und mild im Geschmack.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 1585

Mascarpone



Mascarpone

Südtirol (250 g / 60 %)
Ein cremiger Frischkäse, dessen Name aus dem lombardischen „Mascherpa“ stammt. Ideal für italienische Süßspeisen.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 78-0819



Mascarpone laktosefrei

Südtirol (250 g / 60 %)
Mascarpone ist ein fettreicher, cremiger Frischkäse aus Italien und laktosefrei. Er passt ideal zu Süßspeisen wie Tiramisu.
Kuhmilch -L
mild Art.-Nr.: 78-0811



Mascarpone

Südtirol (500 g / 60 %)
Ein cremiger Frischkäse, dessen Name aus dem lombardischen „Mascherpa“ stammt. Ideal für italienische Süßspeisen.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 78-0820

Neben Mozzarella hat Mascarpone bei uns einen Siegeszug angetreten. Denken wir nur an „Tiramisu“ und das Verfeinern von Speisen. Der Name stammt aus der Lombardei (Mailand/Como) und ist abgeleitet von „Mascarpa“, einem Begriff für eine Art Ricotta.

Früher wurde Mascarpone nur in der kalten Jahreszeit hergestellt. Heute – bei dem Bedarf! – sorgt die Kühlkette für laufende Produktion. Mascarpone ist kein Käse. Sie wird aus Kuhsahne gewonnen, auf 90 °C erhitzt und mit Essig-, Wein- und Zitronensäure zum Gelingen gebracht (siehe pflanzliches Lab, Seite 33). Es entsteht eine cremige, zartschmelzende Masse, die viel geliebte Mascarpone.



Mascarpone

Südtirol (2,0 kg / 80 %)
Ein cremiger Frischkäse, dessen Name aus dem lombardischen „Mascherpa“ stammt. Ideal für italienische Süßspeisen.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 78-0840



Frischkäse aus Kuhmilch



Robiola Kräuter

Piemont (4 x 150 g / 82 %)
Sehr cremiger Frischkäse mit Kräutern. Nach traditionellem Verfahren aus naturbelassener Milch hergestellt. Für die Bedienungstheke.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 73-4772



Robiola „Osela“

Piemont (200 g / 82 %)
Aus dem Hause „Osela“, einer Spezialkäserei. Sehr hoher Fettgehalt dadurch sahnig, cremig und gehaltvoll.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 72-1583

BIO

Im letzten Katalog haben wir die Bio-Produkte aus Italien in einem grünen Block gezeigt. Jetzt finden Sie diese (grün umrandet) in jeder Warengruppe. Hier aber nochmals nebenstehend die wichtigsten Artikel für die Theke/Cabriotheke. So können Sie den Bio-Trend auch mit italienischen Produkten unterstreichen.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht	%
1422	Bio Pecorino Grotta	1,9 kg	52
2036	Bio Demeter Grana Padano DOP	1,0 kg	32
0618	Bio Vigilius Heumilch-Käse, 1/2 Laib	4,5 kg	50
0754	Bio Gorgonzola Dolce DOP	1,5 kg	48
0806	Bio Parmeggiano Reggiano	150 g	32
1561	Bio Büffelmozzarella	125 g	52
0892	Bio Taleggio DOP	200 g	48



Dies ist ein Käse-Katalog,
aber die Butter-Qualität überzeugt.

Meisterstück einer uralten Geschichte



Hochfeine Butter

aus frischer Kuhmilch von
umweltbewussten Bauernhöfen.
Uralte Handwerkskunst
seit acht Generationen.

Eine Familie –
Eine Tradition –
aus der Hochebene
von Asiago

Ende des 18. Jahrhun-
derts gegründet wird
Brazzale heute noch in
der 8. Generation von der
Familie Brazzale geführt
und ist damit das älteste
italienische Unternehmen
im Molkereisektor.



Butter „Brazzale“ gesalzen

Kampanien (125 g / 84 %)
„BRAZZALE“ ist ein italienischer Butterexperte. Ge-
salzene Butter in einer streichzarten Spitzenqualität.
Von Hand verpackt.

Kuhmilch
mild

Art.-Nr.: 3951

Butter „Brazzale“ ungesalzen

Kampanien (125 g / 84 %)
„Brazzale“ ist ein italienischer Butterexperte. Ungesal-
zene Butter in streichzarter Spitzenqualität. Von Hand
verpackt.

Kuhmilch
mild

Art.-Nr.: 3953

Butter „Brazzale“ geräuchert

Kampanien (125 g / 84 %)
„Brazzale“ ist ein italienischer Butterexperte. Spit-
zenqualität, Preis/Leistung stimmt. Mit geräuchertem
Salz aus Zypern.

Kuhmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 3952

Butter „Brazzale“ Rosmarin

Kampanien (125 g / 84 %)
Italienische Butter aus frischer Kuhmilch mit Rosmarin
verfeinert. Fein-aromatischer Geschmack. Streich-
zart.

Kuhmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 98-3944

Butter „Brazzale“ Fenchel

Kampanien (125 g / 84 %)
Italienische Butter aus frischer Kuhmilch mit Fenchel
verfeinert. Fein-aromatischer Geschmack. Streich-
zart.

Kuhmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 98-3949

Butter „Brazzale“ Schnittlauch

Kampanien (125 g / 84 %)
Italienische Butter aus frischer Kuhmilch mit Schnitt-
lauch verfeinert. Fein-aromatischer Geschmack.
Streichzart.

Kuhmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 98-3950

Weichkäse von capriz

FEINKÄSEREI
FORMAGGI
DI ALTA QUOTA



Die Produktion in Pustertal

Uns ist es wichtig, jeden Capriz Käse auf
jene Weide zurückführen zu können, welche
sein Ursprung ist. Denn gerade in der Pro-
duktion von edlen Käse muss ein tiefes Ver-
trauen und gutes Zusammenspiel zwischen
Bauern und Käserei bestehen. Das bedarf
Zeit und Pflege, aber nur so können wir ga-
rantieren, dass die Käse von Capriz immer
von höchster Qualität sind.

Achtsamkeit und Hingabe bei der Produktion
der Käse ist ein wesentlicher Bestandteil der
Capriz Philosophie. So entstehen nach alter
Tradition kombiniert mit moderner Technik die
(r)affinierten Käsespezialitäten von Capriz.

Hofer's Alptraum Kuh

Südtirol (240 g / 50 %)
Der Weichkäse wird mit Cognac affinert. Auffällig ist
die Rinde, die mit Schüttelbrotbröseln ummantelt ist.
3 Wochen gereift.

Kuhmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 59-2755



Trüffel 1/2 Laib

Südtirol (3,0 kg / 50 %)
Aus Milch von südtiroler Höfen, durch Zugabe von
schwarzem Trüffel veredelt. Der Käse reift 4 Monate
und wird alle zwei Tage mit Rotkulturen gewaschen.

Kuhmilch -L
aromatisch

Art.-Nr.: 14-2766



Fiordaliso

Südtirol (450 g / 50 %)
Der Schnittkäse aus 100 % Südtiroler Kuhmilch reift
mindestens 1 Monat, affinert mit Korn- und Ringelblu-
men. Buttrig im Geschmack.

Kuhmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 14-2720



Ginepro

Südtirol (240 g / 50 %)
Der Käse wird mit gewalzten Wacholderbeeren aroma-
tisiert. Am Ende der 3-wöchigen Reifung wird er mit
Blu Gin affinert.

Kuhmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 58-2768



Schüttler 1/2 Laib

Südtirol (3,0 kg / 50 %)
Schnittkäse mit gewaschener Rotschmierrinde. Be-
sonderes Aroma durch die Verfeinerung mit Schüttel-
brot-Gewürzen. 4 Monate gereift.

Kuhmilch -L
aromatisch

Art.-Nr.: 14-2764



Ziegello

Südtirol (200 g / 50 %)
Weichkäse aus 100 % Südtiroler Ziegenmilch. Er reift
sorgfältig mindestens 3 Wochen im Schieferkeller
und wird jeden 2. Tag gewendet.

Ziegenmilch
mild

Art.-Nr.: 49-2709





Südtirol war schon immer nachhaltig

Südtirol ist ein weltbekanntes, aber kleines Land auf der Südseite der Alpen. Ein Berg- und Almenland mit großer Tradition, tausende Jahre zurückreichend bis zu Ötzi's Urzeiten. In der schwierigen Berglandschaft ist heute noch vielfach nur die Haltung von Viehbeständen (etwa ein Dutzend Kühe) möglich. Somit stand und steht hierzulande Qualität vor Quantität. Berglandmilch Südtirol fühlt sich diesem Grundsatz weiterhin verpflichtet.

Bauernhöfe

Mehr als die Hälfte der Höfe befindet sich auf über 1.200 m Höhe

Höhe (m)	Anteil (%)
2100 m	3%
1700 m	26%
1400 m	28%
1200 m	20%
1000 m	19%
800 m	4%

Bauern & Kühe

- 2.300** Südtiroler Bergbauern, welche mit ihren Familien die einzigartige Landschaft Südtirols pflegen
- 14** Durchschnittliche Anzahl der Kühe pro Stall
- 35.000** Ohne Gentechnik gefütterte Kühe

Jeden Tag frische Milch!

- 24** Mila Milchsammelwagen
- 1.008** Tägliche Milchsammelstellen
- 24 h** Die Zeit, innerhalb der die Milch weiterverarbeitet wird
- 365** Tage im Jahr wird die frische Bergmilch gesammelt



Qualität Südtirol steht für:



Milch ausschließlich von Südtiroler Bergbauernhöfen



Keine Gentechnik in der Fütterung und Verarbeitung



Qualitätskontrolle von der Milchgewinnung am Bauernhof bis zur Verarbeitung in der Molkerei



Natürliche Fütterung mit ausgewählten pflanzlichen Futtermitteln



Artgerechte Tierhaltung und kontrollierte Tiergesundheit



Pustertaler Klassik

Südtirol (9,0 kg / 50 %)
Nach alter Sennentraktion im Pustertal (Südtirol) hergestellt. Aromatisch und angenehme Konsistenz. **2 Monate** gereift.
Kuhmilch -L
aromatisch Art.-Nr.: 10-0805



Der leichte Südtiroler 1/4 Laib

Südtirol (2,3 kg / 31 %)
Nach alpenländischer Tradition gekäst. Etikett: Historisches Schländers/Südtirol. Mit wenig Fett. **6 Wochen** sorgfältig gereift.
Kuhmilch -L
mild Art.-Nr.: 10-0874



Vinschger

Vinschgau/Südtirol (9,0 kg / 45 %)
Von Österreich über den „Reschen“ nach Meran: Es geht durchs Vinschgau, dem Apfeltal. So schmeckt dieser Schnittkäse auch. **3 Monate** gereift.
Kuhmilch -L
pikant Art.-Nr.: 10-0623



Kräuterhexe

Südtirol (2,4 kg / 45 %)
Der Käse wird mit Kräutern verfeinert. Die Rinde ist mit Kräutern und Blumen dekoriert, geschmeidiger Teig. **1 Monat** gereift.
Kuhmilch -L
pikant Art.-Nr.: 14-0643



Pfefferkäse Südtirol

Südtirol (2,4 kg / 45 %)
Dieser Käse animiert zum Verzehr: Pfeffer von außen und innen, südtiroler Käsekultur, **4 Wochen** gelagert, pikantes Erlebnis.
Kuhmilch -L
pikant Art.-Nr.: 14-0641



Alta Badia

Südtirol (8,5 kg / 50 %)
Aus südtiroler Bergmilch. **6 Monate** gereift. Angenehme feste Konsistenz. Rustikal mit unverwechselbarem Geschmack.
Kuhmilch -L
kräftig Art.-Nr.: 01-0630



Ortler

Südtirol (2,5 kg / 50 %)
Eine Spitzenqualität aus Südtirol. **2 Monate** gelagert. Nach dem höchsten Berg benannt. Interessanter Käsetyp. Neue Aufmachung.
Kuhmilch -L
aromatisch Art.-Nr.: 10-0845



Dolomit **NEU**

Südtirol (9,0 kg / 50 %)
Mindestens **8 Monate** gereifter Hartkäse aus Südtirol. Vollmundig, mit malzigen Röstnoten. Mit vereinzelt Reifekristallen im Teig.
Kuhmilch -L
pikant Art.-Nr.: 01-0645



Meraner Weinkäse

Südtirol (2,0 kg / 50 %)
Käse und Wein aus Südtirol formen diese Spezialität. Rinde mit Gewürzen und Rotwein gepflegt, **6 Wochen** gereift. Schimmelbildung möglich!
Kuhmilch -L
aromatisch Art.-Nr.: 14-0629



Kastelruther Spatzenkäse

Südtirol (9,0 kg / 50 %)
Die weltberühmten „Kastelruther Spatzen“, eine Gesangsgruppe von der Seiser Alm, besingen diesen Käse in höchsten Tönen. **2 Monate** gereift.
Kuhmilch -L
aromatisch Art.-Nr.: 10-0627



Stilfser DOP

Südtirol (9,0 kg / 50 %)
Aromatisch, schnittfest, geschmeidiger und feinschmelzender Teig. Benannt nach dem Dorf seines Ursprungs, Stilfs im Südtirol **2 Monate** gereift.
Kuhmilch -L
aromatisch Art.-Nr.: 10-0622



Stilfser DOP 1/4 Laib

Südtirol (2,3 kg 50 %)
Aromatisch, schnittfest, geschmeidiger und feinschmelzender Teig. Benannt nach dem Dorf seines Ursprungs, Stilfs im Südtirol **2 Monate** gereift.
Kuhmilch -L
aromatisch Art.-Nr. 10-0888



Dolomitenkönig

Südtirol (9,0 kg / 45 %)
Eine Spitzenqualität aus Südtirol. **2 Monate** gelagert. Nach dem höchsten Bergmassiv benannt. Interessanter Käsetyp. Neue Aufmachung.
Kuhmilch -L
aromatisch Art.-Nr.: 17-0620



Schwarzenstein 1/2 Laib

Südtirol (4,5 kg / 50 %)
Ein würziger Premium-Hartkäse, der trotz seiner rustikalen Textur am Gaumen zergeht. Mindestens **6 Monate** gereift.
Kuhmilch -L
pikant Art.-Nr.: 01-0649



Bela Badia Butterkäse

Südtirol (2,5 kg / 50 %)
Mindestens **1 Monat** gereifter Schnittkäse mit mild-frischem Aroma und buttriger Note. Weich und geschmeidige Konsistenz.
Kuhmilch -L
mild Art.-Nr.: 11-0632





Frankreich



Seit Jahrhunderten wird das hohe Lied des Käses von Menschen jeglicher Herkunft gesungen. Denken wir nur einmal an General Charles de Gaulles, der Winston Churchill erklärt hat: „Ein Land, das 200 Käsesorten aufzuweisen hat, kann nicht bei schlechter Gesundheit sein.“ Nur wenig später entrüstete er sich darüber, dass „ein Volk, das über 325 Käsesorten besitzt, unregierbar ist“. Auch diese Zahl dürfte nicht ausreichen.

1926 veröffentlichte der Jurist und Gastronom Jean-Antheime Brillat-Savarin das Buch: „Die Physiologie des Geschmacks“ – ein Loblied auf den Käse – das so guten Anklang fand, dass sogar ein wohlschmeckender Käse (siehe Seite 107) nach ihm benannt wurde.

Schauen wir in der Geschichte etwas weiter zurück, dann kann gesagt werden, dass die Christianisierung zur Klosterbildung führte und in vielen Klöstern die Urkunst des speziellen Käses einen wichtigen Stellenwert einnahm; auch ein Grund, weshalb viele AOP-Käse aus Frankreich kommen.

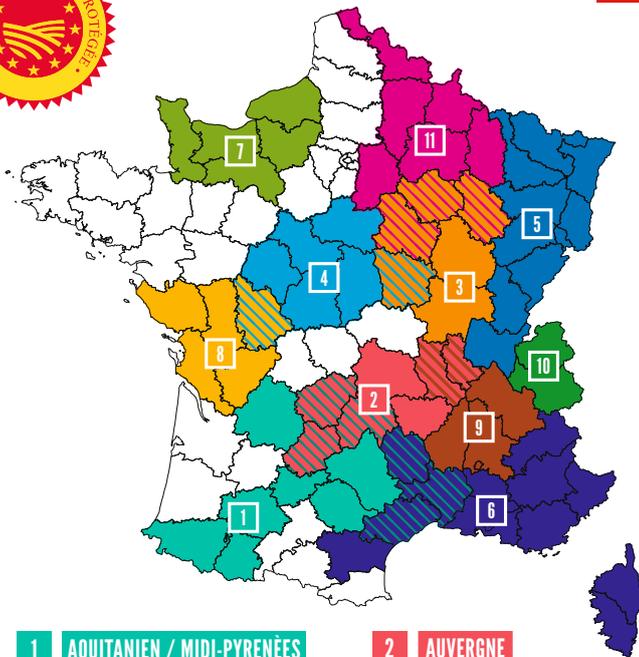


Der „kleine Eiffelturm“ – aus sechs Sorten Käse, statt aus Stahl.

Frankreich ist für seine vielen geschützten Käse bekannt. Nachfolgend eine Übersicht der Sorten mit ihrer regionalen Herkunft:



AOP-Käse



1 AQUITANIEN / MIDI-PYRÉNÉES

- Ossau-Iraty
- Rocamadour
- Laguiole
- Bleu des Causses
- Roquefort

2 AUVERGNE

- Saint-Nectaire
- Cantal
- Fourme d'Ambert
- Bleu d'Auvergne
- Salers

3 BURGUND / CHAMPAGNE

- Époisses
- Beurre/Crème de Bresse
- Mâconnais
- Langres
- Chaource
- Charolais

4 CENTRE / VAL-DE-LOIRE

- Chavignol
- Selles-sur-Cher
- Valençay
- Sainte-Maure de Touraine
- Pouligny-Saint-Pierre

5 FRANCHE-COMTÉ / ELSASS-LOTHRINGEN

- Munster
- Comté
- Mont d'Or
- Morbier
- Bleu de Gex

6 MITTELMEERREGION

- Banon
- Pélardon
- Brocciu

7 NORMANDIE

- Camembert de Normandie
- Pont-L'évêque
- Livarot
- Neufchâtel
- Beurre/Crème d'Isigny

8 CHARENTES-POITOU

- Chabichou du Poitou
- Beurre Charentes-Poitou

9 RHÔNE-ALPES

- Picodon
- Fourme de Montbrison
- Bleu du Vercors Sassenage
- Rigotte de Condrieu

10 SAVOIE

- Beaufort
- Reblochon
- Abondance
- Chevroton
- Tome des Bauges

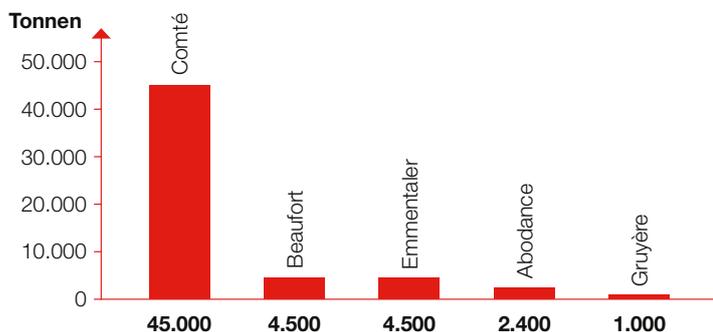
11 THIÉRACHE/BRIE

- Maroilles
- Brie de Melun
- Brie de Meaux



Produktionsmenge der Käsesorten

(Angaben in Tonnen)



Französischer Käse hat die deutschen Verbraucherherzen nicht über Schnitt-/Hartkäse gewonnen, sondern über Weichkäse, wofür das Land bekannt ist, erobert. Mehr über den „Eroberungsfeldzug“ auf den Seiten 100 + 101. Hartkäse wird in den bergigen Gegenden Frankreichs produziert, nämlich den Alpen und Savoien und ist nur aus Kuhmilch. Innerhalb der Hartkäsegruppe dominiert der Comté, den inzwischen auch viele deutsche Verbraucher lieben.

Entsprechend der Produktionsmenge vom Comté finden Sie Einzelheiten auf der ganzen nächsten Seite.

Beaufort AOP (jährlich ca. 4500 Tonnen Produktion)

Die Käse müssen innerhalb von 24 Std. nach dem Melken produziert und im Produktionsgebiet mindestens 4 Monate bei unter 15 °C und mindestens 82%-iger Luftfeuchtigkeit gelagert werden. Es gibt 3 Sorten: 1. Beaufort / 2. Beaufort d'été (aus Sommermilch) / 3. Beaufort d'alpage (in Sennhütten hergestellt). Der Käse wird zwischen 6 und 18 Monate alt. Ein guter Beaufort hat eine feuchte, klebrige Rinde. **Sein typisches Aussehen ist der nach innen gebogene Rand der Rinde.**

Siehe auch die Seiten 10 und 11 unter Artenschutz.

Geschützt seit 1996



Beaufort 1/16 Laib AOP

[Bofor] Hoch-Savoien (2,5 kg / 48 %) Fruchtiger Hartkäse mit cremiger Konsistenz. Kleine Risse im Teig sind ein Qualitätsmerkmal. Reift 5 Monate.

Kuhrohmlch -L
pikant

Art.-Nr.: 01-1223



Emmentaler Laib

Haute Savoie (79 kg / 45 %) VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH! Mit großen Löchern, hervorragendem Geschmack und zarter, geschmeidiger Konsistenz. 6 Wochen gereift.

Kuhmilch -L
aromatisch

Art.-Nr.: 02-2427



Französischer Emmentaler 1/8 Laib

Bourgogne (11 kg / 45 %) Französischer Emmentaler aus thermisierter Milch. Traditionell rindengereift, geschmeidiger Teig mit großer Lochung.

Kuhmilch -L
aromatisch

Art.-Nr.: 02-2425

Abondance AOP (jährlich ca. 2400 Tonnen Produktion)

Stammt aus der Region Haut-Savoie aus dem „Abondance Tal“. Bereits im 5. Jahrhundert stellten Mönche von der Milch der Abondance-Rinder diesen Käse her. 1381 wurde der Käse bei der Papstwahl gereicht, während die Würdeträger in der Konklave den Papst suchten.

Siehe auch die Seiten 10 und 11 unter Artenschutz.

Geschützt seit 1990



Abondance 3 Monate gereift AOP

Hoch Savoien (2,5 kg / 48 %) Geschützter Rohmilchkäse aus Savoien mit feinerwürzigem Aroma von Haselnüssen und schmelzender Konsistenz. 3 Monate gereift.

Kuhrohmlch
aromatisch

Art.-Nr.: 01-1778



Gruyère IGP (jährlich ca. 1000 Tonnen Produktion)

Gruyère ist die Bezeichnung sowohl für Käse in der Schweiz, als auch dem französischen Ort „Guérin“. 1951 wurde dies in Stresa nach einem Jahrhundert dauernden Streit entschieden. Die Franzosen verstehen unter Gruyère eine Käsegruppe aus Savoien, wozu z.B. auch der Beaufort gehört. 20-70 kg schwer darf der Käse sein. Gruyère wird auch in der warmen Küche verwendet, weil er andere Aromen nicht erschlägt.

Geschützt seit 2013



Gruyère IGP

[grüjär] Haute-Savoie (4,5 kg / 47 %) Frz. Gruyère aus der Gemeinde Haute-Savoien, mindestens 6 Monate gereift. Im Osten liegt die Schweiz, die auch Gruyère produziert.

Kuhrohmlch
pikant

1/8 Laib Art.-Nr.: 05-1773
1/1 Laib Art.-Nr.: 05-2110



Grand Cru Jura 1/4 Laib

[Grong Krü] F. Comte/Bourgne (2,6 kg / 50 %) Dieser französische Hartkäse aus Rohmilch reift 10 Monate in natürlichen Kellern des Jura-Gebirges.

Kuhrohmlch -L
pikant

Art.-Nr.: 01-6102

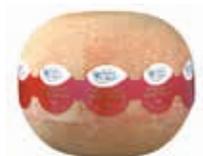


Jura 1/4 Laib

[Jürassik] Jura (3,0 kg / 50 %) Frz. Hartkäse aus dem Hochjura, der mindestens 8 Monate in Felsenkellern reift mit einem sehr fruchtigen Geschmack.

Kuhrohmlch -L
aromatisch

Art.-Nr.: 01-2300



Mimolette ohne Milben

[Mimolät] Manche (3,2 kg / 40 %) Minister Colbert ließ ihn rot färben, um den Schmuggel des gelben, holländischen Kugel-Edamer zu verhindern. (Ohne Milben.)

Kuhmilch -L
pikant

Art.-Nr.: 01-2681



Jura 1/4 Laib

F. Comte/Bourgne (3,0 kg / 50 %) Ein im Jura aus Bergrohmlch hergestellter Hartkäse. Er reift 4 Monate in für ihn speziell eingerichteten Reifekellern.

Kuhrohmlch -L
pikant

Art.-Nr.: 01-6246



Cru Savoie Reserve 1/8 Laib

Hoch-Savoien (4,8 kg / 50 %) Bergkäse im „Haute Savoie“ hergestellt. Dabei mehrmals vom Affineur abgerieben und gepflegt, 12 Monate gereift.

Kuhrohmlch -L
pikant

Art.-Nr.: 01-1150



Mimolette mit Milben

Nord-Frankreich (2,5 kg / 40 %) Mindestens, 18 Monate gelagert. M I T M I L B E N, extra in der Theke lagern! Teig ist bröckelig, nussiges Aroma.

Kuhmilch
pikant

Art.-Nr.: 01-2651



Comté, der bekannteste Hartkäse

Comté AOP (jährlich ca 45.000 t Produktion)

Der bekannteste französische Hartkäse. 90 % aller Franzosen essen ihn. Die gewonnene Milch muss innerhalb von 24 Std. verkäst werden. Die Reifung von mindestens 4 Monaten bei 17 °C muss im AOP-Gebiet erfolgen. Die Käse werden dabei abgerieben und mit Salzlake behandelt. Der Käse zeigt einen festen, glatten Teig, der auf der Zunge zergeht. Das Futter darf nur von den Almen der Jura-Wiesen kommen. Deshalb hat Comté einen für ihn typischen Geschmack. Milch nur von Montbéliard-Rindern.

Siehe auch die Seiten 10 und 11 unter Artenschutz. **Geschützt seit 1952**



Comté AOP

[Komteh]

Jura (45–50 %)

Kuhmilch

aromatisch – kräftig

Jeder Laib muss von Experten beurteilt werden.

Bis 20 Punkte sind möglich.

Über 15 Punkte erhält die grüne Banderole.

13–15 Punkte erhält die braune Banderole.

4 Monate gereift



Comté AOP großer Laib

[Komteh] Haute-Savoie (42 kg / 45 %)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH! In einer Naturfestung mit natürlicher Kälte 4 Monate gelagerter Hartkäse.

Kuhrohnmilch -L

Art.-Nr.: 05-2188

aromatisch

Geschützt seit 1996

Comté AOP Filet-Stück

Jura (2,0 kg / 45 %)

In natürlicher Kälte in einer Naturfestung gelagert, wenig Rindenanteil. 4 Monate in Ruhe gereift, fruchtig-aromatisch.

Kuhrohnmilch -L

Art.-Nr.: 05-2105

aromatisch

Geschützt seit 1996

5–6 Monate gereift



Comté Fromi 1/8 Laib AOP

Doubs/Burgund (4,5 kg / 50 %)
Mindestens 5 Monate gereift (2–3 Monate ist normal). Er wird nach den strengen AOP-Regeln hergestellt und hat sein eigenes Aroma.

Kuhrohnmilch -L

Art.-Nr.: 05-2669

aromatisch

Geschützt seit 1996

Comté Extra AOP 1/8 Laib

[Komteh] Haute Savoie (5,0 kg / 45 %)

In natürlicher Kälte in einer Naturfestung gelagerter ausgewogener Almkäse. 6 Monate in Ruhe gereift, fruchtig-aromatisch.

Kuhrohnmilch -L

Art.-Nr.: 05-2128

aromatisch

Geschützt seit 1996

12–14 Monate gereift



Comté „St. Antoine“ AOP Laib

[Komteh] Franche Comte (40 kg / 45 %)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH! In natürlicher Kälte in einer Naturfestung gelagerter ausgewählter Almkäse. In Ruhe 10–16 Monate gereift.

Kuhrohnmilch

Art.-Nr.: 05-2570

aromatisch

Geschützt seit 1996

Comté „St. Antoine“ AOP 1/4 Laib

[Komteh] Franche-Comté (9,0 kg / 50 %)

Ausgewählter Hartkäse, in natürlicher Kälte einer Naturfestung gelagert. Pikant-fruchtig. Mindestens 10 Monate gereift.

Kuhrohnmilch -L

Art.-Nr.: 05-2935

pikant

Geschützt seit 1996

Comté „Harmonie“ AOP 1/4 Laib

[Komteh] Franche-Comté (9,0 kg / 50 %)
Sennereierstellung. Traditionell hergestellt. Fruchtiger (im Sommer) bis nussiger (im Winter) Geschmack. 13 Monate gereift.

Kuhrohnmilch

Art.-Nr.: 05-2383

pikant

Geschützt seit 1996

Excellence Comté 1/16 Laib AOP

Franche Comte (2,5 kg / 50 %)

Mindestens 14 Monate gereift. Er wird nach den strengen AOP-Regeln und aus der Milch der Montbéliardes-Kühe hergestellt.

Kuhrohnmilch

Art.-Nr.: 05-6733

aromatisch

Geschützt seit 1996

16–18 Monate gereift



Comté „St. Antoine“ Symph. AOP

Franche Comte (2,5 kg / 50 %)
Der Comté reift mind. 16 Monate in der Festung St. Antoine und gewinnt dadurch außergewöhnliche Aromen. Eine nur begrenzt verfügbare Rarität.

Kuhrohnmilch

Art.-Nr.: 05-2914

aromatisch

Geschützt seit 1996

Comté „Prestige“ AOP 1/12 Laib

[Komteh] Franche-Comté (3,5 kg / 45 %)

18 Monate gereifter Hartkäse aus Frankreich, mit hervorragendem Geschmack und zarter, geschmeidiger Konsistenz.

Kuhrohnmilch -L

Art.-Nr.: 05-2108

kräftig

Geschützt seit 1996

24–28 Monate gereift



Comté „Cyclamen“ AOP 1/4 Laib

Franche Comte (9,0 kg / 50 %)
In einer in 1000 m Höhe gelegenen Natursteinfestung mindestens 24 Monate gereift. Ausgeprägt aromatischer Geschmack.

Kuhrohnmilch

Art.-Nr.: 05-2875

aromatisch

Geschützt seit 1996

Comté „Cyclamen“ AOP 1/4 Laib

[Komteh] Franche-Comté (9,0 kg / 50 %)

In natürlicher Kälte in einer in 1000 m liegenden Naturfestung gelagert. 28 Monate in Ruhe gereift, kräftig-fruchtig im Geschmack.

Kuhrohnmilch -L

Art.-Nr.: 05-6551

kräftig

Geschützt seit 1996

30 Monate gereift



Comté Reserve AOP

[Komteh] Jura (36 kg / 45 %)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH! Der Comté reift in Ruhe 30 Monate in der natürlichen Kälte einer Naturfestung.

Kuhrohnmilch -L

Art.-Nr.: 05-1991

kräftig

Geschützt seit 1996

Bio Comté 1/8 Laib AOP

[Komteh] Jura (4,5 kg / 45 %)

Hartkäse aus Sennerei-Herstellung aus Bio-Rohmilch, der mindestens 4 Monate reift mit einem fruchtigen Geschmack.

Kuhrohnmilch -L

Art.-Nr.: 01-2575

aromatisch

Geschützt seit 1996



Schnittkäse aus Kuhmilch

Aus der Stadt „Morbier“.

Zunächst als Käse für den eigenen Verbrauch aus der abendlichen Restmilch hergestellt, die keinen ganzen Käse mehr ergab. Damit der frische Bruch keine Kruste bildet und um Fliegen abzuschrecken, wurde Holzasche aufgestreut. Am Morgen wurde der neue Bruch aufgeschichtet. Dadurch ergab sich der „schwarze Strich“ in der Käsemitte, der heute aus pflanzlichen Produkten hergestellt wird und essbar ist. Mind. **45 Tage** gereift, aus silagefreier Rohmilch aus einem engen **AOP**-Gebiet.

Geschützt seit 2001**Morbier AOP**

[Morbje]

Franche-Comté

Es werden 3 Reifestufen unterschieden:

45 Tage = crémier affinage**60 Tage** = soixante jours**100 Tage** = millésime affinage

Kuhrohnmilch

Wir empfehlen:

Fromi (48 %) 7,0 kg Art.-Nr.: 16-2250

Petit Sapin (50 %) 5,0 kg Art.-Nr.: 16-2397

1/2 Laib (45 %) 3,5 kg Art.-Nr.: 16-2174

Fol Epi Classic

Mayenne (3,0 kg / 50 %)

Fol Epi = „Lustige Ähre“, die auf der Rinde zu finden ist, mit einem erstklassigen mild-nussigen Geschmack.

1 Monat gereift.

Kuhmilch -L

mild

Art.-Nr.: 11-1442

**Pyrenäenkäse Moun Pais**

Frankreich (4,0 kg / 50 %)

Nach der Tradition der Pyrenäenkäse hergestellt. Vollmundig, typisch mild, säuerlich und mindestens **1 Woche** gereift.

Kuhmilch

mild

Art.-Nr.: 11-2216

**Leerdammer Pfeffer/Chili**

Frankreich

(2,4 kg / 48 %)

Der Geschmack von Leerdammer Original vereint mit der angenehmen feurigen Schärfe von schwarzem Pfeffer und einem Hauch Chili.

Kuhmilch -L

pikant

Art.-Nr.: 14-3453

**Leerdammer Tomate/Basilikum**

Frankreich

(2,4 kg / 48 %)

Der beliebte Klassiker verfeinert mit Tomate und Basilikum. Ein unwiderstehlicher Genuss für die ganze Familie und für jede Gelegenheit.

Kuhmilch -L

mild

Art.-Nr.: 14-3454



Häufig wird hinter „Tomme de Savoie“ zusätzlich der Produktionsort genannt. Die helle, graue Rinde, teils mit gelben und roten Flecken, ist ein Zeichen von Qualität. Der Käse schmeckt milder als die teilweise abstoßend wirkende Rinde signalisiert. Er reift mind. **4 Wochen** und wird in verschiedenen Fettstufen und auch aus pasteurisierter Milch hergestellt. **Geschützt seit 1996**

Tomme de Savoie IGP

[Tomme de Savoie]

Rhône-Alpes

(1,6 kg)

Kuhrohnmilch

aromatisch

Wir empfehlen:

IGP „Extra“ (48 %) Art.-Nr.: 12-2627

IGP (48 %) Art.-Nr.: 12-1649

**Cantal AOP**

[Kantal]

Zentral-Massiv (8,0 kg / 45 %)

In den Bergen der Auvergne wird seit 200 Jahren Cantal hergestellt. Ein besonderer Geschmack, dieses **AOC** Käses, **3 Monate** gereift.

Kuhrohnmilch -L (3 Monate) Art.-Nr.: 10-1361

aromatisch (8 Monate) Art.-Nr.: 10-6609

Geschützt seit 1956**Tommette du Chatelard**

[Tommette du Chatelard] Haute Savoie (450 g / 48 %)

Wie ein kleiner Tomme de Savoie aus Alpenmilch mit Naturschimmel hergestellt, aber nicht im **AOP**-Gebiet. **3 Wochen** gereift.

Kuhmilch

aromatisch

Art.-Nr.: 10-1153

**Mont Cayol**

Nouv.-Aquitaine

(3,8 kg / 50 %)

Französischer Schnittkäse mit cremig-schmelzender Textur mit feinen Salzkristallen & mild-nussigem Geschmack.

Kuhmilch -L

mild

Art.-Nr.: 10-1421

*Raclette aus Frankreich ist relativ preiswert.***Salers 1/4 Laib AOP**

Auvergne (10,0 kg / 44 %)

Darf nur aus Milch von Kühen hergestellt werden, die im Sommer auf Bergwiesen weiden. Ist ein Cantal der „fermier“-Art. „Fermier“ bedeutet, dass er nur auf einem Bauernhof oder einer Sennhütte produziert werden darf. Außerdem ist nur Rohmilch zugelassen. Wird nur auf 92 Bauernhöfen hergestellt. Alter zwischen **10 und 18 Monaten**.

Kuhrohnmilch pikant

Siehe auch die Seiten 10 und 11 unter Artenschutz.

Geschützt seit 1961**Raclette „Livradois“**

[Raklet] Auvergne (6,5 kg / 45 %)

Hier stimmen Preis und Leistung. Früher schabte der „Racler“ den warmen Käse am offenen Feuer vom Laib. Mindestens **8 Wochen** gereift.

Kuhmilch

aromatisch

Art.-Nr.: 19-2495

**Raclette de Savoie IGP**

Auvergne-Rhône-Alpes (5,5 kg / 48 %)

Darf nur aus Milch der Kühe vor Ort als Rohmilchkäse produziert werden. Das Futter muss ohne GMO sein. Nur Kühe der Art Taurine, Montbéliarde und Abondance sind zugelassen. Die Kaseinmarke ist rot, wenn nur Milch aus einem Betrieb verarbeitet wird.

Kuhrohnmilch

aromatisch

Art.-Nr.: 19-1776

Geschützt seit 2016**Raclette „Livradois“ 1/4 Laib**

[Raklet] Auvergne (1,5 kg / 45 %)

Früher schabte der „Racler“ den warmen Käse am offenen Feuer vom Laib. Hier stimmen Preis und Leistung. **8 Wochen** gereift.

Kuhmilch

aromatisch

Art.-Nr.: 19-1378





Schnittkäse aus Schafmilch



Das Schaf im Schatten der Ziege?

Geschichte: Neben der Ziege gehört das Schaf zu den ältesten Haustieren. Es stammt aus den Steppen Asiens und gelangte ca. 2.000 v. Chr.

über Persien nach Europa. In Mesopotamien und Ägypten werden schon Schafe erwähnt. In der Bibel sind Widder und Lämmer die Opfertiere. Das Leiden Christi wird mit dem friedlichen und geduldrigen Verhalten der Schafe (Ausnahmen bestätigen die Regel, z. B. die streitlustigen Lacha-Schafe) verglichen.

Die Schafzucht: Früher war das Schaf ein idealer Wirtschaftsfaktor: Es sicherte die Fleischversorgung. Es lieferte Fette, so lang man die Gewinnung von Pflanzenölen nicht kannte. Weiterhin ist die Wolle der verschiedenen Schafzuchten ein wichtiger Faktor des Wohlstandes. Die Milch der Schafe hatte zwar eine geringere Bedeutung als die Wolle; zur Käseherstellung wurde sie aber schon immer genutzt und gewann noch mehr an Bedeutung, als die synthetische Faser eine Wertminderung der Wolle mit sich brachte. Schafe wären nicht mit die ältesten Haustiere, wären sie nicht genügsam und anpassungsfähig. Hier ähneln sie der Ziege; auch sie ist es gewohnt, auf der Suche nach spärlicher Nahrung langbeinig und beweglich täglich weite Strecken zurückzulegen, eingebunden in die Herde, geleitet vom Schäfer und seinen Hunden. (Siehe auch Spanien Seite 68/69.)

Die Schafmilch hat gegenüber der Ziegenmilch mehr Fett und Eiweiß. Ebenso liegen die Werte für viele Mineralstoffe und Vitamine höher. Viele Kuhmilchallergiker vertragen Schafmilch gut, da das Eiweiß schnell verdaulich und somit bekömmlicher ist. Ein Schaf produziert während der Laktationszeit von 150 Tagen pro Tag im Schnitt 3,2 Liter Milch. Das sind 480 Liter Milch pro Jahr. In den Mittelmeerlandern und in Frankreich wird die Schafmilch häufig mit Ziegen- und Kuhmilch zusammen verarbeitet.

Der Schafkäse schmeckt wegen der vielen enthaltenen Aromastoffe besonders würzig. Er ist sehr verträglich, ihm werden erstaunliche gesundheitliche Kräfte zugeschrieben. Die Käse sind wegen des hohen Fett- und Eiweißgehaltes geschmeidiger und cremiger. Bei der Ziege lag der landwirtschaftliche Ertrag schon immer in der Milchproduktion, während beim Schaf lange Zeit die Nutzung von Wolle und Fleisch im Vordergrund stand. Die Herstellung des Käses ist etwas aufwendiger, aber das Ergebnis spricht für sich.

Ob Feta aus Griechenland, Roquefort aus Frankreich, italienischer Pecorino oder Manchego aus Spanien: Schafkäse wird oft mit mediterranem Flair verbunden und lässt Urlaubsgefühle aufleben.

Geben Sie dem Schafkäse den ihm zustehenden Platz, zumal viele Länder bekannte Sorten haben. Für den Verbraucher ein echter Gewinn.

Top



Baskeriü „Capitoul“

[Baskeriü Kapitül] Pyrenäen (4,5 kg / 50 %) Schnittkäse aus den Pyrenäen mit einem pikanten, aber dezenten Geschmack durch die Herstellung aus Schafmilch.
Schafmilch
pikant
Art.-Nr.: 12-1893



Ossau Iraty AOP

[Osso Irati] Pyrenäen (4,5 kg / 50 %) Der Legende nach stammt er von den Göttern. Er reift 3 Monate und ist der einzige AOP-Käse aus den Pyrenäen.
Schafmilch
aromatisch
Art.-Nr.: 12-1897
Geschützt seit 1996



Ossau Iraty Esquirrou AOP

[Osso Irati] Baskenland (2,3 kg / 50 %) Mindestens 6 Monate gereifter Schnittkäse mit dunkler Naturrinde. Aromatischer Geschmack mit feiner nussigen Note.
Schafmilch
aromatisch
Art.-Nr.: 11-1879
Geschützt seit 1996



Schäferlaib

Baskenland (4,4 kg / 50 %) Handgekäst aus 100 % Schafmilch. Durch seine 6-monatige Reifezeit erhält er seine urige Rinde und delikates Aroma.
Schafmilch -L
pikant
Art.-Nr.: 01-3265



Bleu d' Basque

[Blö d Bask] Pyrenäen (3,5 kg / 50 %) Der Blauschimmel hebt den feinen Schafmilch-Geschmack hervor. Er reift mindestens 2 Monate.
Schafmilch
pikant
Art.-Nr.: 42-1134



Cyrano Schaf

Pyrenäen (4,5 kg / 50 %) Es handelt sich um einen cremigen Schafschnittkäse aus den Pyrenäen mit feinem Schafmilcharoma und leichter Würze.
Schafmilch
aromatisch
Art.-Nr.: 10-3623



Etorki 1/2 Laib

Baskenland (2,1 kg / 54 %) Aus 100 % Schafmilch, die 45 % mehr Vitamine als Kuhmilch enthält. Fein schmelzend im Mund, aus dem Baskenland. 3 Monate gereift.
Schafmilch -L
pikant
Art.-Nr.: 11-1020



Corsu Vecchio

Lucciana (1,5 kg / 48 %) Den feinen nussigen Geschmack erhält der Käse durch die Reifung der gealterten Rinde, teils mit verschiedenen Schimmelsorten veredelt.
Schafmilch
aromatisch
Art.-Nr.: 12-1266

praktisches Kleinformat



Laiou/Petit Basque

[Laju/Pöti Bask] Baskenland (600 g / 50 %) Wenn der Hirte früher nicht mehr genug Milch für den „Großen“ hatte, wurde dieser „Petit“ = „Kleine“ hergestellt. 3 Monate gereift.
Schafmilch
pikant
Art.-Nr.: 10-1814



Weichkäse für die Theke

... für die Cabrio (offene) Theke

**Brebis d'Argental**

[Bröbi Darschangtal] Burgund (1,0 kg / 50 %)
Spezialität aus Schafmilch mit Weißschimmel, sehr feiner, typischer Geschmack; je reifer, desto cremiger. **2 Wochen** gereift.

Schafmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 48-2380

**Brebisrousse d'Argental**

[Bröbiruss Darschangtal] Auvergne (1,0 kg / 50 %)
Mit rot-weißer Schimmelrinde und geschmeidigem Teig. Je reifer, desto cremiger und aromatischer wird der Geschmack. **2 Wochen** gereift.

Schafmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 48-4269

**Le Brebiou de Pyrénées**

[Bröbju] Pyrenäen (1,5 kg / 50 %)
Weichkäse aus Schafmilch mit zarter, rot-weißer essbarer Rinde aus dem Baskenland; mild-sahnig im Geschmack.

Schafmilch -L
mild

Art.-Nr.: 54-1875

**Brin d'Amour**

[Bräng damur] Korsika (750 g / 54 %)
Ein kräftiger Käse, bei dem die Rinde mit korsischen Kräutern bedeckt wird. Die Schimmelbildung ist normal.

Schafrohnmilch
kräftig

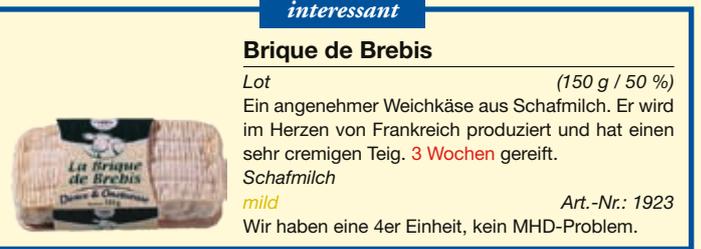
Art.-Nr.: 59-2632

**Amour du Maquis**

Haute Corse (400 g / 50 %)
Das Rot von Paprika und das Grün der Kräuter, in denen er gerollt wird, geben ihm seine Optik. **2 Tage** gereift.

Schafmilch
pikant

Art.-Nr.: 75-6468

**interessant****Brique de Brebis**

Lot (150 g / 50 %)

Ein angenehmer Weichkäse aus Schafmilch. Er wird im Herzen von Frankreich produziert und hat einen sehr cremigen Teig. **3 Wochen** gereift.

Schafmilch

mild

Art.-Nr.: 1923

Wir haben eine 4er Einheit, kein MHD-Problem.

**Brebette**

[Brehbett Riean] Loire (150 g / 40 %)

Kleiner Frischkäse aus reiner Schafmilch in Pyramidenform. Ideal als Hingucker auf jeder Käseplatte.

Schafmilch

mild

Art.-Nr.: 2182

**Brebiau**

[Brehbju] Pyrenäen (150 g / 50 %)

Frz. Weichkäse aus dem Baskenland mit weißer, essbarer Rinde und mild-sahnig im Geschmack.

Schafmilch -L

mild

Art.-Nr.: 1878

**Brebicet**

[Bräbizeh] Loiretal (125 g / 50 %)

Französischer Weichkäse aus Schafmilch mit weißem Edelschimmel und mildem Geschmack, der **13 Tage** reift.

Schafmilch -L

aromatisch

Art.-Nr.: 3924

**Brin d'Amour klein**

[Bräng damur] Korsika (350 g / 54 %)

Weichkäse mit korsischen Kräutern, die bei der Reifung schimmeln. Die Rinde ist essbar.

Schafrohnmilch

kräftig

Art.-Nr.: 59-2532

... aus Schaf- & Ziegenmilch

... aus Schaf- & Kuhmilch

**Tomme Brebis/Chèvre**

Pays Basque (4,1 kg / 50 %)

In den französischen Pyrenäen nahe Biarritz gekäs- ter Schnittkäse aus Schaf- und Ziegenmilch in rusti- kaler Naturrinde. **10 Wochen** gereift.

Schaf-/Ziegenmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 12-2195

**Capitoul Etchola**

Pyrenäen (4,5 kg / 50 %)

Schnittkäse aus Kuh- und Schafmilch in den französi- schen Pyrenäen hergestellt mit einem mild-aromatisch- en Geschmack. **2 Monate** gereift.

Kuh-/Schafmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 11-1856

**Itche Bai „Capitoul“**

[Kapitul Itschebei] Pyrenäen (4,5 kg / 50 %)

Frz. Schnittkäse aus den Pyrenäen, bissfest und schmelzend mit dem typisch feinen Schaf-/Ziegen- milch-Aroma. **2 Monate** gereift.

Schaf-/Ziegenmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 12-1891

**Tomme Vache/Brebis**

[Tom Wasch/Brebie] Pyrenäen (4,2 kg / 50 %)

Hergestellt in den Pyrenäen aus thermisierter Kuh- und Schafmilch. Er lagert mindestens **3 Monate** im Keller.

Kuh-/Schafmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 37-2148

Weißkäse

**Schafkäse Valbreso**

Aveyron (8,0 kg / 48 %)

Nach alten, überlieferten Rezepten hergestellt und gereift mit südländischem Hauch – für alle Gelegen- heiten. **3 Wochen** gereift.

Schafmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 92-0636

**Schafkäse „Salakis“**

Pyrenäen (2,0 kg / 48 %)

Ideal für Salate und Vorspeisen mit einem aromati- schen Geschmack durch die Reifung in Salzlake – süd- läндischer Hauch.

Schafmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 92-0635



Die Geschichte des „Roquefort“ A.O.P., dem ältesten A.O.P.-Käse seit 1921

Karl der Große (742 – 814) kannte den Roquefort. Schon 1411 wurde die Notwendigkeit eines Schutzes durch eine Charta Charles VI anerkannt. Aus Not, um das Leben der wenigen Bewohner in der Gegend zu sichern. Sie wohnten in einem Landstrich „in dem kein Rebstock und kein Weizenkorn sprießt.“ 1666 übertrug das Parlament von Toulouse den Einwohnern das Monopol der Reifung des Käses. 1921 erhielt er als erster Käse den A.O.P.-Schutz.

Der französische Schutz wurde 1996 von der gegründeten EU übernommen.

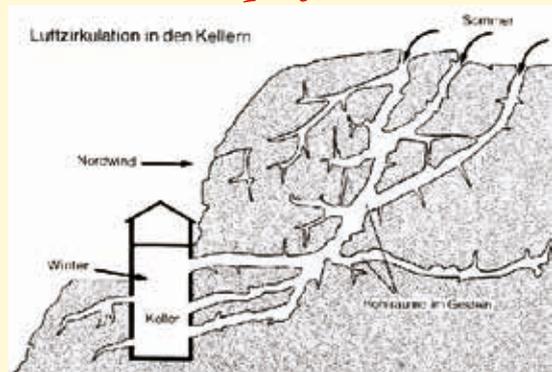
Die Heimat des „Roquefort A.O.P.“



Lesen Sie bitte dazu auch auf Seite 8 dieses Kataloges. Ein steppen- und wüstenartiges Kalk-Hochplateau – „Causse“ genannt – mit wenig Vegetation. Trocken, zerklüftet, ohne Quellen und Bäche. Die Tempelritter sorgten für eine Besiedlung und gründeten La Couvertorade, weil es dort eine Quelle gab. Um das Regenwasser aufzufangen, bauten die Hirten für die Schafe runde „Lavaognes“, die abgedichtet waren und steinerne Ränder hatten, damit die Schafe nicht im Morast stehen mussten.

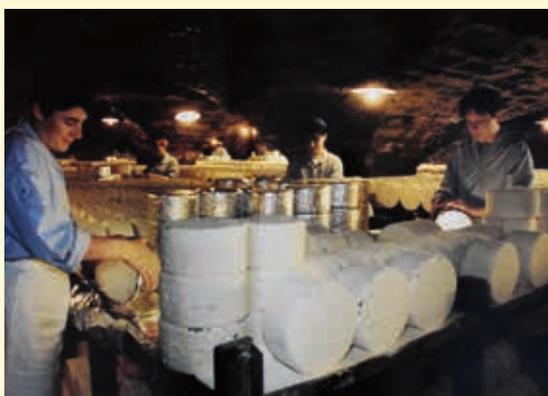
ten für die Schafe runde „Lavaognes“, die abgedichtet waren und steinerne Ränder hatten, damit die Schafe nicht im Morast stehen mussten.

Der Ort Roquefort



Kein Roquefort darf sich so nennen, wenn er nicht in den Naturhöhlen des Berges „Combalou“ in Roquefort-sur-Soulzon gereift wurde. Es wird sogar behauptet, dass die jeweilige Windrichtung Einfluss auf den Geschmack hat. Durch sickernden Regen und Winde herrscht im Lagerraum eine konstante Temperatur von 7–9 °C. Die Grundstückpreise in Roquefort sind höher als in Paris, weil der Lagerraum beschränkt ist.

Das Produkt



Der Blauschimmel – genannt „Penicillium roqueforti“ – wird in der Regel in Roggenbrote gewonnen, die 70 Tage lagern und dabei den Schimmel entwickeln. Die Schafmilch ist sehr fettreich, wodurch der Käse eine geschmeidige Konsistenz erhält. Mindestens 3 Monate muss er im Bereich des Ortes Roquefort lagern, nachdem er „pikiert“ wurde, d.h. Luftkanäle im Käse erleichtern die Schimmelbildung. Nach etwa 4 Wochen wird der Käse in Zinnblätter umwickelt (siehe nebenstehendes Bild),

wodurch die Reifung wesentlich verlangsamt wird. Das ist auch notwendig, um ganzjährig lieferbar zu sein; denn die Schafe geben nur von Juni bis Dezember Milch.

Und noch etwas:

1. Roquefort hat eine gewisse Schärfe. Nicht auf Brot essen; denn in diesem Fall wird entgegen aller sonstigen Überlebensregeln die Schärfe gesteigert.
2. Zu kräftigem Käse Rotwein stimmt, aber ein süßer Weißwein zu Roquefort verträgt sich sehr gut und ist ein besonderes Geschmackserlebnis.

Das Sortiment

Roquefort Tradition AOP



Aveyron (1,3 kg / 52 %) Er wird nach alter Tradition mit Edelschimmel aus echtem Roggenbrot hergestellt und in Felsenkellern gelagert. **3 Monate** gereift. Schafrohmlch Art.-Nr.: 43-6390 **kräftig** **Geschützt seit 1996**

Roquefort AOP 9 Monate



Frankreich (1,3 kg / 52 %) Ganze **9 Monate** gereift. Kurz vor dem Verpacken werden 1–2 cm Rinde entfernt. So erhalten Sie das Herz des Roquefort. Schafrohmlch Art.-Nr.: 43-3229 **kräftig** **Geschützt seit 1996**

Roquefort AOP



[Rockfor] Aveyron (1,3 kg / 52 %) Reift mindestens **3 Monate** in den „Fleurines“, natürlich entstandene Felsenkeller des Dorfes Roquefort. Schafrohmlch Art.-Nr.: 43-2400 **kräftig** **Geschützt seit 1996**

Roquefort Taste AOP



Aveyron (1,3 kg / 52 %) Reift mindestens **3 Monate**. Der Edelschimmel wird in alter Tradition aus Roggenbrot hergestellt. Vollmundiger Geschmack. Schafrohmlch Art.-Nr.: 43-2783 **kräftig** **Geschützt seit 1996**

Roquefort Taste AOP



Aveyron (1,3 kg / 52 %) Der Römer Plinius erwähnte ihn schon im Jahr 79, Kaiser Karl VI gewährte 1411 das Monopol zur Reifung in Roquefort. **3 Monate** gereift. Schafrohmlch Art.-Nr.: 43-2776 **kräftig** **Geschützt seit 1996**

Roquefort Extra AOP



[Rockfor] Aveyron (1,3 kg / 52 %) Reift mindestens **3 Monate** in den „Fleurines“, natürlich entstandene Felsenkeller des Dorfes Roquefort. Schafrohmlch Art.-Nr.: 43-2390 **kräftig** **Geschützt seit 1996**

Roquefort Papillon AOP



[Rockfor Papijong] Aveyron (1,3 kg / 52 %) Traditionell hergestellt mit Penicillium Roqueforti aus echtem Roggenbrot und **3 Monate** gelagert. Schafrohmlch -L Art.-Nr.: 43-2639 **kräftig** **Geschützt seit 1996**

Die weltweite Nachfrage nach Roquefort ist so groß, dass die heimischen La-caune-Schafe nicht mehr ausreichend Milch zur Deckung dieser Nachfrage liefern können. Das Bezugsgebiet für die Schafsmilch durfte ausgeweitet werden und umfasst mittlerweile zudem die Pyrenäen und auch die Insel Korsika. Der dortige vorproduzierte Käse muss dennoch weiterhin für die Höhlenreifung nach Roquefort transportiert werden.



Halbfeste Schnittkäse aus Kuhmilch

Reblochon

Ehemals war er der „Steuervermeidungskäse“

Nachdem der Steuereintreiber fort war, wurden die Kühe nachgemolken, was eine dickflüssigere und gehaltvollere Milch ergab, aus der Reblochon produziert wurde. Er hat eine gelbe Rinde mit natürlichem Schimmel und einen speckiggeschmeidigen Teig. Volles Aroma mit nussigem Nachgeschmack.

Geschützt seit 1958



Reblochon AOP

[Röbloschong]

Savoyen

(500/600 g / 45/50 %)

Kuhrohmlch

aromatisch

Wir empfehlen:

AOP Extra

Art.-Nr.: 40-2123

AOP Fromi

Art.-Nr.: 40-2546

Saint Nectaire

Typischer Käse der Auvergne

Von Marschall „Sennectere“ am Hofe König Ludwig XIV. hoffähig gemacht. Die gräuliche Rinde ist mit gelben und roten Schimmelflecken besetzt. Der feine Teig zergeht auf der Zunge bei würzig-herbem Geschmack, und das nach einer Reifung von **3 bis 8 Wochen**. Deshalb bieten wir auch 2 Varianten an.

Geschützt seit 1955



Saint Nectaire AOP

[Sänt Necktär]

Frankreich

(1,8 kg / 45 %)

Durch die **3-8 wöchige Reifung** hat der Käse einen feinen Teig und einen aromatischen Geschmack, typischer Käse aus der Auvergne.

Kuhmilch

aromatisch

Art.-Nr.: 37-1181

Bleu Brique (Blau/Weiß)

[Blö Brick]

Frankreich

(1,9 kg / 50 %)

Weißschimmlicher halbfester Schnittkäse mit Edelschimmelpilz verfeinert, ähnlich dem Bleu d' Auvergne, **3 Wochen** gereift.

Kuhmilch

pikant

Art.-Nr.: 42-2410



Saint Nectaire Fermier AOP

Cantal

(1,7 kg / 45 %)

Am Hofe König Ludwig XIV hoffähig geworden. **4 Wochen** Reifung führen zu einem aromatischen Geschmack, weil aus Rohmilch.

Kuhrohmlch

aromatisch

Art.-Nr.: 35-2428

Geschützt seit 1996



Es gibt nicht nur „Roquefort AOP“ aus Schafmilch, sondern weitere 5 „blaue“ AOP-Käse aus Kuhmilch

Bleu d'Auvergne AOP

[Blöh Dowernje]

Auvergne

(1,3 kg / 50 %)

Edelschimmelpilz mit Penicillium Roqueforti versehen und **30 Tage** feucht gelagert. Er ähnelt dem „Bleu des Causses“.

Kuhmilch

pikant

Art.-Nr.: 42-2339

Geschützt seit 1975



Bleu Sassenage AOP

Rhône-Alpes

(4,0 kg / 48 %)

Geschützte Produktion, Blauschimmelpilz mit Naturreife, verschiedenfarbiger Schimmel.

Kuhmilch

aromatisch

Geschützt seit 1998



Bleu de Gex AOP

[Blö dö Schäks]

Jura

(7 kg / 50 %)

Feinherber Blauschimmelpilz, der ausschließlich im Gebirge der Franche-Comté oder des Jura hergestellt wird.

Kuhrohmlch

pikant

Geschützt seit 1935



Fourme d'Ambert AOP

[Furm Dambähr]

Auvergne

(2,2 kg / 50 %)

Tunnelgereifter (ca. **4 Wochen**) AOP-Käse aus dem frz. Zentralmassiv; ein cremiger Gourmet-Blauschimmelpilz.

Kuhmilch

aromatisch

Art.-Nr.: 42-1182

Geschützt seit 1972



Bleu des Chaussees AOP

Midi-Pyrenées

(1,3 kg / 50 %)

Eine milde Variante des Roquefort, ähnlich dem "Bleu d'Auvergne". **2 Monate** gereift, trotzdem nicht streng.

Kuhmilch

aromatisch

Geschützt seit 1953



Fourme d'Ambert „Fromi“ AOP

[Furm Dambähr]

Auvergne

(2,2 kg / 50 %)

Der zarteste AOP-Edelschimmelpilz aus Frankreich, cremig, sehr pikant und **4 Wochen** gereift.

Kuhmilch

kräftig

Art.-Nr.: 42-2650

Geschützt seit 1972



Bonbel

Frankreich

(2,4/1,2 kg / 37/50 %)

Die bekannte Spitzenmarke.

Kuhmilch -L

mild

Wir empfehlen:

50 %

Art.-Nr.: 44-0050

30 % Joghurt

Art.-Nr.: 44-0087

mit Sonnenblumenkernen

Art.-Nr.: 44-0052



TIPP

Cailladou

Savoie

(1,9 kg / 50 %)

Käse mit leichtem Knoblauchgeschmack und mit Kräutern bedeckt. Entwickelt nach kurzer Zeit Weißschimmel, der normal ist.

Kuhmilch

aromatisch

Art.-Nr.: 39-2133



Käse mit Nusslikör

Bretagne

(300 g / 50 %)

Aus der Abtei Timeduc in der Bretagne. Die Rinde wird mindestens **1 Monat** mit Nusslikör (Liqueur de Noix) gewaschen.

Kuhmilch

aromatisch

Art.-Nr.: 35-2266



Tomme Crayeuse

Hochsavoyen

(1,6 kg / 48 %)

Halbfester Schnittkäse, der mit viel Pflege im Schlosskeller **1 Monat** reift. Im inneren ein fester Kern und außen ein cremiger Rand.

Kuhrohmlch -L

mild

Art.-Nr.: 37-1771





Weichkäse aus Kuhmilch mit gewaschener Rotschmierrinde

Pont-l'Évêque

Pont-l'Évêque AOP

[Pong Lewäk]

Normandie (350 g / 45 %)

Die „Bischofsbrücke“ ist die älteste Käsespezialität der Normandie. Die geschmierte Rinde in gelb-braun nach **2 Wochen** Reife ist normal.

Kuhmilch

pikant Art.-Nr.: 57-2529

Neben obiger „klassischer“ Größe gibt es auch noch:

220 g Art.-Nr.: 57-2539

1,5 kg für die Theke Art.-Nr.: 57-2160



Der älteste Käse aus der Normandie wurde bereits im 17. Jahrhundert im Dorf „Pont-l'Évêque“ hergestellt. Der Name bedeutet „Bischofsbrücke“. Die Rinde ist feucht und ockerfarben und wird während der Reifung in der 3.–6. Woche klebrig und rot. Während der Lagerung wird der Käse häufig gewendet, gewaschen und gebürstet. Der Teig hat eine weiche, geschmeidige Konsistenz. Bei älterem Käse glänzt er speckig. Ganz jung ist der Käse mild im Geschmack, später hat er ein pikantes, kräftiges Aroma. Pont-l'Évêque hat immer eine quadratische Form und reift ca. 3 Wochen in Holzschachteln, um sein volles Aroma zu entwickeln. Nach einer Zeit des Niederganges erlebte er im 19. Jh. durch die Eisenbahnstrecke Paris–Normandie eine sehr positive Entwicklung, denn die Bauern konnten über Nacht frische Käse in die Pariser Markthallen liefern, wodurch der Käse dann auch über die Grenzen Frankreichs hinaus bekannt wurde.

Geschützt seit 1972

Münster

Auf beiden Seiten der Vogesen wird der Munster hergestellt. **Im Elsass, also östlich der Berge, heißt er „Munster“ (ohne ü), westlich in Lothringen heißt er „Géromé“.** Er reift mindestens 3 Wochen bis 2 Monate bei 11–14 °C in feuchten Räumen. Die Rinde ergibt den strengen Geruch. Der Käse ist buttrig weich. Das lateinische Wort für Kloster ist „Monasterium“, also ein Klosterkäse, der dann Munster genannt wurde. In früheren Zeiten wurde der Munster auch benutzt, um der Abgabepflicht mit einem Zehntel an die Herzöge Genüge zu tun. Der Käse wurde von den Bauern sehr stark in der Lothringischen Stadt „Gerardmer“ verkauft, woraus sich der Begriff „Géromé“ entwickelt hat.

Geschützt seit 1969

Munster „Fischer“ AOP

[Münster]

Elsass (800 g / 50 %)

Weichkäse aus dem Elsass mit gewaschener Rinde aus Kuhrohmlch. Hier als 800 g Laib, der **3 Wochen** reift.

Kuhrohmlch

kräftig Art.-Nr.: 70-1658



Munster „Gerome“ AOP

[Münster]

Lothringen (500 g / 50 %)

In Lothringen heißt er „Gerome“, im Elsass „Münster“. Weichkäse mit gewaschener Rinde, der **3 Wochen** reift.

Kuhrohmlch

kräftig Art.-Nr.: 70-2633



Munster „Ermitage“ AOP

Lorraine (500 g / 50 %)

In den Vogesen nach einem altüberlieferten Rezept aus dem Mittelalter hergestellt. Cremiger Teig, kräftiger Geschmack.

Kuhmilch

pikant Art.-Nr.: 70-1734



Münster Géromé AOP

[Münster]

Elsass (500 g / 50 %)

Aus den Vogesen mit Rotschmier-Rinde, strengem Geruch und butterweichem Teig. Je reifer, desto strenger. Keine Rohmilch!

Kuhmilch

pikant Art.-Nr.: 70-1986



Grés d'Alsace

[Gräh d'Alsaas]

Elsass (850 g / 50 %)

Pflege und Reifung erfolgt im elsässischen Weinanbaugelände. Der Käse ähnelt einem Münster und ist herzhaft im Geschmack.

Kuhrohmlch 850g Art.-Nr.: 56-2268

aromatisch 125 g Art.-Nr.: 2990



Langres

Der feine Weichkäse mit der Mulde

Benannt nach dem Namen der Stadt Langres, eine der ältesten und schönsten Städte Frankreichs, deren Ursprung sich bis zum 3. Jh. n. Chr. zurückverfolgen lässt. Der Käse reift 3–4 Wochen; danach hat er einen herrlich geschmeidigen und cremigen Teig, der auf der Zunge zergeht. Während der Reifezeit werden die Käse zweimal wöchentlich mit Salzwasser eingerieben, um die Bildung der Rotkultur zu unterstützen. Eine Mulde (Fontaine), das typische Merkmal für Langres, wird mit etwas Alkohol, z. B. Marc de Bourgogne oder de Champagne, gefüllt, um die Reifung auf eine köstliche Weise zu vollenden.

Geschützt seit 1969

Langres AOP

[Langr]

Champagne (1,0 kg / 50 %)

Vom Langre-Plateau an der Seine-Mündung. In die charakteristische Mulde in der Mitte kann Schnaps gegossen werden.

Kuhmilch

pikant Art.-Nr.: 56-1655



Langres klein AOP

[Langr Pötj]

Champagne (180 g / 50 %)

Unser Tipp: Schnaps in die Vertiefung gießen, einzeln lassen und dann erst verzehren. Guten Appetit!

Kuhmilch

pikant Art.-Nr.: 2701



Langres Germain AOP

Haute-Marne (180 g / 50 %)

Während der Reifung wird der Langres nicht umgedreht. Es entsteht eine Mulde in welcher traditionell Schnaps gegossen wird.

Kuhmilch -L

pikant Art.-Nr.: 2548



Époisses

Er reift 6 Wochen, in denen er mit einer Salzwasserlösung abgerieben und mit Marc de Bourgogne angereichert wird. Es entstehen eine orange-rote Rinde, ein markanter Geruch und schmeckt nach Salz, Zucker und Milch. In dem kleinen Dorf Époisses entwickelte eine erfinderische religiöse Gemeinschaft diesen kräftigen und eleganten Käse aus Kuhmilch. Ab dem 17. Jh. wurde er von den Bauern hergestellt. Dank des Engagement der Käsereien konnte der Époisses in der burgundischen Käselandschaft erhalten bleiben. Am Gaumen ist der Teig mild und schmelzend, sein Geschmack ist subtil, fruchtig, ehrlich und ausgewogen.

Geschützt seit 1991

Époisses AOP

Haute-Marne (1,0 kg / 50 %)

Die Rinde ist mit "Marc de Bourgogne" gewaschen. Er reift mindestens **4 Wochen** für einen kräftigen, herzhaften Geschmack.

Kuhmilch

kräftig Art.-Nr.: 52-2719



Époisses 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

kräftig Art.-Nr.: 56-1651



Époisses Halbmond AOP

[Epoas]

Burgund (125 g / 50 %)

Die Rinde ist mit "Marc de Bourgogne" gewaschen. Er reift mindestens **4 Wochen** für einen kräftigen, herzhaften Geschmack.

Kuhmilch

kräftig Art.-Nr.: 1654



LIVAROT

Livarot AOP

[Liwaroh]

Normandie (250 g / 40 %)

Weichkäse mit gewaschener Rinde, herzhaft. Sein Kennzeichen sind die fünf Streifen in der Umrandung.

Kuhmilch

kräftig Art.-Nr.: 57-2689



Der Käse reift in feuchten Kellern ca. 4 Wochen lang und wird gepflegt durch Abwaschen und Wenden. Die Bänder aus Schilf/Typha latifolia (natürliches Schilfgras) werden während der Reifezeit um den Käse gelegt und verleihen ihm ein besonderes Aussehen und einen rustikalen Geschmack. Nach der Reife hat die Rinde eine natürliche orange-gelbe Farbe.

Geschützt seit 1975

MAROILLES

Maroilles AOP

Nord Pas de Calais (750 g / 50 %)

Verzehrbare, gewaschene Rinde, ca. **8 Wochen** gereift, vollmundiger, scharfer, kraftvoller Geschmack (und Geruch). Eine Delikatesse im Quadrat.

Kuhmilch

kräftig



Sein Ursprung lässt sich bis auf das Jahr 960 n. Chr. zurückverfolgen in die Abtei „Maroilles“. Nach der Produktion kommt der Käse für eine Woche in den Trockenkeller, damit sich dort natürliche Hefepilze entwickeln, um die Rinde zu entsäuern. Danach wird der Käse mehrfach gewaschen und gewendet, damit sich das rote Ferment bilden kann, dass dem Käse den besonders pikanten Charakter gibt.

Geschützt seit 1995



Weichkäse aus Kuhmilch mit roter Rinde

Chaumes

[Schoom] Pyrenäen (2,0 kg / 51 %)
Ein am Fuße der Pyrenäen hergestellter Weichkäse mit rustikaler Rotschmiere, vollmundig und ausgereift im Geschmack. **2 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L
pikant

Art.-Nr.: 52-1014



Fleur d'Aunis

Auvergne (3,2 kg / 52 %)
Er ist etwas größer als die bekannten „Roten Käse“. Dadurch ist die Reifung aber optimal mit einem unerreichten Geschmack. **6 Wochen** gereift.

Kuhmilch
pikant

Art.-Nr.: 52-1877



Elsässer Winzerkäse

Lothringen (1,8 kg / 50 %)
Im Elsass versteht man etwas von gutem Käse. Naturgereift mit Rotkultur; dadurch erhält er seinen herzhaften Geschmack. **2 Wochen** gereift.

Kuhmilch
pikant

Art.-Nr.: 56-1728



Winzerkäse val de Weiss

Elsass (1,5 kg / 50 %)
Naturgereifter Käse mit Rotkulturen gepflegt, wodurch er sein würziges Aroma erhält, der Teig hat eine cremige Konsistenz. **2 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L
aromatisch

Art.-Nr.: 56-1892



Weichkäse aus Kuhmilch mit weiß-roter Rinde

Großes Format

Le Merlemont Extra

[Lö Merlmong] Franche-Comté (1,5 kg / 55 %)
Rotgeschmierte Rinde, aromatisch-cremiger Käsegenuss, der auf der Zunge zergeht. Man schmeckt die französische Qualität. **2 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L
aromatisch

Art.-Nr.: 54-1853



Saint Albray

[Sent Albräh] Pyrenäen (2,0 kg / 52 %)
Die klassische Blütenform hat ihn berühmt gemacht. Cremige Konsistenz und eine weiß-rote Rinde.

Kuhmilch -L
aromatisch

Art.-Nr.: 54-1032



Carre Rouge Argental

[Karee ruhsch Ars] Franche-Comté (1,8 kg / 70 %)
Weichkäse aus der Argental-Familie, aufgerahmt (70%), Rinde rot geschmiert sehr angenehme Textur, **2 Wochen** gereift.

Kuhmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 52-6600



Kleines Format

Fauquet Petit Cremeux Nord

Nordfrankreich (125 g / 62 %)
Französischer Weichkäse mit gewaschener Rinde (nicht klebrig). Weicher Teig, aromatischer Geschmack.

Kuhmilch -L
aromatisch

Art.-Nr.: 1871



Roucoulons Nussaroma

[Ruhkulong] Franche-Comté (125 g / 55 %)
Dieser Weichkäse reift **2 Wochen** und wird mit natürlichen Walnussaroma abgerieben. Für Nussallergiker geeignet!

Kuhmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 2506



Roucoulons

[Ruhkulong] Franche-Comté (110 g / 55 %)
Aromatischer Weichkäse mit weiß-roter Rinde. Eine Spezialität aus Kuhmilch in einer verbraucherfreundlichen Größe. **2 Wochen** gereift.

Kuhmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 49-2521



La Baguette

[La Bagett] Frankreich (200 g / 45 %)
Originell und unverwechselbar, in Form und Farbe einem Brötchen ähnlich. Cremige Konsistenz, milder Geschmack. **1 Woche** gereift.

Kuhmilch
mild

Art.-Nr.: 55-1813



Le Brin

[Lö Bräng] Ain (150 g / 50 %)
Zart-cremiger Käseteig umgeben von weiß-roter Schimmelrinde, die den besonderen Geschmack ergibt, **2 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L
aromatisch

Art.-Nr.: 2634



Kleines Format

Le Montagnard

[Lö Montanjar] Vogesen (200 g / 58 %)
Frz. Weichkäse mit weiß-roter Rinde aus den Vogesen. Würzig-cremig, da er aus Bergmilch hergestellt wird.

Kuhmilch -L
aromatisch

Art.-Nr.: 1881



Le Montagnard

[Lö Montanjar] Vogesen (500 g / 59 %)
Zartschmelzender Weichkäse aus Bergmilch der Vogesen in Ostfrankreich hergestellt. Weiß-rote Rinde, kräftig-würziger Geschmack.

Kuhmilch -L
kräftig

Art.-Nr.: 54-1872



Au Bouchon

Périgord (290 g / 63 %)
Jeden guten Wein verschließt man mit einem Korken, um sein Bouquet zu bewahren. So sorgt der Korken im Käse für eine homogene Reifung.

Kuhmilch -L
aromatisch

Art.-Nr.: 55-1864



Cremoulin 3x 350g

[Krehmuläng] Pyrenäen (1,1 kg / 50 %)
Weichkäse mit weiß-roter Rinde, zart-würzig. Ausgereift so cremig, dass er gelöffelt werden muss.

Kuhmilch -L
aromatisch

Art.-Nr.: 55-1866



Le Pie d'Anglois

[Le Pieh Dongloa] Burgund (200 g / 62 %)
Französischer Weichkäse aus dem Burgund. Leichte Rotschmiere und Weißschimmel mit cremiger Konsistenz.

Kuhmilch -L
aromatisch

Art.-Nr.: 1869



Carremembon

[Kareemembon] Franche-Comté (250 g / 55 %)
Ein besonderes Geschmackserlebnis durch das feine Aroma aus der Haute-Saône – eine köstliche Käsespezialität. **10 Tage** gereift.

Kuhmilch -L
aromatisch

Art.-Nr.: 23-1859



TOP

P'Tiou Savoyard

[Pitu Savoia] Hoch Savoien (200 g / 48 %)
Animierende rustikale Verpackung. Trotz Rotschmiere hat er einen angenehmen cremigen Geschmack. **12 Tage** gereift.

Kuhmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 49-1774



Flocon de Savoie

[Flakon dö Savoia] Hoch Savoien (120 g / 45 %)
Cremiger Weichkäse aus dem französischen Savoyen. Mit frischer Alpenmilch hergestellt. Aromatisch im Geschmack. **12 Tage** gereift.

Kuhmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 1772





Weichkäse aus Kuhmilch mit weißem Schimmelrasen



um 1955

Auf Seite 91 haben wir Ihnen den „Eroberungsfeldzug“ der französischen Käse bei deutschen Verbrauchern angekündigt. Hier nun Einzelheiten: Nicht der „Camembert“, der hier auf den beiden Seiten abgebildet ist, war der erste Käse in Deutschland, sondern zuerst der „Petit Pâtre“ (ein 200 g schwerer viereckiger Weißschimmelkäse) sowie der „Caprice des Dieux“ (ein ovaler fetterer Weichkäse mit Weißschimmel, der einen extrem milden Geschmack durch hohen Fettgehalt hatte). Bald kam auch der kleine 100 Grammer in Rechtheckschachtel „Petit Français“ und mit als erster Ziegenkäse der Banon im original Kastanienblatt eingepackt, mit Bastrand festgeschnürt und im 16er Holzkästchen geliefert. Erst etwas später kam ein original Camembert aus der Normandie unter dem Begriff „Coer de Normandie“.



um 1965

Camembert aus Rohmilch

Milch in Bestform (Rohmilch), wenn aus der Normandie, dann AOP.

In manchen Gegenden der Normandie gibt es mehr Milchkühe als Einwohner. Fast ganzjährig im Freien – das milde Meeresklima lässt es zu – widmen sie sich auf von Wallhecken gesäumten Weiden nur dem Einen: Milch zu geben. Und nachdem die Pläne von EG-Bürokraten, die Verwendung von Rohmilch zu untersagen, wohl für immer ad acta gelegt sind, wird es auch in Zukunft allerfeinsten Rohmilch-Käse geben. Gut 50 Millionen „Camemberts“ pro Jahr mit dem Herkunfts-Etikett „Camembert de Normandie AOP“ begründen den Weltruf der Region als Käseproduzent. Nach normannischer Sitte wird kühler Cidre Bouché serviert.



Geschützt seit 1983

Camembert Marie Harel AOP

Normandie (250 g / 45 %) Original Normandie Camembert aus Rohmilch. Nach AOP-Richtlinien mind. 5 x löffelgeschöpft. **5 Wochen** gereift. Kuhrohmilch Art.-Nr. 5348 pikant **Geschützt seit 1996**



Camembert de Normandie AOP

Orne (250 g / 45 %) Original Camembert aus Rohmilch, der mindestens 5x löffelgeschöpft wird. Während der Reifung von **2 Wochen** entwickelt sich der typische Geschmack. Kuhrohmilch Art.-Nr.: 2462 aromatisch **Geschützt seit 1996**



Camembert „Marie Harel“ Beige AOP

[Kamombähr Mar.] Normandie (250 g / 45 %) Nach alter Tradition mit der besten Rohmilch hergestellt. Er wird fünf mal Löffelgeschöpft. **4 Wochen** gereift. Kuhrohmilch Art.-Nr.: 48-2020 aromatisch **Geschützt seit 1996**



Camembert de Normandie Affiné AOP

[Kamombähr dö N] Normandie (250 g / 45 %) Ein geschützter französischer und cremiger Camembert in der traditionellen Spanschachtel; durch die Rohmilch kräftig im Geschmack. Kuhrohmilch Art.-Nr.: 2198 pikant **Geschützt seit 1996**



Camembert Gillot Rohmilch

[Kamombähr] Normandie (150 g / 45 %) Ein typischer französischer Camembert in der traditionellen Spanschachtel; durch die Rohmilch kräftig im Geschmack. **3 Wochen** gereift. Kuhrohmilch Art.-Nr.: 2181 kräftig



Camembert „Graindorge“

Calvados (250 g / 45 %) Vollmundig aromatischer Weichkäse aus der Region Calvados mit einer Weißschimmelrinde. **3 Wochen** gereift. Kuhrohmilch Art.-Nr.: 1663 aromatisch



Camembert „Bertrand“

Normandie (250 g / 45 %) Camembert-ähnlicher Geruch und artypisch im Geschmack mit weicher Konsistenz. Bei fortschreitender Reife braune Rinde. **2 Wochen** gereift. Kuhrohmilch Art.-Nr.: 2179 aromatisch



Camembert „Graindorge“

Calvados (150 g / 45 %) Vollmundig aromatischer Weichkäse aus der Region Calvados mit einer Weißschimmelrinde. **18 Tage** gereift. Kuhrohmilch Art.-Nr.: 1671 aromatisch



Camembert Calvados

[Kalwados] Normandie (250 g / 45 %) **2 Wochen** gereifter Weichkäse mit weißer Schimmelrinde aus dem französischen Department Calvados, typischer Camembert-Geschmack. Kuhrohmilch Art.-Nr.: 2235 aromatisch





Weichkäse aus Kuhmilch mit weißem Schimmelrasen



um 1975

In Deutschland war weitgehend nur der kleine runde 125 g Camembert in den Fettstufen 30 %, 45 % und 50 % (Champignons Camembert) bekannt, sodass die Franzosen mit verschiedenen Fettstufen, Größenformat, Formen, Qualitäten, Bildern ein interessanteres, abwechslungsreiches, aufmerksam starkes Auftreten hatten. Die hier auf beiden Seiten abgebildeten Marken finden Sie im ECC (European Cheese Center) im Bereich der Garderobe. Auch die Käsetheke wurde durch französische Produkte aufgewertet, die nach und nach eindrangen. Begonnen hat dies mit dem inzwischen nicht mehr bekannten „Port Salut“, einem Butterkäse von ca. 1,5 kg Rundform, in Holzkisten geliefert, 2 x 3 Käse übereinander. Pappe war noch nicht sehr bekannt.



1985

Camembert aus pasteurisierter Milch

... generell ohne AOP

Es kommen auch viele Camembert aus der Normandie, die nicht aus Rohmilch hergestellt werden und deshalb das AOP-Zeichen nicht tragen dürfen: Viele Großbetriebe pasteurisieren die Milch und verzichten deshalb bewusst auf das AOP-Merkmal.

Calvados Camembert

Normandie (150 g / 45 %) Löffelgeschöpft mit weißer Schimmelrinde aus dem frz. Département Calvados, typischer Camembert-Geschmack. 1 Woche gereift.

Kuhmilch aromatisch Art.-Nr.: 2257

**Camembert Cœur de Lion**

Normandie (250 g / 45 %) Französischer Weichkäse hergestellt nach der Originalrezeptur „Camembert de Normandie“. 11 Tage gereift.

Kuhmilch mild Art.-Nr.: 1254

**Camembert „Petit Normand“**

Normandie (150 g / 45 %) Camembert in der typischen Spanschachtel mit cremiger Konsistenz und pikantem Geschmack, der 3 Wochen reift.

Kuhmilch pikant Art.-Nr.: 2199

**Le Rustique Camembert**

Normandie (250 g / 45 %) Traditionskäse aus dem Herkunftsland des Camemberts. Eine unvergleichliche Rezeptur mit besonderer Qualität. 11 Tage gereift.

Kuhmilch -L aromatisch Art.-Nr.: 2208

**Camembert Vieux Porch**

Limousin (250 g / 50 %) Camembert aus dem Limousin. 1 Woche gereift, cremige Konsistenz, aromatisch im Geschmack, in der typischen Spanschachtel.

Kuhmilch aromatisch Art.-Nr.: 1751

**Calvados Camembert**

Normandie (250 g / 45 %) Löffelgeschöpft mit weißer Schimmelrinde aus dem französischen Département Calvados, typischer Camembert-Geschmack. 1 Woche gereift.

Kuhmilch aromatisch Art.-Nr.: 2684

**Camembert Vallee**

Normandie (250 g / 45 %) Er begeistert alle Liebhaber von mild schmeckendem Camembert mit dem typischen Aroma der Normandie. 3 Wochen gereift.

Kuhmilch aromatisch Art.-Nr.: 1241

**Camembert Petit Normand**

Normandie (250 g / 45 %) Camembert in der typischen Spanschachtel mit cremiger Konsistenz und pikantem Geschmack, der 3 Wochen reift.

Kuhmilch pikant Art.-Nr.: 2196

**Palet Normand**

Normandie (150 g / 45 %) Ein frz. Weichkäse aus der Normandie mit einem cremigen Teig und einem aromatischen Geschmack. 3 Wochen gereift.

Kuhmilch aromatisch Art.-Nr.: 2194

**Camembert Petit Ofen**

Ile-de-France (150 g / 45 %) Dieser Weichkäse wird im Herzen der Brie-Region Seine & Marne hergestellt. Reift min. 4 Wochen und ist für den Ofen geeignet.

Kuhmilch aromatisch Art.-Nr.: 2585

**Petit Camembert mit Whisky**

Calvados (150 g / 45 %) Das regelmäßige Einreiben des Käses mit Malt Whisky verleiht ihm eine außergewöhnliche fruchtige Note. 2 Wochen gereift.

Kuhmilch pikant Art.-Nr.: 1718

**Palet Normand au Calvados**

Normandie (150 g / 45 %) Ein französischer Weichkäse mit feiner Rotkultur aus der Normandie, der während der Reifung mit Calvados affinert wird. 10 Tage gereift.

Kuhmilch aromatisch Art.-Nr.: 46-2162

**Palet Normand mit Calvados**

Normandie (150 g / 45 %) Der kleine Weichkäse wird mit Calvados veredelt und erhält dadurch seinen einzigartigen Geschmack. 3 Wochen gereift.

Kuhmilch aromatisch Art.-Nr.: 2186

**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 aromatisch Art.-Nr.: 2163





Weichkäse aus Kuhmilch mit weißem Schimmelrasen

Ich bin für einen „Camembert“ zu groß.
Ich bin für einen „Brie“ zu klein.
Deshalb heiße ich „COULOMMIERS“.

Aus Rohmilch



Coulommiers Gillot

[Kulomjee] Normandie (350 g / 45 %)
Der „große Bruder“ des Camembert ist der „kleine Bruder“ des Brie und doch eigenständig. Er reift **7 Wochen**.
Kuhrohmlch **kräftig** Art.-Nr.: 1233



Coulommiers Rouzaire

Ile-de-France (400 g / 45 %)
Der Coulommiers wird im Herzen der Brie-Region Seine & Marne hergestellt und reift dort mindestens **6 Wochen**.
Kuhrohmlch **aromatisch** Art.-Nr.: 49-2586



Coulommiers Paille

Calvados (380 g / 45 %)
Weichkäse aus Kuhrohmlch. **3 Wochen** gereift. Der Käse reift auf natürlichem Stroh und behält die Unterlage in der Verpackung.
Kuhrohmlch **aromatisch** Art.-Nr.: 2445



Coulommiers Excellence

[Kulomjee] Lorraine (500 g / 45 %)
Handgeschöpft, **5 Wochen** gereift. Er wird alle 2 Tage händisch gewendet. Typisches Brie-Aroma, aber leichterer Geschmack.
Kuhrohmlch **aromatisch** Art.-Nr.: 48-6776



Coulommiers Tradition

[Kulomjee] Seine et Marne (400 g / 45 %)
Briekäse mit blässgelbem Teig, der am besten im halbgereiftem Zustand schmeckt. Dazu passt ein Burgunder. **4 Wochen** gereift.
Kuhrohmlch **mild** Art.-Nr.: 2871

Aus pasteurisierter Milch



Coulommiers Cœur de Lion

[Kulomjee Kör] Normandie (350 g / 50 %)
Sein unverfälschter cremiger Geschmack und der zarte Schmelz begeistern die ganze Familie. **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch **aromatisch** Art.-Nr.: 64-1244

Auf Stroh



Coulommiers auf Stroh

Ile de France (350 g / 45 %) (Kulomjee)
Französischer Weichkäse, der in Stroh eingewickelt wird. Aromatisch im Geschmack und sehr dekorativ auf einer Käseplatte. **3 Wochen** gereift.
Kuhmilch **aromatisch** Art.-Nr.: 49-1234



Bio Brie De Meaux AOP

Grand Est (2,8 kg 45 %) (Brie dö Moh)
Mit dem Löffel geschöpft, auf Binsenmatten abgetropft und mit Salz eingerieben, reift dieser Weichkäse mindestens **4 Wochen**.
Kuhrohmlch **aromatisch** Art.-Nr. 08 - 1961
Geschützt seit 1996

Der echte **Brie de Meaux** darf nur in einem streng begrenzten Gebiet nach genau festgelegten Kriterien hergestellt werden. Es darf nur Rohmilch verwendet und nur in runden Torten produziert werden. Die Rinde ist nach ca. 15 Tagen Reifung mit weißem Oberflächenschimmel bedeckt. Nach ca. 20 Tagen beginnt sie gelblich bis hellbraun zu werden und je nach der weiteren Reifezeit dunkelt sie bis braun. Ein guter Brie de Meaux reift mindestens einen Monat in den feuchten Kellern, bis seine Oberfläche unregelmäßig geworden ist. Dann erst ist er richtig. Die Kenner essen bei diesem köstlichen Produkt natürlich die Rinde nicht mit. Sie dient nur dem Schutz während der Reifung und des Transports.

Geschützt seit 1986



Brie de Meaux Original AOP

Lothringen (3,0 kg / 45 %)
Geschützter Rohmilchweichkäse aus dem Elsass. Wird halb gereift geliefert. Mit zunehmender Reifung nimmt Geschmack zu. Mindestens **4 Wochen** gereift.
Kuhrohmlch **-L pikant** Art.-Nr.: 65-2139
Geschützt seit 1996



Brie de Meaux AOP

[Brie dö Moh] Ile-de-France (2,8 kg / 45 %)
Mit „pelle a brie“ (flache Schöpfkelle) handgeschöpft. Voller, konzentrierter Geschmack, schmeckt gereift am besten. **4 Wochen** gereift.
Kuhrohmlch **pikant** Art.-Nr.: 65-2886
Geschützt seit 1996

1/2 gereift

Brie de Meaux

Frankreich (3,0 kg / 45 %)
Mit „pelle a brie“ handgeschöpft, voller konzentrierter Geschmack, schmeckt gereift am besten. **5 Wochen** gereift.
Kuhrohmlch **-L pikant** Art.-Nr.: 65-2877
Geschützt seit 1996

1/4 Laib

Brie de Meaux AOP 1/4 Laib

[Brie dö Moh] Ile-de-France (750 g / 45 %)
Brie de Meaux „Extra“, ein klassischer Käse für eine Käseplatte, der speziell ausgesucht wurde. Halb gereift verkaufen! **5 Wochen** gereift.
Kuhrohmlch **pikant** Art.-Nr.: 65-2887
Geschützt seit 1996

Brie de Meaux AOP 1/4 Laib

Ile-de-France (750 g / 45 %)
Erst verkaufen, wenn er halb gereift ist. Auf die innere Qualität kommt an. Speziell handgeschöpft, voller Geruch. **4 Wochen** gereift.
Kuhrohmlch **pikant** Art.-Nr.: 65-4267
Geschützt seit 1996

gefüllt

Brie de Meaux mit Senf 1/4 Laib

[Brie dö Moh] Ile de France (950 g / 50 %)
Wenn zu 1/3 gereift, wird er mit einer Schicht aus Senf und Sahne gefüllt. In weiteren **3 Wochen** zieht der Senf ein.
Kuhrohmlch **pikant** Art.-Nr.: 67-4370

Brie Duo Royal Trüffel 1/4 Laib

[Brie dö Moh] Lorraine (950 g / 50 %)
Der handgeschöpfte Brie de Meaux wird mit Schmelzkäse und Trüffeln aus dem Périgord gefüllt und reift noch **10 Tage**.
Kuhrohmlch **aromatisch** Art.-Nr.: 67-2423



Weichkäse aus Kuhmilch mit weißem Schimmelrasen

Der klassische französische **Torten-Brie**
Der Brie ist nicht weiter erklärungsbedürftig.

1 kg Torte, 50 bzw. 60 %

**Brie Minitorte „Paturages“**

Frankreich (1,0 kg / 50 %)
Der kleine, sahnig-milde Brie als Minitorte ist „handlicher“ als die normal großen Brie-Torten. **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L
mild

Art.-Nr.: 65-1829

**Brie Minitorte „Paturages“**

Frankreich (1,0 kg / 60 %)
Der kleine, sahnig-milde Brie als Minitorte. Sie ist handlicher als die normale große Brie-Torte. **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L
mild

Art.-Nr.: 65-1830

traditionell 3 kg, 50 bzw. 60%

**Torten-Brie „Belle Laitiere“**

Lothringen (3,0 kg / 50 %)
Der klassische Weichkäse in Tortenform. Leckerer mild-sahniger Geschmack. **10 Tage** gereift.
Kuhmilch -L
mild

Art.-Nr.: 65-1291

**Brie Torte 60%**

Frankreich (3,0 kg / 60 %)
Gegenüber dem normalen Brie (50%) ist er cremiger durch seinen höheren Fettgehalt. **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L
mild

Art.-Nr.: 65-1276

gefüllt

**Brie Duo mit Trüffel**

Frankreich (1,3 kg / 55 %)
Französische Brie-Spezialität mit einer Schmelzkäse-Füllung, die mit aromatischen Trüffeln verfeinert wurde. **1 Woche** gereift.
Kuhmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 67-2135

**Brie Duo Cranberry**

Lothringen (1,3 kg / 55 %)
Französische Brie-Spezialität mit einer Schmelzkäse-Füllung, die mit Cranberries verfeinert wurde. **1 Woche** gereift.
Kuhmilch
pikant

Art.-Nr.: 67-2134

**Brie Duo Kräuter**

Lothringen (1,3 kg / 55 %)
Frz. Brie-Spezialität mit einer Doppelrahm-Füllung, die mit frischen Kräutern verfeinert wurde. **1 Woche** gereift.
Kuhmilch
pikant

Art.-Nr.: 67-2130

**Brie Grand Marnier**

Ile de France (1,5 kg / 50 %)
Weichkäse mit Grand Marnier, einem typisch französischen Bitterorangen-Likör, und Crème Fraîche gefüllt. **4 Wochen** gereift.
Kuhmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 58-2204

**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
aromatisch

Art.-Nr.: 08-2106

1 kg Tortenform

**Brie „Paturages“ Comtois**

Saone Tal (500 g / 60 %)
Handlicher Weichkäse mit Weißschimmel in Zylinderform. Geschmeidiger Teig, auch als 1 kg-Minitorte erhältlich. **1 Woche** gereift.
Kuhmilch
mild

Art.-Nr.: 65-1847

**Le Grand Rustique Brie**

[Le Gron Rüstik] Normandie (1,0 kg / 45 %)
Le Rustique ist fein, würzig und rustikal. Hier in einer runden Tortenform mit unverwechselbarem Geschmack. **11 Tage** gereift.
Kuhmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 48-2210

**Calvados Maxi**

[Kalwadoss] Normandie (1,0 kg / 45 %)
Camembert für die Bedingungstheke! Die Normandie ist für beste Camemberts bekannt, denn dort wurden sie erfunden. **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 48-2654

aus Rohmilch

**Petit Normand Torte**

[pöti normong] Normandie (1,0 kg / 45 %)
Camembert-ähnlicher Weichkäse. Geruch und Geschmack sind arttypisch. Mit fortgeschrittener Reifung braune Rinde und Kanten. **2 Wochen** gereift.
Kuhrohmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 48-2175

**Galette de Fromi**

[Galät] Vogesen (1,0 kg / 45 %)
Rohmilchbrie mit leicht-herben, nussigen Geschmack aus den Vogesen. Schöne Aufmachung. **4 Wochen** gereift.
Kuhrohmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 48-2558

**Camembert Marie Harel**

Frankreich (1,1 kg / 45 %)
Traditionell aus Kuhrohmilch hergestellt, dadurch erhält er sein volles Aroma. Je gereifter desto pikanter im Geschmack.
Kuhrohmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 64-1097

**Normanville**

Normandie (1,0 kg / 45 %)
Vollmundig aromatischer Weichkäse aus der Normandie mit einer Weißschimmelrinde. Mindestens **2 Wochen** gereift.
Kuhrohmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 48-1661

**Fougeru Extra**

[Fuschärü] Seine et Marne (700 g / 45 %)
Weichkäse mit weißer Schimmelrinde und Farnblatt-Verzierung. **4 Wochen** gereift, leicht würziger Geschmack.
Kuhrohmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 54-2155

**Brie de Melun AOP**

Ile de France (1,5 kg / 45 %)
Er ist kleiner als der Brie de Meau, hat aber den stärker ausgeprägten Geschmack und Geruch, kräftig-herb.
Kuhrohmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 65-5988
Geschützt seit 1996



Weichkäse aus Kuhmilch mit weißem Schimmelrasen

ca. 1 kg Brotform



Brie la Brique Cantorel

[Brie la Brick Kant.] Auvergne (1,0 kg / 50 %)
Ein in Brot-Form gereifter Weichkäse mit einem leichten Nuss-Geschmack, der für „schnelle Brötchen“ sehr geeignet ist. **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 48-1896



Brique de Brie

[Brick de Bri] Frankreich (900 g / 60 %)
Ein cremiger Weichkäse in Form eines Ziegelsteins (frz. Brique) mit einer weißen Rinde. Angenehm milder Geschmack. **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 49-1644



Lingot d'Argental

[Linio Darschont.] Burgund (1,0 kg / 60 %)
Weichkäse mit weißer Schimmelrinde. Je reifer er wird, desto cremiger ist er. Mild-aromatisch. **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 48-2675



La Buche du Pilat

[La Büsch dü Pila] Frankreich (1,0 kg / 48 %)
Ein neuer Weichkäse, der nur **1 Woche** reift. Sehr feine Konsistenz von weißem Edelschimmel umgeben.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 48-2734

2 kg, die „Fromager d’Affinois“



Fromager d’Affinois

[From. Daffinoa] Burgund (2,0 kg / 60 %)
Weichkäse mit essbarer Weißschimmelrinde, der **2 Wochen** reift. Der Geschmack ist frisch, mild und cremig.
Kuhmilch -L
mild Art.-Nr.: 48-2644



Fromager d’Affinois mit Trüffel

[From. Daffinoa] Burgund (2,0 kg / 60 %)
Weichkäse mit weißem Edelpilzflora. Er wird mit feinsten schwarzem Périgord-Trüffel verfeinert, edel und exklusiv. **9 Tage** gereift.
Kuhmilch -L
aromatisch Art.-Nr.: 58-2661



Fromager d’Affinois Paprika/Chili

[From. Daffinoa] Burgund (2,0 kg / 60 %)
Milder Fromager d’Affinois vereint mit kräftigem Aroma von roter Paprika und Chili, bringt Schwung auf Ihre Käseplatte. **13 Tage** gereift.
Kuhmilch
pikant Art.-Nr.: 58-2535



Fromager d’Affinois mit Kräutern

[From. Daffinoa] Burgund (2,0 kg / 60 %)
Weichkäse mit Weißschimmelrinde. Er wird mit Kräutern und Knoblauch verfeinert und reift mindestens **2 Wochen**.
Kuhmilch -L
aromatisch Art.-Nr.: 58-2494



Fromager d’Affinois Bleu

[From. Daffinoa] Burgund (2,0 kg / 71 %)
Außergewöhnlich cremige Weichkäsetorte mit Blauschimmelkulturen und einer weißen Edelpilzflora. Reich an gesundem Calcium und Eiweiß.
Kuhmilch -L
mild Art.-Nr.: 50-2641

lose für Thekenbedienung



Pavé d’Affinois Theke

[Paw Daffinoa] Loiretal (150 g / 48 %)
Der weiße Flaum-Mantel verbirgt einen tollen Geschmack mit originellem Aroma. **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 49-2643

große Formate

Er sollte überall zu finden sein!



Camembert Gran Cantorel

[Grong Kangtorel] Auvergne (2,2 kg / 60 %)
Weichkäsespezialität aus frischer Bergmilch traditionell hergestellt, die **eine Woche** im Bergklima reift.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 64-1835



Crèmeux d’Argental

[Kremö Darsch.] Burgund (2,0 kg / 60 %)
Diese Französische Weichkäse-Spezialität reift **2 Wochen** und wird dadurch sehr geschmeidig. Streichfähig und sehr cremig.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 48-2664



Vacherousse d’Argental

[Wascherus Dars.] Burgund (2,0 kg / 60 %)
Feiner, cremiger Weichkäse. Die Rinde wird mit Salzwasser gewaschen. Während **2-wöchiger** Reifung entwickelt er den Weißschimmel.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 48-6704



St. André Weinbergkäse

Normandie (2,0 kg / 60 %)
Frischer, mild-säuerlicher Weinbergkäse mit einer feinen weißen Rinde und einer unübertroffenen Sahnnigkeit. **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 48-4758



Supreme

Vogesen (1,9 kg / 60 %)
Französischer Weichkäse aus den Vogesen mit Weißschimmelrinde. Sahmig-milder Geschmack und zartes Herz.
Kuhmilch -L
mild Art.-Nr.: 48-1865



Géramont

[Jeramong] Vogesen (1,9 kg / 60 %)
Mit Milch von den Kühen der grünen Weiden der Vogesen hergestellt mit einem leckeren mild-sahnigen Geschmack.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 48-1429



Péyrigoux

[Päriguh] Périgord (1,6 kg / 60 %)
Aus dem Perigord mit weißer Rinde und frischem Kern, extrem cremig, wenn ausgereift. Besonderheit: die Kranzform.
Kuhmilch -L
mild Art.-Nr.: 54-1867





Weichkäse aus Kuhmilch mit weißem Schimmelrasen

Kleine Form

**Pavé d'Affinois 60 %**

[Pawe Daffinoa] Ain (150 g / 60 %)
Die ideale Harmonie aus sahnig-zarter Konsistenz und frischem Geschmack, handgeschöpft. **2 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L

mild

Art.-Nr.: 2645

**Pavé d'Affinois 25 %**

[Pawe Daffinoa] Loire (150 g / 25 %)
Weniger Fett als der Pave (Art.Nr.: 2693), gleicher Geschmack und mehr Eiweiß. Die „leichtere“ Variante, **2 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L

mild

Art.-Nr.: 2626

**Leffond**

[Löffong] Haute Saone (125 g / 50 %)
Weichkäse aus Mittelfrankreich nach Klosterrezepten handgefertigt, im Ganzen oder geteilt zu verkaufen. **8 Tage** gereift.

Kuhmilch

mild

Art.-Nr.: 1818

**Cœur de Bray Neufchatel AOP**

Seine-Maritime (200 g / 45 %)
Weichkäse in Herzform mit einem je nach Reife quarkigen bis weichen Kern. Nicht nur zum Valentinstag ein Liebesbeweis. **10 Tage** gereift.

Kuhmilch

Art.-Nr.: 3021

aromatisch

Geschützt seit 1996**Le Paille**

[Lö Pahjeh] Burgund (185 g / 62 %)
Eine traditionelle Spezialität aus dem Burgund. Besondere Kombination aus cremigem Rand und quarkig-frischem Kern.

Kuhmilch -L

aromatisch

Art.-Nr.: 1843

Chaource AOP

[Schaa-uhrs]
Champagne

(50 %)

Chaource ist ein französischer Weichkäse aus leicht gesalzener Kuhmilch – so frisch wie Pulverschnee aufgrund seiner luftigen Cremigkeit. Er schmeckt mild-säuerlich, wenn er noch frisch ist, und aromatisch nach einer 4-wöchigen Reifezeit. Die Konsistenz ist weich und die Rinde weiß. In der Region Champagne-Ardennes wurde ein Käsemuseum eröffnet. Das „Musée du fromage“ in Chaource beschäftigt sich mit der Geschichte und Eigenart der Käseproduktion. Im Mittelpunkt steht dort die lokale Spezialität „Chaource“ ein dicker Camembert. Eine Käseprobe ist im Eintrittspreis von 5,00 Euro eingeschlossen. Das Museum ist täglich, außer dienstags, von 9 – 12 Uhr und von 14 – 18 Uhr geöffnet.

**Geschützt seit 1970**

aus pasteurisierter Milch

**Chaource AOP**

[Scha-urs] Aube (250 g / 50 %)
Schöne weiße Schimmelrinde, aromatischer, salziger Geschmack. Benannt nach dem Ort Chaource in Aube. **2 Wochen** gereift.

Kuhmilch

Art.-Nr.: 2171

aromatisch

Geschützt seit 1996**Chaource AOP Holzschachtel**

[Scha-urs] Aube (500 g / 50 %)
Weichkäse aus Kuhmilch. Schöne weiße Schimmelrinde, aromatischer salziger Geschmack. Benannt nach dem Ort Chaource in Aube.

Kuhmilch

Art.-Nr.: 49-2191

aromatisch

Geschützt seit 1996

aus Rohmilch

**Chaource AOP**

[Scha-urs] Champagne (250 g / 48 %)
Zergeht wie frischer Pulverschnee auf der Zunge. Mild säuerlich wenn frisch, je reifer desto aromatischer, mindestens **2 Wochen** gereift.

Kuhrohmilch

Art.-Nr.: 2597

aromatisch

Geschützt seit 1996**Chaource Fromi AOP**

[Scha-urs] Champagne (500 g / 48 %)
Zergeht wie Pulverschnee auf der Zunge. Leicht säuerlich, wenn er noch frisch ist, aber aromatisch, wenn durchgereift. **2 Wochen** gereift.

Kuhrohmilch

Art.-Nr.: 49-2635

aromatisch

GeschütztP seit 1996

für den Ofen

**Bois Blond in Holzschale**

[Boa Blong] Franche-Comté (230 g / 55 %)
Weichkäse in Holzschachtel. Perfekt geeignet, um ihn im Ofen zu backen und mit Brot oder Gemüsesticks zu genießen.

Kuhmilch

aromatisch

Art.-Nr.: 1849

BBQ-Camembert

Normandie (250 g / 45 %)
Ein Camembert aus der Normandie perfekt für den Grill. Die Milch stammt aus der Region Basse. Mit beiliegender Gewürzmischung.

Kuhmilch

aromatisch

Art.-Nr.: 2180

**Camembert Petit Ofen**

Ile-de-France (150 g / 45 %)
Dieser Weichkäse wird im Herzen der Brie-Region Seine & Marne hergestellt. Reift min. **4 Wochen** und ist für den Ofen geeignet.

Kuhmilch

aromatisch

Art.-Nr.: 2585





Weichkäse aus Kuhmilch mit weißem Schimmelrasen



Ortolan Trüffel

[Ortolog] *Burgund* (135 g / 55 %)
 Cremige Weichkäsezubereitung mit einer weißen Edelpilzflora und einer Schicht edler, italienischer Sommertrüffel. **8 Tage** gereift.
 Kuhmilch
 aromatisch Art.-Nr.: 2540



Ortolan

[Ortolog] *Haute-Saone* (250 g / 55 %)
 Zart-cremige Konsistenz, besonders mild und milchig. Benannt nach der Vogelart „Ortolan“ (Gartenammer). **8 Tage** gereift.
 Kuhmilch
 mild Art.-Nr.: 2522



Gaperon „Frisch“

[Gaprong] *Auvergne* (250 g / 52 %)
 Mit frischem Knoblauch als Weichkäse produziert. Geschmeidiger als normal, daher nur mit der Harfe zu schneiden. **1 Tag** gereift.
 Kuhmilch
 pikant Art.-Nr.: 59-2441



Petit Grey

[Pöti Greij] *Hoch Savoien* (125 g / 55 %)
 Mit Kuhmilch aus der Haute-Saone hergestellt und in Pflanzenkohle gewendet, so erhält er sein aschiges Äußeres. **2 Wochen** gereift.
 Kuhmilch
 aromatisch Art.-Nr.: 46-2508

Vacherin Mont d'Or AOP

Vacherin Mont d'Or AOP

[Wascheräng] *Frankreich* (2,5 kg / 45 %)

Wird nur von September bis März hergestellt

Das 1463 m hohe Massiv Mont d'Or liegt dicht an der Grenze zur Schweiz. Franzosen und Schweizer nahmen gleichermaßen für sich in Anspruch, diesen Käse erfunden zu haben. In den Käsegeschäften nennt man den Mont d'Or schlicht Vacherin. Er reift in Spanholzsachteln. Der Käse ist mit einem Streifen Tannenrinde umwickelt, deren Duft den Teig durchdringt und ihm ein unverwechselbares Aroma verleiht. Der Teig lässt sich auf Brot streichen. Er muss drei Wochen reifen. Danach bildet sich die wellige Oberfläche. Während der Reifung liegt der Käse auf einem Tannenholzbrett; er wird gewendet und mit Salzlake abgerieben. Ein ähnlicher Käse kommt ganzjährig aus Spanien: der „La Serena“, welchen Sie auf Seite 69 finden.



Info: Den Vacherin Mont d'Or AOP aus der Schweiz finden Sie auf Seite 118. (Nicht zu verwechseln mit Vacherin Fribourgeois AOP auf Seite 120)

Geschützt seit 1981

Vacherin Mont d'Or AOP

[Wascheräng Mo.] *Frankreich* (2,5 kg / 45 %)
 Von **September bis März** lieferbar. Reift im Fichtenholzing in einer Holzschachtel. Unvergleichbarer Geschmack. **3 Wochen** gereift.
 Kuhrohmlch
 pikant Art.-Nr.: 57-4041
Geschützt seit 1996



Vacherin de Joux AOP

[Wascheräng Mon] *Frankreich* (360 g / 45 %)
 Von **August bis März** lieferbar. Reift im Fichtenholzing und einer Holzschachtel. Unvergleichbarer Geschmack. **3 Wochen** gereift.
 Kuhrohmlch
 pikant Art.-Nr.: 57-4040
Geschützt seit 1996



Vacherin Mont d'Or AOP

[Wascheräng] *Franche Comté* (2,4 kg / 45 %)
 AOP-Produktion von **August bis März**. Wellige Rinde ist normal, flüssig-cremiger Teig, Schnittfläche abdecken. **3 Wochen** gereift.
 Kuhrohmlch
 pikant Art.-Nr.: 56-2725
Geschützt seit 1996



Vacherin AOP + Wein

Franche Comte (360 g / 50 %)
 Von **September bis März** lieferbar. Wird auch „Boite Chaude“ genannt... (Boat Schod/Warme Schachtel). Und eine Flasche 4cl Jura-Wein.
 Kuhrohmlch
 pikant Art.-Nr.: 57-2512
Geschützt seit 1996



Rinde vor der Reifung mit Alkohol behandelt

Chablis Chalacey

[Schabli Schalasä] *Haute-Marne* (200 g / 53 %)
 Mit weißen Burgunder-Wein verfeinert. Im frischen Zustand fein und mild. Mit fortgeschrittener Reifung sahnig und kräftig. **2 Wochen** gereift.
 Kuhmilch
 aromatisch Art.-Nr.: 55-2883



Chablis

[Schabli] *Haute-Marne* (200 g / 50 %)
 Während der Reifung wird er mit Chablis-Wein abgewaschen, was ihm den vollmundigen und aromatischen Geschmack verleiht. **3 Wochen** gereift.
 Kuhmilch
 aromatisch Art.-Nr.: 57-1839



Fin Briard Grand Marnier

[Feng Briar] *Seine et Marne* (310 g / 50 %)
 Camembert mit Grand Marnier, einem typisch französischen Bitterorangen-Likör, und Crème Fraîche gefüllt. **4 Wochen** gereift.
 Kuhmilch
 pikant Art.-Nr.: 59-2166



Petit Camembert mit Whisky

[Pöti Kamombähr] *Calvados* (150 g / 45 %)
 Das regelmäßige Einreiben des Käses mit Malt Whisky verleiht ihm eine außergewöhnliche fruchtige Note. **2 Wochen** gereift.
 Kuhmilch
 pikant Art.-Nr.: 1718



Camembert mit Calvados paniert

Normandie (150 g / 45 %)
 Weichkäse mit Schimmelrinde. Mit Calvados (Schnaps aus der Normandie) verfeinert und in Paniermehl gerollt. **4 Wochen** gereift.
 Kuhmilch
 pikant Art.-Nr.: 59-3181



Camembert mit Cidre

[Kamombähr Sidre] *Frankreich* (240 g / 45 %)
 Weichkäse mit dem feinen Apfelgeschmack des Cidre. Cremiger Teig und eine feine Süße. **3 Wochen** gereift.
 Kuhmilch
 aromatisch Art.-Nr.: 6156



Petit Soumaintrain IGP

[Pöti Sumänträn] *Burgund* (200 g / 50 %)
 Der Käse wird 2 – 3 Mal in der Woche mit Salzwasser und Marc de Bourgogne abgewaschen; dadurch erhält er seinen besonderen Charakter. **4 Wochen** gereift.
 Kuhmilch
 pikant Art.-Nr.: 59-1673
Geschützt seit 2016



Palet Normand mit Calvados

[Paleh Norman] *Normandie* (150 g / 45 %)
 Der kleine Weichkäse wird mit Calvados veredelt und erhält dadurch seinen einzigartigen Geschmack. **3 Wochen** gereift.
 Kuhmilch
 aromatisch Art.-Nr.: 2186





Zum Schluss wird es richtig „fett“.
Aber keine Angst, absolut ist der Fettgehalt nicht so hoch.
Siehe Seite 36 (unter „Fett“).

Frankreich



Double-/Triple-Crème

Was ist „Triple-Crème“?

Dreifachrahm (Triple Crème) und Doppelrahm (Double Crème) sind Bezeichnungen aus dem französischen Raum. Sie werden bei Käse mit besonders hohem Fettgehalt verwendet. Für die Herstellung wird die Milch mit Rahm angereichert. Als Triple Crème darf man nur Produkte bezeichnen deren Fettgehalt über 75 % i. Tr. liegt. Sehr viel „höher“ geht es nicht, denn bei 84 % hat man Butter. Doppelrahm liegt bei

60 – 74 %. Die Käse werden wegen ihres feinen, cremigen Geschmacks geschätzt, der mitunter säuerlich ist. In der Regel haben sie keine Rinde oder nur einen feinen Schimmelrasen. Die Reifezeit ist kurz, liegt der Käse länger, sollte die Rinde, die einen Amoniakgeschmack annimmt, abgeschnitten werden.

große Formate

Petit Gres Champenois



Elsass (150 g / 72 %)
Der „weiße“ Bruder vom Gres des Vosges. Geschmeidiger Teig, sahnig, leicht säuerlicher Geschmack, **14 Tage** gereift.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 3019

Saint Angel Blue



Loiretal (780 g / 71 %)
Dieser Weichkäse ist außergewöhnlich cremig, fein und zart im Geschmack und hat eine geschmeidige Textur. **11 Tage** gereift.
Kuhmilch -L
mild Art.-Nr.: 50-2616

Délice d'Argental



Burgund (1,0 kg / 75 %)
Diese Triple-Crème-Spezialität ist typisch für das Burgund, und durch die Zugabe von Creme Fraiche ist er sehr mild. **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 48-1903

Délice Cremiers



Vendée (1,0 kg 75 %)
Reife kommt er für weitere **2 Wochen** in die Holzschachtel. Sahnig, cremig im Geschmack..
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr. 48- 1051

Délice d'Argental Kräuter



Burgund (500 g / 72 %)
Der „Triple-Crème-Käse“ wird in Knoblauch und feine Kräuter gehüllt. Er reift **2 Wochen** unter einer Käseglocke.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 58-6124

Le Vignoble



Frankreich (1,5 kg / 72 %)
Frisch-sahniger Triple-Crème-Weichkäse mit weißer und feiner Rinde. Schnittfest! Die Abdeckhaube schützt den Käse. **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 48-4759

Délice Bourgogne



Vendée (1,8 kg / 75 %)
Diese Triple-Crème-Spezialität ist typisch für das Burgund. Durch die Zugabe von Creme fraiche ist er sehr sahnig. **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 48-2879

Délice Kräuter (Herbes)



Bourgogne-Comté (500 g / 72 %)
Französischer Weichkäse mit Kräutern und Knoblauch aromatisiert. Er ist handgeschöpft und sahnig im Geschmack.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 73-2656

Délice Cranberry



Burgund (650 g / 50 %)
Handgeschöpfter cremig-milder Frischkäse ergänzt mit leicht säuerlichen Cranberries, die den Geschmack abrunden.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 76-2792

Délice Papaya



Vendée (650 g / 72 %)
Der sahnige Brillat Savarin mit einem Papaya-Mantel – eine frische und zugleich süße Leckerei. **13 Wochen** gereift.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 76-1070

Délice Senf (Moutarde)



Côte d'Or (500 g / 70 %)
Milder, reichhaltiger Frischkäse. Mit scharfem Senf entsteht ein einmaliges Geschmackserlebnis.
Kuhmilch
pikant Art.-Nr.: 73-1195

St. Patrick



Saonne et Loire (2,5 kg / 72 %)
Mild und sahnig wenn er frisch ist. Wenn er gereift ist, hat er eine weiße Schimmelrinde und schmeckt kräftiger.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 64-6164

Pierre Robert



Champagne (500 g / 75 %)
Die braun-weiße Rinde ist normal und essbar. Handgeschöpft, schonend produziert und **3 Wochen** im Keller gelagert.
Kuhrohnmilch
mild Art.-Nr.: 49-2514

Saint Angel



Loire (780 g / 71 %)
Weichkäse mit einer weißen Edelschimmelrinde. Fein, zarter Geschmack. Eine geschmeidige Textur, die auf der Zunge zergeht. **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 48-2606

Brillat Savarin Natur



Burgund (500 g / 72 %)
Erfunden vom frz. Käsepapst Androuet, benannt nach dem Feinschmecker Brillat Savarin. Handgeschöpft, cremiger Geschmack.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 49-2655

kleine Formate

Petit Délice d'Argental



Burgund (180 g / 75 %)
Kleiner Weinbergkäse aus dem Burgund, der mit Creme Fraiche angereichert wird – eine Triple-Crème-Spezialität. **1 Woche** gereift.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 2151

Délice Bourgogne



Vendée (200 g / 72 %)
Diese Triple-Crème-Spezialität ist typisch für das Burgund. Durch die Zugabe von Creme fraiche sehr sahnig. **1 Woche** gereift.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 20-1993

Baraka



Burgund (200 g / 70 %)
Baraka ist arabisch und heißt „Segen“. Weichkäsespezialität aus dem Burgund. Cremig mit mild-sahnigem Geschmack. **1 Woche** gereift.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 2774

Pierre Robert



Champagne (100 g / 75 %)
Die essbare braun-weiße Rinde ist hier normal. Er wird schonend produziert und **3 Wochen** im Keller gelagert.
Kuhrohnmilch
aromatisch Art.-Nr.: 1133

Le Vignoble Petit



Champagne (200 g / 72 %)
Frisch-sahniger Triple-Crème-Weichkäse mit weißem Schimmelflor. Handgeschöpfter vollmundiger Weinbergkäse. **10 Tage** gereift.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 1660

Tripel Crème Germain



Haute-Marne (180 g / 75 %)
Die Milch wird bei der Herstellung mit Sahne angereichert, so wird der Käseteig geschmeidig. Schmeckt angenehm mild. **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L
mild Art.-Nr.: 2549

Boursault



Pays de Loire (200 g / 76 %)
Weichkäse mit Creme Fraiche verfeinert. Vollmundig im Geschmack mit zartschmelzender Cremigkeit.
Kuhmilch -L
mild Art.-Nr.: 30-1862

Le Rustique Crémerin Moselle



Lothringen (200 g / 60 %)
Cremiger Teig durch Verwendung von Milch und Crème Fraiche. Der Käse reift in einem Ring aus Fichtenholz. **9 Tage** gereift.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 2206

Saint Just



Auvergne (180 g / 70 %)
Zartschmelzender Weichkäse mit feiner weiß-gelber Weißschimmelrinde. Cremig-sahniger Geschmack. Reift **8 Tage**.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 1913



Moser Fette Berta (150g / 75 %) (siehe Seite 133) ist jedem frz. Triple Crème ebenbürtig





Weichkäse aus Kuhmilch mit blauem Schimmel



Rochebaron

[Röschbarong] Auvergne (600 g / 55 %) Weichkäse-Spezialität mit Blauschimmel und essbarer Asche-Rinde, überraschend cremig und aromatisch.

Kuhmilch -L
aromatisch

Art.-Nr.: 50-1873



Saint Agur

[Sent Agür] Pyrenäen (2,3 kg / 60 %) Cremiger Edelpilzkäse mit charakteristischeckiger Form und mit einem fruchtig-komplexen Aroma.

Kuhmilch -L
aromatisch

Art.-Nr.: 50-1016



Bleu Cremeux Saint Flour

Cantal (2,5 kg / 60 %) Edelpilzkäse mit würzigem Aroma. Hellgelber Teig mit blaugrauer Maserung und zart schmelzender Textur. 2 Monate gereift.

Kuhmilch
kräftig

Art.-Nr.: 50-2412



Bresse Bleu

[Bress Blö] Bresse (2,0 kg / 71 %) Weichkäse mit Blauschimmel. Leicht cremiger Geschmack mit dezenten Edelpilznuancen. Weiße, schmelzende Textur.

Kuhmilch -L
aromatisch

Art.-Nr.: 50-1470



Saint Angel Blue

[Sent Onschel blö] Loiretal (780 g / 71 %) Dieser Weichkäse ist außergewöhnlich cremig, fein und zart im Geschmack und hat eine geschmeidige Textur. 11 Tage gereift.

Kuhmilch -L
mild

Art.-Nr.: 50-2616



Fromage d'Affinois Bleu

[From. Daffinoa] Burgund (2,0 kg / 71 %) Außergewöhnlich cremige Weichkäseorte mit Blauschimmelkulturen und einer weißen Edelpilzflora. Reich an gesundem Calcium und Eiweiß.

Kuhmilch -L
mild

Art.-Nr.: 50-2641

Frischkäse aus Kuhmilch



Le Roule mit Kräutern

[Lö Ruhl] Vogesen (950 g / 65 %) Französischer Frischkäse mit Kräutern und Knoblauch verfeinert. Die klassische Kräuterrolle im kleinen Format.

Kuhmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 75-1837



Cantadou mit Meerrettich

Frankreich (1,3 kg / 70 %) Französische Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch mit Meerrettich verfeinert, sehr pikanter Geschmack.

Kuhmilch
pikant

Art.-Nr.: 73-0062



Le Roule Cranberry

Lothringen (900 g / 65 %) Frz. Frischkäse leicht gesüßt. Mit den herb-sauren Cranberries ergibt sich ein fruchtiges Aroma und eine zarte Textur.

Kuhmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 76-2737



Cantadou mit Kräutern

Frankreich (1,3 kg / 70 %) Französische Frischkäse-Zubereitung aus Kuhmilch mit Knoblauch und Kräutern, sehr aromatisch.

Kuhmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 73-0060



Le Roule Ananas

Vogesen (900 g / 65 %) Französischer Frischkäse mit Ananas verfeinert - die klassische Rolle mit einer exotischen Zutat veredelt.

Kuhmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 76-2740



Delice de Pommard

[Delies dö Pomar] Burgund (200 g / 72 %) „Die Wonne des Pommard“. Edle Frischkäse-Veredelung mit Dijon-Senfkörnern. Der Bruch tropft im Tuch ab, dadurch entsteht die Feigenform.

Kuhmilch
pikant

Art.-Nr.: 75-1976

Schmelzkäse



Nuss-Rolle

Saone et Loire (1,0 kg / 55 %) Zarter Schmelzkäse mit Walnuss-Auflage und Nüssen im Teig, sehr dekorativ auf einer Käseplatte.

Kuhmilch
mild

Art.-Nr.: 87-1204



Rambol mit Walnuss

Frankreich (1,2 kg / 55 %) Zart-cremig Schmelzkäse mit sahnig-feinem Walnuss-Geschmack, sehr dekorativ auf jeder Käseplatte.

Kuhmilch
mild

Art.-Nr.: 87-1162



Die Ziege – eines der ältesten Haustiere



Die Ziege, sehr genügsam

Geiss, Hund und Schaf zählen zu den ältesten Haustieren. Die Geiss ist agil, robust und sehr intelligent. Mit ihrer raschen, großen Anpassungsfähigkeit konnte sie mit den unterschiedlichsten Umweltbedingungen leben und ist deshalb rund um den Erdball heimisch geworden. Seit Jahrtausenden ist die genügsame Geiss die «Kuh des armen Mannes». Auf Felszeichnungen aus der Zeit um 3500 v. Chr. sind Darstellungen, die auf die Verwendung von Geissenhaar zur Herstellung von einer Art einfacher Bekleidung hinweisen. Vor allem im Mittelmeerraum hat die Geissenhaltung eine lange Tradition. Nach einer antiken Sage soll hier Gott den Menschen in Geissengestalt erschienen sein. Gottväter sollen Zeus mit Ziegenmilch großgezogen haben.

Wildgeissen leben in den Bergen Asiens, Nordafrikas, auf Kreta und in Teilen Europas. In den Bergen von Palästina lebt heute noch die wilde Bezoar-Ziege, die Urmutter aller Ziegen. Weltweit gibt es mit Ausnahme von Grönland überall Geissen. Vor gut hundert Jahren zählte man 32 Rassen.

Weltweit sind die Geissen deutlich stärker verbreitet als die Rinder und die Kühe. Es gibt weltweit 1000 bis 1300 Millionen Rinder, und 820 Millionen Ziegen. Dank ihrem bescheidenen Anspruch an das Futter können Geissen auch auf weniger fruchtbarem Boden und in steilem Gelände gehalten werden. Geissen sind damit in abgelegenen Berggebieten oft die einzige Verdienstmöglichkeit und eine wichtige Nahrungsquelle.

Wissenschaftler schätzen, dass der Geissenbestand seit 1990 um 150 % gewachsen ist. Asien hat die höchste Geissendichte. Im Jahr 2008 waren es in Asien 514 Millionen Geissen, gefolgt von Afrika mit rund 291 Millionen Geissen. Auf den nächsten Plätzen sind Südamerika und Europa mit ca. 18 Millionen Geissen. Große Populationen gibt es auch im Sudan und in Nigeria.

Weltweit werden jährlich rund 15 Millionen Tonnen Geissenmilch mehrheitlich zu Geissenkäse verarbeitet.

Quelle: Erica Bänzinger „Ziegenküche“, FONA Verlag, Lenzburg 2013

Die Ziege des Zeus

An erster Stelle sollte man den Namen „Amalthea“ im Gedächtnis behalten. Die griechische Mythologie räumt der Ziege, ihrer Milch und ihrem Käse eine besondere Stellung ein. Die Ziege Amalthea hat dem jungen Zeus das Leben gerettet. Chronos, der Herr der Zeit, hatte geschworen, sein Sohn Zeus müsse sterben. Zum Glück nahm sich die Ziege des Säuglings an und zog ihn im Verborgenen auf. Eines Tages brach das Kind Zeus, das später zum Göttervater und Herrn des Donners heranwuchs, der Ziege im Spiel ein Horn ab. Um die Ziege zu trösten, versprach er ihr, dass es zukünftig immer mit ihren Lieblingsfrüchten gefüllt sein würde. Das Füllhorn war erfunden. Mit dem Fell Amaltheas wurde das Schild der Kriegsgöttin Minerva bespannt. Bei der bauerlichen Gesellschaft – die in einer kargen Umgebung ums Überleben kämpfte – war die Ziege durch ihren vielfältigen Nutzen in Form von Milch, Fleisch, Leder, Wolle und Dung sehr angesehen. Mit wachsendem Einfluss der Römer und der christlichen Religion schlug diese positive Symbolik fast über Nacht ins Gegenteil um. Das Böse – der Teufel – wird in Form eines Ziegenbocks dargestellt. Das Schaf als Sinnbild der Friedfertigkeit und des einfach zu leitenden Herdentiers nahm die Stelle des Guten ein. Die begehrte Schafwolle und köstliches Hammelfleisch drängten die Ziege ins Abseits, sie wurde der Sündenbock. Erst jetzt, im 20. Jahrhundert, sind viele dieser Vorurteile und negativen Ansichten im Wandel begriffen. Wir erleben eine Renaissance der Ziege.

Die Ziege, ein wiederkäuender Gourmet

Wie kein anderer Wiederkäuer ist die Ziege in der Lage, auch die bescheidensten Ressourcen auszunutzen und auch dort noch Nahrung zu finden, wo Schafe oder gar Kühe nicht die geringste Chance hätten. Kargheit, Einöde und schwieriges Gelände sind für sie kein Problem. Selbst dann noch produziert sie frische Milch und erbringt im Gegensatz zur Kuh im Verhältnis zu ihrem Körpergewicht eine deutlich höhere Milchleistung. Sie ist mit ihren kulinarischen Gewohnheiten den anderen Wiederkäuern überlegen: Sie hat hoch entwickelte Sinne, mit denen sie mühelos Aussehen, Geschmack und Duft ihrer Lieblingsgewächse erkennen kann. Ihr Geschmackssinn kann süß, salzig, sauer und bitter unterscheiden. Besonders Bitterkeit scheint sie zu schät-

zen. Lassen andere Haustiere diese Pflanzenarten stehen, ernährt sich die Ziege gerade von diesen. Als echter Feinschmecker kann sie verschiedene Entwicklungsstadien der Pflanzen erkennen. Sie klettert gerne nach oben, findet gerade dort als Leckerbissen die zartesten Triebe und die saftigsten Stängel. Trotzdem ist ihr das Gras am Boden nicht fremd. Somit ist nicht verwunderlich, dass Ziegenmilch sich geschmacklich abhebt. Sie ist wegen des höheren Anteils an winzigen Tropfen verteilter Fettmoleküle leichter verdaulich und besonders für Kinder und ältere Menschen geeignet. Der Herdentrieb ist nicht sehr ausgeprägt, die Ziege ist freiheitsliebend und weidet lieber für sich allein. Ihre Beaufsichtigung ist schwieriger als bei Schafen, was ihre Beliebtheit zeitweise nicht steigerte.

Der Ziegenkäse

Frischer Ziegenkäse ist blütenweiß, nach wenigen Tagen bildet sich eine bräunliche Haut, was die Arbeit von Hefekulturen anzeigt, die die Oberfläche des Käses entsäuern. Der weißwollige Schimmel tritt erst fleckenweise auf, später ist er dann käsegedeckt bläulich-grau und essbar. Ziegenkäse werden häufig geascht, um Feuchtigkeit an der Oberfläche zu kompensieren und die feine Rinde zu bilden. Das Aschen dient auch zum Schutz vor Fliegen (siehe Morbier). Asche bindet auch die Milchsäure an der Oberfläche, so dass Reifungskulturen (z. B. Rotkulturbakterien) sich besser entwickeln können. Die Kunst ist es, die Trocknung von Rinde und Käsemasse wohl ausgewogen ablaufen zu lassen. Der ursprünglich frisch-säuerliche Ziegenkäse wird während der Reifung immer milder und bekommt ein nuancenreicheres Aromakleid. Erst in einem sehr späten Reifestadium gewinnt der schärfere Geschmack die Oberhand, was den Kreis der Liebhaber einschränkt. Spitzenprodukte des Ziegenkäse bestehen aus Rohmilch, denn nur so behält die Milch ihre originäre Bakterienflora. Zu frischem Ziegenkäse passt gut ein säurebetonter Weißwein oder gar Champagner. Reife Ziegenkäse rufen nach robusten, starken Rotweinen.

Was bedeutet „Crottin“?

Crottin bedeutet auf französisch „Pferdeapfel“ und beschreibt damit nur die Form des Käses.



Die AOP-Käse aus Ziegenmilch

Durch den Garten Frankreichs mit seinen Obstgärten und Weinbergen fließt die Loire, an deren Ufer sich die berühmten Renaissance-Schlösser erheben. Diese Region, die sich vom Landesinneren nach Westen zum Atlantik hin zieht, ist bekannt für ihre Ziegenkäse.

se. Mit Recht: 5 der insgesamt 13 französischen AOP-Ziegenkäse kommen aus dem Loire-Tal. 830.000 Ziegen geben jährlich etwa 324 Mio. Liter Ziegenmilch.

1 Mâconnaise frais AOP
 Burgund (50 g / 45 %)
 Nur aus Ziegenmilch der Alpine-Ziegen, handgeschöpfter Käse, 12 Tage gereift, je reifer desto mehr Naturschimmel.
 Ziegenrohmilch
 aromatisch
 Geschützt seit 2005

8 Charolais AOP
 Burgund (250 g / 45 %)
 Nur 18 bäuerliche Käsereien stellen jährlich ca. 60 Tonnen dieses Käses im Gebiet Charolais/Burgund her.
 Schaf-/Ziegenmilch
 aromatisch
 Geschützt seit 2010

2 St. Maure de Touraine AOP
 Val de Loire (250 g / 45 %)
 Mit eingestochenem Strohhalb zum Halt und der Belüftung, mit Asche ummantelt. Je schrumpeliger die Rinde, desto reifer.
 1 Woche gereift.
 Ziegenrohmilch
 aromatisch
 Art.-Nr.: 59-1214
 Geschützt seit 1996

9 Chabichou du Poitou AOP
 [schabischu poatu] Aquitanien (150 g / 45 %)
 Der Name CDP ist unten eingepreßt, daran erkennt man den AOP-Käse. Bei der Reifung kann blau-grüner Schimmel entstehen.
 Ziegenmilch
 aromatisch
 Art.-Nr.: 49-2405
 Geschützt seit 1990

3 Valencay AOP
 [Walangsä] Centre (220 g / 51 %)
 Benannt nach dem Schloss im Department Indre; die Form erinnerte Napoleon an die Pyramiden.
 Ziegenrohmilch
 pikant
 Art.-Nr.: 59-6256
 Geschützt seit 2004



4 Pouligny St. Pierre AOP
 Indre (250 g / 45 %)
 Auf dem Bauernhof noch Handwerklich hergestellt. In einem eng begrenzten AOP-Bereich. 10 Tage gereift. Passender Wein: Frischer Sancerre
 Ziegenrohmilch
 pikant
 Art.-Nr.: 48-6305
 Geschützt seit 1996

5 Crottin de Chavignol Reif AOP
 Val de Loire (60 g / 45 %)
 Nach einer kleinen Öllampe aus der Weingegend „Sancerre“ benannt, die bläuliche Schimmelrinde ist natürlich und essbar.
 3 Wochen gereift.
 Ziegenrohmilch -L
 kräftig
 Art.-Nr.: 49-2279
 Geschützt seit 1996

6 Selles sur Cher Blister AOP
 [Säl sür schär] Val de Loire (150 g / 45 %)
 2x täglich auf dem Bauernhof produziert und bei der 10-tägigen Reifung täglich gewendet. Schwarz-, Blau- oder Grün-Schimmel möglich.
 Ziegenrohmilch
 aromatisch
 Art.-Nr.: 1167
 Geschützt seit 1996

7 Picodon AOP
 [Pikodong] Rhône-Alpes (60 g / 50 %)
 Reift 12-40 Tage, gelbe Rinde wird dann von weißblauem Schimmel besetzt, fester Teig, mild-säuerlich bis nussiger Geschmack.
 Ziegenmilch
 kräftig
 Geschützt seit 1983

10 Chevrotin AOP
 Savoie (350 g / 45 %)
 5 Wochen in Fichtenholz gereift, mit gewaschener Rinde, Saison-Artikel von April-Dez.; wenn die Ziegen auf den Wiesen grasen.
 Ziegenrohmilch
 pikant
 Art.-Nr.: 59-2286
 Geschützt seit 2005

11 Pélardon AOP
 Zentralmassiv (60 g / 45 %)
 Weiß- und Blauschimmel mit zunehmender Reife auf der Rinde. Teig erst weich, dann bröckelig. 21 Tage gereift, herb.
 Ziegenrohmilch
 pikant
 Geschützt seit 2000

12 Banon AOP
 Provence (100 g / 40 %)
 Das Kastanienblatt, mit Alkohol leicht konserviert, ist Schutz und gibt Farbe und Aroma. Flecken sind normal. 15 Tage gereift.
 Ziegenrohmilch
 pikant
 Art.-Nr.: 49-1902
 Geschützt seit 2007

13 Rocamadour AOP
 Périgord (35 g / 45 %)
 Sein Name ist seit 1996 AOP geschützt. Er hat einen Durchmesser von 4-5 cm und ist lediglich 2 cm hoch. 3 Tage gereift.
 Ziegenrohmilch
 aromatisch
 Art.-Nr.: 59-2363
 Geschützt seit 1999

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

1 Mâconnaise	=	98	8 Charolais	=	97
2 St.-Maure de Touraine	=	1.825	9 Chabichou du Poitou	=	282
3 Valencay	=	298	10 Chevrotin	=	68
4 Pouligny St.-Pierre	=	235	11 Pélardon	=	263
5 Chavignol	=	897	12 Banon	=	87
6 Selles-sur-Cher	=	1.066	13 Rocamadour	=	1.296
7 Picodon	=	538			

Quelle: www.produits-laitiers-aop.fr



Schnittkäse aus Ziegenmilch

Schnittkäse aus Schaf- und Ziegenmilch

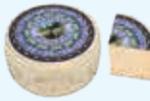
Top-Artikel

**Caprinelle „Capritoul“**

Pyrenäen (4,2 kg / 45 %) (Kaprinel Kapitul)
Schnittkäse aus den Pyrenäen, bissfest und schmelzend mit einem angenehmen typischen Ziegenmilch-Aroma. **2 Monate** gereift.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 12-1890

**Itche Bai „Capitoul“**

Pyrenäen (4,5 kg / 50 %) (Kapitul Itschebei)
Frz. Schnittkäse aus den Pyrenäen, bissfest und schmelzend mit dem typisch feinen Schaf-/Ziegenmilch-Aroma. **2 Monate** gereift.
Schaf-/Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 12-1891

**Ziegenlaib**

Pyrenäen (2,8 kg / 50 %)
Während seiner mindestens **2-monatigen** Reifezeit erhält diese handgekäste Spezialität seine typische, urige Naturrinde.
Ziegenmilch -L
mild
Art.-Nr. 10-3218

**Tomme Brebis/Chèvre**

Pays Basque (4,1 kg / 50 %)
In den französischen Pyrenäen nahe Biarritz gekäster Schnittkäse aus Schaf- und Ziegenmilch in rustikaler Naturrinde.
10 Wochen gereift.
Schaf-/Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 12-2195

**Tomme pur Chèvre**

Aquitaine (3,0 kg / 50 %)
Aus reiner Ziegenmilch hergestellt. Hat einen aromatischen Geschmack und eine naturbelassene Rinde. **10 Wochen** gereift.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 10-2187

Als „Tomme“ oder „Tomes“ bezeichnet man kleine bis mittelgroße Käse in runder Form. Hinter „Tomme“ erscheint in der Regel als Zusatz der Herkunftsort. Diese kleinen Käse werden häufig auf Bauernhöfen hergestellt. Vergleichbar mit dem italienischen Begriff „Robiola“.

Große Form Weichkäse aus Ziegenmilch (Frischkäse nächste Seite)

Rollenform

Der Klassiker

**Ziegenrolle „Soignon“**

Deux Sèvres (1,0 kg / 48 %)
Eine schnittfeste Ware in Rollenform. Feiner, aromatischer Teig mit weißem Edelschimmel. **1 Woche** gereift.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 48-2343

Der Klassiker, 1/2 Rolle

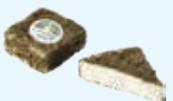
**Ziegenrolle „Soignon“**

Deux Sèvres (450g / 45 %)
Seine feine, schmelzende und homogene Konsistenz und der typische Ziegenaroma machen ihn zu einer Delikatesse.
9 Tage gereift.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 48-2342

**Buche (Ziegenrolle) Blüten/Cranberry**

Loiretal (1,0 kg / 45 %)
Ziegenweichkäse mit Blüten und Kräutern ummantelt. Die rosanen und blauen Blütenblätter verleihen ihm eine tolle Optik.
Ziegenmilch
aromatisch Blüten
aromatisch Cranberry
Art.-Nr. 58-2557
Art.-Nr. 58-1235

Carre-Form

Carré aux Herbes

Provence (300 g / 45 %) (Karhe o Serb)
Quadratischer Ziegenfrischkäse, der in verschiedene Kräutern und Gewürzen gewendet wird. Frischer, feinsäuerlicher Geschmack.
Ziegenmilch
pikant
Art.-Nr. 59-2874

als Brie

Ziegen-Brie „Soignon“

Frankreich (1,0 kg / 50 %)
Milder, cremiger Brie aus reiner Ziegenmilch, der mit zunehmender Reifung sein Ziegenaroma entfaltet. **3 Wochen** gereift.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 65-1672

Tortenform

Chèvre D'argental

Burgund (1,0 kg / 45 %) (Schäwr Dar.)
Käse aus Ziegenmilch mit Schimmelrinde. Je älter, desto geschmeidiger; trotzdem noch mild. Auffallende, 6-eckige Form.
2 Wochen gereift.
Ziegenmilch
mild
Art.-Nr. 48-2673 mild

Quatre Feuilles

Frankreich (800 g / 45 %) (Katre Fö)
Französischer Ziegenkäse in der seltenen Kleeblattform. Er reift **2 Wochen** und ist mild im Geschmack.
Ziegenmilch
mild
Art.-Nr. 48-2145 mild

Noire D'argental

Burgund (1,1 kg / 45 %) (Noar Darschont.)
Der Tomme wird aus reiner Ziegenmilch hergestellt und reift mindestens **3 Wochen** in Reifekeller. Oberflächenschimmel ist charakteristisch
Ziegenrohnmilch
pikant
Art.-Nr. 58-6827 pikant

Tomme du Fouzon Asche

Centre (900 g / 45 %)
Ein cremiger Ziegenweichkäse aus der Milch der in saftigen Wiesen entlang des Flusses Fouzon grasenden Ziegen. **2 Monate** gereift.
Ziegenrohnmilch
aromatisch
Art.-Nr. 58-2193

mit Blauschimmel

Bleu „Bleuet de Chevre“

Loiretal (1,6 kg / 45 %) (Blö dö Schäwr)
Der Blauschimmel verfeinert den Ziegenmilch-Geschmack. Der Weichkäse hat eine praktische Form zum Portionieren. **2 Wochen** gereift.
Ziegenmilch
pikant
Art.-Nr. 50-1178



Frischkäse aus Ziegenmilch

Rollenform



Ziegen-Frk. „Soignon“ Vakuum

Vienne (1,0 kg / 45 %)
Nach alter Französischer Tradition soll Ziegenkäse von Ostern bis Allerheiligen auf dem Tisch stehen. Passender Wein: Sancerre.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 72-2330



Ziegenfrischkäse Kräuter/Kn.

Vienne (1,0 kg / 45 %)
Französischer Frischkäse aus reiner Ziegenmilch, mit Knoblauch und Kräutern verfeinert. Sehr aromatisch.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 75-2338



Ziegen-Frk. Blister

Centre (1,0 kg / 45 %)
Nach alter frz. Tradition soll Ziegenkäse von Ostern bis Allerheiligen auf dem Tisch stehen. Der passende Wein: Sancerre.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 72-2337



Ziegen-Frk. „Lingot“ mit Quitte

Aquitainen (1,3 kg / 45 %)
Handgeformter cremiger Ziegenfrischkäse mit einer Quittenpaste gefüllt. Süßer, aromatischer Geschmack.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 76-2218

Kleine Formate

Die Picandou-Familie



Picandou 4 x 6 Stück

Périgord (40 g / 45 %) (*Pikangdu*)
Aus dem Périgord kommt dieser frische, sehr dekorative Frischkäsetaler aus reiner Ziegenmilch.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 72-2537



Picandou Tartiner

Périgord (125 g / 40 %) (*Pikandu Tartine*)
Wiederverschließbare Verpackung. Dezent, leicht säuerlicher Aufstrich, sehr cremig und fein.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 4369



Picandou Honig/Feige 2 x 6x 35 g

Périgord (35 g / 40 %) (*Pikangdu*)
Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch mit süßem, milden Wald- und Akazienhonig und getrockneter Feige verfeinert.
Ziegenmilch
mild
Art.-Nr. 74-6698



Weitere SB-Picandou

Fraise 2 x 40 g Art.-Nr. 74-2129
Fraise 6 x 40 g Art.-Nr. 74-2434
gereift 2 x 35 g Art.-Nr. 74-2435



Picandou Honig/Feige 2 x 35 g

Périgord (70 g / 40 %) (*Pikangdu*)
Süße von Honig und fruchtiger Feigengeschmack harmonieren perfekt mit dem Ziegenfrischkäse. Weiche Konsistenz.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 74-2456



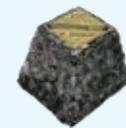
Picandou Cuisine

Périgord (750 g / 40 %)
Der bekannte Picandou nun zum Kochen und als Brotaufstrich. Fein-cremig, mit leicht säuerlichem Geschmack.
Ziegenmilch
mild
Art.-Nr. 72-2436



Ziegentaler

Poitou (40 g / 45 %)
Ein kleiner Ziegentaler zum frischen Verzehr geeignet, zum Überbacken und einlegen in Olivenöl.
Ziegenmilch
mild
Art.-Nr. 72-1229



Pyramide mit Asche

Loiretal (300 g / 45 %)
Je frischer, desto milder. Mit zunehmender Reifung entsteht mehr Geschmack. Ähnlich dem Valençay AOP. **2 Wochen** gereift.
Ziegenmilch
mild
Art.-Nr. 59-2566



Ziegenfrischkäse „Soignon“

Poitou Charant (150 g / 40 %) (*Soanjong*)
Streichfähiger Ziegenfrischkäse mit fein-mildem und frischem Ziegenaroma. Zartschmelzende, cremige Konsistenz.
Ziegenmilch
mild
Art.-Nr. 2806



Picolive mit Kräutern

Lot (80 g / 45 %)
Kombination aus Ziegenfrischkäse und Kräutern und im Kern mit einer delikaten Olivenpaste. Das Olivenblatt ist nicht essbar.
10 Tage gereift.
Ziegenmilch
pikant
Art.-Nr. 91-1915



Gourmandise Mini

Aquitainen (125 g / 45 %)
Französischer Ziegen-Frischkäse mit Curry, Paprika, Pfeffer und Thymian gewürzt. 4 verschiedene Geschmacksrichtungen.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 2124



Chavroux

Aquitaine (150 g / 45 %) (*Schawru*)
Französischer Frischkäse aus 100 % Ziegenmilch. Durch seine einzigartige Form ein Muss auf jeder Käseplatte.
Ziegenmilch
mild
Art.-Nr. 1440



Ziegen-Frk. im Speckmantel 3 x 30 g

Lot (90 g / 45 %)
Ziegenfrischkäsetaler im Speckmantel. Eignen sich ideal als Vorspeise, zum Grillen, als Beilage zum Salat und Brot.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 1929



Tomette rote Pfefferbeere

Provence (100 g / 45 %)
Der frische Geschmack des Käses wird ergänzt durch die würzige Note der roten Pfefferbeeren. Kräuter runden dies ab.
Ziegenmilch
pikant
Art.-Nr. 2178



Frischkäse aus Ziegenmilch

250 g Buchette

**Buchette Natur**

Loiretal (150 g / 45 %) (Büschät)
Milder Ziegenfrischkäse, naturbelassen, ohne chemische Zusätze. Eine Frischebox hält die Ware frisch.

Ziegenmilch

mild

Art.-Nr. 1189



Weitere Buchette:
Kräuter/Knoblauch
Asche
Pfeffer

Art.-Nr. 1187

Art.-Nr. 1188

Art.-Nr. 1190

Coeur Gourmand

**Coeur Gourmand Feige**

Aquitanien (80 g / 45 %) (Kör Gurmang)
Eine Ziegenkäse-Zubereitung aus Frankreich mit Feigenkonfitüre und Zucker. Süßer, feiner Geschmack.

Ziegenmilch

aromatisch

Art.-Nr. 76-2053



Weitere Coeur Gourmand:
Zitrone
Mirabelle
Kastanie
Feige (50 g)

Art.-Nr. 6372

Art.-Nr. 6531

Art.-Nr. 2927

Art.-Nr. 4382

80 g Chèvre

**Chèvre Papaya**

Dordogne (80 g / 50 %)
Exotische Ziegenmilch-Kreation durch Ummantelung von Papaya. Ist dem „Crottin“ (französisch für Pferdeapfel) ähnlich.

Ziegenmilch

aromatisch

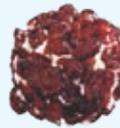
Art.-Nr. 76-2396

Weitere Chèvre:
Ingwer
Cranberry

Art.-Nr. 4303

Art.-Nr. 2134

80 g Enrobe

**Enrobe Preiselbeere**

Aquitanien (80 g / 45 %) (Le Angrobe)
Ein Muss für jede Käseplatte: Eine herrliche Frischkäse-Komposition für Anfänger und Genießer.

Ziegenmilch

mild

Art.-Nr. 76-1777



Weitere Enrobe:
5 Pfeffer
Tomate/Schnittlauch
Aprikose

Art.-Nr. 2109

Art.-Nr. 1762

Art.-Nr. 1775

80 g Cruttin

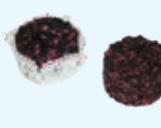
**Cruttin Poire mit Birne**

Dordogne (80 g 51 %)
Eine sehr interessante Geschmackskombination. Frischkäse mit getrockneten Birnenstückchen bedeckt. Intensiver Fruchtgeschmack.

Ziegenmilch

mild

Art.-Nr. 74-6411

**Cruttin Cassis**

Dordogne (80 g 50 %)
Kleine Ziegenfrischkäsetaler, die mit getrockneten schwarzen Johannisbeeren bedeckt sind. Intensiver Fruchtgeschmack, ideal zum Dessert.

Ziegenmilch

mild

Art.-Nr. 6508

**Ziegen-Burratta**

Aquitanien (120 g / 43 %)
Ziegen-Mozzarella gefüllt mit Ziegensahne und Mozzarella - Stückchen, zur Kugel geformt. Aromatisch-cremiger Genuss.

Ziegenmilch

aromatisch

Art.-Nr. 2219

**Olivade**

Perigord (80 g / 51 %)
Feiner Ziegenfrischkäse gefüllt mit Oliven. Dekoriert mit einer getrockneten Feige.

Ziegenmilch

aromatisch

Art.-Nr. -6394

... und nun die vielen Weichkäse aus Ziegenmilch

**Le Cabrissac**

Frankreich (150 g 60 %) (Lö Kabrissak)
Frz. Weichkäse aus Ziegenmilch mit Pflanzenkohlenasche ummantelt, cremig-sahnig im Geschmack.

Ziegenmilch -L

mild

Art.-Nr. 1697

**Buchette Blüten**

Loiretal (100 g 45 %)
Ziegenweichkäse mit Blüten und Kräutern ummantelt. Die rosa- und blauen Blütenblätter verleihen ihm eine tolle Optik.

Ziegenmilch

aromatisch

Art.-Nr. 2554

**Florette**

Rhone-Alpes (125 g 45 %) (Florät)
Vom Affineur hergestellt. Dieser feine, im Munde zergehende Käse ist besonders cremig. 2 Wochen gereift.

Ziegenmilch -L

mild

Art.-Nr. 2577

**Buchette Honig**

Loiretal (100 g 45 %)
Milder Ziegenweichkäse, der mit Honig verfeinert wird. Die Süße ergänzt die säuerlich-frische Note des Käses.

Ziegenmilch

mild

Art.-Nr. 2556

Weitere Buchette:

Honig
Natur
Pfeffer
Kräuter/Knoblauch
Trüffel
Asche

Art.-Nr. 2556

Art.-Nr. 2551

Art.-Nr. 2567

Art.-Nr. 2553

Art.-Nr. 2589

Art.-Nr. 2563

**Ziegencamembert**

Bretagne (180g 45 %)
Weichkäse aus 100 % frz. Ziegenmilch hergestellt und mit weißem Schimmelflaum bedeckt. Die „Ziege“ schmeckt man kaum. 10 Tage gereift.

Ziegenmilch

aromatisch

Art.-Nr. 1242

Info: Die Buchette 150 g (siehe oben) sind Frischkäse.



Weichkäse aus Ziegenmilch

AOP siehe auch Seite 110

St. Maure de Touraine AOP



Val de Loire (250 g / 45 %)
Mit eingestochenen Strohhalmen zum Halt und der Belüftung, mit Asche ummantelt. Je schrumpeliger die Rinde, desto reifer.
1 Woche gereift.
Ziegenrohmlach
aromatisch
Art.-Nr. 1214
Geschützt seit 1996



Weitere St. Maure:
Tradition Art.-Nr. 5893
St. Maure Art.-Nr. 6377

BIO St. Maure AOP



Indre (250 g / 45 %)
Handgeschöpfter Weichkäse, jeder einzeln in Körbchen verpackt. So kann er optimal weiterreifen. Reifezeit **11 Tage**.
Ziegenrohmlach
aromatisch
Art.-Nr. 2426
Geschützt seit 1996

Crottin Chèvre Cru AOP



Frankreich (60 g / 45 %)
Der Crottin besitzt eine zarte Textur und Schimmelrinde. Er zeichnet sich durch seinen aromatischen Geschmack aus.
12 Tage gereift.
Ziegenrohmlach
aromatisch
Art.-Nr. 49-2200
Geschützt seit 1996



Crottin de Chavignol Reif AOP

Val de Loire (60 g / 45 %)
Nach einer kleinen Öllampe aus der Weingegend "Sancerre" benannt, die bläuliche Schimmelrinde ist natürlich und essbar.
3 Wochen gereift.
Ziegenrohmlach -L
kräftig
Art.-Nr. 49-2279
Geschützt seit 1996



Chabichou du Poitou AOP

Aquitanien (150 g / 45 %) (schabischu poatu)
Der Name CDP ist unten eingepreßt; daran erkennt man den AOP-Käse. Bei der Reifung kann blaugrüner Schimmel entstehen. **10 Tage** gereift.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 49-2405
Geschützt seit 1996

Valency Fermier AOP



Indre (220 g / 45 %) (Walangsä)
Ziegenweichkäse mit Asche, **10 Tage** gereift, intensiver Ziegen- geschmack. Bläulich grüne Schimmelbildung möglich.
Ziegenrohmlach
aromatisch
Art.-Nr. 59-6256
Geschützt seit 2004



Pyramide Valency AOP

Centre/Loiretal (220 g / 45 %)
Benannt nach dem Schloss im Department; In Dre. Die Form er- innerte Napoleon an die Pyramiden. **10 Tage** gereift.
Ziegenrohmlach
aromatisch
Art.-Nr. 59-1164
Geschützt seit 2004

Poulligny St. Pierre Ferm. AOP



Indre (250 g / 45 %)
Handgeschöpfter Ziegenweichkäse umhüllt mit einer zarten bläulichen Rinde. Elfenbeinfarbener Teig, **1 Woche** gereift.
Ziegenrohmlach
pikant
Art.-Nr. 59-6305
Geschützt seit 1996

Selles Sur Cher Blister AOP



Val de Loire (150 g / 45 %) (Säl sür schär)
2 x täglich auf dem Bauernhof produziert und bei der **10-tägigen** Reifung täglich gewendet. Schwarz-, Blau- oder Grün-Schimmel möglich.
Ziegenrohmlach
aromatisch
Art.-Nr. 1167
Geschützt seit 1996

Selles Sur Cher Theke AOP



Loiretal (150 g / 45 %)
2 x täglich wird der Weichkäse auf dem Bauernhof produziert, bei **10-tägiger** Reifung täglich gewendet. Schwarz-, Blau- oder Grünschimmel möglich.
Ziegenrohmlach
aromatisch
Art.-Nr. 59-1168
Geschützt seit 1996

Banon AOP



Provence (100 g / 40 %)
Das Kastanienblatt, mit Alkohol leicht konserviert, ist Schutz und gibt Farbe und Aroma. Flecken sind normal. **15 Tage** gereift.
Ziegenrohmlach
pikant
Art.-Nr. 49-1902
Geschützt seit 2007

Pyramide Mini 3 X 30g



Loiretal (90 g / 45 %)
Drei kleine Pyramiden aus Ziegenmilch in den Geschmacksrich- tungen Asche, Paprika und Natur.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 1165

Buchette de Chèvre



Perigord (25 g / 45 %) (Büschät dö Schäwr)
Als Aperitif-Häppchen anbieten. Die gelbe, wellige Rinde ist nat- ürlich. Fällt auf durch seine einzigartige Form. **3 Tage** gereift.
Ziegenmilch
mild
Art.-Nr. 49-2440

Florette Caractere



Loire (125 g / 45 %) (Florät)
Etwa **2 Wochen** gereifter Ziegenweichkäse aus dem Naturpark von Pilat. Feinfruchtig- aromatisch im Geschmack.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 2559

Le Compostelle



Lot (120 g / 45 %)
Den Namen und das Aussehen hat dieser zart schmelzende Zie- genkäse der Jacobsmuschel aus Santiago de Compostella zu verdanken.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 49-1860

Coeur du Berry



Centre (150 g / 45 %) (Köhr dü Berie)
Milder Ziegenfrischkäse mit Asche in Herzform. Ein ausgewoge- ner Geschmack, der an Haselnüsse erinnert.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 47-2165

Crottin de Chèvre



Loiretal (60g / 45 %) (Krottäng Schawinjol)
Handgeschöpft mit weißer Schimmelrinde. Mit zunehmender Reife wird der Schimmel dunkler, der Geschmack kräftiger.
1 Woche gereift.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 49-1247



Weichkäse aus Ziegenmilch



Petit Bichon

Indre (180 g / 45 %)
Weichkäse mit weißer Schimmelrinde. Diese Spezialität schmeckt am besten, wenn der Teig schön weich ist. **2 Wochen** gereift.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 49-2687



Pechegos

Frankreich (300 g / 45 %)
Mindestens 1 Monat gereifter Ziegenweichkäse mit gewaschener Rinde und mit Fichtenrinde ummantelt. Cremiger Teig. Aromatisch.
Ziegenrohmlch
aromatisch
Art.-Nr. 2446



Ronde Trüffel

Frankreich (120 g / 45 %)
Ein Ziegenkäse mit kleinen Trüffelstückchen. Ausgewogener, pilzartiger Geschmack. Mindestens **7 Tage** gereift.
Ziegenrohmlch
aromatisch
Art.-Nr. 2574



Saint Maure „President“

Aquitaine (200 g / 50 %) (*Sent Maure*)
Weichkäse Rolle aus reiner Ziegenmilch. Die cremige Konsistenz und der milde Geschmack begeistern jeden Käseliebhaber.
Ziegenmilch
mild
Art.-Nr. 47-1240



Chevrot

Deu-Sevres (200 g / 60 %)
Geschmeidiger Teig mit angenehmen Ziegenaroma. Während der Reifung entsteht eine schöne dünne wellige Heferinde.
Ziegenrohmlch
aromatisch
Art.-Nr. 1397



Pico Affine

Perigord (125 g / 45 %) (*pikoh affinée*)
Natürliche Rinde, die leicht gelblich und wellig werden kann. Reift 10 Tage beim Hersteller; ausgeprägter Geschmack.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 2298



Buchette Leinsamen/Kürbis

Loiretal (100 g / 45 %)
Aromatischer Ziegenweichkäse mit gerösteten Leinsamen und Kürbiskernen verfeinert, in Rollenform.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 1191



Rouelle Tarn mit Asche

Tarn (155 g / 50 %)
Handwerklich hergestellter Weichkäse aus Ziegenrohmlch, mit der Kelle geschöpft. Hier mit Pflanzenkohle auf der Rinde.
Ziegenrohmlch
aromatisch
Art.-Nr. - 6335



5550 Picolin

Perigord (160 g / 45 %)
Mindestens 3 Tage gereifter Weichkäse. Natürliche, etwas gelbliche und wellige Rinde. Cremig mild.
Ziegenmilch
mild
Art.-Nr. 49-5550



XV du Pic mit Asche

Frankreich (110 g / 50 %)
Französischer Weichkäse aus Ziegenrohmlch und essbarer Ascherinde in Form eines Rugby-Balls. **12 Tage** gereift.
Ziegenrohmlch
aromatisch
Art.-Nr. 58-2421



Le Fleuret

Frankreich (150 g / 45 %)
Eine schmelzende Textur und ein charakteristischer Geschmack zeichnen diesen Ziegen-Weichkäse aus. **5 Tage** gereift.
Ziegenmilch
pikant
Art.-Nr. 47-1147



Barbichette Cremeuse

France Cher (150 g / 50 %)
Frz. Weichkäse aus Ziegenrohmlch traditionell, handwerklich hergestellt. Glatte, cremige Textur.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. -2233



Ziegenweichkäse Coeur

Lothringen (100 g / 45 %)
Frz. Weichkäse aus Ziegenrohmlch mit Weißschimmelrinde in Herzform. Aromatischer Geschmack durch Pfeffer. 1 Woche gereift.
Ziegenrohmlch
aromatisch
Art.-Nr. 49-2858

Typische Rollenform



Chavroux Ziegenrolle

Auvergne (150g / 45 %)
Kleine Weichkäserolle aus Ziegenmilch mit besonders mildem Geschmack. Auch für Ziegenkäse-Einsteiger geeignet.
Ziegenmilch
mild
Art.-Nr. 1445



Ziegenrolle „Soignon“

Deux Sèvres (150 g / 45 %)
Spezialität aus 100% Ziegenmilch. Mild im Geschmack. Mit zunehmender Reifung kräftiger. Gleichmäßige Struktur.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 2344



Ziegenw.-Rolle „Soignon“

Frankreich (120 g / 48 %)
Traditionelle Ziegen-Rolle aus 100% Ziegenmilch hergestellt. Hat den typischen Ziegenaroma.
Ziegenmilch
mild
Art.-Nr. 2340



Schweiz

Jetzt das Gute leben auf
www.schweizerkaese.de entdecken

Das + Gute leben.

Schweizer Käse.
Gemacht, um Menschen
zu verbinden.

Schweizer Käse hat eine Mission: Wir möchten die Verbraucher dazu inspirieren, sich auf das Wesentliche, auf die einfachen und wirklich wichtigen Dinge im Leben zu konzentrieren: Zusammen an einem Tisch Gutes zu teilen und genießen.

Denn das Gute leben kann so einfach sein. Dafür machen wir seit Jahrhunderten, was wir auch heute noch machen: ehrlichen, authentischen Schweizer Käse.

Aus besten lokalen Ressourcen und mit Respekt vor der Natur und den Tieren entsteht ein Käse, so rein und so gut wie man Käse nur machen kann.



Schweiz. Natürlich.

Was heute Trend ist, ist bei uns Tradition.



Frei von Laktose und Gluten

Während der Reifung wird bei Hart- und Schnittkäse der in der Kuhmilch enthaltene Milchzucker – die Laktose – fast hundertprozentig abgebaut, so dass nur noch unbedenkliche Spuren davon enthalten sind. Außerdem ist jeder Schweizer Käse von Natur aus frei von Gluten.

Garantierte Reinheit

Die Schweizer Käsermeister verzichten freiwillig auf den Einsatz von Konservierungs- und Zusatzstoffen. Schweizer Käse ist ein durch und durch natürliches Lebensmittel. Es ist deshalb nur drin, was wirklich reingehört: heimische Milch, gentechnikfreies Lab, Bakterienkulturen und Salz.

Schweizer Qualitätsversprechen

Damit die rund 700 abwechslungsreichen Schweizer Käsesorten wertvolle, einwandfreie Lebensmittel sind, ist nicht nur das Können der Käsermeister gefragt, sondern auch die Einhaltung strenger Qualitätsstandards. Durchgängige Kontrollen – von der Milch bis zum gereiften Käse – garantieren eine konstant hohe Güte.

Zum Wohl der Tiere

Die Schweiz hat eines der strengsten Tierschutzgesetze weltweit. Da es auch für Nutztiere gilt, werden die Kühe artgerecht gehalten. Außerhalb der Weidesaison haben sie regelmäßig Auslauf und bekommen ausschließlich natürliches, hochwertiges Futter.

Nachhaltige, faire Produktion

In der Schweiz wird Nachhaltigkeit großgeschrieben, auch bei der Käseherstellung. Deshalb bekommen die Käsereien die Milch von bäuerlichen Kleinbetrieben aus der Region. So werden lange Transportwege vermieden und damit CO₂ eingespart.

Traditionelle Handwerkskunst

Die weltbekannten Schweizer Käsemarken – wie z. B. Appenzeller®, Schweizer Emmentaler AOP, Le Gruyère AOP oder Tête de Moine AOP – werden nach überlieferten, seit Jahrhunderten bewährten Rezepturen handwerklich gefertigt und mit viel Zeit natürlich gereift.



Regionalität (Kantone) spielt eine große Rolle. Deshalb haben wir den Käse (in der Regel Schnittkäse) nach Kantonen gegliedert.

Gesprochene Sprachen

65,5 % Deutsch
22,8 % Französisch
8,4 % Italienisch
0,6 % Rätoromanisch
8,7 % andere

Mehrfachnennung war möglich. Stand: 2010
Quelle: www.wikipedia.de

Deutsch
Französisch
Italienisch
Rätoromanisch



Die Kantone in der schweizer Geschichte spielen eine große Rolle. Weil überwiegend harte Käse aus der Schweiz kommen (Ausnahme Moser), haben wir die Käse nach Kantonen gegliedert. Die Kantone sind kurz beschrieben, so dass sie noch mehr Verständnis für das jeweilige Produkt entwickeln können. Übrigens, Käse aus Ziegen- und Schafmilch gibt es in der Schweiz auch. Es sind jedoch relativ kleine Mengen und bedingt durch hohe Preise für Deutschland nicht von großem Interesse. Und schon geht es mit den Kantonen Jura und Neuchâtel los:

Jura / Neuchâtel




Der von Genf bis Basel reichende Jurabogen ist die Hochburg der Schweizer Uhrenindustrie. Seen, Berge und Täler, teilweise sehr einsam, kennzeichnen die Gegend. Als regionale Gaumenfreuden ragen der „Tete de Moine“ und der „Vacherin Mont d'Or“ hervor. Der Jura bildet ein einheitliches Landschaftsbild, aufgeteilt in die Schweiz und Frankreich. Kein Wunder, dass ähnliche Produkte auch aus Frankreich geliefert werden können.



Swizzrocker

Nordostschweiz (4,5 kg / 45 %)
Rohmilchkäse aus silofreier Herstellung. In Familienbetrieben in Thurgau, St. Gallen und Züricher Oberland gekäst. 4 Monate gereift
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 10-0336
pikant



Belper Knolle

Schweiz (65 g / 42 %)
Getrockneter Hartkäse aus kuhwarmer Rohmilch mit Pfefferstaub und Himalajasalz bestreut. Eignet sich sehr gut zum Hobeln.
Kuhrohnmilch Art.-Nr.: 01-1999
aromatisch



Kinderkäse 1/2 Laib

Toggenburg (3,0 kg 50 %)
Mindestens 2 Monate gereifter Schnittkäse. Besonders zart, cremig und aromatisch-mild. Mit lustigem Kinder-aufleger drauf.
Kuhmilch -L Art.-Nr.11-0356
mild

Vacherin Mont d'Or AOP

[gesprochen: Waschöräng Mong Dor]



Dieser Käse ist in zweierlei Hinsicht eine Rarität: Erstens gibt es ihn nur wenige Monate im Jahr und zweitens prägt ein frischer Fichtenduft sein Aroma.

Im Vallee de Joux, einem lang gestreckten Hochtal im Kanton Jura, sind die Winter so kalt wie an keinem anderen Ort der Schweiz. Daher konnten die Kühe früher nur kleine Mengen Milch liefern, die für die Herstellung großer Käseläibe nicht ausreichten. Doch die Milchbauern und Käsemeister machten aus dieser Not eine Tugend und kreierte den kleinen Vacherin Mont d'Or.

Die Tradition hat sich am Fuße des Berges Mont d'Or (Goldberg) bewahrt. Noch heute wird der Weichkäse nur in den Monaten Oktober bis April gekäst. Auch die Maße der jurassischen Käsespezialität bleiben traditionell klein: Ein Laib misst 12 bis 32 Zentimeter im Durchmesser und wiegt ein halbes bis drei Kilogramm. Er braucht nur rund drei Wochen zum Reifen. Schon vorher erhält er einen Ring aus frischer Fichtenrinde. So wird der cremig-delikate Käsegeschmack mit einer Spur frischem Fichtenduft veredelt.

Der Vacherin Mont d'Or eignet sich besonders gut als Dessertkäse. Man kann ihn aber auch als Mini-Fondue anrichten, indem man ihn vor dem Verzehr samt Schachtel in Alufolie hüllt und im Backofen erwärmt. Seine rötliche Rinde ist für Schweizer Gourmets eine besondere Delikatesse. Nach diesem Leckerbissen wird das zartschmelzende Innere genussvoll ausgelöffelt.

Geschützt seit 2003



Vacherin Mont d'Or AOP

Waadt / Jura (600 g / 50 %)
Vacherin ist nur von September bis März lieferbar, ein mit Tannenrinde umgürteter Käse in einer Schachtel aus Tannenholz. 1 Monat gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 56-0821
pikant

Nur von September bis April lieferbar.



800 Jahre edle Käsekultur

Auf den Bergweiden des Schweizer Jura nimmt jeder Tête de Moine Fromage de Bellelay AOP seinen Anfang. Nur hier finden die Kühe diese ganz besondere Mischung aus würzigen Gräsern und Kräutern, denen der Tête de Moine AOP seinen unverwechselbaren Geschmack und einzigartigen Charakter verdankt. Ein typisches Produkt seines „Terroirs“. In diese landschaftlich reizvolle Region fügt sich auch das Kloster Bellelay ein.

Älter als die Eidgenossenschaft

Wussten Sie, das der Tête de Moine AOP älter ist als die Eidgenossenschaft (1291)? Schon ein Jahrhundert vorher wurden die Mönche aus dem **Kloster Bellelay** erstmalig im Zusammenhang mit Käse erwähnt. Dokumente belegen, dass der wertvolle Käse als Zahlungsmittel eingesetzt wurde.

Ausgezeichnete Qualität

Eine Beschreibung des Bellelay-Käses aus dem Jahre 1628 sagt, dass eine „sehr fette Milch“ von ausgezeichneter Qualität verwendet wird, hervorgegangen aus den besten Gräsern und Kräutern des Landes. Schon 1856 wird der Tête de Moine AOP am „Concours universel“ in Paris ausgezeichnet. **AOP seit 2001**

Quelle: www.tetedemoine.ch/

1. Schneiden Sie den Tête de Moine AOP in zwei Hälften.
2. Den Käse mit der geschnittenen Seite nach unten legen. Durchstoßen Sie die Mitte des Käses mit dem Stift der umgedrehten Girolle.
3. Girolle samt aufgestecktem Käse umdrehen, und den Käse satt auf die Stahlstifte des Holztellers drücken.
4. Beim Drehen nicht zu viel Druck ausüben. Kalt lässt sich der Käse am besten zu Rosetten drehen. Die Rinde zerbröckelt beim Schaben.
5. Unter einer Abdeckhaube aufbewahren. Kalt lässt sich der Käse am besten zu Rosetten drehen. Die Rinde zerbröckelt beim Schaben.



Perfekte Geräte für perfekte Rosetten

Girolle „Original“ Schweiz

Schweiz

Das Schabgerät für den Tête de Moine AOP zum Schaben der wundervollen Rosetten für innovative Käseplatten.

Art.-Nr.: 4680



Haube für die Girolle

Kunststoffglocke zum Schutz und Aufbewahren des Tête de Moine AOP. Passt perfekt über die Girolle.

Art.-Nr.: 4687



Schaber für Tête Moine

Zum Schaben feiner Rosetten. Entfernbarer Edelstahlplatte am Boden zum einfachen Reinigen.

Art.-Nr.: 4665



Es gibt 3 Reife-Qualitätsstufen

Tête de Moine AOP

Berner Jura (850 g 51 %) (Tät dö Moa)

Ein spezieller Käse, der „geschabt“ bzw. „gehobelt“ wird und **75 Tage** reift. Je älter die Ware, desto besser zu schaben.

Kuhrohnmilch

Art.-Nr.: 09-0972

pikant



Tête de Moine „Réserve“ AOP

Berner Jura (850 g 51 %) (Tête de Moan)

Der „Réserve“ reift lange, mindestens **4 Monate**; das ergibt ein noch intensiveres Geschmackserlebnis.

Kuhrohnmilch

Art.-Nr.: 09-0947

pikant



Tête de Moine „Réserve“ Patron

Berner Jura [Tät dö Moa] (900 g / 51 %)

Der „Réserve du Patron“ reift lange, mindestens **6 Monate**; das ergibt ein noch intensiveres Geschmackserlebnis.

Kuhrohnmilch -L

Art.-Nr.: 09-0964

pikant



Das perfekte Geschenk

Tête de Moine 1/2 Lb. AOP + Gerät

Berner Jura (420 g 51 %) (Tät dö Moan)

Attraktive, funktionelle Verpackung mit integriertem Schabgerät und 1/2 Tête de Moine AOP. Auch ideal zum Verschenken. **75 Tage** gereift

Kuhrohnmilch -L

Art.-Nr.: 09-4692

pikant



Waadt



Die Greyerzer-Produktion ist nicht nur auf den Kanton Freiburg beschränkt, so dass auch in diesem Gebiet eine aktive Käseproduktion vorhanden ist. Im südlichen Waadt am Genfer See (Lac Léman) verschmelzen Alpen-Panorama mit südlicher Vegetation. Von der Hauptstadt Lausanne hat man über den See hinweg einen herrlichen Blick auf die Hochalpen - ähnlich der Konstellation Bern zu Berner Oberland.



Val Du Val 1/4 Laib

Waadt (6,0 kg / 50 %)
Er wird nur im Sommer hergestellt, hat einen feinen Haselnuss-Geschmack und reift mindestens **13 Monate**.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 01-0180
pikant



Le Marechal

Haute Garonne (6,5 kg / 50 %)
Die Kräutermischung auf der Rinde verleiht dem Käse durch die **5-monatige** Reifung seinen besonderen Charakter.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 01-0978
mild

Freiburg [Fribourg]



Vom Jurabogen in die Voralpen - das ist der Kanton Freiburg mit sattgrünen Wiesen und dem Weinanbau am Neuenburger See. Für den Käsefreund ist die Region Gruyère (Gryerz) mit der gleichnamigen mittelalterlichen Stadt der Mittelpunkt. Eine moderne Schaukäserei und Almkäsereien können besichtigt werden. Eine harmonische Landschaft mit schlanken Gipfeln, grünen Almen, Wäldern und Büschen schafft glückliche Kühe, die sich mit einer hohen regionalen Milchqualität bedanken.

Vacherin Fribourgeois AOP

Kanton Fribourg (7,2 kg / 48 %)
Typ Classic = **3 Monate** gereift, authentisches Produkt des Freiburger Landes.
Cremig und zart-schmelzend im Geschmack.
Kuhrohnmilch -L

Classic: 3 Monate gereift Art.-Nr.: 09-0971
pikant
Extra: 3-4 Monate gereift Art.-Nr.: 10-0981
pikant
Rustic: 4-5 Monate gereift Art.-Nr.: 10-0983
kräftig



Er ist eine Rarität, der L'Etivaz AOP

[Lettiva]



Er ist eine Rarität von den Alpen des Waadtlandes. Als echter Bergkäse wird er nur im Sommer gekäst. Traditioneller geht es nicht: Um L'Etivaz zu käsen, erhitzen die Käsemeister die Milch noch heute in Kupferkesseln über einem Holzfeuer. Einmal pro Woche bringen sie die frischen Laibe von ihren Hütten in die Käsekeller des Städtchens L'Etivaz, das der Spezialität ihren Namen gab und im Herzen des Produktionsgebietes liegt. Der Name leitet sich vom französischen „estivage“ ab, was „Sömmerung“ heißt und das Übersommern der Kühe auf Alpwiesen in 1.000- 2.000 Metern Höhe bezeichnet. Und auch heute entsteht nur in den Sommermonaten aus ihrer Milch der rein-pikante L'Etivaz - mit fruchtiger Note und leichtem Haselnuss- und Rauchgeschmack. Mindestens 135 Tage verbringen die Käselai-be von bis zu 65 Zentimetern Durchmesser in den Käsekellern, wo sie regelmäßig gewendet und mit Salzwasser abgerieben werden. Meist dauert die Reifezeit aber noch deutlich länger, zwölf bis achtzehn Monate sind keine Seltenheit. Natürlich könnten sich die Waadtländer das Käsen heute einfacher machen, indem sie mehr Maschinen einsetzen oder den L'Etivaz das ganze Jahr über produzieren. Doch sie haben sich zur Wahrung der ursprünglichen Qualität und für die Beibehaltung der traditionellen Fertigungsweise entschieden. Um ihr Bergkäseoriginal vor Nachahmern zu schützen, die diese Richtlinien nicht einhalten, trägt der Käse das staatliche AOP-Siegel. **Geschützt seit 2000**

L'Etivaz AOP 1/4 Laib

Waadt (20,0 kg 49 %)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH!
Eine Rarität aus dem Waadtland. Über Holzfeuer in Kupferkesseln gekäst und reift min. **14 Monate**.
Kuhrohnmilch -L
pikant
1/1 Laib 20,0 kg Art.-Nr.: 05-0155
1/4 Laib 5,0 kg Art.-Nr.: 05-0156



Vacherin Fribourgeois AOP [Waschöräng Friburschoa]

Er gehört zum originalen Schweizer Fondue wie die Kühe auf die Alm. Der cremigwürzige Schnittkäse hat vielfältige Einsatzmöglichkeiten.



Der Vacherin Fribourgeois AOP stammt aus dem französischsprachigen Kanton Fribourg. Früher war er auch bekannt unter dem Namen „Freiburger Vacherin“. Dass er jetzt nur noch den ursprünglichen französischen Namen trägt, garantiert Käseliebhabern seine originale Herkunft und die damit verbundenen, strengen Qualitätsrichtlinien bei der Herstellung. Als Zeichen seiner geschützten Ursprungsbezeichnung trägt er das AOP-Logo. Lediglich natürliches Lab, etwas Salz und spezielle Milchsäurekulturen lassen in rund 17 Wochen den geschmeidigen, elfenbeinfarbenen Käse heranreifen. Er ist weich und schmilzt bereits bei relativ niedrigen 50 °C. Das macht ihn zum idealen Fondue-Käse. Für das „Fondue Fribourgeois“ beispielsweise kommt der Vacherin pur in das Caquelon (Fondue-Topf). Er schmeckt besonders cremig-mild. Beim Fondue-Klassiker „Moitié-Moitié“, der typischen Schweizer Variante, wird er zu gleichen Teilen mit dem kräftig-fruchtigen Le Gruyère AOP gemischt. Zudem eignet er sich exzellent zum Überbacken und Gratinieren von z. B. Kartoffel-Röstis oder Nudelgerichten. Kalt bereichert der weiche, aber schnittfähige Vacherin Käseplatten auf Buffets oder zum Dessert. Feinschmecker schätzen hier die Alpage-Variante, die im Sommer auf den Alphütten noch traditionell gefertigt wird.

Geschützt seit 2005

Wir empfehlen „Classic“!



Stadt auf dem Berg „Gruyère“

Le Gruyère AOP

[Lö Grütjahr]

Le Gruyère AOP ist ein Käse mit fast 1.000-jähriger Tradition. Sein fruchtig-kraftiger Geschmack hat ihn bei Käsekennern berühmt gemacht. Aus der französischsprachigen Westschweiz nördlich des Genfer Sees stammt der Le Gruyère AOP, früher auch bekannt als Greyerzer. Benannt wurde er nach

der Grafschaft Gruyère im Kanton Freiburg, in deren Mitte das mittelalterliche Städtchen gleichen Namens liegt. Hier wurde mindestens seit dem Jahr 1115 Käse hergestellt. Die Vorläufer des heutigen Le Gruyère AOP treten erstmals Anfang des 14. Jahrhunderts in Erscheinung.

Bis heute hat sich das Produktionsgebiet auf die Kantone Jura, Neuchâtel und Waadt ausgeweitet. Trotzdem fühlen sich die Käsemeister immer noch der jahrhundertealten Tradition verpflichtet und fertigen Le Gruyère AOP nach überlieferter Weise mit einem großen Anteil Handarbeit. Nicht zuletzt wegen der Wahrung dieser traditionellen Käsekunst aus den Schweizer Bergen trägt der Le Gruyère das begehrte AOP-Siegel für Ursprung und Qualität. 400 Liter bester Schweizer Milch, absolut natürlich und unverfälscht, werden zur Herstellung eines Laibes benötigt, der rund 35 Kilogramm wiegt. Während der mindestens fünfmonatigen Reifung wird der Käse regelmäßig mit Salzwasser gewaschen, „gepflegt“ wie der Fachmann sagt. Je länger ein Le Gruyère AOP reift, desto intensiver entwickelt sich sein fruchtig-kraftiger Grundgeschmack, der stets von einer leichten Salznote unterstrichen wird.

Seine Einsatzmöglichkeiten in der kalten und warmen Küche sind beinahe unbegrenzt. Vor allem aber kommt kaum ein Schweizer Käse-Fondue ohne das typische Le Gruyère-Aroma aus. Der Klassiker „Fondue moitié-moitié“ beispielsweise besteht zu gleichen Teilen aus Le Gruyère AOP und dem cremig-würzigen Vacherin Fribourgeois AOP.

Der Le Gruyère d'Alpage AOP wird ausschließlich im Sommer hergestellt, etwa von Mitte Mai bis Mitte Oktober. Die Kühe werden auf die Alpen getrieben und ernähren sich von üppigem und vielfältigem Weidegras. Sie geben besonders aromatische Milch, und diese Aromen bleiben im Teig erhalten. Le Gruyère d'Alpage AOP wird ausschließlich durch Tücher gepresst. Zum Sortiment gehört unter anderem eine besondere Rarität: der direkt in den Alphütten gekäste Le Gruyère d'Alpage AOP. Es erfordert harte körperliche Arbeit von den Sennen, die fast ohne jegliche technische und maschinelle Hilfe auskommen müssen. Strom gibt es in vielen Hütten nicht. Dort wird die Milch über offenem Feuer erwärmt und die warme Käsemasse per Hand abgeschöpft. Das Ergebnis dieser traditionellen Handwerkskunst kommt frühestens in den Wintermonaten in den Handel. **Geschützt seit 2001**

Bestellen Sie die für Sie passende Größe



Gruyère feuchtgereift AOP

Waadt/Fribourg (35,0 kg / 45 %) VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH! Mindestens 11 Monate bei einer hohen Luftfeuchtigkeit und geringer Temperatur (ca. 10 °C) gereift. Kuhrohnmilch **Art.-Nr.: 05-0960**
kräftig



Gruyère feucht AOP 1/4 Laib

Waadt/Freiburg (8,5 kg / 45 %) Mindestens 11 Monate in Höhlen gereift bei einer natürlichen hohen Luftfeuchtigkeit (bis 95 %) und einer niedrigen Temperatur (knapp über 10°C). Kuhrohnmilch -L **Art.-Nr.: 05-0967**
kräftig



Gruyère feucht AOP 1/8 Laib

Waadt/Freiburg (4,0 kg 45 %) (Lö Grütjahr) Fest, einzelne kleine Rundlochungen und „Greyerzer-Geschmack“, mindestens 11 Monate feucht gereift. Kuhrohnmilch -L **Art.-Nr.: 05-0984**
kräftig



Gruyère feucht AOP 1/16 Laib

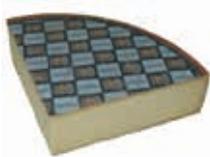
Waadt/Fribourg (2,0 kg / 45 %) (Lö Grütjahr) Kräftiger Gruyère, mindestens 12 Monate feucht-gereift, aus der Westschweiz. Geschmierte Rinde, fester Teig. Kuhrohnmilch -L **Art.-Nr.: 05-0991**
kräftig



Gruyère „Kaltbach“ AOP

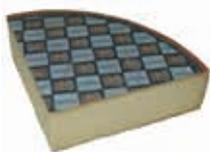
Luzern (8,5 kg / 49 %) (Lö Grütjahr) Dieser Hartkäse reift 10-12 Monate unter natürlichen Bedingungen in der Kaltbachhöhle. Dadurch erhält er sein Aroma. Kuhrohnmilch -L **Art.-Nr.: 05-1001**
kräftig

Spitzenqualität



Gruyère feucht AOP 1/4 Laib

Waadt/Freiburg (8,0 kg / 45 %) Spitzenqualität und -Geschmack dank der 20 monatigen Reifung. So erhält dieser Gruyère sein unverwechselbares Aroma. Kuhrohnmilch -L **Art.-Nr.: 05-0909**
kräftig



Gruyère feuchtgereift AOP 1/4 Laib

Waadt/Freiburg (8,0 kg / 45 %) Spitzenqualität und -Geschmack dank der 15-monatigen Reifung. So erhält dieser Gruyère sein unverwechselbares Aroma. Kuhrohnmilch -L **Art.-Nr. 05-0913**
kräftig

Le Gruyère de Montagne



Berg-Gruyère feucht AOP 1/4 Laib

Waadt/Freiburg (8,5 kg / 45 %) Der kräftig-würzige Käse aus der Westschweiz. Feste Ware und einzelne kleine Rundlochungen, der typische Greyerzer-Geschmack. 5 Mon. gereift. Kuhrohnmilch -L **Art.-Nr.: 05-0989**
kräftig



Berg-Gruyère großer Laib AOP

Waadt/Freiburg (35,0 kg / 45 %) VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH! Der kräftig-würzige Käse aus der Westschweiz. Feste Ware mit einzelner kleine Rundlochung. Kuhrohnmilch -L **Art.-Nr.: 05-0982**
kräftig

Genf



Etwas abgehoben von der übrigen Schweiz liegt das kosmopolitische Genf, das viele internationale Organisationen beherbergt als „kleinste Metropole der Welt“. Und da soll es eine Käseproduktion geben? Ja, denn es gibt eine Molkerei in der Stadt, die die Käsespezialität Tomme Vaudoise produziert. Der überwiegende Teil der Milch kommt jedoch aus dem Gebiet des südlichen Waadt.

Tessin



So wie Basel das Tor zum Norden ist, so ist das italienisch sprechende Tessin das Tor zum Süden. Auf Alpweiden blüht der Enzian, an der Seepromenade die Kamelie, anders ausgedrückt: von den Gletschern zu den Palmen. Besondere Käse, die geeignet sind, den Weg nach Deutschland zu finden, sind nicht zu vermelden; dafür liegt Italien zu nahe. **Aus dem Tessin stammen aber die meisten Senfsaucen, die als Ergänzung zu jedem Schweizer Käse zu empfehlen sind.**

Basel / Aargau / Solothurn



Basel ist durch den Rhein für die Schweiz das Tor zum Meer, für uns in der Gegenrichtung aufgrund der Lage im Dreiländereck (Deutschland-Schweiz-Frankreich) **das Tor zur Schweiz**. In diesem Kernbereich können Sie noch nicht viel Käse erwarten. Die Milchwirtschaft beginnt erst hinter der Hauptstadt und in dem Kanton Solothurn. Aus dem **Aargau** kommen schon Besonderheiten, die nebenan stehen..



Der cremig-milde Weichkäse aus dem waadtländischen Jura ist ein Käse für Genießer. Er erblickte das Licht der Welt bereits im 17. Jahrhundert in den Alphütten rund um den Lac de Joux, wo er ursprünglich nur im Sommer hergestellt wurde. Nach und nach gelangte er in die Ebenen, und schließlich auch in die Kantone Waadt und Genf. Seit Anfang des vergangenen Jahrhunderts wird der Tomme Vaudoise im Genfer Land gefertigt. Er ist ein Weichkäse mit kurzer Reifezeit, die ihm eine unnachahmliche Frische verleiht. In nur 7-10 Tagen reift seine feine Rinde, unter der der zarte Milchgeschmack bewahrt bleibt.

2005 zum AOP angemeldet



Tomme Vaudoise

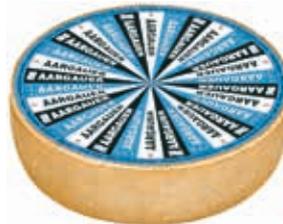
Genfer See (100 g 45 %) (Tomme Woduas)
Weichkäse mit weißer Rinde, der sehr häufig in der französischen Schweiz verzehrt wird, angenehm mild im Geschmack. **1 Woche** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 1868
mild



Formaggio D'Alpe Ticinese AOP



Im Gegensatz zu Senfsaucen haben Käse aus dem Tessin noch nicht entscheidend den Weg nach Deutschland gefunden. Aber das kann ja noch werden – zumal es sogar einen AOP-Käse gibt. Der „Tessiner Alpkäse“ AOP ist ein würziger Schnittkäse aus 70 % Kuh- und 30 % Schafmilch. Erste schriftliche Hinweise gehen auf das 12. Jahrhundert zurück. Die typischen Eigenschaften ergeben sich aus den besonderen klimatischen Bedingungen des Tessins und der südalpiner Flora. Es gibt heute noch ca. 130 Alpkäsereien im Tessin. **Geschützt seit 2002**



Aargauer

Reusstal/Aargau (4,5 kg 53 %)
Mindestens **4 Monate** gereifter und von Hand gepflegter Schnittkäse mit Rohmilch mit geschmierter Rinde. Vollmundiger Geschmack
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 09- 0389
pikant



Habsburger Ritterkäse

Reusstal/Aargau (3,5 kg 53 %)
Mindestens **3 Monate** gereifter Schnittkäse aus Rohmilch mit geschmierter Rinde. Kräftiger Geschmack mit nussigem Aroma.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 09-0392
kräftig



Urchrüter Chäs

Reusstal/Aargau (4,2 kg / 53 %)
Natürliches Urkraut verleiht den einzigartig harmonischen walnussartigen Geschmack, **2-3 Monate** gereift (enthält keine Walnüsse!).
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 14-0331
pikant

Es lohnt sich, Urchrüter zu beachten →

RACLETTE DU VALAIS

Léon - so die Legende - hieß der Walliser, der das Raclette erfunden hat. Er erwärmte an einem kalten Tag einfach ein Stück Käse über dem Feuer. Geboren war das urtypische Walliser Gericht das seither – genauer seit dem Mittelalter – weit über die Landesgrenzen hinaus Furore gemacht hat. Die ersten Hinweise auf den Käse stammen aus der Zeit von 400 v. Chr. In der Romanischen Epoche kam der Käse dann auch als Zahlungsmittel zum Einsatz. Bereits im Jahr 1574 wurde im Wallis der Käse geschmolzen. Der Ausdruck „Raclette“ stammt aus einem einheimischen Dialekt und mit ihm wurde ab 1874 offiziell auch der Käse benannt. **AOP seit 2007**

Wallis



Das blaue Band der Rhone wird gespeist von vielen Bändern aus steilen Seitentälern, denn mehr als 50 Viertausender ragen in den Walliser Himmel. Wer kennt nicht das Matterhorn? Über 1.000 verschiedene Pflanzenarten schmücken die Bergwiesen. Das Wallis, sprachlich in eine französische und eine deutsche Zone geteilt, ist die Wiege des Raclette-Käses. Inzwischen wird der Raclette auch in anderen Kantonen produziert, wir fassen ihn aber unter dem Wallis zusammen.



Raclette Wallis AOP

Wallis (5,0 kg / 50 %)
Aus dem Ursprungsland, wo der Walliser (du Valais) Käse erhitzt wird, um ihn dann mit Kartoffeln zu essen.
3 Monate gereift.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 19-0906
aromatisch

Rinde ohne Konservierungsstoffe, bitte!

Viele Raclette-Käse, die nicht aus der Schweiz stammen, werden auf der Rinde mit dem Antibiotikum Natamycin (E235) konserviert. Diese Rinde ist nicht zum Verzehr geeignet. Bei schweizer Raclette kann die knusprige Rinde mitgegessen werden

Raclette aus der übrigen Schweiz



Das Wallis kann nicht den gesamten Raclette-Bedarf decken. Deshalb wird überall in der Schweiz produziert und unter diesem Zeichen vermarktet.

Viereckig



Maiblumen-Raclette Eckig

Appenzell (6,5 kg / 45 %)
Der Maiblumen-Raclette wird aus Mai-Bergmilch hergestellt. Er hat ein gehaltvolles und aromatisch würziges Aroma. Mindestens 5 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 19-0161
aromatisch



Raclette Viereck 1/1 oder 1/4 Laib

Thurgau (45 %)

natur	1/1 Laib	Art.-Nr.: 19-0138
natur	1/4 Laib	Art.-Nr.: 19-0105
mit Knoblauch	1/4 Laib	Art.-Nr.: 19-0103
mit Pfeffer	1/4 Laib	Art.-Nr.: 19-0950
geräuchert	1/4 Laib	Art.-Nr.: 19-0102
mit Trüffel	1/4 Laib	Art.-Nr.: 19-0109
mit Kräutern	1/4 Laib	Art.-Nr.: 19-0110
mit Rosa Pfeffer	1/4 Laib	Art.-Nr.: 19-0143

Rund:



Schweizer Raclette

Thurgau (5,5 kg / 48 %)
2-3 Monate gereift und geschmiert, der klassische Käse zum Raclette. Experten genießen dazu Tee und/oder Kirschwasser.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 19-0954
aromatisch



Raclette Schweizer Kreuz

Schweiz (6,0 kg / 45 %)
Durch intensive Pflege in seiner 4-monatigen Reifezeit entwickelt dieser Käse mit essbarer Rinde sein aromatisches Aroma.
Kuhmilch -L 1/1 lb. Art.-Nr.: 19-2152
aromatisch 1/4 lb. Art.-Nr.: 19-2156



Raclette Höhlengereift

Thurgau (6,0 kg / 48 %)
6 Monate nach alter Tradition in Höhlen gereift. Hier zeigt sich die hohe Kunst Schweizer Käsemeister.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 19-0111
pikant



Raclette Stange Rohmilch

St. Gallen (1,5 kg / 55 %)
Spitzenqualität aus Rohmilch, 5 Monate gereift. Rinde kann mitgegessen werden. Als Stange bequem zu händeln, passt in Pfännchen.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 19-0379
pikant





Berner Oberland

(Teil des Kantons Bern)



Auf Almen grasen Kühe unter uralten Ahornbäumen, in Bergseen spiegeln sich weiße Gipfel, und das Massiv von Mönch, Eiger und Jungfrau ist weltberühmt, ein Maßstab für jeden Japaner in Europa, zumal die Jungfrau mit 4.158 Meter ü. M. über die höchstgelegene Bergstation Europas verfügt. Auf vielen Alpbetrieben kann während einer Brotzeit-Brunch bei der Fabrikation des Berner Oberland-Alpkäses zugeschaut werden. Und sollten Sie einmal nach Gstaad kommen, dann fragen Sie beim dortigen Käsegeschäft der Molkerei nach der Alpkäse-Kathedrale, ein stillgelegter Wasserbehälter, der zu einem gleichmäßig temperierten Lager für 10.000 Alpkäse umgebaut wurde.

Berner Alpkäse AOP

Bern (9,5 kg / 45 %)

Kuhrohnmilch pikant

geschützt seit 2004



Im Frühjahr werden die Kühe auf die höher gelegenen Almen getrieben. Dort auf der „ALP“ werden sie gemolken und dort wird auch der Käse gleich produziert. Im Berner Oberland wird dieser Käse dann als „BERNER ALPKÄSE AOP“ bezeichnet. Natürlich hat nicht jeder Kuhhalter seine eigene Käserei, sie sind vielmehr in einigen Genossenschaften zusammengeschlossen, die Käse an einer Stelle produzieren und in „Käsespeichern“ zur Reifung auf der Alm einlagern bzw. zwischenlagern; denn bei mindestens 8 Monaten Reifung muss der Käse im Herbst in die Täler zur Fertigreifung gebracht werden. Einzelheiten siehe nächste Seite.

Die Reifung im Tal erfolgt in Naturkellern mit Naturklima oder in klimatisierten Käsekellern. Die besten Qualitäten reifen mindestens 18 Monate, erhalten das Prädikat „surchoix“ und dürfen sich dann „BERNER HOBELKÄSE AOP“ nennen.

Der „Hobelkäse“ ist alt genug, um nicht nur im Stück sondern auch Gerollt (gehobelt) verkauft zu werden. Diese Rarität – die ihren Preis hat – ist bei uns noch nicht sehr stark vertreten.

Für Interessierte ist dies alles auf der Nebenseite ausführlich bebildert dargestellt.



EMMENTALER SWITZERLAND

AOP seit 2002

Der König der Käse in drei Reifestufen:

4 - 8 - 12 Monate gereift und jetzt neu: Der Urtyp.

Der Klassiker aus der Schweiz! Hergestellt in Familienkäsereien nach uraltem Rezept, das von Generation zu Generation weiter gegeben wird. Der Ur-Emmentaler ist bodenständig, kräftig, mit seinem Tal tief verwurzelt. Strenge Vorschriften begleiten den Weggang des Käses von der Fütterung über die Herstellung bis zur Reifung. Das Futter der Kühe besteht aus frischem Gras, Heu und Getreide von den umliegenden Weiden. Der Käsemeister verwendet ausschließlich frische Rohmilch, Salz und Lab für die Käseherstellung. Die Reifung, die mindestens 4 Monate dauert, erfolgt unter strengem Verzicht auf sämtliche Konservierungsmittel. Emmentaler Switzerland AOP überzeugt mit unverkennbarem Aroma und vorbehaltloser Natürlichkeit, wie wir ihn seit Jahrhunderten kennen.

Die Tradition der Emmentaler-Herstellung trat aus dem Emmental den Siegeszug nach Nord und Süd und rund um den Erdball an.



Emmentaler AOP Laib

Bern (90,0 kg / 45 %)

Mind. 4 Monate unter fachmännischer Aufsicht des Käsemeisters gereift. Die Nummer auf dem Käse zeigt, welcher Käser ihn produziert hat.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 02-0992 pikant



Emmentaler kleiner Block AOP

Emmental (3,3 kg / 45 %)

Das „Original“ ist ein naturbelassener Käse, der aus heimischer Rohmilch traditionell hergestellt wird und 4 Monate reift.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 02-0986 mild



Emmentaler King-Stück AOP

Bern (6,0 kg / 45 %)

Das „Original“ ist ein naturbelassener Käse, der aus heimischer Rohmilch traditionell hergestellt wird und 4 Monate reift.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 02-0988 mild



Emmentaler Super King-Stück AOP

Emmental (2,5 kg / 45 %)

Der „Pikante“, entsprechend dem nördlichen, „tieferen“ Teil des Emmentals. 12 Monate sorgfältig gereift.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 02-0985 pikant



Emmentaler feuchtgereift AOP

Emmental (7,5 kg / 45 %)

12-monatige Lagerung in feuchtem Klima ergibt eine enorme Steigerung zur Normalware. Natürliche Keilform mit Anschnittsskizze.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 02-0969 kräftig



Emmentaler feuchtgereift AOP Block

Bern (5,5 kg / 45 %)

Mindestens 12 Monate höhlengereift im feuchtem Klima vom Käsemeister gepflegt. Das kräftige Aroma überzeugt jeden Käseliebhaber.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 02-0980 kräftig

Jedes Stück Emmentaler AOP trägt eine Nummer, daraus kann man den Produktionsbetrieb erkennen. Fragen Sie uns bei Bedarf.



Emmentaler „Kaltbach“ AOP King-St.

Luzern (3,2 kg 45 %)

In der Sandstein-Höhle in Kaltbach mindestens 12 Monate gereift. Nussig-pikanter Geschmack, geschmeidige Konsistenz.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 02- 1022 pikant

Der Urtyp

Emmentaler AOP Urtyp 1291

Emmental (3,5 kg / 45 %)

Das Original mit dem Urgeschmack. 12 Monate gereift, davon mindestens 7 Monate im Feuchtlager gereift. Somit auf den Punkt gereift.

Kuhrohnmilch Art.-Nr.: 02-0979 kräftig





Käse, der mindestens 18 Monate gelagert ist, wird Berner Hobelkäs AOP



Berner Oberland

Was ist Chästeilet?

Erklärt am Berner Alpkäs AOP und Berner Hobelkäs AOP aus dem Justital vom Tuner See abgehend – eine uralte Gerechtigkeit seit 1739.

Während der Bergkäse ganzjährig in den Dörfern des Berner Landes produziert wird, muss der Alpkäs gemäß Schutzverordnung vom 26.4.2004 auf der Alp produziert werden. Das ist nur möglich zwischen Almafzug im Frühjahr und dem „Chästeilet“ mit anschließendem Almagtrieb.

Das Justital hat viele Alpen, die im Jahr auf ca. 45 Tonnen Käse kommen. Eine Rarität.

Dort gibt es eine moderne Produktionsstruktur; in einem Fall wird sogar von einer höher gelegenen Alp die Milch per Seilbahn zur Käserei gebracht. Nach der Produktion wird der Käse auf der Alp in „Käsespeichern“ gelagert bis zum Tag des „Chästeilet“.



Die Milch kommt zum Verkäsen per Seilbahn



Speicher auf der Alp



Käse im Speicher

Im Laufe des Sommers füllt sich mehr und mehr der Käsespeicher mit Käse unterschiedlicher Reifungsgrade. Während des Sommers wurde bis zum Jahre 1870 die Milchleistung einer jeder Kuh am Anfang, in der Mitte und zum Sommerende erfasst. Danach erfolgte dies täglich.

Das Chästeilet ist die gerechte Aufteilung des Käses auf der Basis der Kuhmilchleistung aus dem Speicher an den Kuhbesitzer. 800 kg Milch ergeben etwa 70-75 kg Käseanspruch.

Die Anrechte wurden als Los bezeichnet. Wegen des unterschiedlichen Reifegrades werden im Speicher die Käse vor der Ausgabe in Lose unterschiedlichen Reifegrades (1 Los ca. 6 Käse) gemischt. Unfertige Käse (z.B. noch im Salzbad) werden mit Zetteln auf einem Los erfasst. Am späten Vormittag wird der Käse aus dem Speicher geholt (er geht von Hand zu Hand) und die einzelnen Lose (Käsestapel) vor dem Speicher gelagert, um dann zugeteilt zu werden.



Käse geht von Hand zu Hand



Ausgelagerte Käse vor dem Speicher



Hier wird nun der Anspruch der Kuhmilchleistung den Kuhbesitzern zugeteilt, der seine Käse dann zur weiteren Reifung ins Tal transportiert. **Käse, der mindestens 18 Monate gelagert ist, wird Berner Hobelkäs AOP.** Er wird geteilt oder gerollt verkauft.

Am gleichen Tag erfolgt der Almagtrieb, wobei Kühe mit überdurchschnittlicher Milchleistung geschmückt werden.

Almagtrieb





Zentral-Schweiz



Am Anfang war die Zentralschweiz, auch Urschweiz oder Waldstätte genannt. Sie bestand aus den Kantonen Uri, Schwyz und Unterwalden und versteht sich als Wiege der Eidgenossen. Im Jahre 1291 kamen dann die Kantone Obwalden, Nidwalden, Luzern und Zug hinzu und bildeten von da ab die gesamte Schweiz. Die Innerschweiz mit den Kantonen Obwalden, Nidwalden und Luzern ist das Hauptproduktionsgebiet des **Sbrinz AOP**, einem Grana-ähnlichen Hartkäse, dem „Schweizer Parmesan“, was der **Sbrinz** aber nicht gerne hört.

Nur die Schweiz hat „Schabziger“



Schabziger Stöckli

Glarus (100 g / 1 %) Kräuterkäse gemischt mit Salz und Kleepulver, ein würziger Reibekäse zu Pasta, Kartoffeln, Salaten und mehr. **Kuhmilch -L** Art.-Nr.: 4632 **kräftig**

Der blaue Hornklee gibt die Würze

Namensgeber und wesentlicher Bestandteil des **Schabziger** ist blauer Hornklee oder Schabzigerkraut. Der Anbau des Zigerklee konzentriert sich im schweizerischen Lachen, wo jährlich 1,5 Tonnen geerntet werden. Damit lassen sich 400 Tonnen an Fertigprodukten herstellen. Neben dem Zigerkraut werden noch etwa 7 Mio. kg Milch benötigt. Die Milch muss zunächst entrahmt und dann auf 90 °C erhitzt werden. Nach Zufügen einer Milchsäurekultur scheidet sich die Milch in Ziger, der das Eiweiß enthält, und in die so genannte Schotte. Zerrieben und mit Salz gemischt folgt eine Reife- und Gärzeit von etwa **8-12 Wochen**. Er wird im Cutter mit dem gemahlene Zigerklee angereichert. **Diese Mischung wird dann zu der seit fast 1000 Jahren typischen Kegelform (Zigerstöckli) gepresst.**



Quadretto Rohmilchkäse

Zentralschweiz (1,5 kg / 55 %) Geschmierte Rinde, trotzdem mildes Aroma. Der Erfinder: Herr Schmid – liebt den Geschmack: frisch und ein wenig säuerlich. **6 Wochen** gereift. **Kuhrohmilch -L** Art.-Nr.: 10-1009 **mild**



Jersey Blue

St. Gallen (1,5 kg / 55 %) Aus der fetthaltigen und gelblichen Milch der Jersey-Kühe, seit 2006 mit Blauschimmel ergibt diese tolle Käsekreation. **2 Monate** gereift. **Kuhrohmilch -L** Art.-Nr.: 50-1005 **pikant**



Mühlestein mit Loch

Zentralschweiz (7,0 kg / 53 %) Schnittkäse mit Grauschimmelrinde. Weicher, schnittf. Teig. Mehrmals Preisausgezeichnet. Rahmige Käsekreation. **5 Wochen** gereift. **Kuhrohmilch -L** Art.-Nr.: 12-1004 **aromatisch**



Bergfichte im Fichtenholz

Zentralschweiz (800 g / 53 %) Weichkäse ähnlich dem Vacherin Mont d'Or. Mit frischem Fichtenbast ummantelt. Enthält Tannine, dadurch seine rötliche Färbung. **Kuhrohmilch -L** Art.-Nr.: 52-1006 **pikant**



Weintraubenkäse

Freiburg/Schweiz (6,0 kg 50 %) Der Schnittkäse reift 3 Monate in sonnigen Weinregionen und zeigt das durch seine Prägung auf der Oberfläche. **Kuhrohmilch -L** Art.-Nr. 10-0941 **pikant**



Weintraubenkäse 1/2 Laib

Kanton Freiburg (3,0 kg 50 %) Der Schnittkäse reift mindestens **3 Monate** in sonnigen Weinregionen und zeigt das durch seine Prägung auf der Oberfläche. **Kuhrohmilch -L** Art.-Nr. 10-0935 **pikant**

Sbrinz AOP

Sbrinz AOP brachte einst die Italiener auf den Hartkäsegeschmack. Er gehört zu den ältesten Käsesorten Europas. Ob über Nudeln, Aufläufe oder Chässuppe – in der Schweizer Küche kommt geriebener Hartkäse vielfach zum Einsatz. Was liegt da näher, als mit Sbrinz AOP den Käse zu verwenden, der schon vor 500 Jahren Schweizer Speisen verfeinerte? **Der Sbrinz ist eine der ältesten Käsesorten Europas** und entwickelte sich schon früh zum Exportschlager. Per Maulesel transportierten ihn die Schweizer damals vor allem nach Italien. Er gilt

daher als Mutter der Parmesankäse. Aus dieser Zeit stammt auch sein Name: Er leitet sich vom damaligen Hauptumschlagplatz, der Stadt Brienz an und wird von vielen Schweizern auch noch gleichklingend ausgesprochen: Sbrinz. Jeder Laib hat mindestens **16 Monate** Reifezeit. Meistens geben die Käsemeister dem Laib aber mehr als zwei Jahre Zeit, um sich voll zu entwickeln. Mit einem Spezialmesser lassen sich die so genannten „Möcklis“ abbrechen, die als Leckerbissen zwischendurch dienen und Buffets und Salate bereichern. Außerdem wird er in Form von hauchdünnen Hobelrollen angeboten.



Sbrinz Riemenstück AOP

Zentral-Schweiz (1,8 kg / 45 %) Nach jahrhunderter Tradition, wird dieser Hartkäse in nur 32 Tal- und Alpkäsereien handwerklich gekäst, durch **24-monatige** Reifung ein würziges Bouquet. **Kuhrohmilch -L** Art.-Nr.: 01-0995 **pikant**





Simmentaler Buure Chäs 2 Monate

Schweiz (6,0 kg / 50 %)
 Mindestens 6 Monate auf Fichtenholz im Simmental gereift und mit Alpensalz verfeinert. Cremiger Teig, aromatischer Geschmack.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-1365
 aromatisch



Schweizer-Land-Käse

Schweiz (6,0 kg / 50 %)
 Mindestens 3 Monate gereifter Schweizer Schnittkäse. Wird vor der Reifung im Salzbad vorbereitet.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-1375
 aromatisch



Berner Land Käse 6 Monate

Schweiz (6,0 kg / 50 %)
 Mindestens 6 Monate gereifter Schweizer Schnittkäse. Wird vor der Reifung im Salzbad vorbereitet. Intensiver Geschmack.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-1366
 pikant



Kaltbach der Cremig-Würzige

Luzern (4,2 kg / 56 %)
 In der Sandstein-Höhle in Kaltbach gereift. Einzigartiges Geschmackserlebnis durch cremige Textur u. würziges Aroma. 4 Monate gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 11-1010
 aromatisch



Urgewalt 55 Monate Block

Ostschweiz (2,0 kg / 55 %)
 Mit 55 Monaten Reifezeit ist das der älteste Hartkäse der Welt. Rahmig und ausgewogen kräftig im Geschmack.
 Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 01-1023
 kräftig



Luzerner Rahmkäse

Luzern (4,0 kg / 55 %)
 Der milde Rahmkäse aus der Schweiz, der 4 Wochen sorgfältig reift. Er stammt von den Ufern des Vierwaldstättersees.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 09-0973
 mild



Bergblumenkäse

Luzern (7,0 kg 50 %)
 Nach alter Tradition hergestellt. Mindestens 6 Monate in Kräutern gebettet und in feuchten Kellern naturgereift.
 Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 03-3238
 pikant



BIO Lustenberger 1862

St. Gallen (6,0g / 49 %)
 Mindestens 6 Monate gereifter und geschmierter Schweizer Bio Schnittkäse. Zartschmelzende Konsistenz und kräftiger Geschmack.
 Kuhmilch -L Art.-Nr.: 03-0944
 kräftig

Zürich



Schweizer Nussi

Schweiz (6,0 kg 50 %)
 Schnittkäse aus thermisierter Milch, 3 Monate gereift. Die Naturrinde wurde mit Kräutern gewaschen, edles Walnussaroma.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-4220
 pikant



Bürki's Olivenkäse

Zürcher Oberland (2,0 kg / 45 %)
 Der Mediterrane. Der abgerundete Olivengeschmack verleiht Bürki's Olivenkäse seinen typisch südländischen Geschmack. 1 Monat gereift.
 Kuhmilch Art.-Nr.: 39-4453
 aromatisch

Zürich



Einen Steinwurf von den Alpen entfernt befindet sich Zürich und Umgebung. Ruhige Wälder, sanfte Hügel, saubere Seen und Flüsse, malerische Dörfer und zufriedene Kühe. Laut einer Studie aus dem Jahr 2007 ist es die Stadt mit der weltweit höchsten Lebensqualität.

Top Artikel in schweizer Theken



BIO Sepp

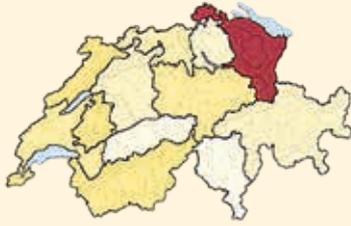
Reusstal / Aargau (6,0 kg / 53 %)
 In Reifekellern bei feuchtem Klima mindestens 3 Monate gereift. Von Hand geschmiert, hohe Schweizer Bio-Qualität.
 Kuhmilch -L Art.-Nr.: 09-0341
 pikant



Züri Grand Cru 1/2 Laib

Zürcher Oberland (4,5 kg / 45 %)
 Spitzenqualität, die überzeugt. Hartkäse mit feinem Weinbouquet. Ab dem ersten Tag von Hand mit Wein gepflegt und 10 Monate gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr.: 01-4458
 aromatisch

Ostschweiz



Regionale Käse ohne Ende ...

... aus dem Thurgau, der südlichen Seite des Bodensees, mit seinen grünen Landschaften, aus dem Appenzell, dem wohl am schweizerischsten aller Schweizer Kantone mit gelebter Tradition, aus St. Gallen (seit 1983 UNESCO-Weltkulturerbe) mit langer Klosterkäse-Tradition. Mehr über diese vielseitige Region sagen die nachfolgend aufgeführten Käsesorten:



Gallus Grand Cru 1/4 Laib

Ostschweiz (1,7 kg / 53 %)
Mindestens **6 Monate** gereifter Hartkäse mit kräftigen Geschmack. Nach alter St. Galler Rezeptur hergestellt.
Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 01-0393
kräftig



Gärtensberger

St. Gallen (4,0 kg / 50 %)
Die Kühe werden mit frischem Gras und Heu vom Gärtensberg gefüttert, dadurch der aromatische Geschmack. **5 Monate** gereift.
Kuhrohmlch Art.-Nr. 10-0343
aromatisch



Kinderkäse 1/2 Laib

Toggenburg (3,0 kg / 50 %)
Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse. Besonders zart, cremig und aromatisch-mild. Mit lustigem Kinder-aufleger drauf.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 11-0356
mild

Aus dem Toggenburg



Alt-Toggenburger 1/4 Laib

Toggenburg (1,8 kg / 50 %)
Am Fuße der Churfürsten im malerischen Toggenburg hat dieser Käse seinen Ursprung. Mindestens **4 Monate** gereift.
Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 11-0338
pikant



Toggenburger Sonntagskäse

St. Gallen (6,5 kg / 45 %)
Schweizer Hartkäse aus Rohmilch mit Naturrinde. Kräftiger Geschmack, fester Käseteig. Mindestens **6 Monate** gereift.
Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 01-4518
kräftig

Ein (Umsatz-)Stern geht auf



Sterntaler 1/2 Laib

Toggenburg (3,0 kg / 50 %)
Mindestens **5 Monate** gereifter Schweizer Schnittkäse aus Kuhrohmlch. Mit Hochmoorkräutersulz gepflegt. Zartschmelzend.
Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 11-0399
kräftig



St. Galler Klosterkäse

St. Gallen (6,0 kg / 48 %)
Nur 1A-Qualität darf sich St. Galler nennen. Er lagert **10 Wochen** und wird mit geheimnisvollem Kräutersalz behandelt.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 09-0962
kräftig



Fior delle Alpi 1/8 Laib

Ostschweiz (4,2 kg / 45 %)
Typischer Schweizer Bergkäs. Er reift **10 Monate**, und die Naturrinde wird ständig mit Alpenkräutersulz gepflegt.
Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 01-0936
pikant

Von Käserei Müller aus dem Thurgau



Müller Thurgau

Thurgau (6,5 kg / 50 %)
Schnittkäse mit geschmierter Rinde aus silofreier Milch, **5 Monate** gelagert, pikant, aber cremig.
Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 09-0355
pikant

Klein, aber fein



Kleiner Schweizer Rundlaib

St. Gallen (2,0 kg / 55 %)
Aus thermisierter, naturbelassener Milch. Es wird frisches Gras und Heu verfüttert, **3 Monate** gereift. Genussvoll mit cremig-würzigem Aroma.
Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 10-0345
pikant

Hochmoor Chäs



Toggenburg (6,0 kg / 50 %)
Halbfester Schnittkäse, der während seiner **5-monatigen** Reifung mit Hochmoor-Kräutersulz geschmiert wird.
Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 36-0398
kräftig



Hochmoor Chäs

Toggenburg (34 kg / 45 %)
Schweizer Hartkäse. **9 Monate** gereift. Während der Reifung mit Hochmoor-Kräutersulz geschmiert.
Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 01-0402
kräftig



Schwägalp Käse aus der Alpschaukäserei Schwägalp

Hier im Appenzeller Land, wo Käsetradition bei den Menschen tief verwurzelt ist, wird nur von Mai bis September in der Schwägalpkäserei am Fuße des Säntis auf 1350 m ü. M. dieser besondere Käse hergestellt. Das robuste Braunvieh, welches noch Hörner hat und auf den Alpen, die über 1000 m ü. M. liegen, weidet, liefert die einzigartige Bergmilch für die Käsespezialität.



Schwägalpkäse 6 Monate

Appenzell (5,2 kg / 50 %)
Wird im Sommer während der Alpzeit produziert und reift mindestens **6 Monate** zu einer kräftigen Delikatesse heran.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0364
kräftig



Schluchtenkäse
St. Gallen (6,0 kg / 54 %)
Mindestens **7 Monate** gereifter Schnittkäse. Cremiger Teig und kräftig im Geschmack. Schön vollmundig.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr.: 11-0381
kräftig

Schluchtenkäse 1/4 Laib
St. Gallen (1,5 kg / 54 %)
Mindestens **7 Monate** gereifter Schnittkäse. Cremiger Teig und kräftig im Geschmack. Schön vollmundig.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr.: 11-0382
kräftig



Heublumen Käse
Ostschweiz (6,0 kg / 50 %)
Die Spezialität aus Obertoggenburg wird in Handarbeit hergestellt, wobei die Rinde mit Heukräutern behandelt wird; **3 Monate** alt.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr.: 14-0334
pikant

Wiesenblumen (Weintrauben siehe Seite 126)



Tannenbergkäse 1/2 Laib
Graubünden (2,5 kg / 48 %)
Ein Bergkäse mit Tannenschoss im Teig verfeinert, ergibt eine unverkennbar feine Tannennote. Mindestens **2 Monate** gereift.
Kuhrohmlach Art.-Nr. 01-0169
aromatisch

Ausgefallen in der Optik



Der Zarterzliche 1/2 Laib
St. Gallen (3,0 kg / 55 %)
Zart und cremig in Deinem Mund, wie Gänsehaut beim Liebeslied. **2 Monate** gereift. Er ist cremig-aromatisch im Geschmack.
Kuhrohmlach Art.-Nr.: 11-0367
aromatisch

Maxx und Teufel



Scharfer Maxx
Thurgau (7,0 kg / 58 %)
Zartschmelzender Teig, extra würzig. **5 Monate** gereift und dabei mehrmals in einer speziellen Sulz gebadet.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr.: 11-0351
pikant



Der edle Maxx 365
Thurgau (7,0 kg / 58 %)
Zartschmelzender Teig, extra kräftig. **12 Monate** gereift und dabei mehrmals in einer speziellen Sulz gebadet.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr.: 11-0365
kräftig

Die Hexen



Alte Hexe 1/2 Laib
St. Gallen (3,5 kg / 55 %)
Eine Selektion der „Roten Hexe“. Unverkennbare kräftig-würzige Note, da mindestens **8 Monate** gereift. Ein Geschmackserlebnis.
Kuhrohmlach Art.-Nr.: 10-0357
kräftig



Alte Hexe 1/4 Laib
Ostschweiz (1,6 kg / 55 %)
Eine Selektion der „Roten Hexe“. Unverkennbare kräftig-würzige Note, da mindestens **8 Monate** gereift. Ein Geschmackserlebnis.
Kuhrohmlach Art.-Nr.: 11-0353
kräftig



Thurgauer Rahmkäse
Thurgau (4,2 kg / 55 %)
Auch die Schweiz kann rahmig weiche Schnittkäse produzieren. Eine preiswerte Alternative zum Luzerner Rahmkäse. **4 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 09-0977
mild



Thurgauer reif
Thurgau (4,2 kg / 45 %)
Der „echte Thurgauer“, der mindestens **3 Monate** in Käsekellern reift und dabei gewaschen und gepflegt wird, ein Schweizer „Original“.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 09-0974
pikant



THURGAUER KULTUR
Ein bisschen sieht man es ihnen an – den Thurgauer Kühen. Als wüssten sie genau, dass aus ihrer Milch diese zwei exzellenten Käse gemacht werden – im Familienbetrieb der Strähli Käse AG in Siegerhausen.



Wiesenblumen Käse 1/4 Laib
Ostschweiz (1,7 kg / 48 %)
Nach der 6-monatigen Reifung wird seine Rinde mit einer besonderen Kräuter-Blüten Mischung gepflegt.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 0159
pikant



Der Wildwürzige 1/2 Laib
St. Gallen (3,0 kg / 50 %)
Dieser traditionell hergestellte Rohmilchkäse reift **6 Monate**. Dadurch erhält er seinen würzig-pikanten Geschmack.
Kuhrohmlach Art.-Nr.: 11-0369
pikant



Der freche Maxx
Thurgau (6,5 kg / 58 %)
Mit frischer Rohmilch hergestellt, zart schmelzend im Geschmack. Reift **3 Monate**, mit natürlicher Rinde. Der Jungspund unter der „Maxx-Familie“
Kuhrohmlach -L Art.-Nr.: 10-0388
aromatisch



Schweizer Teufel 6 Monate
St. Gallen (7,0 kg / 53 %)
Mindestens **6 Monate** alter Schnittkäse. Cremiger Teig und pikanter Geschmack. Erhält seinen Namen durch seine auffällige geschmierte rote Rinde.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr.: 11-0380
pikant



Rote Hexe
Ostschweiz (6,5 kg / 55 %)
Attraktive Aufmachung und eingängiger Name, überzeugt geschmacklich mit Ihrem weich würzigen Aroma. Mindestens **4 Monate** gereift.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr.: 11-0359
kräftig



Rote Hexe 1/2 Laib
St. Gallen (3,2 kg / 55 %)
Attraktive Aufmachung und eingängiger Name, überzeugt geschmacklich mit Ihrem weich würzigen Aroma. Mindestens **4 Monate** gereift.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr.: 11-0358
kräftig



Der Ber Rappenstein ist Namensgeber



Rappensteiner

Schweiz (6,0 kg / 52 %)
Klassischer Schweizer Schnittkäse aus dem Rheintal/Rappenstein. Mindestens 4 Monate auf Fichtenholz gereift und gepflegt. Kuhmilch -L aromatisch Art.-Nr.: 09-2211

Rappensteiner 1/4 Laib



Schweiz (1,5 kg / 52 %)
Klassischer Schweizer Schnittkäse aus dem Rheintal/Rappenstein. Mindestens 4 Monate auf Fichtenholz gereift und gepflegt. Kuhmilch -L aromatisch Art.-Nr.: 09-2212

Aus Milch horntragender Kühe

Hornkuhkäse



Appenzell (6,8 kg / 56 %)
Die Milch kommt ausschließlich von behornnten Kühen, die täglich auf die Weide dürfen. Nur 20 % der Kühe sind noch behornnt. 4 Monate gereift. Kuhmilch -L kräftig Art.-Nr.: 01-0179

Hornkuhkäse 1/4 Laib



Appenzell (1,6 kg / 56 %)
Die Milch kommt ausschließlich von behornnten Kühen, die täglich auf die Weide dürfen. Nur 20 % der Kühe sind noch behornnt. 4 Monate gereift. Kuhmilch -L kräftig Art.-Nr.: 01-0175

Auch die Schweiz hat den Trüffel entdeckt

Schweizer Käse getrüffelt



Graubünden (5,0 kg / 48 %)
Der Käse wird noch in der Presswanne in 3 Teile geschnitten und mit Trüffelpaste gefüllt. Ein Blickfang auf der Käseplatte. 6 Wochen gereift. Kuhmilch -L aromatisch Art.-Nr.: 14-0183

Schweizer Trüffelkäse 1/4 Laib



Graubünden (1,3 kg / 48 %)
Der Käse wird noch in der Presswanne in 3 Teile geschnitten und mit Trüffelpaste gefüllt. Ein Blickfang auf der Käseplatte. 2 Monate gereift. Kuhmilch -L aromatisch Art.-Nr.: 0199

Sonstiges

Alter Fritz 1/4 Laib



Ostschweiz (1,6 kg 55 %)
Während seiner 6-monatigen Reifung wird dieser Schnittkäse mit Sulz gepflegt und affinert. Kräftiger Geschmack. Kuhrohmilch -L kräftig Art.-Nr. 10- 0394

Sennenkäse



Schweiz (6,0 kg 50 %)
Ausgesuchte Schweizer Qualität. Traditionelle Herstellung und sorgfältige Pflege. Mindestens 4 Monate ausgereift. Kuhmilch -L pikant Art.-Nr. 10-0193

Schweizer Herzkäse



Schweiz (6,0 kg / 45 %)
Durch intensive Pflege während seiner 2-monatigen Reifezeit entwickelt dieser Käse sein mild aromatisches Aroma. Kuhmilch -L aromatisch Art.-Nr.: 09-2149

1/4 Laibe (hier im Überblick): ermöglichen mehr Auswahl bei gleichem Platzbedarf:



- 1. Appenzeller mild-würzig
2. Appenzeller kräftig-würzig
3. Appenzeller extra-würzig
4. Appenzeller edel-würzig
5. Appenzeller Rahmkäse
6. Appenzeller BIO
7. Herzbrecher
8. Steinsalzkäse
9. Wiesenkäse
10. Hornkuhkäse
11. Bündner cremig
12. Bündner würzig
13. Trüffelkäse
14. Alte Hexe
15. Val Duval
16. Scharfe Minze
17. Rappensteiner
18. Schluchtenkäse
19. Toggenburger

Das Appenzeller-Rezept bleibt geheim!

Im Nordosten der Schweiz, zwischen Alpstein und Bodensee, liegt das Appenzellerland. Diese malerische Gegend, geprägt von sanften Hügeln, imposanten Bergen und saftigen Weiden ist die Heimat von Appenzeller® Käse.

Das streng begrenzte Produktionsgebiet umfasst die Kantone Appenzell Innerrhoden und Appenzell Ausserrhoden sowie Teile der Kantone St. Gallen und Thurgau. Die Delikatesse darf nicht außerhalb des definierten Produktionsgebietes hergestellt werden.

Appenzeller® Käse ist eine der ganz großen Schweizer Käsespezialitäten. Der würzigste Käse der Schweiz wird seit über 700 Jahren nach alter Tradition handwerklich hergestellt. Die einzigartige Spezialität aus der lieblichen Hügellandschaft zwischen Alpstein und Bodensee wurde im Jahre 1282 zum ersten Mal urkundlich erwähnt. Appenzeller® Käse verdankt seinen einzigartig würzigen Geschmack der Pflege mit der Kräutersulz. In einem aufwendigen Verfahren wird aus einer Mischung mit Kräutern, Blättern, Blüten, Samen und Rinden ein einzigartiges Extrakt gewonnen: die originale Appenzeller® Kräutersulz, mit der jeder Käse während seiner drei- bis neunmonatigen Reifung gepflegt wird. Auch das Rezept der Kräutersulz ist ein streng gehütetes Geheimnis. Beim Appenzeller® Käse steht Natürlichkeit an höchster Stelle. Er ist ein Naturprodukt, gluten- und laktosefrei und ohne gentechnisch veränderte Substanzen, Zusatz- oder Konservierungsstoffe. Die Kühe der Milchbauern haben das ganze Jahr freien Auslauf und auf Silofütterung wird konsequent verzichtet. Der Appenzeller® Käse wird in knapp 50 kleinen Dorfkäsereien nach alten handwerklichen Traditionen hergestellt. So entsteht aus jedem Laib Appenzeller® Käse ein unverwechselbares Einzelprodukt.



Warum ist Appenzeller® kein AOP-Käse???

Beim AOP müssen alle Rezepturen offengelegt werden, damit sie für jeden kontrollierbar sind. Das streng gehütete Geheimnis der verwendeten Kräutersulz müsste gelüftet werden. Das will man aber nicht, deshalb **kein AOP.**

Normale Reifezeit



Appenzeller® mild-würzig (1/1 Laib)

Appenzell (6,5 kg / 48 %) „Mild-würzig“ heißt **3 Monate** gereift, dabei mit geheimnisvoller Kräutersulz gepflegt. Es gibt auch länger gereifte Ware.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr.: 01-0999
aromatisch



Appenzeller® mild-würzig (1/4 Laib)

Appenzell (1,6 kg / 48 %) „Mild-würzig“ heißt **3 Monate** gereift, dabei mit geheimnisvoller Kräutersulz gepflegt. Es gibt auch länger gereifte Ware.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr.: 01-0951
aromatisch

älter, 4–5 Monate gereift



Appenzeller® kräftig-würzig (1/1 Laib)

Appenzell (6,5 kg / 48 %) Unter regelmäßiger Kontrolle des Reifemeisters **4-5 Monate** gepflegt. Kräftig-würzig und ohne Zusatzstoffe hergestellt.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr.: 01-0955
pikant



Appenzeller® kräftig-würzig (1/4 Laib)

Appenzell (1,6 kg / 48 %) Unter regelmäßiger Kontrolle des Reifemeisters **4-5 Monate** gereift. „Kräftig-würzig“ im Geschmack, ohne Zusatzstoffe hergestellt.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr.: 01-0998
pikant

BIO Appenzeller® mild-würzig

Appenzell (48 %) Der bekannte Appenzeller in „Bio-Qualität“, nur aus reiner Bio-Milch hergestellt. **3 Monate** gereift, mild-würzig im Geschmack.
Kuhrohmilch -L 1/1 Laib 7,0 kg Art.-Nr.: 01-0916
aromatisch 1/4 Laib 1,7 kg Art.-Nr.: 01-0919

noch älter, 6–7 Monate gereift



Appenzeller® extra-würzig (1/1 Laib)

Appenzell (6,5 kg / 48 %) Der „extra-würzige“ Geschmack ergibt sich durch die Reifung von **6-7 Monaten**. Gepflegt und mit Kräutersulz behandelt.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr.: 01-0953
kräftig



Appenzeller® extra-würzig (1/4 Laib)

Appenzell (1,8 kg / 48 %) Der „extra-würzige“ Geschmack ergibt sich durch die Reifung von **6-7 Monaten**. Gepflegt und mit Kräutersulz behandelt.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr.: 01-0952
kräftig

besonders alt, 9 Monate gereift



Appenzeller® edel-würzig (1/1 Laib)

Appenzell (6,5 kg / 48 %) „Edel-würzig“ heißt **9 Monate** gereift, dabei mit geheimnisvoller Kräutersulz gepflegt. Es gibt 4 unterschiedliche Reifestufen.
Kuhrohmilch -L 1/1 Laib Art.-Nr.: 01-0996
kräftig 1/4 Laib Art.-Nr.: 01-0378

Rahmstufe



Appenzeller® Rahmkäse (1/1 Laib)

Appenzell (6,5 kg / 55 %) Mild-würziger Rahmkäse, **3 Monate** gereift und dabei mit einer geheimen Kräutersulz gepflegt.
Kuhrohmilch Art.-Nr.: 01-0959
aromatisch

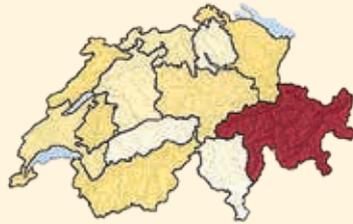


Appenzeller® Rahmkäse (1/4 Laib)

Appenzell (1,6 kg / 55 %) Mild-würziger Rahmkäse, **3 Monate** gereift und dabei mit einer geheimen Kräutersulz gepflegt.
Kuhrohmilch Art.-Nr.: 01-0957
aromatisch



Graubünden



Hier ist vieles anders als in der restlichen Schweiz. Es wird deutsch, rätoromanisch und italienisch gesprochen, und das in einem Kanton. 615 blaue Seen, über 150 Täler, blauer Himmel und die **Rhätische Bahn (Glacier-Express, seit 2008 UNESCO-Weltkulturerbe)** sowie Samnau, die zollfreie Oase der Schweiz mit der einzigen Doppelstock-Kabinenbahn der Welt. Und, dass es hier **3 AOP-Käse** gibt, von denen 2 selbst Fachleuten unbekannt sind, macht Graubünden als Käseregion noch spannender.



Graubünden, die Heimat von Bündner Bergkäse ist eine der schönsten Schweizer Naturlandschaften. Auf über 1000 Meter gelegen produzieren neun Sennereien täglich die Spezialität aus reiner Bündner **Bergmilch**.



Bergkäse Bündner würzig

Graubünden (4,8 kg / 48 %) Bündner echter Bergkäse würzig ist im Käsekessle von Bündner Käsemeistern gekäst. **3 Monate** gereift. Auf 1100m ü.M. aus bester Bergmilch hergestellt.
Kuhrohmlch -L 1/1 Laib Art.-Nr.: 03-0949
pikant



Bergkäse Bündner würzig 1/4 Laib

Graubünden (4,8 kg / 48 %) Bündner echter Bergkäse würzig ist im Käsekessle von Bündner Käsemeistern gekäst. **3 Monate** gereift. Auf 1100m ü.M. aus bester Bergmilch hergestellt.
Kuhrohmlch -L 1/4 Laib Art.-Nr.: 03-0946
pikant



Bergkäse Bündner cremig

Graubünden (4,8 kg / 55 %) Bündner echter Bergkäse ist ein cremig-würziger Hartkäse und hat eine feine Konsistenz und ein aromatischen Geschmack. **2 Monate** gereift.
Kuhrohmlch 1/1 Laib Art.-Nr.: 03-0181
aromatisch



Bergkäse Bündner cremig 1/4 Laib

Graubünden (4,8 kg / 55 %) Bündner echter Bergkäse ist ein cremig-würziger Hartkäse und hat eine feine Konsistenz und ein aromatischen Geschmack. **2 Monate** gereift.
Kuhrohmlch 1/4 Laib Art.-Nr.: 03-0197
aromatisch



Die Bekanntesten

Intermezzo Extra

Ostschweiz (5,0 kg / 48 %) Kraftvolle Schweizer Milch, die spezielle Herstellung und mindestens **1 Monat** Reifung geben dem Käse die Kernigkeit.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 01-0177
aromatisch



Herzbrecher Extra

Ostschweiz (4,8 kg / 48 %) Aus kraftvoller Milch entsteht dieser vollmundige Käse. Er wird während seiner **4-monatigen** Reifung täglich gepflegt.
Kuhmilch -L 1/1 Laib Art.-Nr.: 01-0178
aromatisch 1/4 Laib Art.-Nr.: 01-0157



Steinbrecher Extra

Ostschweiz (4,8 kg / 48 %) Der Steinbrecher „bricht“ alle Geschmackserwartungen, ist solide wie die Steine der Bündner Alpen und reift **5 Monate** in dortigen Käsekellern.
Kuhrohmlch -L 1/1 Laib Art.-Nr.: 01-0171
pikant 1/4 Laib Art.-Nr.: 01-0170



Scharfe Minze Extra 1/2 Laib

Graubünden (2,5 kg / 55 %) **4 Monate** gelagert, Rinde mit Bündner Minze gepflegt. Das ergibt die angenehme Schärfe. Eine Neukomposition, die Kenner überzeugt.
Kuhrohmlch -L Art.-Nr.: 01-0347
pikant



Bündner Traubenkäse 1/2 Laib

Graubünden (2,4 kg / 48 %) Der Name des Hartkäses weist darauf hin, dass in Graubünden auch edler Wein angebaut und der Käse damit verfeinert wird. **4 Monate** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 01-0186
pikant



Heidi-Alp Bergkäse Extra

Graubünden (4,8 kg / 48 %) In der Heimat des Heidi in der Ostschweiz wird der Bergkäse produziert. Mindestens **3 Monate** gereift, würzig-rassiger Geschmack.
Kuhrohmlch Art.-Nr.: 03-1002
pikant



Heidi-Alpen Bergkäse kräftig

Graubünden (4,8 kg / 48 %) „Extra“ lange gereift, nämlich **5 Monate**, im bekannten „Heidi-Land“ produziert. Besticht durch den kräftigen Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 01-0185
kräftig



Olle Kuh

Ostschweiz (6,5 kg / 45 %) Hartkäse aus der Ostschweiz. Mindestens **10 Monate** gereift. Dunkelbraune, genarbte Rinde. Sehr vollmundig im Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 01-0317
kräftig



„Steinsalz“ – ein Verkaufsargument

Steinsalz-Bergkäse

Ostschweiz (5,0 kg / 48 %) Die Rinde wird von Hand mit Himalaya-Salz gepflegt. Das ergibt den besonderen Charakter dieses innovativen Käses aus Bergmilch. **2 Monate** gereift.
Kuhrohmlch -L 1/1 Laib Art.-Nr.: 01-0176
pikant 1/4 Laib Art.-Nr.: 01-0158



Bei schweizer Käse denkt man automatisch an den dominierenden Schnitt- und Hartkäse. Lediglich der Tomme Vaudoise aus dem Genfer Seengebiet ist ein weiterer Weichkäse, der schon lange produziert wird. In jüngster Zeit hat die Firma Bon-Cas, vertreten durch Herrn Ueli Moser, die Kompetenz perfektioniert und es auch geschafft, dass – wie üblich – der Wein den weißen Schimmel nicht zerstört. Eine Kreation von Ueli Moser der letzten Jahre ist die „Fette Berta“, die geschmacklich noch einmal „aufgefettet“ wurde. Es lohnt sich, mit Moserprodukten zu beschäftigen, wenn man Qualität sucht.



Für die Theke



Moser Schweizer Rahmtraum

Bern (1,2 kg / 55 %)
Unglaublich – eine Rahmtorte aus der Schweiz (nicht aus Frankreich). Probieren Sie!
Kuhmilch mild Art.-Nr.: 48-1108

Für den Ofen



Petit Lardon 3 x 50 g in Alu

Bern (150 g / 55 %)
3 kleine, milde Weichkäse, in zartem Speckmantel gewickelt. Für den Backofen oder den Grill in praktischer Alu-Schale.
Kuhmilch mild Art.-Nr.: 1049



Moser Monsieur Lardon

Seeland/Jura (110 g / 50 %)
Milder Weichkäse, umhüllt mit einem zarten Speckmantel. Geeignet für den Backofen oder dem Grill in einer praktischen Alu-Schale.
Kuhmilch mild Art.-Nr.: 59-1092

Spitzenreiter



Mini Duo Senf / Alpenchili

Bern (100 g / 60 %)
Duo aus zwei Mini Weichkäse, die mit einer Senf-Mascarpone-Füllung oder einer Alpenchili-Füllung veredelt sind.
Kuhmilch pikant Art.-Nr.: 46-1042



Moser Camemberti

Bern (125 g / 50 %)
Mit zunehmender Reifung wird der Käse feiner und zarter im Schmelz und kräftiger im Aroma. Aus Seeländer Milch, min. 2 Wo. gereift.
Kuhmilch mild Art.-Nr.: 49-1091

Diese Mini sollten Sie in der Bedienung anbieten, ähmlich den französischen Ziegentälern



Moser Buure Weichkäsi

Bern (35 g / 55 %)
Milder, kleiner Weichkäse mit viel Liebe mindestens 2 Wochen gereift. Ideal für jede Käseplatte oder auch für zwischendurch.
Kuhmilch mild Art.-Nr.: 49-1124



Moser Senf-Leckerbissen Mini

Bern (50 g / 60 %)
Ein kleiner Schweizer Weichkäse mit einer cremigen Senf-Füllung, ideal für jede Käseplatte.
Kuhmilch aromatisch Art.-Nr.: 59-1038



Moser Trüffel-Leckerbissen

Bern (50 g / 60 %)
Kleiner Schweizer Weichkäse mit Trüffel und Mascarpone verfeinert und von Hand geformt. Hier die kleine Variante.
Kuhmilch aromatisch Art.-Nr.: 59-1055



Moser Alpenchili Mini

Bern (45 g / 50 %)
Kleiner Schweizer Weichkäse mit einer Alpenchili-Füllung, der mindestens 2 Wochen reift und auf jede Käseplatte passt.
Kuhmilch pikant Art.-Nr.: 59-1045



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 aromatisch Art.-Nr.: 59-1072



BIO Moser Cru Blanc

Bern (125 g / 50 %)
Der wunderbar cremiger Bio Camembert. Dazu einen Champagner, der die Bitterstoffe neutralisiert. 2 Wochen gereift.
Kuhrohnmilch pikant Art.-Nr.: 1066



Moser kleiner Schweizer

Bern (125 g / 55 %)
Milder Weichkäse aus Seeländer Milch unter größter Sorgfalt hergestellt und 2 Wochen gereift.
Kuhmilch mild Art.-Nr.: 49-1088



Moser Riesling X Sylvaner

Bern (125 g / 55 %)
Weichkäse in feinsten Riesling-Sylvaner-Wein gereift. Feiner Geschmack mit leichter Muskatnote - hohe Käsekunst.
Kuhmilch aromatisch Art.-Nr.: 59-1089



Moser Premium mit Trüffel

Bern (150 g / 60 %)
In Chardonnay gebadet, wird er mit feinem schwarzen Trüffel und Mascarpone aus Italien verfeinert.
Kuhmilch aromatisch Art.-Nr.: 59-1059



Moser scharfer Schweizer

Bern (100 g / 50 %)
Angereichert mit einer Chili-Mango-Sauce, die bei längerer Reifung immer schärfer wird. Er reift aber mindestens 2 Wochen.
Kuhmilch pikant Art.-Nr.: 48-1093



Moser Schweizer Huus Chäslì

Bern (125 g / 55 %)
Aus Seeländermilch hergestellt. Leicht cremig und dezent mild im Geschmack, mindestens 2 Wochen gereift.
Kuhmilch mild Art.-Nr.: 1090

Spitzenqualität in Triple-Creme



Moser Fette Berta

Bern (150 g / 75 %)
Welch eine Versuchung. Kleiner Triple-Creme-Käse aus thermisierter Kuhmilch, weich-cremig, eine Innovation aus der Schweiz.
Kuhmilch aromatisch Art.-Nr.: 1043



Moser Fette Berta Mini

Bern (60 g / 75 %)
Welch eine Versuchung. Kleiner Triple-Creme-Käse aus thermisierter Kuhmilch, weich-cremig, eine Innovation aus der Schweiz.
Kuhmilch aromatisch Art.-Nr.: 1052

BIO liegt im Trend



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 pikant Art.-Nr.: 49-1062



BIO Moser Premium aux Noix

Bern (125 g / 50 %)
Mit Walnüssen von wild wachsenden Bäumen. Von Hand geerntet und getrocknet. Dieser Naturgeschmack verfeinert den Käse.
Kuhmilch aromatisch Art.-Nr.: 59-1073



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. Mindestens 2 Wochen gereift.
Kuhmilch pikant Art.-Nr.: 58-1071



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 mild Art.-Nr.: 49-1087



EINFACH FÜRSTLICH GUTE PRODUKTE



Auch Liechtenstein hat Raclette



Liecht. Raclette Eckig 1/2 Laib

Liechtenstein (3,0 kg 45 %) Durch intensive Pflege während seiner **2-monatigen** Reifezeit entwickelt dieser Käse sein reinen und aromatischen Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-2225
aromatisch



Liechtensteiner herzhaff 1/2 Laib

Liechtenstein (3,0 kg / 54 %) Durch die besondere Rindenbehandlung erhält der Käse, bei traditioneller Reifung, seinen herzhaften Geschmack. **6 Monate** gereift.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr.: 09-2157
aromatisch

Hohe Qualität, leicht zu händeln



Bio Berta's Raclette

Liechtenstein (450 g 45 %) Durch intensive Pflege während seiner **2-monatigen** Reifezeit entwickelt dieser Käse seinen reinen und aromatischen Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 2203
aromatisch



Liechtensteiner würzig 1/2 Laib

Liechtenstein (3,0 kg / 52 %) Frischmilch aus Liechtenstein, beste Alpenluft, Natur pur – das steckt im Liechtensteiner Käse. **8 Monate** gereift.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr.: 09-2153
pikant

Der besondere Trend



Kurkumakäse 1/4 Laib

Liechtenstein (1,2 kg 46 %) Schnittkäse ummantelt mit einer Kurkuma-Pfeffer-Mischung, neuer Geschmack, gibt dem Käse eine leicht orientalische Note. Mind. **2 Monate** gereift.
Kuhrohmlach Art.-Nr. 14-2214
pikant



Liechtensteiner nussig 1/2 Laib

Liechtenstein (3,0 kg / 52 %) Durch spezielle Doppelreifung ergibt sich ein nussiger Geschmack. **3 Monate** traditionell auf Fichtenholz gereift.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr.: 09-2159
aromatisch

Im ECC (siehe Seiten 42–43 können Sie sich über die Liechtensteiner Milchwelt informieren.

Die kleinsten Staaten der Welt

1. Vatikanstadt	0,44 Quadratkilometer
2. Monaco	2,00 Quadratkilometer
3. Nauru (Südsee)	21,00 Quadratkilometer
4. Tuvalu (Südsee)	26,00 Quadratkilometer
5. Liechtenstein	160,00 Quadratkilometer



BIO Berta's nussig 1/2 Laib

Liechtenstein (3,0 kg / 50 %) Mindestens **3 Monate** naturgereift auf Liechtensteiner Fichtenholz. Vollmundiger, nussiger Geschmack, geschmeidiger Teig.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr.: 09-2223
aromatisch

The logo for 'Land der Berge' features a stylized mountain range in shades of red and purple, with a white flower icon on the right.

**LAND
DER BERGE**
AGRARMARKT AUSTRIA

TRADITION IST DIE BESTE INNOVATION

Aus intakter Natur, saftigen Almwiesen und einer extra Portion Sorgfalt und Mühe entstehen im Land der Berge einzigartige Spezialitäten wie der Vorarlberger Bergkäse g.U. und der Tiroler Bergkäse g.U. Hergestellt in Familienbetrieben, die schon auf Nachhaltigkeit geachtet haben, als es dieses Wort noch gar nicht gab.



Hartkäse

Aus Tirol



Tiroler Felsenkeller

Tirol (6,5 kg 45 %)
 In zwei Felsenkellern (Wörgl/Kundel) gepflegt und mindestens **7 Monate** gereift. Nach althergebrachter Tradition gelagert.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-1799
pikant



Tiroler Adler

Tirol (6,0 kg 45 %)
 Die Kunst der Tiroler Käsemeister steckt in diesem **7 Monate** mit Rotkulturen gereiftem Käse. Ein Premiumprodukt aus Tirol.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-4630
pikant



Altsteirer 1/2 Laib

Steiermark (3,5 kg 55 %)
 Altsteirer, ein Hartkäse mit dünner essbarer Rinde. Er wird aus Rohmilch hergestellt und hat ein kräftiges Aroma. **6 Monate** gereift.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 01-5619
kräftig

Aus der Steiermark



Ursteirer 1(2) Laib

Steiermark (3,5 kg 45 %)
 Hartkäse mit dünner, genießbarer Rinde. Salzig-würzig im Geschmack mit einem angenehmen Schmelz. Mindestens **4 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-5616
kräftig

Aus Kärnten



Mölltaler Almkäse Selektion

Kärnten (4,0 kg 50 %)
 Hartkäse aus Kärnten: Der Käse reift sorgsam **12 Monate**. Selektion steht für eine besondere Käse- Spezialität.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-4860
pikant

Einige Rebellen sind („harte Jungs“) Hartkäse:



Höhlenrebell 1/2 Laib

Alpenregion (3,0 kg / 50 %)
 Der Name des Hartkäses zeigt sich durch seine markante Rinde. Der cremige Teig hat einen ausgewogenen Schmelz. Mindestens **5 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 01-3249
kräftig



Gletscher Rebell 1/2 Laib

Alpenregion (3,0 kg / 50 %)
 Der urige Bergkäse. Durch die tagesfrische Heumilch und die lange Reifung erreicht man seinen würzigen Geschmack. **15 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 01-4020
aromatisch



Sennerei Bergkäse 1/2 Laib

Voralpenregion (15 kg 50 %)
 Mindestens **4 Monate** gereifter Hartkäse aus Heumilch. Kräftiger Geschmack mit malzigen Noten. Fester, geschmeidiger Teig.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 03- 3551
kräftig

Vom Käse-Sommeliers empfohlen

NEU



Sommelier Käse 1/1 Laib

Steiermark (7,0 kg / 55 %)
 In Zusammenarbeit mit Sommeliers entwickelt. Handwerklich produziert. **6 Monate** gereift. Essbare Rinde.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr.: 01-5639
kräftig

Der Beruf des Käse-Sommeliers kommt aus Österreich



Sommelier Käse 1/4 Laib

Steiermark (1,8 kg / 55 %)
 In Zusammenarbeit mit Sommeliers entwickelt. Handwerklich produziert. **6 Monate** gereift. Essbare Rinde.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr.: 01-5640
kräftig

Auch Österreich hat geschützten Käse. Natürlich überwiegend als Hart- bzw. Schnittkäse. Hier zunächst eine Übersicht:



Vorarlberger Alpkäse g.U.

Die naturbelassene Rohmilch wird direkt auf den Vorarlberger Alpen von Hand zu Käse verarbeitet. Der reift anschließend mehrere Monate. So entsteht ein Käse mit besonderer Würze.



Tiroler Almkäse g.U.

Dieser nach altem Rezept hergestellte Hartkäse entsteht aus Milch, die während der 90 bis 120 Tage dauernden Almsaison im Hochsommer gewonnen wird.



Gailtaler Almkäse g.U.

Der Hartkäse aus den Händen von Sennerinnen und Sennern des Gailtals wird nach alter Tradition mit naturbelassener Milch auf nur dreizehn Gailtaler Almen hergestellt.



Vorarlberger Bergkäse g.U.

Diese Käsespezialität verdankt ihren Charakter der Herstellung nach traditioneller Methode und der verwendeten Rohmilch, die durch die artenreiche Vegetation der Vorarlberger Bergwelt außerordentlich reichhaltig ist.



Tiroler Graukäse g.U.

Früher wurde Milchfett an den Kaiser geliefert und dem Volk blieb nur Magermilch zum Verkäsen. Aus der Notlösung wurde eine Spezialität. Heute ist dieser fast fettfreie Sauerkäse ein sehr beliebtes Tiroler Schmankerl.



Tiroler Bergkäse g.U.

Tiroler Bergkäse g.U. wird aus silofreier Rohmilch gekäst. Durch die überwiegende Fütterung der Kühe mit Grünfütter und Heu aus den Tiroler Bergen entsteht erst Rohmilch, dann Käse höchster Qualität: Tiroler Bergkäse g.U.



Heumilch

Heumilch ist die natürlichste Form der Milcherzeugung. Aus diesem hochwertigen Rohstoff werden eine Vielfalt an köstlichen Milchprodukten hergestellt unter anderem auch Käse. Alle unsere geschützten Käsesorten werden aus Heumilch hergestellt. Einzelheiten siehe S. 12 und S. 21.

Heumilch ist seit 2016 geschützt.



Der Käsekaiser

Er zeichnet Spitzenleistungen der Käsekultur und den großen Einsatz der Produzenten und Händler aus. Eine unabhängige Expertengruppe kürt dann aus den Käsekatgorien die Besten der Besten. Die begehrten Statuen werden jedes Jahr in einem anderem Bundesland vergeben.

Der „Bergkäse“ ist auch ein Hartkäse

Bergkäse aus Österreich ist bedeutend, deshalb hat er eine ganze Seite verdient.

Zunächst die geschützten Bergkäse:

Aus Vorarlberg



Bergkäse Vorarlberg Laib g. U.

Vorarlberg (8,0 kg 45 %)
Der berühmte Traditionskäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung aus silofreier Vorarlberger Heumilch. **5 Monate** gereift.
Kuhrohmlch -L
pikant
Art.-Nr. 03-1794
Geschützt seit 1997



Vorarlberger Bergkäse g. U. 1/8 Laib

Vorarlberg (3,5 kg 45 %)
Der berühmte Traditionskäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung aus bester Vorarlberger Heu-Rohmilch und **10 Monate** gereift.
Kuhrohmlch -L
pikant
Art.-Nr. 03-1949
Geschützt seit 1997

Aus Tirol



Plangger Bergkäse g.U. 1/4 Laib

Tirol (7,5 kg 45 %)
Aus silofreier Rohmilch hergestellt, reift er **4 Monate**. Die Rinde wird dabei mit Steinsalz im Felsenkeller gepflegt.
Kuhrohmlch -L
aromatisch
Art.-Nr. 03-0963
Geschützt seit 1997



Bergkäse Vorarlberg g. U.

Vorarlberg (30,0 kg 45 %)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH!
Reift **10 Monate** unter ständiger Pflege gereift. Er ist dadurch vollaromatisch und würzig.
Kuhmilch -L
pikant
Art.-Nr. 03-1789
Geschützt seit 1997

30 kg – ganzer Laib



Bergkäse Zillertal Laib

Tirol (30,0 kg 50 %)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH! Aus Rohmilch im Tiroler Zillertal hergestellt. **4 Monate** sorgfältig gereift.
Kuhrohmlch -L
kräftig
Art.-Nr. 03-0683



Bergkäse

Österreich (30,0 kg 50 %)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH! Traditionell hergestellt. Anschließend reift der Rohmilchkäse mindestens **3 Monate**.
Kuhrohmlch -L
aromatisch
Art.-Nr. 03-4060



Bergkäse Omira Laib

Vorarlberg (35,0 kg 50 %)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH! Für einen Bergkäse außergewöhnlich mild, dank des mildem Klimas. Mindestens **3 Monate** gelagert.
Kuhmilch -L
aromatisch
Art.-Nr. 03-3906



Sennerei Bergkäse 12 Monate

Alpenregion (30 kg 45 %)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH. Aus roher Heumilch, reift ca. **18 Monate**. Mit kirschkerngroßer Lochung.
Kuhrohmlch -L
kräftig
Art.-Nr. 03-4055

15 kg – 1/2 Laib



Sennerei Bergkäse 1/2 Laib

Voralpenregion (15 kg 50 %)
Mindestens **4 Monate** gereifter Hartkäse aus Heumilch. Kräftiger Geschmack mit malzigen Noten. Fester, geschmeidiger Teig.
Kuhrohmlch -L
kräftig
Art.-Nr. 03-3551

7,5 kg – 1/4 Laib



Sennerei Bergkäse 12 MO. 1/4 Laib

Alpenregion (7,5 kg 50 %)
Sennerei Bergkäse ist ca. 12 Monate gereift und wird aus tagesfrischer Heumilch hergestellt.
Kuhrohmlch -L
pikant
Art.-Nr. 03-4059

bis 4 kg – 1/8 Laib



Bergkäse Omira 1/8 Laib

Voralpenland (3,5 kg 50 %)
Für einen Bergkäse außergewöhnlich mild dank des mildem Klimas. Mindestens **3 Monate** gelagert, ideal für Käsespätzle.
Kuhmilch
aromatisch
Art.-Nr. 03-3900



Bergkäse Zillertal 1/8 Laib

Zillertal/Tirol (3,8 kg 45 %)
Kleine Sennereien im Tiroler Zillertal stellen diesen Käse aus Rohmilch her und lassen ihn **4 Monate** reifen.
Kuhrohmlch -L
kräftig
Art.-Nr. 03-0692



Sennerei Bergkäse 1/8 Laib

Zillertal/Tirol (3,8 kg 45 %)
Kleine Sennereien im Tiroler Zillertal stellen diesen Käse aus Rohmilch her und lassen ihn **4 Monate** reifen.
Kuhrohmlch -L
kräftig
Art.-Nr. 03-0690

bis 2 kg – 1/16 Laib



Sennerei Bergkäse 1/16 Laib aus Heumilch

Alpenregion (1,8 kg 50 %)
Der Duft nach reifer Ananas wird von Honig, Rahm und hellem Karamell umspielt. Mindestens **18 Monate** gereift.
Kuhrohmlch -L
kräftig
Art.-Nr. 03-3253

Stangenform



Bergkäse Ländle Stange

Vorarlberg (2,5 kg 45 %)
Hartkäse aus Heu-Rohmilch und mindestens **3 Monate** auf Fichtenbrettern gereift. Schnittfester und hellgelber Teig.
Kuhrohmlch -L
pikant
Art.-Nr. 03-1944



Bergkäse Stange

Steiermark (2,5 kg 45 %)
Bergkäse Stange, ein Hartkäse mit einem ausgeprägten, aromatischen vollmundigen Geschmack. Er reift ca. **3 Monate**.
Kuhmilch -L
kräftig
Art.-Nr. 03-5617



Schnittkäse aus Vorarlberg

Vorarlberg



Vorarlberg, direkt an die Schweiz und Liechtenstein mit dem Rheintal angrenzend. Von Österreich durch den „Arlberg“ getrennt.



Weinkäse Ländle

Vorarlberg (4,0 kg / 50 %) Das Original: Käsespezialität aus Vorarlberg. Dunkle Naturrinde durch Pflege mit Rotwein mindestens **4 Monate** gelagert. **Kuhmilch -L** Art.-Nr.: 10-1795 **pikant**



Mostkäse Ländle

Vorarlberg (4,0 kg / 50 %) Mindestens **3 Monate** gelagert, dabei mit Apfel- und Birnen-Most eingerieben. Es gibt keinen anderen Mostkäse. **Kuhmilch -L** Art.-Nr.: 10-1796 **aromatisch**



Braukäse Ländle

Vorarlberg (4,0 kg / 35 %) Der Schnittkäse wird mit Biermalz behandelt (statt mit Weinmost), dadurch die süßliche Note, **2 Monate** gereift. **Kuhmilch -L** Art.-Nr.: 14-1798 **aromatisch**



Klostertaler Ländle 1/4 Laib

Vorarlberg (1,9 kg / 50 %) Spitzenprodukt von „Ländle“-Vorarlberg. **7 Monate** sorgfältig gereift, nur die besten „Rohlinge“ werden hierfür zugelassen! **Kuhmilch -L** Art.-Nr.: 09-1749 **kräftig**



Montforter Ländle 1/4 Laib

Vorarlberg (1,9 kg / 35 %) „Monfort“ weist auf ein altes Vorarlberger Adelsgeschlecht hin. Hier die fettreduzierte Variante, die **3 Monate** reift. **Kuhmilch -L** Art.-Nr.: 10-1783 **aromatisch**



Safrankäse Ländle

Vorarlberg (4,0 kg / 45 %) Naturgereifter Käse aus bester Vorarlberger Heumilch. Mit Safran verfeinert, die Rinde mit Safranwasser gepflegt, **6 Wo.** gereift. **Kuhmilch** Art.-Nr.: 10-1793 **aromatisch**



Arlberger Ländle

Vorarlberg (3,8 kg / 55 %) Aus Heumilch hergestellter, **5 Monate** naturgereifter Schnittkäse mit feinwürzigem, vollmundig-cremigem Geschmack. **Kuhmilch -L** Art.-Nr.: 10-1787 **aromatisch**

Was ist Räbkäse?

Der Name leitet sich vom alemannischen Wort „räb“ = scharf-pikant ab. Räbkäse wird lange feucht gelagert und während dieser Zeit in Sulz gelegt. Die Zusammensetzung von Sulz ist sehr verschieden. Sie enthält neben Salz auch Käseschmiere, Wein und gelegentlich auch Most und infolge der oft jahrelangen Verwendung die sich darin entwickelnde Flora. Räbkäse kann nur aus Milch mit bester Qualität hergestellt werden.



Räbkäse nass Ländle

Vorarlberg (3,7 kg / 35 %) Der Geschmack ist kräftig-würzig, der Käseteig speckig. Hergestellt aus Vorarlberg. Alpenmilch, mindestens **8 Monate** gereift. **Kuhmilch -L** Art.-Nr.: 09-0601 **kräftig**



Räbkäse Ländle „trocken“

Vorarlberg (3,7 kg / 45 %) Naturgereifter Schnittkäse, hergestellt aus Vorarlberger Alpenmilch, hat eine leichte Rundlochung, **5 Monate** gereift. **Kuhmilch -L** Art.-Nr.: 10-1808 **kräftig**

Raclette aus Vorarlberg



Raclette Stange

Vorarlberg (2,5 kg / 50 %) Dieser Raclettekäse hat die praktische Brotform. Eine „Scheibe“ passt genau ins Pfännchen. **3 Monate** gereift, Marke „Ländle“. **Kuhmilch -L** Art.-Nr.: 10-0689 **aromatisch**

Vorarlberg, nahe der Schweiz, produziert hervorragenden Raclette.

Schnittkäse aus der Steiermark



Moosbacher 1/2 Laib

Steiermark (4,2 kg / 45 %) Dieser Käse erhält seinen unvergleichlichen Geschmack durch die einzigartige Rezeptur. **6 Wochen** gereift. **Kuhmilch -L** Art.-Nr.: 17-0611 **aromatisch**



Amadeus 1/2 Laib

Steiermark (3,5 kg / 50 %) Geschmeidiger Teig. Aus Alpenmilch hergestellt und **8 Wochen** auf Fichtenholzbrettern gelagert, würzig im Geschmack. **Kuhmilch -L** Art.-Nr.: 11-0607 **aromatisch**



Moosbacher

Steiermark (8,0 kg / 45 %) Dieser Käse erhält seinen unvergleichlichen Geschmack durch die einzigartige Rezeptur. **6 Wochen** gereift. **Kuhmilch -L** Art.-Nr.: 17-0609 **aromatisch**



Die Staazer Familie

Staazer mit Bärlauch



Alpenregion (6,0 kg / 50 %)
 Bärlauch gibt dem Schnittkäse den Geschmack. Es kann sich leichter Milchsimmel auf der Oberfläche bilden = Qualitätsmerkmal. **10 Wochen** gereift.
 Kuhmilch Art.-Nr.: 14-4096
 aromatisch

Staazer mit Heumilch 1/2 Laib



Alpenregion (3,0 kg / 50 %)
 Der Heumilch-Käse mit butterweicher Konsistenz. Er ist etwas ganz Besonderes für Käse-Kenner und -Liebhaber. **10 Wochen** gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr.: 10-0507
 aromatisch

Staazer mit Heublumen



Alpenregion (4,5 kg / 45 %)
 Aus reiner Heumilch gekäst. Die Rotschmierrinde mit getrockneten Heublumen der Almen ist essbar, **2 Monate** gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr.: 14-4092
 pikant

Staazer mit Heumilch



Alpenregion (6,0 kg / 50 %)
 Der Heumilch-Käse mit butterweicher Konsistenz. Er ist etwas ganz Besonderes für Käse-Kenner und -Liebhaber. **10 Wochen** gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr.: 10-0506
 aromatisch

Almkönig



Salzburg (2,3 kg / 45 %)
 Attraktive Rundlochung durch spezielle Reifebedingungen mit nussigem Geschmack, besonderes Genusserebnis. **1 Monat** gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr.: 17-0671
 mild

Bärlauchkäse



Salzburg (3,6 kg / 45 %)
 Aromatischer Schnittkäse aus dem Salzburger Land mit Bärlauch im Teig, der mindestens **3 Wochen** reift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr.: 14-0678
 aromatisch

Zillertaler Schmugglerkas



Tirol (5,0 kg / 50 %)
 Aus Heumilch hergestellt, sorgfältig von Hand gepflegt und gewendet. **3 Monate** in speziellen Kellern gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr.: 09-3423
 pikant

Kärntner Rahmkäse



Kärnten (4,5 kg / 55 %)
 Nach alten traditionellen Rezepten besonders sorgfältig und liebevoll aus bester Kärntner Milch hergestellt, **6 Wochen** gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr.: 09-0610
 aromatisch

Kutscherkäse



Österreich (5,0 kg / 50 %)
 Die Naturrinde in Verbindung mit der runden Form ergibt einen aromatischen Käse mit zart schmelzendem Geschmack. **6 Wochen** gereift.
 Kuhmilch Art.-Nr.: 09-3051
 aromatisch

König Ludwig Bierkäse



Alpenregion (6,0 kg 50 %)
 Der zarte Heumilch-Käse reift in edlem König Ludwig Dunkelbier und ist herzhaft im Geschmack. Mit markanter Rinde. **10 Wochen** gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-4049
 pikant

Die „Rebellen“

Die Spitzenreiter sind hier abgebildet:

Pfefferrebell 1/2 Laib



Alpenregion (3,0 kg / 50 %)
 Feinste rote und grüne Pfefferkörner bringen Pepp in den rahmigen Käse aus Österreich, mindestens **10 Wochen** gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr.: 14-3185
 pikant

Heublumen Rebell 1/2 Laib



Alpenregion (3,0 kg / 50 %)
 Ein Almgenuss aus tagesfrischer Heumilch. Er wird umhüllt und veredelt mit einer Almblütenmischung. **4 Monate** gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr.: 14-3266
 aromatisch

Holunder Rebell 1/2 Laib



Alpenregion (3,0 kg / 50 %)
 Mit frischen Joghurt und Holunderblütenextrakt verfeinert, sahning milder Käsezubereitung aus tagesfrischer Heumilch. **10 Wochen** gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr.: 14-3217
 aromatisch

Kürbiskern Rebell 1/2 Laib



Alpenregion (3,0 kg 50 %)
 Kürbiskerne ergänzen diesen Schnittkäse hervorragend und geben ihm ein vollmundiges Aroma. **10 Wochen** gereift. Von **Sept.-November** lieferbar.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14- 3223
 aromatisch

Die weiteren Artikel sind auch von Interesse:

Übrigens ... alle Rebellen sind halbe Laibe.

Nuss	Art.-Nr. 3227	Paprika	Art.-Nr. 3278
Rotwein	Art.-Nr. 3246	Rahm	Art.-Nr. 3374
Chili	Art.-Nr. 3214	Gletscher	Art.-Nr. 4020
Bergkräuter	Art.-Nr. 3298	Rübli	Art.-Nr. 3209
Senf	Art.-Nr. 3574	Höhlen	Art.-Nr. 3249
Fitness	Art.-Nr. 3245		



Die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln steigt stetig.



VORREITER BEI BIO

ÖSTERREICHS BIO-LANDWIRTSCHAFT IST IN SACHEN UMWELT UND KLIMASCHUTZ SEIT JEHER FÜHREND.

Zukunftssicherung durch Klimaschutz ist ein zentrales Element der Bio-Landwirtschaft. Als weltweit eines der ersten Länder hat Österreich bereits in den 1980er Jahren staatliche Richtlinien für die biologische Erzeugung von Lebensmitteln festgeschrieben.

MEHR BIO. MEHR QUALITÄT.

Im Land der Berge ist Bio längst in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Das zeigen auch die Eckdaten: Rund 26 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Fläche wird in Österreich bereits biologisch bewirtschaftet. 23 Prozent der Bauernhöfe sind zertifizierte Bio-Betriebe. Mehr als elf Prozent der verkauften Lebensmittel kommen

aus biologischer Produktion. Damit liegt Österreich im EU-Vergleich deutlich höher als der Durchschnitt. Und der Trend zu mehr Bio hält weiterhin an. Das zeigt die stetig steigende Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln. Es ist eben die Bio-Qualität, die den Erfolg ausmacht und so auch die Umwelt und das Klima schützt.



DAS AMA-BIOSIEGEL FÜR AUSGEZEICHNETE BIO-QUALITÄT

100 Prozent biologische Zutaten

Ausgezeichnete Produktqualität

Österreichische Herkunft und Verarbeitung der Rohstoffe

Unabhängige Kontrolle

ADVERTORIAL. Fotos: © AMA Marketing GmbH; beige stellt



Österreichs Experten in BIO

Bis zum EU-Beitritt bestand keine Notwendigkeit für die Milchindustrie sich anzustrengen. Gewinne und Verluste wurden saldiert. Diese „komfortable“ Situation entfiel mit der EU. Man suchte Lösungen, um im Wettbewerb bestehen zu können und baute BIO mit Erfolg stark aus. Deshalb diese Extraseite nur BIO-Produkte.

NEU aus Vorarlberg



BIO Berger Ländle 1/4 Laib

Vorarlberg (2,0 kg / 50 %)
Dieser österreichische Hartkäse reift mindestens **8 Monate** im Naturkeller und wird von Hand gepflegt. Kräftiger Geschmack.
Kuhmilch -L **kräftig** Art.-Nr.: 01-1785



BIO Heublumenrebell 1/2 Laib

Alpenregion (3,0 kg / 50 %)
Der Käse duftet nach Honig, Blütenaromen und Jungholz. Cremig-geschmeidiger Teig schmilzt wunderbar. Min. **4 Mo.** gereift.
Kuhrohnmilch -L **kräftig** Art.-Nr.: 01-3258



BIO Bergrebell 1/2 Laib

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



BIO Ingwer Rebell 1/2 Laib

Voralpenregion (3,0 kg / 50 %)
Dieser **10 Wochen** gereifter Bio-Schnittkäse besticht durch den subtilen Ingwer und Kurkuma, sowie die Aromen von Rahm, Joghurt und Buttermilch.
Kuhmilch -L **aromatisch** Art.-Nr. 04-4013

Aus Salzburg



BIO Almhüttenkäse 1/2 Laib

Salzburg Land (2,5 kg / 50 %)
Cremig, mit einem pikanten Aroma. Gold-gelber Teig mit einer geschmeidigen Konsistenz. Ein Genuss für jeden Tag. **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L **aromatisch** Art.-Nr.: 09-1412



BIO Almkönig

Salzburg (2,6 kg / 45 %)
Österreich hat einen hohen Anteil an Bio-Milch. Attraktive Rundlochung und milder Nussgeschmack zeichnen ihn aus. **1 Monat** gereift.
Kuhmilch -L **mild** Art.-Nr.: 17-0673



BIO Gouda Brot

Salzburg (2,6 kg / 50 %)
Aus ökologisch erzeugter Kuhmilch in Salzburg produziert (essbare Landschaften), Naturgeschmack. **3 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L **mild** Art.-Nr.: 22-0672

Aus der Steiermark



BIO Bergfex

Steiermark (7,0 kg / 50 %)
Mindestens **3 Monate** gereifter Bergkäse mit geschmierter Rinde. Aromatisches Aroma und zartschmelzender, fester Teig.
Kuhmilch **aromatisch** Art.-Nr. 03-0615



BIO Erzherzog Johann 1/4 Laib g.t.S.

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



BIO Bergkäse Stange

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

BIO Emmentaler 1/32 Laib



Alpenregion (2,5 kg / 50 %)
Einladender Duft nach Rahm, Walnuss und Blumenwiese. Dicht gewoben und geschmeidig fühlt sich der Teig an. **3 Monate** gereift.
Kuhrohnmilch -L **aromatisch** Art.-Nr.: 01-3248



BIO Bergkäse 1/8 Laib

Alpenregion (3,5 kg / 50 %)
Malzig-röstiger Duft nach frischem Heu, Jungholz und Buttermilch. Dicht gewoben und geschmeidig fühlt sich der Teig an. **4 Monate** gereift.
Kuhrohnmilch -L **aromatisch** Art.-Nr.: 03-3200



BIO Bergkäse 6 Monate 1/8 Laib

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



BIO Scheunen Rebell 1/2 Laib

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



BIO Pfeffer Rebell 1/2 Laib

Voralpenregion (3,0 kg / 50 %)
Auf der Rinde und im Teig wird der Käse mit Pfefferkörner verfeinert. Die Würze des Pfeffers passt zu dem cremigen Teig des Käses. **10 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L **pikant** Art.-Nr.: 14-3252

Aus dem Pinzgau



BIO Weinader 1/2 Laib

Pinzgau (3,5 kg / 50 %)
Etwa **4 Monate** gereifter Bio Schnittkäse mit Bio Rotwein veredelt. Durch das Pökieren läuft der Wein in den Käseteig hinein.
Kuhmilch -L **pikant** Art.-Nr. 05-1409

Aus Tirol



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.
Kuhrohnmilch -L **kräftig** Art.-Nr. 03-1411



BIO Sennkäse 1/2 Laib

Tirol (3,5 kg / 50 %)
Goldgelber Teig mit einzelnen Löchern. Gut geeignet zum Fondue oder Überbacken. Dazu passt ein spritziger Weißwein. **8 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L **pikant** Art.-Nr.: 09-1410

Aus Kärnten



BIO Wiesenmilch Draudamer

Kärnten (4,0 kg / 45 %)
Ein Großblockkäse, dessen Naturrinde mit Rotkulturen gepflegt wird. Mild-aromatischer, nussiger Geschmack. **3 Monate** gereift.
Kuhmilch -L **aromatisch** Art.-Nr. 10-4842

BIO-Käserei Walchsee



BIO Pfefferkäse Walchsee

Tirol (6,0 kg / 50 %)
Mindestens **9 Wochen** gereifter Schnittkäse. Sein buttriger Teig ist mit grünem Pfeffer verfeinert und verleiht ihm eine leichte Schärfe.
Kuhmilch -L **pikant** Art.-Nr. 04-5850



BIO Bergkäse 5 Monate g. U.

Tirol (4,0 kg / 50 %)
Mindestens **5 Monate** gereifter Bergkäse aus Heumilch g.T.S.. Sehr intensiver Geschmack, schnittfeste Konsistenz.
Kuhrohnmilch -L **pikant** Art.-Nr. 01-5851
Geschützt seit 1997



Frischkäse und Diverses aus Schaf- und Ziegenmilch



Frischkäse mit Kräutern

Salzburg (1,0 kg / 60 %)
Aus bester Milch aus dem Alpenvorland mit Kräutern hergestellt. Ohne Aroma-, Konservierungs- und Farbstoffe.
Kuhmilch Art.-Nr.: 75-4031
aromatisch



Frischkäse Natur

Salzburg (1,0 kg / 60 %)
Aus bester Milch aus dem Alpenvorland hergestellt. Ohne Aroma-, Konservierungs- und Farbstoffe.
Kuhmilch Art.-Nr.: 72-4030
mild



Feigen mit Frischkäse

Waldviertel (800 g)
Süße aromatische Feigen harmonisieren hervorragend mit fruchtig-zitronenfrischem Frischkäse, eingelegt in Rapsöl.
Kuhmilch Art.-Nr.: 4595
aromatisch



Datteln mit Frischkäse

Waldviertel (800 g)
Süße aromatische Datteln harmonisieren hervorragend mit fruchtig-zitronenfrischem Frischkäse, eingelegt in Rapsöl.
Kuhmilch Art.-Nr.: 4596
aromatisch



Aprikosen mit Frischkäse

Waldviertel (800 g)
Süße aromatische Aprikosen harmonisieren hervorragend mit fruchtig-zitronenfrischem Frischkäse, eingelegt in Rapsöl.
Kuhmilch Art.-Nr.: 4598
aromatisch

In Österreich gibt es auch Experten für Weichkäse. Zwei Artikel wurden mit bekannten österreichischen Edelbränden verfeinert und gelten als „beschwipst“.



Affineur Rosso

Oberösterreich (250 g / 65 %)
Weichkäsespezialität mit Rotkultur und Milchschnitz, der seinen Geschmack je nach Reifegrad entwickelt. 2 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 4032
aromatisch



Roter Mönch mit Birne

Oberösterreich (125 g 55 %)
Österreichischer Weichkäse aus pasteurisierter Milch. Der Käse ist mit Rotkulturen und mit Jöbstl Birnenedelbrand affinert. Mind. 6 Tage gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 4024
pikant



Tiroler Graukäse g. U.

Tirol (780 g / 3 %)
Der Graukäse ähnelt unserem „Harzer“. Der sich bildende grünliche-graue essbare Edelschimmel ist ein besonderes Merkmal. 2 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 94-1959
kräftig **Geschützt seit 1996**



Ziegenröllchen Wildkräuter 5 x 100 g

Waldviertel (500 g / 45 %)
Pikanter Ziegenfrischkäse aus Österreich. In bäuerlichen Betrieben sorgsam produziert und in Wildkräutern gerollt.
Ziegenmilch Art.-Nr.: 75-1717
pikant



Ziegenröllchen Pfeffer 5 x 100 g

Waldviertel (500 g / 45 %)
Ziegenfrischkäse: aus regionaler Milch sorgsam produziert und in Pfeffer gerollt.
Ziegenmilch Art.-Nr.: 75-1738
pikant



Ziegen-Torte Kräuter

Waldviertel (1,0 kg / 45 %)
Frischkäse-Torte aus Ziegenmilch produziert und mit Kräutern ummantelt. Milchfrischaromatisch und reich an Kräutern.
Ziegenmilch Art.-Nr.: 75-1746
aromatisch



Ziegenkäsetorte Haselnuss/Honig

Waldviertel (1,0 kg / 40 %)
Cremige Frischkäse-Torte mit Honig verfeinert und ummantelt mit gerösteten Haselnussstücken.
Ziegenmilch Art.-Nr.: 91-1743
mild



Peppersweet mit Frischkäse

Waldviertel (800 g)
Die exotische, pikant-süßliche Kirschkaprika aus dem Süden Europas gefüllt mit Frischkäse, erfrischender Geschmack.
Kuh- und Schafmilch Art.-Nr.: 4593
aromatisch



Ziegenröllchen Schnittlauch

Waldviertel (100 g / 45 %)
Ziegen-Frischkäsezubereitung: aus regionaler Milch sorgsam produziert und in Schnittlauch gerollt.
Ziegenmilch Art.-Nr.: 75-1737
pikant



Schafräucherkäse

Waldviertel (1,0 kg / 45 %)
Aromatisch geräucherter Schnittkäse aus reiner Schafmilch. Mit Sorgfalt gekäst und dann leicht geräuchert. 4 Wochen gereift.
Schafmilch Art.-Nr.: 10-3260
aromatisch

Aus der Erlebnissenerei Zillertal

ErlebnisSennerei



Zill. Edelziege aus Heumilch

Zillertal (1,7 kg / 45 %)
Ziegenchnittkäse aus pasteurisierter, silofreier Milch als Filetstück. 2-3 Monate gereift, angenehmes Ziegenkäsearoma.
Ziegenmilch -L Art.-Nr.: 09-2605
aromatisch



Zill. Edelschaf aus Heumilch

Zillertal (1,7 kg / 45 %)
Hartkäse aus past., silofreier Schafheumilch. Mit Rotschmierenkulturen behandelt. Im praktischen Filetstück. 5 Monate gereift.
Schafmilch -L Art.-Nr.: 09-2603
pikant



Zill. Bergtilsiter aus Heumilch

Zillertal (1,8 kg / 45 %)
Dieser Schnittkäse mit seinem elastischen Teig vereint Aromen von Butter, Sauerrahm und hellem Karamell. Mind. 3 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 30-2615
pikant



Zill. Bergkäse aus Heumilch

Zillertal (1,8 kg / 45 %)
Der geschmeidige Teig dieses Bergkäses aus Heumilch schmilzt wunderbar am Gaumen und bildet ein Aroma aus Malz und Rahm.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 03-2602
pikant

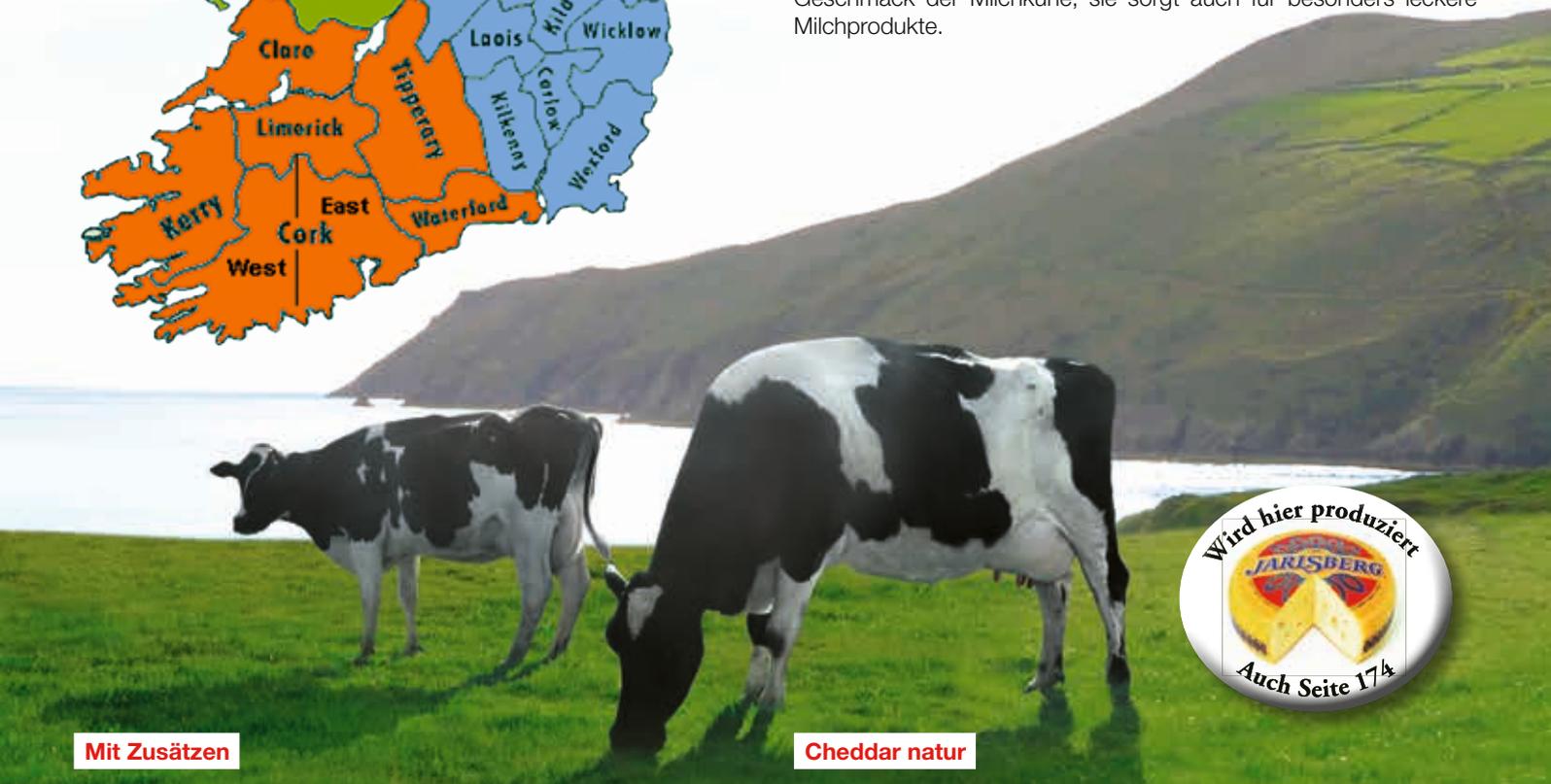


Irische Kühe leben für ein Großteil des Jahres auf der Weide – deutlich länger als in allen anderen europäischen Ländern. (Nur bei schlechtem Wetter oder zum Melken werden Irlands Kühe in den Stall geholt.) So genießen sie beinahe ausschließlich saftiges Weidegras.

Aufgrund des Golfstroms hat Irland ein mildes Klima und regelmäßige Niederschläge – die besten Voraussetzungen für sattes, grünes Weidegras. Außerdem ist mehr als die Hälfte der gesamten Fläche Irlands Weidefläche. Eine durchschnittliche Farm misst in Irland 55 Hektar und jede Kerrygold Kuh hat ca. den Platz eines Fußballfeldes für sich.

Diese Weidehaltung ist nicht nur klimafreundlicher als Stallhaltung, sie bedeutet auch mehr Tierwohl und natürlich beste, irische Weidemilch. Und so geben irische Weidekühe zwar weniger Milch, dafür aber eine hochwertigere.

Die artgerechte Weidehaltung in Irland ist nicht nur ganz nach dem Geschmack der Milchkühe, sie sorgt auch für besonders leckere Milchprodukte.



Mit Zusätzen

Cheddar Kürbiskern 1/2 Laib



Irland (1,2 kg 54 %) (Tshedda)
Ein handwerklich hergestellter Cheddar mit Kürbiskernen verfeinert. Aromatisch im Geschmack. Mindestens **6 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 04-2888
aromatisch

Cheddar Salbei 1/2 Laib



Irland (1,2 kg 58 %) (Tshedda)
Ein cremeweiß-grün marmorierter Hartkäse mit angenehmem Salbeigeschmack, leicht pikant. Mindestens **6 Monate** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 04-2853
pikant

Cheddar Blaubeere 1/2 Laib



Irland (1,2 kg 56 %) (Tshedda)
Weißer Cheddar mit einer auffälligen bläulichen Blaubeeren-Maserung. Aromatisch im Geschmack, mindestens **6 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 04-2889
aromatisch

Cheddar natur

Cheddar Traditional Rot



Irland (2,0 kg 48 %) (Tshedda)
Irischer roter Cheddar aus Weidemilch in Blockform. Aromatischer Geschmack, cremig-schmelzende Konsistenz. **3 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 04-2821
aromatisch

Cheddar Rot Herzhaft



Irland (1,0 kg 45 %) (Tshedda)
Typischerweise **6 Monate** gereift. Seine auffallende Färbung bekommt er traditionell durch Zugabe des Pflanzenfarbstoff Carotin.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 04-2850
pikant

Cheddar weiß „Vintage“ Block



Irland (1,0 kg 50 %) (Tshedda)
Dieser Cheddar ist frei von Farbstoffen, vollmundig im Geschmack. Die weißen Reifekristalle sind ein Zeichen für seine Reifezeit von mind. **12 Monaten**.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 04-2840
kräftig



Der Cheddar

Die Stadt **Cheddar** in der Grafschaft Somerset gab dem Käse den Namen, dessen Ursprünge bis ins 11. Jahrhundert zurückverfolgt werden können. Cheddar hat sich zur **weltweit meistverbreitetsten** Käsesorte entwickelt. Ob Australien, USA, Südafrika oder Deutschland, überall ist er bekannt. Der größte Teil der Produktion stammt aus großen Käsereien. Cheddar entsteht durch die besondere Bruchbehandlung, das „Cheddaring“: Der Bruch wird in handliche Stücke geschnitten und dann geschnitzelt („curd“). Salz wird hinzugegeben, der Bruch in Tücher gefüllt, das erste Mal gepresst, anschließend in heißes Wasser getaucht (zum „Rindenschluss“ und Glätten der Oberfläche), und dann erfolgt die 2. Pressung.

Früher dauerte die Reifung 9 - 18 Monate bei ca. 6 °C Lagertemperatur. Heute wird der Käse bei ca. 12 °C Temperatur nur 3 - 4 Monate schnellgereift, wobei er einen Teil seiner Ursprünglichkeit einbüßt. Suchen Sie Qualität, dann verkaufen Sie bitte den **traditionell** hergestellten **Farmhouse Cheddar**, der auch keinen Farbstoff enthält.

Zunächst erhielt der Cheddar sein gelbliches Aussehen und damit sein Qualitätsmerkmal durch die Verwendung sehr fettreicher Milch. Ab dem 17. Jahrhundert produzierte man „billiger“ aus entrahmter Milch und erreichte die gelbliche Färbung durch den Zusatz von **Anatto** (E160B – siehe unsere Zusatzstoffliste aus dem TZ-Service-Konzept. Beta Carotin ist E160A). Aus dem Samen des Orleanstrauches (Bixa orellana) wird Annatto, ein rotgelber Extrakt gewonnen.



Farmhouse Cheddar rot

Großbritannien (3,0 kg / 48 %) (Tshedda)
Cheddar – der bekannteste Käse aus England und die weltweit am meisten gegessene Käsesorte, mindestens **4-monatige** Reife.
Kuhmilch Art.-Nr.: 04-2845
mild



Cheddar Farmhouse PDO

Großbritannien (2,0 kg / 48 %)
Klassischer Bauernhof-Käse, **9 Monate** perfekt gereift, reichhaltiges, vollmundiges Aroma mit leichter Haselnuss-Note.
Kuhmilch Art.-Nr.: 04-1399
aromatisch **Geschützt seit 1996**

Cheddar ist der bekannteste Käse. Es gibt aber noch 5 ähnliche Käse, die sich für Zusätze von Gewürzen besser eignen. Nebenstehend die Beschreibung der Sorten:

Leicester [Läster] (50 % Fett i. Tr.)

Eingepresster, nicht nachgewärmter Käse aus pasteurisierter Milch in Naturrinde. Aus der Gegend von Leicestershire, einer bekannten Käseregion. Wegen seiner sehr starken Rotgelb-Färbung (früher durch Karottensaft, heute durch Annatto), auch „RED LEICESTER“ genannt.

Wensleydale [Weslidehl] (48 % Fett i. Tr.)

Ein Kuhmilchkäse 48 % Fett i. Tr. gepresst, weiß oder blau geädert. Aus dem Yorkshire, zuerst von Mönchen, die mit den normannischen Eroberern kamen, auf der Basis Schafmilch (Roquefort) hergestellt. Heute wird der weiße Wensleydale gerne als Basis für Käsekompositionen benutzt.

Cheshire [Scheschar] (50 % Fett i. Tr.)

Ist noch älter als Cheddar. Ist aber nicht mit Cheddar zu verwechseln! Aus der Umgebung der Stadt Cheshire an der walisischen Grenze. Besonderer Geschmack durch salzhaltige Wiesen. Gepresst in Tüchern gelagert. Spaltig offen im Anschnitt, leicht bröckelig. Weiß im Teig oder gelb, wenn gefärbt.

Derby [Darbie] (52 % Fett i. Tr.)

Käsebruch gepresst, aus pasteurisierter Kuhmilch. Spezialität aus der Grafschaft Derbyshire in Mittelengland. Ca. **3 Monate** gereift, dann milder Geschmack. Strenger Geschmack, wenn ein Jahr alt. Die bekannteste Variante ist „Sage Derby“, ein Käse mit Salbei, den wir auf der Cheddar-Seite anbieten.

Gloucester P.D.O. [Gloster] (52 % Fett i. Tr.)

Der Käse wurde bereits im 8. Jahrhundert in der Grafschaft Gloucestershire hergestellt. Der „Single Gloucester“ ist aus entrahmter Abendmilch und nicht entrahmter Morgenmilch, 6-7 kg Laib. Der „Double Gloucester“ ist aus nicht entrahmter Morgen- und Abendmilch und 12 kg schwer. Reifung ca. **6 Monate**. **Geschützt seit 1996**

Spitzenqualität



Leicester Flaming Pepper 1/2 Laib

Leicestershire (1,1 kg / 53 %) (Läster)
Gelungene Kombination von Red Leicester mit roten Sweetfire Chillies und getrockneter roter Paprika. Angenehm scharf.
Kuhmilch Art.-Nr.: 01-2819
pikant



Leicester Rutland Red 1/2 Laib

Leicestershire (3,6 kg / 55 %) (Läschter Rütli.)
Im Leintuch gereifter Leicester, der sowohl optisch als auch geschmacklich überzeugt. Nicht nur für Kenner geeignet. Mindestens **5 Monate** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 01-2812
aromatisch



Wensleydale Cranberry

Somerset (1,5 kg / 42 %) (Wenslädäl)
Käsezubereitung aus Wensleydale mit getrockneten Cranberrys im Teig, dadurch der leicht süßliche Geschmack. **5 Wochen** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 03-2834
pikant



Mexicana 1/2 Laib

Somerset (1,5 kg / 49 %) (Meksikana)
Reifer Cheddar mit Chili und Jalapeno Pfeffer. Neue Komposition aus den UK mit großem Erfolg! Feuriger Geschmack. **3 Monate** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 04-2824
kräftig



Cotswold

Leicestershire (1,1 kg / 54 %) (Kotswöld)
Tolle herzhaft Kombination von Double Gloucester mit Zwiebeln und Schnittlauch. Unwiderstehlicher Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr.: 01-2822
aromatisch



Sage Derby / Cheddar Salbei

England (2,0 kg 50 %)
Typischer Käse aus Großbritannien. Ein cremeweiß-grün marmoriertes Hartkäse mit angenehmem Salbeigeschmack. **3 Monate** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 04-2837
pikant

Englische Besonderheit



Clotted Cream

Devonshire (170 g / 56 %) (Klottät Kriim)
Löffelweise auf Kuchen, Waffeln oder Obst verwenden. Geschlossen lange haltbar, geöffnet in 3 Tagen verbrauchen.
Kuhmilch *mild* Art.-Nr.: 4780



Cheddar Black Bomber

Wales (200 g / 53 %)
Ein moderner Klassiker. Pikant im Geschmack, voller Aromen. Reifungskristalle durch lange Reifung. **14 Monate** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 18-6257
pikant

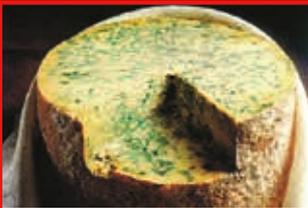


Cheddar Amber Mist Whisky

Wales (200 g / 52 %)
Feiner, ausgesuchter, extra cremiger Cheddar mit aromatischem Whiskyaroma. Exquisit im Geschmack. **10 Monate** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 18-6265
pikant



STILTON – der König der Käse



Stilton PDO

[Stilton]
Mittel-England (48 %)

Kuhmilch
kräftig



Die Produktion



Die Geschichte

Der Stilton verdankt seine Klasse einem gut ausgewogenen Verhältnis zwischen Geschmack und Aroma. Mitte des 18. Jahrhunderts führte durch den mittlenglischen Ort Stilton ehemals eine wichtige Straße – The Great North Road –, die London mit Schottland verband. Wer auf seiner Reise von Süd nach Nord in Stilton Rast machte, kehrte im Dorfkrug „Bell Inn“ ein und stärkte sich mit Brot und einem cremigen blauäderigen Käse. Vielen schmeckte dieser Käse so gut, dass sie ihn mit auf ihre weite Reise nahmen und ihn so auch außerhalb von Stilton bekannt und berühmt machten. Bis heute wird der Käse ausschließlich in 3 Grafschaften von nur 8 Herstellern produziert.

Der Käse

Stilton – der König der Käse – gehört zu den wenigen britischen Käsesorten mit geschützter Kennzeichnung der Herkunft „PDO“ und darf nur von acht Herstellern in den drei Grafschaften Derbyshire, Leicestershire und Nottinghamshire produziert werden. Ein echter Stilton erhält ungespreßt seine traditionelle, zylindrische Form, bildet während seiner Reifung eine eigene Kruste, hat zarte, blaue Adern, die strahlenförmig von der Mitte ausgehen, und ein Geschmacksprofil, dass typisch ist für Stilton. Jeder einzelne Käse wird vor dem Verkauf beurteilt, um sicherzustellen, dass nur Käse von höchster Qualität unter dem Namen Stilton auf den Markt gebracht werden. Zu einem Stilton passt am besten ein Glas Portwein.

Für die Cabrio-Theke



Stilton Portionen PDO

Leicestershire (150 g / 56 %) (Stilton)
Der „König“ der englischen Käse. Reichhaltiger, ausgeprägter, Geschmack. Blau-graue Adern, cremig-weißer Teig. 3 Monate gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 2801
kräftig Geschützt seit 1996



Stilton im Tontopf PDO

Leicestershire (100 g / 56 %) (Stilton)
Der „König“ der englischen Käse. Reichhaltiger, ausgeprägter, cremiger Geschmack, blau-graue Adern, ca. 10 Wochen gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 2810
kräftig Geschützt seit 1996

ganzer Laib



Stilton Laib PDO

Somerset (8,5 kg / 56 %) (Blu Stilton)
Der „König“ der englischen Käse. Reichhaltiger, ausgeprägter, cremiger Geschmack, blau-graue Adern, mindestens 2 Monate gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 42-2807
kräftig Geschützt seit 1996

halber Laib



Stilton PDO 1/2 Laib

England (4,0 kg / 48 %) (Stilton)
Der geschützte Käse vertritt seit über 3 Jh. seine Region. Traditionelle Herstellung und 2-monatige Reifung sind Grundvoraussetzungen.
Kuhmilch Art.-Nr.: 42-1640
kräftig Geschützt seit 1996

1/6 Laib (Scheibe)



Stilton PDO Scheibe 1/4 Laib

Leicestershire (2,0 kg / 56 %) (Stilton)
Der „König“ der englischen Käse. Reichhaltiger, ausgeprägter, cremiger Geschmack, blau-graue Adern, 2 Monate gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 42-2802
kräftig Geschützt seit 1996

Mini-Laib



Blue Stilton PDO

England (1,3 kg / 56 %) (Stilton)
Mindestens 6 Wochen gereifter Edelschimmelkäse mit zarten, blauen Adern aus Penicillin-Edelschimmel. Cremig, kräftig, würzig.
Kuhmilch Art.-Nr.: 42-2805
kräftig Geschützt seit 1996

Die Amarena-Kirsch-Senfsauce (siehe Seite 55) passt ideal zum Stilton. Bitte empfehlen Sie!



Belgien



Karl der Große bestimmte um das Jahr 800 Aachen (bzw. Aix-la-Chapelle) zu seiner Hauptstadt, die dank dieses „Käsefans“ auch zur Hauptstadt des Käses wurde. Wen wundert es da, dass Belgien in seiner Blütezeit bis zu 300 Käsesorten produzierte? Am Meer gelegen, herrscht ein mildes Klima mit saftigen Weiden und Milchproduktion.

1167 wurde der Stadt Loo der Freibrief zur Käseproduktion und dem Verkauf verliehen, so dass dort sogar die Tuchproduktion vom Käse verdrängt wurde.

In den letzten Katalogen wurde an dieser Stelle darauf hingewiesen, dass es eine Produktvielfalt in Belgien nicht mehr gibt. Nun können wir uns berichtigen: Auch in Belgien besinnt man sich auf alte Traditionen. Es wird nicht nur der Herve **BOB** im ostbelgischen Wallonien nahe

dem Dreiländereck D/NL/B produziert, auch andere Käse kommen neu auf den Markt. Belgien hat sogar eine Käsestraße, beginnend in Namur und endend in Maffe, die auf Straßenschilder ausgewiesen ist.

Am Erntedankfest, dem Tag der Wallonen, stehen die Türen und Keller sämtlicher Käsereien offen.

Die belgische Käsewerbung hat sich in origineller Weise für ihr Käse-Ursprungs-Emblem, das Breugel'sche Bildmotiv einer Hochzeit auf dem Dorfe, zunutze gemacht. Abgebildet auf der Trage im Bild: Gouda, Brooskaas, Plateau, Saint Paulin, Brie, Camembert, Herve, Brusselse kaas, Frisch- und Schmelzkäse.



Herve **BOB**

Provinz Lüttich (200 g / 56 %)

Der einzige geschützte Käse aus Belgien. Er ist mit Limburger vergleichbar, schmeckt und riecht super.

Kuhmilch
kräftig

BOB seit 1996

Der einzige „geschützte Käse“ aus Belgien. Dort ein „Renner“, bei uns ein „Penner“, denn so gut wie nicht zu bekommen! Warum? Es ist ein Käse mit Rotschmierrinde, in Salzwasser gewaschen und in feuchten Kellern **3 Monate** gelagert. Kennzeichen ist ein **ausgesprochen durchdringender Geruch**, der dem Absatz in Deutschland nicht förderlich ist. Der Herve ist mit deutschem Limburger oder französischem Marroilles zu vergleichen, wäre nicht der Geruch. Seit dem 7. Jahrhundert wird der Käse in dem ländlichen Gebiet Herve in Ostbelgien produziert. 6 Monate gelagert läuft er unter dem Begriff „Remoudon“, abgeleitet aus dem wallonischen Wort „remoud“ (nach dem Melken oder 2. Melkung), übrigens auch typisch für den französischen Reblochon.



Die Brugge-Familie



Brugge alt

Flandern (5,5 kg / 50 %)

Ein Meisterwerk der belgischen Käsekunst. Durch die **12-monatige** Reifezeit erhält er seinen charakteristischen kräftigen Geschmack.

Kuhmilch **kräftig** Art.-Nr.: 01-2862

Brugge mit Senf und Bockshorn

Belgien (2,5 kg / 48 %)

Schnittkäse unter Zugabe von Senfkörnern und Bockshornkleesamen. **4 Wochen** gereift, die weiße Naturrinde ist normal.

Kuhmilch **aromatisch** Art.-Nr.: 58-2843

Pere Joseph



Pere Joseph

Belgien [Pär Josef] (2,4 kg / 50 %)

Der belgische Klosterkäse wird nach überlieferten Rezepturen sorgfältig gekäst und reift mindestens **6 Wochen**.

Kuhmilch **-L aromatisch** Art.-Nr.: 36-0772

Aus Holland „eingewandert“



Kernhem

Belgien (2,9 kg / 60 %)

Edler Rotschmierkäse vom Käsemeister in Handarbeit gepflegt und in mildem Höhlenklima **5 Wochen** gereift.

Kuhmilch **-L aromatisch** Art.-Nr.: 36-3300

Die Nazareth-Familie



Nazareth Classic

Belgien (3,0 kg / 45 %)

Schmackhaft wie kein Zweiter, sahnig, fest, mit charaktervollem, fruchtig-nussigem Geschmack. **6 Wochen** gereift.

Kuhmilch **aromatisch** Art.-Nr.: 17-2864

Nazareth Light 30 % Brot

Belgien (3,0 kg / 30 %)

Die fettärmere Variante vom Nazareth. Trotzdem sehr vollmundig und für Kalorienbewusste sehr zu empfehlen. **6 Wochen** gereift.

Kuhmilch **aromatisch** Art.-Nr.: 17-2852

Nazareth

Belgien (11,0 kg / 45 %)

Schmackhafter Schnittkäse wie kein Zweiter, sahnig-fest mit charaktervollem Aroma, **6 Wochen** gereift und gepflegt.

Kuhmilch **aromatisch** Art.-Nr.: 17-2863

Die Passendale-Familie



Passendale Brot

Belgien (6,3 kg / 50 %)

Passendale: Halbfester Schnittkäse in der praktischen Brotform zum Schneiden von Scheiben. **3 Monate** gereift.

Kuhmilch **-L aromatisch** Art.-Nr.: 36-0791

Passendale

Belgien (4,0 kg / 50 %)

Die Kuppelform und die natürliche Rinde dieser fruchtig-milden flandrischen Landkäsespezialität zeugen von Tradition. **5 Wochen** gereift.

Kuhmilch **-L aromatisch** Art.-Nr.: 36-0792

Nicht nur in Holland, sondern auch in Belgien gibt es viele Ziegen.



Ziegen-Weinbergkäse

Belgien (1,6 kg / 45 %)

Weichkäse aus Ziegenmilch – eine Spezialität aus Belgien, wo übrigens tolle Käse produziert werden. Hier der Beweis.

Ziegenmilch **mild** Art.-Nr.: 48-4512

Ziegenrolle mit Honig (FRK)

Limburg/Belgien (1,0 kg / 45 %)

Es gibt viel Ziegenmilch in Belgien. Fachleute produzieren exzellente Qualität. Diese Komposition mit Honig ist köstlich.

Ziegenmilch **mild** Art.-Nr.: 76-4515

Ziegenrolle „Capra“ (Weichkäse)

Belgien (1,0 kg / 45 %)

Gereifte Qualität mit Weißschimmel. Belgien ist noch ein Geheimtipp für tolle, hochwertige Ziegenkäse.

Ziegenmilch **aromatisch** Art.-Nr.: 48-4516

Ziegen-Frischkäse im Speckmantel

Belgien (2 à 60 g / 45 %)

Ziegenfrischkäse mit Räucherspeck aus dem Feinschmeckerland Belgien mit einem Geschmack, der begeistert.

Ziegenmilch **aromatisch** Art.-Nr.: 4522





Käse aus Holland (den Niederlanden) ist preiswert. Holländischer Edamer 40 % hat sich gegenüber 1958 nur versechsfacht im Preis. Demgegenüber kosten andere Käsesorten heute ca. das 12fache von 1958.

Warum ist das so?

Ein wesentlicher Faktor ist, dass die Milchproduktion aus klimatischen Gründen (siehe auch Irland) sehr wirtschaftlich ist.

Ein anderer Faktor ist die Konzentration auf wenige Elemente, die bei der Produktion eine Automatisierung und Rationalisierung zulassen.

Die Faktoren sind:

- generell **runde Laibe** – 11 kg dominiert bei Naturware
4,5 kg bei Käse mit Zutaten
sowie bei Käse aus Ziegenmilch
- diverse **Reifestufen** – durch entsprechende Lagerzeit und Lagerungsarten
- Vielfalt der **Zutaten** – von „Kreuzkümmel“ bis „Lavendel“
- **Optik** – siehe „Tricolore“ oder „Kati's“

Für die Käsetheke ergibt sich trotz dieser Konzentration auf wenige Elemente eine vielfältige Angebotsmöglichkeit.



Auch Holland hat geschützten Käse.

Hier der Überblick:

Beachten Sie bitte die unterschiedlichen Schutzzeichen



Noord-Holland ist BOB

Noord Hollander BOB

Niederlande
3 Wochen

4 Wochen

10 Wochen

28 Wochen

(12 kg / 48 %)
Art.-Nr.: 25-4499

Geschützt seit 1996

Art.-Nr.: 25-3241

Geschützt seit 1996

Art.-Nr.: 25-3235

Geschützt seit 1996

Art.-Nr.: 25-3233

Geschützt seit 1996



Wenn Sie in den Niederlanden vor der Käsetheke stehen, ist diese nicht international wie in Deutschland. Es dominiert holländische Ware und davon GOUDA in den verschiedensten Variationen, hauptsächlich in 12 Kilo Rundlaib. Die Verkäuferin kann Ihnen sehr, sehr genau die Unterschiede der einzelnen Sorten erklären und schmecken lassen. **Über 60 % der Produktion besteht aus Gouda.** Der Gouda trägt inzwischen das „BGA“-Zeichen, aus Noordholland das BOB-Zeichen.

Gouda ist preiswert und wird gerne als Aktionsartikel genommen.

Kugel-Edamer BGA

Niederlande
Der typische holländische Edamer - hier in seiner ursprünglichen Form als Kugel, 4 Wochen gereift, attraktives Aussehen.
Kuhmilch -L
mild

(1,8 kg / 40 %)
Art.-Nr.: 28-3394

Geschützt seit 2010



Rest ist BGA

Pikantje von Antje BGA

Niederlande

Mindestens 4 Monate gelagert, dadurch herzhafter als normaler Gouda. Echter Gouda aus Nordholland.

Kuhmilch

pikant

Art.-Nr.: 23-3470

Geschützt seit 2010



Gouda Holland BGA

Niederlande

Der „Holland Gouda“ ist seit 2010 geschützt. Er darf nur in Nord-Holland hergestellt werden und dort reifen. 1 Monat gereift.

Kuhmilch

mild

Art.-Nr.: 22-3450

Geschützt seit 2010



Ziegen-Laib Natur BGA

Heerenveen

Die uralte holländische Kunst Gouda herzustellen – nun aus Ziegenmilch – ergab einen Käse, der zu probieren ist. 1 Monat gereift.

Ziegenmilch

pikant

Art.-Nr.: 26-3449

Geschützt seit 2015





Die Kuh und das Klima

Methan ist als Treibhausgas für die Erderwärmung mit verantwortlich. Ein erheblicher Anteil der Methan-Entstehung entfällt auf die Nutztierhaltung, denn Methan entsteht im Zuge der Verdauung durch Nutztiere. Kühe sind dabei besondere Wiederkäuer und produzieren mehr als „2 x Methan“.

Deutschland will bis 2045 treibhausgasneutral sein. Die gleichen Ziele verfolgen die Niederlanden sowie auch andere Länder.

Einige Maßnahmen zur Reduzierung von Methan:

- Die Niederlande haben beschlossen, bis 2030 ihren Kuhbestand um 30 % zu reduzieren. Damit wird trotz aller evtl. Mehrleistung einer Kuh die Milchmenge in den Niederlanden stark fallen. Evtl. können wir die Folgen dann schon im Domus-Katalog 2029/2030 darlegen.

Die jetzige Maßnahme ist auch geboten, wenn man sieht, wie hoch der Kuhbestand je 1000 qkm weltweit ist:

Kuhdichte je 1000 ha

1. Niederlande	465 Stck.
2. Bangladesch	315 Stck.
3. Irland	211 Stck.
4. Uganda	201 Stck.
5. Pakistan	189 Stck.
6. Neuseeland	183 Stck.
7. Belgien	177 Stck.
? Deutschland	112 Stck.

Quelle: FAO



- Im Januar 2023 erreichte uns die Nachricht, dass der Milchkontor Nestle (weltweit mit führend) und der neuseeländische Milchgigant Fonterra klimaschädliche Treibhausgasemissionen auf Milchviehfarmbetrieben senken wollen. Es soll ein „tragfähiger Milchviehbetrieb mit Netto-Null-Emissionen entwickelt werden“.
- Auch in Deutschland gibt es solche Bestrebungen, z. B. auf dem Betrieb von Mario Frese im hessischen Mörshausen.



Einzigartige und andere Eigenschaften des

Es lohnt sich, ihn anzubieten.



Die reinrassige Jersey-Kuh

Milch der Jersey-Kühe

- Urrasse
- gesundes Futter
- nachhaltig

Ihre Milch ist eine andere Kuh-Milch und ist reich an Eiweiß und Fett (z. B. Omega-3). Sie enthält zweimal so viel Vitamine und Mineralstoffe wie „normale“ Kuhmilch.

- reich an Inhaltsstoffen
- cremig
- naturrein

Die Milch ergibt somit einen anderen Käse. Die Milch wird zur Käseherstellung nicht standardisiert. Das ergibt zusammen mit den Inhaltsstoffen einen einzigartigen, vollcremigen Geschmack.

Jersey-Käse

Landana Jersey Mild 1/2 Laib



Overijssel (5,9 kg 50 %)
 Aus 100% Milch der Jersey-Kuh, eine uralte Rasse mit mehr Inhaltsstoffen in der Milch. Cremig, mild.
 Reift mindestens 2 Monate.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 23-3491
 mild

Landana Jersey Pikant 1/2 Laib



Overijssel (5,6 kg 50 %)
 Aus 100% Milch der Jersey-Kuh, eine uralte Rasse mit mehr Inhaltsstoffen in der Milch. Cremig, intensiv. 5 Monate gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 23-3404
 pikant

Landana Jersey Alt 1/2 Laib



Overijssel (5,8 kg 50 %)
 Aus 100% Milch der Jersey-Kuh, eine uralte Rasse mit mehr Inhaltsstoffen in der Milch. Cremig, intensiv 12 Monate gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 23-3463
 pikant

Landana Jersey X.O. 1/2 Laib



Overijssel (5,2 kg 50 %)
 Aus 100 % Milch der Jersey-Kuh, eine uralte Rasse mit mehr Inhaltsstoffen in der Milch. Cremig, kräftig. 18 Monate gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 23-3509
 kräftig

Landana Jersey Mai Kaas



Overijssel (12 kg 50 %)
 Aus 100% Milch der Jersey-Kuh, eine uralte Rasse mit mehr Inhaltsstoffen in der Milch. Cremig, intensiv 10 Wochen gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 23-3518
 pikant



Hartkäse • Lochkäse / Maasdammer

„Old Amsterdam“ als Hartkäse

**Old Amsterdam Ziege 1/2 Laib**

Niederlande (2,0 kg 50 %)
Charakteristische Eigenschaften vom Old Amsterdam, mit leichter Karamellnote und typischen Reifungskristalle. **8 Monate** gereift.
Ziegenmilch -L Art.-Nr. 01- 3356
aromatisch

**Old Amsterdam 1/2 Laib**

Niederlande (5,0 kg 48 %)
Ein Hartkäse mit langer Tradition. "Old" verweist auf den vollmundigen Geschmack, aber auch auf den Charakter des Käses. **8 Monate** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 01-3348
kräftig

„Old Amsterdam“ als Schnittkäse

**Old Amsterdam Pikant 1/4 Laib**

Niederlande (2,9 kg 50 %)
Mindestens **13 Wochen** auf Holzbrettern gereifter Schnittkäse, von Hand gepflegt. Cremige Konsistenz. Pikant, leicht süßlich.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 23-3495
pikant

**Old Amsterdam Jung 1/4 Laib**

Niederlande (3,0 kg 50 %)
Mindestens **4 Wochen** auf Holzbrettern gereifter Schnittkäse, von Hand gepflegt. Zarte und cremige Konsistenz. Leicht süßlich.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 23-3494
mild

Maasdammer

**Landana Maasdam**

Niederlande (13,0 kg 45 %)
Mindestens **1 Monat** gereifter Groß-Lochkäse. Nussiger, leicht süßlicher Geschmack und cremige Konsistenz. Schnittfest.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 18-3496
aromatisch

**Maasdammer**

Holland (13,0 kg 45 %)
Ein nussiger, milder Holländer, der ca. **7 Wochen** reift. Genießen Sie seinen königlich-traditionellen Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr. 18-3398
mild

Die Leerdammer Familie

**Leerdammer Original**

Niederlande (13,0 kg 45 %)
Der beliebte Klassiker mild-nussig. Ein unwiderstehlicher Genuss für die ganze Familie zu jeder Gelegenheit. **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 18-3400
mild

**Leerdammer Caractère**

Niederlande (5,0 kg 48 %)
Die charaktervolle Variante des Originals begeistert Käsekenner mit seinem herzhafintensiven Geschmack, **15 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 18-3407
pikant

**Leerdammer 1/2 LAIB**

Niederlande (6,5 kg 45 %)
Milder, nussartiger Geschmack. Der bekannte Schnittkäse aus Holland.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 18-3405
mild

**Leerdammer Lang ohne Rinde**

Niederlande (2,8 kg 45 %)
Der milde bekannt nussige Leerdammer. Hier als „Filet“, also ohne Rinde. 100 % verwertbar. **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 18-3401
mild

**Leerdammer ORIGINAL 1/4 LAIB**

Niederlande (3,0 kg 45 %)
Der beliebte Klassiker mild-nussig. Ein unwiderstehlicher Genuss für die ganze Familie und für jede Gelegenheit.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 18-3402
mild

**Leerdammer Delacrème 1/2 Lb.**

Niederlande (5,0 kg 48 %)
Die einzigartige Kombination aus mild-würzigem Geschmack und geschmeidiger Konsistenz ergeben den perfekten Genuss. Halbfester Schnittkäse.
Kuhmilch Art.-Nr. 18-3408
mild

Großlochkäse aus Ziegenmilch

**Ziegen Großlochkäse**

Niederlande (10,0 kg 50 %)
Die beliebten, großen Löcher, hier mit Ziegenkäse Chevalgne Berger. Das Geschmackserlebnis müssen Sie testen. **4 Wochen** gereift.
Ziegenmilch -L Art.-Nr. 17-0773
aromatisch

Weitere Hartkäse

**Prima Donna Fino**

Niederlande (12,0 kg 45 %)
Käse mit südlichem Charakter. Aromatisch und nussartig im Geschmack. Ideal für die kalte und die warme Küche. **4 Monate** gereift.
Kuhmilch -L aromatisch
1/1 Fino Art.-Nr. 01-3476
1/2 Fino Art.-Nr. 01-3524
Mature 1/2 Art.-Nr. 01-3525

Wyngaard Stück jetzt als Laib

**Wyngaard AI (Oude) 1/2 Laib**

Niederlande (5,6 kg 48 %)
Hartkäse aus den Niederlanden, der **1 Jahr** lang gereift ist. Pikant, nussiges Aroma, Reifekristalle im Teig.
Kuhmilch -L 1 Jahr Art.-Nr. 01-4222
pikant 2 Jahre Art.-Nr. 01-4223

Weitere Sorten:

Molenaars pikant 8 kg 50% Art.-Nr. 01-3977
Parrano 11 kg 45% Art.-Nr. 01-2848
Cantenaar 6 kg 30% Art.-Nr. 01-3315
Pure Gold 8 kg 50% Art.-Nr. 01-3366



Noord-Holland ...

... ist ein dem Meer abgerungener Landstrich mit mineralischem, besonders salzigem Boden und liegt ca. 4 Meter unter dem Meeresspiegel. Ein Teil des Gebietes, der „De Beemster Polder“ wurde vor 400 Jahren mittels 55 Windmühlen trocken gelegt, zu fruchtbaren Weiden, die den besonderen Käse-Geschmack ergeben. Von der UN-ESCO zum Weltnaturerbe erklärt.

Seit 1996 trägt
Noord-Hollandse
Gouda das BOB-Siegel



Beemster von jung zu alt

Beemster Mild BOB



Nordholland (13,0 kg 48 %)
Ein junger, naturgereifter Schnittkäse aus Nord-Holland, mindestens 1 Monat gereift – etwas für die ganze Familie.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 25-4484
mild **Geschützt seit 1996**

Beemster Mild BOB 1/2 Laib



Nordholland (6,4 kg 48 %)
Ein junger, naturgereifter Schnittkäse aus Nord-Holland, mindestens 1 Monat gereift – etwas für die ganze Familie.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 25-4401
mild **Geschützt seit 1996**

Beemster Pikant BOB



Nordholland (13,0 kg 48 %)
Mittelalter Nordholland-Gouda, der mindestens 4 Monate reift. Ein naturgereifter Käse mit pikantem Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 25-4485
pikant **Geschützt seit 1996**

Beemster Extra Pikant BOB



Nordholland (13,0 kg 48 %)
Extra pikanter Nordholland-Gouda. Würzkäse wie Parmesan und Sbrinz. Mürber, bröckeliger, extra harter Teig, mindestens 6 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 25-4486
pikant **Geschützt seit 1996**

Beemster OLD BOB 1/2 Laib



Nordholland (6,0 kg 48 %)
Mindestens 10 Monate gereifter Hartkäse. Kräftig-würzig. Sein Teig ist fest bis hart und lässt sich dennoch leicht schneiden.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 25-4467
kräftig **Geschützt seit 1996**

Beemster X-O BOB 1/2 Laib



Nordholland (5,5 kg 48 %)
Spitzenqualität aus Nordholland, mindestens 26 Monate gereift. Würziger Geschmack –wie ein alter Gouda sein muss!
Kuhmilch -L Art.-Nr. 25-3501
kräftig **Geschützt seit 1996**

Beemster Royaal

Beemster Royaal BOB 1/2 Laib



Nordholland (6,0 kg 48 %)
Eine zarte Süße umspielt den vollmundigen Geschmack. Zart schmelzend mit cremiger Konsistenz, 6 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 25-4496
pikant **Geschützt seit 1996**

Beemster Royaal Grand Cru BOB 1/2 Laib



Nordholland (5,6 kg 48 %)
Ein vollmundiger Gourmetkäse mit cremiger Konsistenz, 12 Monate gereift. Erste Salzkristalle bezeugen seine Reifezeit.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 25-4471
pikant **Geschützt seit 1996**



Seit 2020
klimaneutral

Seit 2023
Klimapositiv

Beemster mit Zutaten kein BOB

Beemster Knoblauch



Nordholland (5,0 kg 50 %)
Käse mit Knoblauch, aromatisch im Geschmack. Eignet sich sehr gut für eine Käseplatte oder auf's Brot und dazu ein Bier. 4 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 26-3555
aromatisch

Beemster Brennessel



Nordholland (5,0 kg 50 %)
Käse mit Brennessel, aromatisch im Geschmack. Eignet sich sehr gut für eine Käseplatte, auf's Brot oder als Würfel. 4 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 26-3563
aromatisch

Beemster Senf



Nordholland (5,0 kg 50 %)
Käse mit Senf, aromatisch im Geschmack. Eignet sich sehr gut für eine Käseplatte oder auf's Brot und dazu ein Bier. 4 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 26-3502
aromatisch

Beemster Jalapeno



Nordholland (4,7 kg 50 %)
Durch die Zugabe von scharfer Jalapeno erhält der Schnittkäse einen frischen und zugleich auch würzigen Geschmack. 5 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 25-4480
pikant

Beemster Pfeffer



Nordholland (5,0 kg 50 %)
Beemster -Käse aus 100 % Weidemilch. Der Käse kommt aus einer kleinen traditionellen Käserei. Mindestens 5 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 26-4479
pikant

Auch Noord-Holland hat einen Großblockkäse

Beemster Beemsdamer



Nordholland (13,0 kg 48 %)
Mindestens 5 Wochen auf natürliche Weise gereift. Frisch und nussig. Wunderbar cremig. Aromatisch im Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 25-4475
aromatisch



Beemster Saison



Beemster Graskaas BOB

Nordholland (13,0 kg 48 %)
Aus der ersten Milch hergestellt, nachdem die Kühe wieder auf der Weide sind. Mitte Mai - Juni lieferbar (vor dem Mai-Gouda).
1 Monat gereift.
Kuhmilch -L
mild
Art.-Nr. 25-3508
Geschützt seit 1996



Beemster Mai-Gouda BOB

Nordholland (13,0 kg 48 %)
Junger Nord-Holland-Gouda, mild im Geschmack, mindestens **1 Monat** gereift. Ein naturgereifter Käse aus frischer Maimilch. Ab Mitte Juni lieferbar!
Kuhmilch
mild
Art.-Nr. 25-4451
Geschützt seit 1996

Beemster wenig Fett



Beemster Lite Mild 1/2 Laib

Nordholland (6,0 kg 30 %)
Ein Käse der Dreiviertelfettstufe für Kalorienbewusste. Viel Geschmack mit wenig Fett, mindestens **5 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L
mild
Art.-Nr. 25-4493

Beemster aus Ziegenmilch



Beemster Ziegenkäse 1/2 Laib

Nordholland (5,0 kg 50 %)
Dieser gut ausgereifte Ziegenschnittkäse hat einen frischen und aromatisch Geschmack mit leicht bröckeliger Struktur. **4 Monate** gereift.
Ziegenmilch -L
aromatisch
Art.-Nr. 25-4463

Grachtenkaas als Alternative



Grachtenkaas Jung BOB

Nordholland (13,0 kg 48 %)
Junger Nordholland Gouda, ein naturgereifter Käse, der mindestens **1 Monat** lagert. Mild im Geschmack.
Kuhmilch -L
mild
Art.-Nr. 25-3484
Geschützt seit 1996



Grachtenkaas 6 Monate BOB

Nordholland (12,0 kg 48 %)
Mittelalter Nordholland Gouda, ein naturgereifter Käse, der mindestens **6 Monate** lagert - und dazu ein Bier mit Genever.
Kuhmilch -L
pikant
Art.-Nr. 25-3486
Geschützt seit 1996



Grachtenkaas 4 Monate BOB

Nordholland (12,0 kg 48 %)
Mittelalter Schnittkäse aus Nordholland. Durch die **4-monatige** Reifung aromatisch im Geschmack. Ein naturgereifter Käse.
Kuhmilch -L
aromatisch
Art.-Nr. 25-3485
Geschützt seit 1996



Grachtenkaas 12 Monate BOB

Nordholland (13,0 kg 48 %)
"Overjarige Gouda", also überjährlig. Würzkäse wie Parmesan oder Sbrinz. Mürber, bröckeliger, extraharter Teig. **12 Monate** gereift.
Kuhmilch
kräftig
Art.-Nr. 25-3487
Geschützt seit 1996

Die wichtigsten Gouda fanden Sie bereits auf Seite 147



Gouda Jung

Holland (13,0 kg 48 %)
Junger Gouda aus Holland im typischen großlaibigem Format mit elastischem Teig und jungem, cremigen Geschmack.
1 Monat gereift.
Kuhmilch
mild
Art.-Nr. 22-3452

1/1 = 10 kg



Gouda Pikant

Utrecht (10,0 kg 48 %)
4 Monate gereifter holländischer Gouda, dadurch etwas herzhafter als junger Gouda.
Kuhmilch
pikant
Art.-Nr. 22-3473

1/2 = 6 kg



Landana 1/2 Laib

Niederlande (6,0 kg 48 %)
Holländischer Schnittkäse. Ein Erfolg in runder Form, mindestens **18 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L
pikant
Art.-Nr. 23-3412

1/4 = 3 Kg



Dolaner Süß-Pikant 1/4 Laib

Nord-Holland (3,0 kg 48 %)
Der besondere Schnittkäse aus Nord-Holland. Entwickelt Reife-kristalle, die nach Salz schmecken. Geschmeidiger Teig, **9 Monate** gereift.
Kuhmilch -L
aromatisch
Art.-Nr. 22-3369



Gouda Mittelalt BOB

Niederlande (12,0 kg 48 %)
Mittelalter Gouda, der ca. **4 Monate** reift. Aromatisch im Geschmack.
Kuhmilch
aromatisch
Art.-Nr. 23-3472



Gouda Mittelalt g.g.A. „Frico“

Niederlande (12,0 kg 48 %)
Der "Frico Gouda mittelalt" ist ein geschützter Käse und hat einen herzhaft-pikanten Geschmack. **3 Monate** gereift.
Kuhmilch -L
pikant
Art.-Nr. 26-3471

3 Jahre



Gouda 3 Jahre

Niederlande (10,0 kg 48 %)
Ein langgereifter Gouda. Die enthaltenen Eiweißkristalle geben das gewisse Extra. Schön bröckelige Struktur. **3 Jahre** gereift.
Kuhmilch
kräftig
Art.-Nr. 23-3386

4 Jahre



Gouda Uralt 4 Jahre

Niederlande (10,0 kg 48 %)
Extrem lange gereifter Gouda, der Teig ist daher bröckelig. Die Kristalle sind ein Zeichen für besondere Qualität. **4 Jahre** gereift.
Kuhmilch
kräftig
Art.-Nr. 23-3293



Niederlande

Schnittkäse ohne Zutaten



Mein Gutshof Würzig

Niederlande (4,5 kg 50 %)
 Vollmundig-würziger Schnittkäse aus familiengeführter Bauernhof-Käserei. Aus pasteurisierter Kuhmilch gekäst und **5 Monate** naturgereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 26-1782
 pikant



Rahmgouda

Niederlande (4,5 kg 60 %)
 Das sahnige "Genuss-Abenteuer" mit traditioneller Gouda-Produktion. **4 Wochen** gereift und gepflegt.
 Kuhmilch Art.-Nr. 26-3310
 mild



Slanke Anke

Niederlande (12,0 kg 35 %)
4 Monate gereifter Schnittkäse mit reduziertem Fett- und Salzgehalt. Geschmacksvoller Käse für Ernährungsbewusste.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 23-3477
 pikant



Slanke Anke 1/2 Laib

Niederlande (5,6 kg 35 %)
2 Monate gereifter Schnittkäse mit reduziertem Fett- und Salzgehalt. Geschmacksvoller Käse für bewusste Ernährung.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 26-3478
 pikant

Edamer mit BGA



Kugel-Edamer BGA

Niederlande (1,8 kg 40 %)
 Der typische holländische Edamer – hier in seiner ursprünglichen Form als Kugel, **4 Wochen** gereift, attraktives Aussehen.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 28-3394
 mild **Geschützt seit 2010**

Edamer (ohne BGA)



Edamer Rot

Niederlande (2,5 kg 40 %)
 Holland-Edamer wird traditionell in Kugelform hergestellt, **6 - 8 Wochen** gereift, goldgelber Teig, ideal für Salate.
 Kuhmilch Art.-Nr. 28-3367
 mild

Schnittkäse mit Zutaten



Aus Kuhmilch



Kathis Kürbisknacker 1/2 Laib

Niederlande (2,3 kg 50 %)
 Von Kathis Kräuterhof mit Kürbiskernen und Karotten verfeinert. Zartschmelzend mit feinem "Biss". **2 Monate** gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 26-1876
 aromatisch



Kathis Waldzauber 1/2 Laib

Niederlande (2,3 kg 50 %)
 Kreation mit Esskastanien, Champignons & Waldpilzen. Mit Liebe in der Bauernhofkäserei aus hofeigener Milch hergestellt. **2 Monate** gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 26-1889
 aromatisch



Kathis Feuerschote 1/2 Laib

Niederlande (2,3 kg 50 %)
 Zart-schmelzender Schnittkäse, der mit feurig-scharfen Chilisoten gewürzt wird. **2 Monate** gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 26-1886
 pikant



Wasabi

Niederlande (4,5 kg 50 %)
 Der japanische Meerrettich (Wasabi) verleiht dem grünen Schnittkäse einen feinen, pikanten Geschmack. **1 Monat** gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 26-1832
 pikant



Wasabi 1/2 Laib

Gelderland (2,3 kg 50 %)
 Der japanische Meerrettich (Wasabi) verleiht dem grünen Schnittkäse einen feinen, pikanten Geschmack. **4 Wochen** gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-1823
 pikant



Aus Ziegenmilch



Kathis Thymian/Honig 1/2 Laib

Niederlande (2,3 kg 50 %)
 Der Käse wird mit Honig und Thymian verfeinert und erhält dadurch seinen außergewöhnlichen Geschmack. **2 Monate** gereift.
 Ziegenmilch -L Art.-Nr. 26-1880
 aromatisch



Kathis Bockshornkleekäse 1/2 Laib

Niederlande (2,3 kg 50 %)
 Ein Ziegenkäse mit feinen Bockshornklee-Samen. Kein typischer Ziegenkäse, da der Ziegengeschmack kaum vorhanden ist. **2 Monate** gereift.
 Ziegenmilch Art.-Nr. 26-1899
 aromatisch



Ziegenmarie 1/2 Laib

Niederlande (2,1 kg 50 %)
 Die junge Marie ist **3 Monate** natürlich gereift. Die Braunfärbung kommt von einer Karamell-Lösung zur Konservierung.
 Ziegenmilch -L Art.-Nr. 26-1803
 mild



Kathis Bunte Pfefferziege 1/2 Laib

Niederlande (2,3 kg 50 %)
 Leicht-würzige Ziegenschnittkäse-Kreation mit buntem Pfeffer und rosa Beeren verfeinert. Mindestens **6 Wochen** gereift.
 Ziegenmilch -L Art.-Nr. 26-1884
 pikant



Kathis Ziege Minze / Basilikum 1/2 Laib

Niederlande (2,3 kg 50 %)
 Aromatische Ziegenschnittkäse-Kreation von Kathis Kräuterhof mit Minze und Basilikum verfeinert. Mindestens **6 Wochen** gereift.
 Ziegenmilch -L Art.-Nr. 26-1883
 aromatisch



Schnittkäse mit Zutaten

Die Vandesterre / Landana-Familie

Vandesterre ist ein niederländisches Familienunternehmen seit 90 Jahren. Gemeinsam mit einem Team engagierter Mitarbeiter beschäftigen wir uns mit der Herstellung, Affinage und Verpackung holländischer Käsespezialitäten. Auf innovative, nachhaltige Weise werden Marken und Konzepte holländischer Käsespezialitäten vermarktet. Mit dem Wissen und fachlichen Können von Generationen haben wir dabei - seit 1929 - eine erfolgreiche Vergangenheit aufgebaut. Vandesterre spielt heute eine wichtige Rolle in allen Gliedern der Lieferkette: von der Herstellung bis zum Verkauf an die Verbraucher - kurzum von der Kuh bis ins Ladenregal.



Landana Trüffel & Steinpilz

Niederlande (4,5 kg 50 %)
Die Kombination aus schwarzem Trüffel, Steinpilz und Bockshornklee verleiht dem Käse seinen besonderen Geschmack. Reift min. **6 Wochen**.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 26- 3414
aromatisch pikant



Landana Blue

Südholland (3,5 kg 60 %)
Cremiger Schnittkäse mit Blauschimmel. Sein würzig-pikantes Aroma erhält er durch den im Käse verteilten Edelschimmel. **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 26- 3448
pikant



Landana Tomaten/Oliven

Niederlande (4,0 kg 50 %)
Mediterranes Aroma mit sonnengereiften Tomaten und grünen Oliven. Ideal zu kalten und warmen Gerichten.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 26-3416
aromatisch

Die Henri Willig-Familie

siehe auch BIO



Brennessel-Röstziwibel-Käse

Friesland (4,5 kg 50 %)
Käse mit Brennessel, aromatisch im Geschmack. Sehr gut geeignet für Käseplatten und auf Brot, dazu ein Bier. **1 Monat** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 01-3330
aromatisch



Chili-Käse

Friesland (4,5 kg 50 %)
Der Schnittkäse besitzt nicht nur eine interessante orangene Farbe, sondern auch einen tollen Chili-Geschmack. **1 Monat** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 26-3334
pikant



Pestokäse Rote Kräuter

Friesland (4,3 kg 50 %)
Hergestellt mit mediterranen Kräutern. Auffallend rote Farbe, passend zum grünen Gegenstück, pikant im Geschmack. **4 Wochen** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 26-3301
pikant



Pestokäse Grün

Friesland (4,4 kg 50 %)
Er hat eine Grün-Färbung und einen intensiven Basilikum-Pesto-Geschmack. Optimal zum Gestalten bunter Käseplatten. **1 Monat** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 26-3325
aromatisch



Knoblauch-Käse

Friesland (4,4 kg 50 %)
Käse mit Knoblauch. Pikant im Geschmack. Eignet sich sehr gut für eine Käseplatte oder aufs Brot, dazu ein kühles Bier. **1 Monat** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 26-3329
pikant

Tolle Optik



Basiron Tricolore

Niederlande (4,3 kg 50 %)
Ein Käse mit drei Farben: Kombiniert dem Geschmack von Pfeffer(grün), Chili (rot) und Ziege (weiß) miteinander. **6 Wochen** gereift.
Kuh-/Ziege -L Art.-Nr. 26-3440
pikant



Pestokäse Grün „Basiron“ 1/2 Laib

Ost Holland (2,1 kg 50 %)
Mit frischem, grünem Pesto. Ergibt einen angenehmen Geschmack und ein besonderes Aussehen. **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 26-3320
aromatisch



Pesto Rosso-Käse „Basiron“ 1/2 Laib

Ost Holland (2,1 kg 50 %)
Käse mit rotem Pesto bestehend aus Tomaten, Oregano und Knoblauch hergestellt. Besonders in Geschmack und Aussehen. **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 26-3322
aromatisch



Walnusskäse

Ost Holland (4,2 kg 50 %)
Käse mit Walnuss. Aromatischer Geschmack Eignet sich sehr gut für eine Käseplatte oder aufs Brot, dazu ein kühles Bier. **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch 1/1 Laib Art.-Nr. 26-3333
aromatisch 1/2 Laib Art.-Nr. 26-3007



Kreuzkümmelkäse

Holland (4,4 kg 48 %)
Naturreiner Genuss mit Kreuzkümmel. Traditionelle Herstellung. **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 26-4826
aromatisch



Senfkäse

Niederlande (4,2 kg 50 %)
Schnittkäse mit Senf, aromatisch im Geschmack. Eignet sich sehr gut für eine Käseplatte oder auf's Brot und dazu ein leckeres Bier. **4 Wochen** gereift.
Kuhmilch 1/1 Laib Art.-Nr. 26-3332
aromatisch 1/2 Laib Art.-Nr. 26-3003



Tomaten/Oliven-Käse

Holland (4,0 kg 48 %)
Der klassischer holländische Käsezubereitung mit Tomaten und Oliven verfeinert. Aromatisch im Geschmack, **2 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 26-3341
aromatisch



Holland Master-Brennessel

Niederlande (4,5 kg 45 %)
Holland Master Brennesselkäse hat einen raffiniert-würzigen Kräutergeschmack mit frischem Abgang.
Kuhmilch Art.-Nr. 26-3327
pikant mit Chili Art.-Nr. 26-3219

Tolle Optik



Trüffel-Käse 1/2 Laib

Niederlande (4,0 kg 48 %)
Cremiger Bauernkäse, **3 Monate** gereift, mit aromatischen Trüffeln im Teig verfeinert. Eine Besonderheit.
Kuhmilch Art.-Nr. 26-3349
aromatisch



Niederlande

aus Kuhmilch

Ein erfolgreiches Marktkonzept in den Niederlanden unter dem Motto:

ZEIT IST UNSERE WICHTIGSTE ZUTAT

 Seecontainer	 Tischaufsteller	 Verkostungsplatte	 Rotterdamsche Oude 36 Wochen
 Schiffskiste	 Flyer	 Verkostungsstand	Niederlande (12,0 kg / 48 %) 36 Wochen auf Fichtenholz gereift. Bei optimaler Temperatur und Luftfeuchtigkeit entwickelt der Käse sein einzigartiges vollmundiges Aroma. Kuhmilch Art.-Nr.: 19-0000 aromatisch
 Stehischhuse	 Käsedummy groß		Rotterdamsche Oude 55 Wochen
			Niederlande (12,0 kg / 48 %) 55 Wochen auf Fichtenholz gereift. Intensive gold-gelbe Farbe mit einem herrlich intensivem Geschmack. Kuhmilch Art.-Nr.: 19-0000 kräftig
			Rotterdamsche Oude 100 Wochen
			Niederlande (11,0 kg / 48 %) 100 Wochen auf Fichtenholz gereift. Die Rezeptur für diesen Käse ist extra auf sein langen Reifeprozess ausgerichtet. Sehr würziger Geschmack. Kuhmilch Art.-Nr.: 19-0000 intensiv

Frischkäse

Machelle, schnittfest

 Machelle Tropical	Niederlande (1,3 kg / 50 %) Schnittfeste Frischkäsezubereitung mit tropischen Früchten verfeinert. Mild und fruchtig im Geschmack. Kuhmilch Art.-Nr.: 76-3388 mild	 Machelle Ingwer	Niederlande (1,3 kg / 50 %) Die Komposition aus mildem Frischkäse mit süß-scharf-fruchtigem Ingwer lässt ein neues Geschmackserlebnis entstehen. Kuhmilch Art.-Nr.: 76-3339 mild
 Machelle Cranberry	Niederlande (1,3 kg / 50 %) Schnittfeste Frischkäsezubereitung mit den süßlichen Cranberys verfeinert. Trendig-fruchtiger Geschmack. Kuhmilch Art.-Nr.: 76-3399 aromatisch	 Weitere Sorten:	Ananas Art.-Nr. 76-3387 Ornagel/Zitrone Art.-Nr. 76-3384 Rum/Rosinen Art.-Nr. 76-3373 Sweet Pepper Art.-Nr. 76-3381

Bio

Die Henri Willig-Familie



Beinahe 50 Jahre wird das traditionelle Handwerk der Käseherstellung schon von der Familie Willig ausgeübt. Alles begann mit Henri Willig und seiner Liebe zum Käse. Die traditionelle Käserei und der Bauernhof der Familie Willig befinden sich inmitten der weiten Polder Nordhollands und sind äußerst beliebte Ziele für Besucher aus aller Welt, um den berühmten Gouda-Käse von Henri Willig zu probieren und zu genießen.
Natur pur, in unverfälschter, reiner Güte.

 BIO Gouda jung	Niederlande (4,5 kg / 50 %) Aus ökologisch erzeugter Kuhmilch nach Bio-Richtlinien hergestellt. Junger Gouda in Bio-Qualität, der 1 Monat gereift ist. Kuhmilch -L Art.-Nr.: 22-3567 mild	 BIO Bockshornklee 1/2 Laib	Friesland (2,3 kg / 50 %) Mit Bockshornklee Samen hergestellt. Bockshornklee wird in der Pflanzenheilkunde seit Jahrhunderten angewendet. 1 Monat gereift. Kuhmilch Art.-Nr.: 26-3357 aromatisch
 BIO Möhrenkäse	Friesland (4,5 kg / 50 %) Die auffällige Färbung des Teiges macht neugierig auf den Geschmack. Mit Möhrensaft verfeinert, ca. 4 Monate gereift. Kuhmilch Art.-Nr.: 26-3335 mild	 Weitere Artikel:	Mittelalt Art.-Nr. 03-3561 Basilikum/Bockshornklee Art.-Nr. 04-3562 Bockshornklee Art.-Nr. 04-3357

Mit Demeter-Zeichen

**BIO DEMETER Landana Pikant**

Niederlande (4,0 kg / 50 %)
Mittelalter Niederländischer Schnittkäse mit pikantem Geschmack und schnittfester Konsistenz in Demeter-Qualität. **3 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 03-3500
pikant

**BIO DEMETER Landana Mild**

Niederlande (4,0 kg / 50 %)
Junger Niederländischer Schnittkäse mit cremig-sahniger Konsistenz und mildem Geschmack in Demeter-Qualität. **1 Monat** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 03-3499
mild

**BIO Landana Ziegenkäse**

Südholland (4,0 kg / 50 %)
Dieser Bio-Ziegenchnittkäse reift mindestens **6 Wochen** auf Holzbrettern, Fein-aromatischer Geschmack.
Ziegenmilch -L Art.-Nr. 03-3436
aromatisch

**BIO Landana Möhrenkäse**

Südholland (4,0 kg / 45 %)
Mindestens **1 Monat** gereifter Bio-Schnittkäse mit Karottensaft verfeinert. Aromatischer, leicht süßer Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 26-3462
aromatisch

**BIO Maasdammer**

Südholland (4,0 kg / 45 %)
Maasdammer aus 100% Bio-Milch. Milder, leicht nussig-süßer Geschmack. Mindestens **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 03-3344
mild

**BIO Landana 1/2 Laib**

Niederlande (5,9 kg / 50 %)
Mindestens **2 Monate** gereifter Bio-Schnittkäse. Milder Geschmack, cremige Konsistenz.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 03-3457
mild



Aus Ziegenmilch

**Ziegenkäse-Laib Gold Alt g.g.A. Extra**

Friesland (4,0 kg / 50 %)
Holländischer Hartkäse aus 100 % Ziegenmilch, mind. **12 Monate** gereift, dadurch sein pikantes und typisches Aroma.
Ziegenmilch Art.-Nr. 26-3152
pikant **Geschützt seit 2015**

**Ziegen-Laib Natur g.g.A.**

Heerenveen (4,4 kg / 50 %)
Die uralte holländische Kunst Gouda herzustellen - nun aus Ziegenmilch - ergab einen Käse, der zu probieren ist. **1 Monat** gereift.
Ziegenmilch Art.-Nr. 26-3449
pikant **Geschützt seit 2015**

**Landana Ziege Mild**

Niederlande (4,5 kg / 50 %)
Mindestens **6 Wochen** gereifter Schnittkäse aus Ziegenmilch. Aromatischer Käse mit cremiger Konsistenz.
Ziegenmilch -L Art.-Nr. 26-3434
aromatisch

**Landana Ziegen-Brie**

Südholland (1,5 kg / 50 %)
Mindestens **8 Tage** gereifter Ziegenweichkäse mit einer weißen Schimmelrinde. Aromatischer Geschmack, cremige Konsistenz.
Ziegenmilch Art.-Nr. 48-3437
aromatisch

**Ziegen-Rolle Mit Honig**

Holland (1,0 kg / 40 %)
Verführerisch sanfter Ziegenkäse, ganz frisch mit feinem Honig-Aroma versehen. Überzeugt auch Käsefans.
Ziegenmilch Art.-Nr. 76-4490
mild

**Ziegenkäse mit Bockshorn**

Friesland (4,5 kg / 50 %)
Junger holländischer Schnittkäse. Der milde Ziegenkäse wird mit Bockshornklee verfeinert. **4 Wochen** gereift.
Ziegenmilch Art.-Nr. 26-3303
mild

**Ziegenkäse Mediterraneo**

Heerenveen (4,5 kg / 50 %)
Durch die Zutaten Tomate, Olive und die mindestens **4-wöchige** Reifung erhält der Käse sein besonderes Aroma.
Ziegenmilch Art.-Nr. 26-3182
aromatisch

**Weitere Sorten mit Zutaten:**

Trüffel Art.-Nr. 26-3328
Lavendel Art.-Nr. 26-3338
Landana Kräuter Art.-Nr. 26-3427
Landana Rosmarin Art.-Nr. 26-3459
Kräuter / Knoblauch / 1/2 Laib. Art.-Nr. 26-3009

Aus Schafkäse

**Mouton Schafkäse jung**

Ost Holland (4,2 kg / 50 %)
4 Wochen gereifter Käse aus Schafmilch, auf kl.Bauernhöfen produziert. Denn auch Holland hat guten Schafkäse zu bieten.
Schafmilch Art.-Nr.: 22-3963
aromatisch

**Schafkäse Bockshornklee 1/2 Laib**

Niederlande (2,2 kg / 50 %)
Mindestens **2 Monate** gereifter Schafkäse mit Bockshornklee verfeinert. Cremige Textur Frischer, aromatischer Geschmack.
Schafmilch -L Art.-Nr. 26-3498
aromatisch



Schmucketikett der Pre-Pack Artikel

Geschützte deutsche Käse auf einem Blick

Nieheimer ebenfalls auf Seite 138
Allgäuer Emmentaler auf dieser Seite



Tilsiter Nr. 8 g.g.A. (scharf)
Schleswig-Holstein (3,8 kg / 45 %)
Dieser Schnittkäse reift und lagert mit viel Pflege 8 Monate. Die Naturrinde sorgt für den Geschmack. Ein Käse für „Kenner“ – deftig und barsch!
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 29-0390
kräftig geschützt seit 2013



Der in Handarbeit hergestellte Weißacker, auch Bierkäse genannt, ist sehr würzig und dank seiner Rotschmiere äußerst intensiv im Geruch, wenn er nach 6-monatiger Reifung zum Verkauf kommt. Diese untypische Spezialität ist über 130 Jahre alt. Einen Weißacker isst man gewöhnlich nur zum Bier. Der anfangs feste, später butterweiche Käse verbleibt für 8 Wochen in einem Schmierkeller, bevor er in Kisten verpackt und für weitere 4 Monate kalt gelagert wird. Aufbewahren lässt sich diese Käsespezialität, von der nur rund 40 im Jahr produziert werden, relativ problemlos im Kühlschrank. Es bedarf aber wegen des Geruchs eines Einmachglases, das sich mit einem Deckel schließen lässt. **g. U. seit 2015**

Allgäuer Sennalpkäse g. U. Der Sennalpkäse ist nach Emmentaler, Bergkäse und Weißacker der vierte Käse aus dem Allgäu, der diesen Schutz erfährt. Für Sennalpkäse wird ausschließlich die Milch der auf den Alpen gemolkenen Kühe vor Ort verarbeitet. Das kräuterreiche Alpfutter sorgt für einen pikanten bis kräftigen Geschmack. **g. U. seit 2016**



Allgäuer Bergkäse g. U. 1/4 Laib
Allgäu (6,5 kg / 45 %)
Original „Allgäuer Bergkäse“, der seit 1997 geschützt ist. Er hat eine vereinzelt kirschgroße Lochung und reift 4 Monate.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 03-0132
pikant geschützt seit 1997

Altenburger Ziegenkäse g. U.

Der Käse wird seit 1897 im Altenburger Land nach traditionellen Rezepten hergestellt. Deshalb hat er auch 1996 das g. U. erhalten. Obwohl überwiegend Kuhmilch (ca. 85 %) verarbeitet wird und nur 15 % Ziegenmilch, wurde er seinerzeit als „Ziegenkäse“ tituiert, weil man die Milchsorte als sehr wertvoll ansah. Heute ist die übliche Handelsform das 250 g Rundstück. Eine Thekengröße ist nicht vorhanden.

Eine bayrische Biergarten-Spezialität

Obazda oder Obatzter (bayerisch „Angemachter“) ist eine alte bayerische Käsespezialität und ein fester Bestandteil der bayerischen Küche. Er wird in vielen bayerischen Haushalten und Gaststätten selbst hergestellt. Serviert wird Obazda vor allem als beliebte Brotzeit in Biergärten mit Zwiebelringen, besonders herzhafte für den Genuss des Obazda ist die große Brezen. Das passende Getränk zum Obazda ist selbstverständlich ein Bier. Erst richtig bekannt aber wurde er in den zwanziger Jahren des zwanzigsten Jahrhunderts, als ihn die Wirtin Kathi Eisenreich ihren Gästen im „Weihenstephaner Bräustüberl“ servierte. Sie wusste nicht, was sie mit den überzähligen Camembert-Laiben machen sollte. Da kam der Koch auf die Idee, den Käse mit etwas Gewürz zu vermengen, Zwiebeln darunter zu mischen und das Ganze mit etwas Bier zu verfeinern. **Den Artikel finden Sie auf Seite 138.**



Odenwälder Frühstückskäse g. U.
Es ist ein Weichkäse mit Rotkultur, der im hessischen Odenwald produziert wird. Der Name ergibt sich aus der Tatsache, dass der Käse nach dem morgendlichen Melken zum Frühstück verzehrt wurde. Früher (1997) erhielt man das g. U.) produzierten mehrere Molkereien. Heute nur noch die Molkerei Hüttenthal in Mossautal in Odenwald. Der Käse lagert und reift ca. 14 Tage.

Hartkäse



Hamburger Kapitänskäse
Niedersachsen (6,0 kg / 50 %)
Ein handgemachter Käse für Genießer, der nach bäuerlicher Tradition auf dem Stader Geest an der Aue 3 Monate reift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 01-1508
pikant



Rotweinkäse „Klaus Rücker“
Mecklenburg-Vorp. (1,5 kg / 50 %)
Naturgereifter Hartkäse mit Pfälzer Rotwein affinert. Aromatischer Rotweingeschmack. Mindestens 3 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0309
aromatisch



Baldauf 1862 Meisterstr. 1/8 Laib
Allgäu (3,4 kg / 50 %)
Beste Hartkäse mit einzelner kirschgroßer Lochung. Er hat einen aromatischen Geschmack und einen goldgelben Teig. 8 Monate gereift.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 01-0141
kräftig



Illertaler
Allgäu (3,0 kg / 45 %)
Die unverfälschte Emmentaler-Spezialität. Feinnussig und unvergleichlich mild im Geschmack. Zubereitet nach altüberliefertem Allgäuer-Rezept.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 02-4928
mild



Alpkäse „Baldauf“ 1/16 Laib
Allgäu (1,7 kg / 50 %)
Ausgezeichneter Rohmilch-Hartkäse. Nussig im Geschmack, mit einzelner Rundlochung. Mindestens 4 Monate gereift.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 01-0201
aromatisch



Emmentaler
Allgäu (2,5 kg / 45 %)
Feinster, naturgereifter Emmentaler aus frischer Allgäuer Milch. 2 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 02-0348
aromatisch



Allgäuer Bergkäse g. U. 1/4 Laib
Allgäu (6,5 kg / 45 %)
Original „Allgäuer Bergkäse“, der seit 1997 geschützt ist. Er hat eine vereinzelt kirschgroße Lochung und reift 4 Monate.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 03-0132
pikant geschützt seit 1997



Allgäuer Emmentaler g. U.
Allgäu (75,0 kg / 45 %)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH! Reift im ganzem Laib 90 Tage. Bekannt durch die goldgelbe Rinde und den kirschgroßen Löchern.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 02-4681
aromatisch geschützt seit 1997



DMK Sortiment



„MILRAM“ Rahmkäse

Müritz (3,0 kg / 55 %) Hergestellt im Oldenburger Land mit einem vollmundigen Geschmack eignet er sich als Aufschnitt oder die warme Küche. **1 Monat** gereift. *Kuhmilch -L aromatisch* Art.-Nr. 13-0490



„MILRAM“ Müritzer

Müritz (3,0 kg / 55 %) Seine ausgesuchte Rezeptur und die essbare Rinde verleihen ihm seinen unvergleichlich cremigwürzigen Charakter. **1 Monat** gereift. *Kuhmilch -L aromatisch* Art.-Nr. 13-0495



„MILRAM“ Müritzer Herzhaft

Müritz (1,5 kg / 50 %) Deutscher Schnittkäse mit einem pikant-würzigen Geschmack. Schlitzlochung, auch gerstenkorngroße Lochung möglich. *Kuhmilch -L aromatisch* Art.-Nr. 10-0460



Nordlicht MILRAM

Norddeutschland (3,0 kg / 48 %) Deutscher Schnittkäse-ein Klassiker, der sich gut auf jeder Käseplatte macht. Vollmundig, leicht würzig und süßlich. *Kuhmilch -L pikant* Art.-Nr. 10-0463



„MILRAM“ Sylter

Schleswig-Holstein (3,0 kg / 48 %) Regionale Spezialität aus bester Friesenmilch. Durch seine Naturreifung auf Fichtenholz, erhält er seinen aromatischen Geschmack. **2 Monate** gereift. *Kuhmilch -L aromatisch* Art.-Nr. 13-0448



Benjamin

Mecklenburg-Vorp. (3,0 kg / 48 %) Rein und mild bis leicht pikant und ohne Rinde, ist er ein beliebte Käsespezialität für die ganze Familie. **1 Monat** gereift. *Kuhmilch -L mild* Art.-Nr. 13-0486

Aus Heumilch



Der Allgäuer 1/2 Laib

Allgäu (3,0 kg / 50 %) Aus bester Heumilch hergestellter Schnittkäse. Während seiner **4-monatigen** Reifung entfaltet er sein volles Aroma. *Kuhmilch -L aromatisch* Art.-Nr. 10-0142



„MILRAM“ Edamer 40%

Mecklenburg-Vorp. (3,0 kg / 40 %) Mild und nicht säuerlich, dabei geschmeidig und schnittfest. Ideal auch zum Überbacken für Pizza und Aufläufe. Ohne Rinde restlos verwertbar. *Kuhmilch -L mild* Art.-Nr. 28-0483

Vom Ostseebereich



Holtseer Bütt

Schlesw.-Holstein (1,0 kg / 60 %) Mindestens **4 Wochen** naturgereifter Schnittkäse, von Hand gepflegt. Vollmundiger Geschmack dank dezentem Rotkultur-Aroma. *Kuhmilch aromatisch* Art.-Nr. 11-0413



Schlemmerkäse G.V. Holstein

Schleswig-Holstein (700 g / 60 %) Der kleine sahnige Käse gehört mit seinem harmonisch abgerundeten Geschmack zur Spitzenklasse. - Schlemmen Sie mit! **4 Wo.** gereift. *Kuhmilch -L pikant* Art.-Nr. 11-0414



Alter Schwede Nord. Pikant

Mecklenburg-Vorp. (3,0 kg / 50 %) Naturgereift von der Ostseeküste **12 Wochen** auf besonderen Holzbrettern gereift Rotkulturen und **12 Wochen** ergeben den Geschmack. *Kuhmilch -L kräftig* Art.-Nr. 09-0361

Aus Bayern



Diplomat Natur

Bayern (2,0 kg / 55 %) Ein Schnittkäse der gehobenen Qualitätsstufe mit einem vollmundigen, sahnigen Geschmack, **1 Monat** gereift. *Kuhmilch -L mild* Art.-Nr. 13-0526

30 % Fett i. Tr.



Innperle

Bayern (2,4 kg / 30 %) Hergestellt mit jodiertem Salz ist er fettreduziert, dafür mit mehr Eiweiß. Trotzdem schmeckt dieser Käse! **1 Monat** gereift. *Kuhmilch -L mild* Art.-Nr. 11-0508

Hofkäserei Fehmland



Ziegenkäse Moormädel Jung Brot

Emsland (3,3 kg / 45 %) Benannt nach „Ziegenmädels“, die im Moor grasen. Sie spiegeln die Milde und Bekömmlichkeit dieses leichten Käses wider. **6 Wochen** gereift. *Ziegenrohmilch -L mild* Art.-Nr. 11-4158



Scherenschleifer Mittelalt

Emsland (3,3 kg / 45 %) Mittelalter Ziegenschnittkäse in Brotform – pikant im Geschmack durch seine **3-monatige** Reifung. Handwerklich hergestellt. *Ziegenrohmilch -L pikant* Art.-Nr. 11-4159

Edamer



„MILRAM“ Edamer 30 %

Mecklenburg-Vorp. (3,0 kg / 30 %) Mild und nicht säuerlich eignet er sich ideal zum Überbacken (z. B. für Pizza und Aufläufe). Ohne Rinde ist er restlos verwertbar. **1 Monat** gereift. *Kuhmilch -L mild* Art.-Nr. 28-0480



Mit den großen Löchern



Bergader Bergbauernkäse

Bad Aibling (2,8 kg / 48 %)
 Von Milch kleiner Familienbetriebe. Ohne Gentechnik, sowie laktosefrei. Durch Lagerung würzig nussiger Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 17-0227
aromatisch



Burlander 45%

Mecklenburg-Vorp. (3,0 kg / 45 %)
 Der milde Lochkäse aus dem Norden. Ideal als Käsewürfel und für Salate. Leicht nussiger Geschmack. **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 17-0492
mild



Burlander 30%

Mecklenburg-Vorp. (3,0 kg / 30 %)
 Leichter, mild-aromatischer Großlochkäse mit nusskernartigem Geschmack. Weniger Fett als Burlander 45% Fett i.Tr. **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 17-0475
mild



Klosterhofkäse Gut von Holstein

Schleswig-Holstein (2,5 kg / 30 %)
 Naturgereifter Schnittkäse für den kalorienbewussten Verbraucher. Trotz seines geringen Fettgehalts voller Geschmack. **4 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 17-0434
pikant



Grünländer Natur

Deutschland (2,9 kg / 48 %)
 Dieser Schnittkäse ist mild-nussig im Geschmack, gute Handhabung durch seine thekenfreundliche Brotform. **1 Monat** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 17-0560
mild



Grünländer mit Bärlauch

Bayern (2,9 kg / 48 %)
 Ein aromatisch-nussiger Geschmack durch die Verfeinerung mit Bärlauch und Kräutern in thekenfreundlicher Brotform. **1 Monat** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 17-0577
aromatisch



Grünländer Räucher

Bayern (2,9 kg / 48 %)
 Das Räuchern über naturbelassenem Buchenholz verleiht ihm seinen typisch vollmundigen und herzhaften Geschmack. **1 Monat** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 17-0512
aromatisch



Grünländer mit Chili/Paprika

Bayern (2,9 kg / 48 %)
 Ein pikant-nussiger Geschmack durch die Verfeinerung mit Chili und Paprika in thekenfreundlicher Brotform. **1 Monat** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 17-0578
pikant

Gouda



„MILRAM“ Gouda

Mecklenburg-Vorp. (3,0 kg / 45 %)
 Ohne Rinde, praktische Scheiben, ideal als Brotbelag und zum Überbacken. Mild, rein und etwas aromatisch.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 22-0498
mild



Gouda Brot Rucker

Mecklenburg-Vorp. (3,0 kg / 48 %)
 Milder Gouda von der Ostsee aus 100% Küstenbauernmilch und ohne Zusatzstoffe. Geschmeidige Konsistenz. **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 22-0318
mild

Butterkäse / Edelpilz



„MILRAM“ Butterkäse

Müritz (3,0 kg / 45 %)
 Aus ostfriesischer Milch produziert, fein gelocht mit einem frischen, leicht säuerlichen Geschmack, **1 Monat** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 44-0484
mild



Butterkäse „BAUER“

Bayern (2,5 kg / 45 %)
 Ein rindenloser, halbfester Schnittkäse von Bauer. Buttergelb und mild im Geschmack, mit einer **6-wöchigen** Reifung.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 44-3962
mild



Butterkäserolle

Oberfranken (2,0 kg / 50 %)
 Geschmeidiger, butterzarter Teig mit feinsäuerlichem Geschmack. Ideal als Brotbelag und für kalte Platten.
Kuhmilch Art.-Nr. 44-4583
mild



Edelpilz „BERGADER“

Bayern (2,3 kg / 50 %)
 Nach traditioneller Rezeptur von 1927. Einzigartiger Geschmack durch handwerkliche Herstellung und natürliche Reifung. **3 Wochen** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 42-0209
pikant

Wilstermarsch / Trappistenkäse



Däntil Wörishofener Art

Deutschland (2,0 kg / 60 %)
 Doppelrahm-Schnittkäse nach Wörishofener Art hergestellt und **4 Wochen** gereift. Sahmig, mild-aromatisch.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 32-4752
aromatisch



Holtseer Trappistenkäse

Schlesw.-Holst. (3,3 kg / 45 %)
 Mindestens **4 Wochen** gereifter Schnittkäse ohne Rinde, mit Bruchkornlochung. Geschmeidiger Teig. Milder Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 32-0553
mild



Holtseer Wilstermarsch

Schlesw.-Holstein (3,3 kg / 45 %)
 Mindestens **4 Wochen** foliengereifter Schnittkäse, von Hand geschöpft. Milder, leicht säuerlicher Geschmack. Geschmeidiger Teig.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 32-0407
mild

Wilstermarsch: Aus der Wilstermarsch in Schleswig-Holstein stammend. Typischer Geschmack entsteht durch spezielle Reifung in Käserreifungsfolie.

Trappisten: Trappisten: abgeleitet vom katholischen Orden der „Trappisten“ beheimatet in der Normandie. Von dort verbreitet er sich.



Wo, bitte, kommt der Tilsiter her?

Die vorherrschende Meinung ist, dass der Tilsiter aus dem Gebiet um Kaliningrad (Königsberg) und Sowjetsk (Tilsit) stammt. Wissenswertes verrät das Museum für Stadtgeschichte in Sowjetsk (Ulitzja Pobjedy 34, Tel.: 007/01161/74638). Es kann aber auch sein, dass Dr. Carl-Ludwig Riedel vom Verein „Milch & Kultur e. V.“ (www.verein-milch-und-kultur.de) richtig liegt, wenn er meint, als Herkunftsland mit einiger Sicherheit die Schweiz zu sehen. In seinem Artikel „Der Tilsiter Käse – Geschichte und Gegenwart“ in der Deutschen Molkerei Zeitung

Nr. 2/2009 arbeitet er heraus, das Tilsit als Ursprung angezweifelt werden muss. Vielmehr hätten ausgewanderte Senner Elemente der Schweizer Käseproduktion (z.B. das Nachwärmen und die Bruchentnahme mittels Leinentuch) nach Ostpreußen gebracht, die sich bei der Tilsiter-Produktion in Sowjetsk wiederfinden. Tilsiter wird heute in Deutschland, Dänemark, Österreich und der Schweiz hergestellt. Vor 25 Jahren versuchten sich die Holländer daran, scheiterten aber. In der ehemaligen DDR wurde der Name Tollenser erfunden. Die Dänen versuchten, sich mit Havarti (Seite 143) abzugrenzen. Der Käse hat eine „barsche“ Note. Naturgereifte Ware wird bei der Lagerung mehrfach mit Rotkultur geschmiert. Wird er dann sofort eingepackt, spricht man von „geschmierter Ware“, und man riecht es. Die Verkäuferin muss damit umgehen können. Bedienungsfreundlicher – aber mit weniger Charakter – ist „gewachste Ware“, bei der vorher die Schmiere entfernt wurde. „Foliengereifte“ oder „rindlose“ Tilsiter sind wenig in der Theke anzutreffen. Sie haben wenig Geschmack und sich weit vom barschen, typischen Tilsiter entfernt.

30 % geschmiert

Küsten-Tilsiter mit Kümmel



Schleswig-Holstein (4,0 kg / 30 %) Ein fettreduzierter Käse aus Schleswig-Holstein, wo die besten Tilsiter herkommen. Durch Kümmel entsteht der aromatische, herbe Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 29-0408
aromatisch

45 % 6 Wochen

Holtseer Tilsiter 45%



Schlesw.-Holstein (3,6 kg / 45 %) Mindestens 6 Wochen gereifter Schnittkäse mit geschmierter Rinde. Geschmeidiger Teig, pikanter, leicht säuerlicher Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 29-0548
pikant

45 % 3 Monate

Alt-Mecklenburger Herzhaft



Mecklenburg-Vorp. (3,0 kg / 45 %) Geschmierte Rinde und 12 Wochen sorgfältige Lagerung auf Holzbrettern ergeben den Geschmack, den Käseliebhaber wünschen.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 29-0362
kräftig

45 % 5 Monate

Holtseer Ascheberger 45%



Schlesw.-Holst. (3,8 kg / 45 %) Mindestens 5 Monate gereifter Schnittkäse mit geschmierter Rinde. Geschmeidiger, homogener Teig. Pikanter Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 29-0547
pikant

60 % 12 Wochen

Alt-Mecklenburger



Mecklenb.-Vorp. (3,0 kg / 60 %) Klassiker von der Küste, 12 Wochen gereift Traditionelles Reifeverfahren mit bürsten und wenden während der Lagerung.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 29-0368
pikant

45 % mit Naturrinde

HAVARTI Däntil



Schleswig-Holstein (3,8 kg / 45 %) Er wird nach einer dänischen Rezeptur produziert, hat eine leicht geschmierte Rinde, einen geschmeidigen Teig und reift 6 Wochen.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 30-0554
pikant

45 % 8 Monate

Der Holsteiner Tilsiter g.g.A.

Er darf nur in Schleswig-Holstein hergestellt werden. Typisch ist die markante, kleinteilig Sitzlochung. Von Natur aus hat der Käse schon einen kräftigen Grundgeschmack. Mit zunehmendem Alter wird er deftig und barsch. Auch die Geruchsnerven werden beansprucht. Viele Verbraucherinsbesondere die Schleswig-Holsteiner lieben diesen markanten, aber nicht unfreundlichen Geschmack.

Geschützt seit 2013

„DER“ Tilsiter für Kenner!



Tilsiter Nr. 8 g.g.A. (scharf)

Schleswig-Holstein (3,8 kg / 45 %) Dieser Schnittkäse reift und lagert mit viel Pflege 8 Monate. Die Naturrinde sorgt für den Geschmack. Ein Käse für „Kenner“ – deftig und barsch!
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 29-0390
kräftig Geschützt seit 2013

60 % 4–6 Wochen

Holtseer Cremiger Tilsiter



Schlesw.-Holstein (3,3 kg / 60 %) Mindestens 6 Wochen gereifter Schnittkäse mit geschmierter Rinde. Geschmeidiger Teig, pikanter, leicht säuerlicher Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 29- 0405
pikant

Marienburger



Schlesw.-Holst. (3,0 kg / 60 %) Spezialität aus Dithmarschen (hinter dem Deich). Rotschmier-Naturrinde. Auf's Brot oder als Käsehäppchen. 4 Wochen gereift
Kuhmilch -L Art.-Nr. 29- 0503
pikant

„MILRAM“Tilsiter



Mecklenburg-Vorp. (3,0 kg / 45 %) Ein pikanter, foliengereifter Tilsiter mit einer feinen Lochung, der nach einer traditionellen Rezeptur produziert wird.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 30-0493
pikant



Der Odenwälder Käsekeller



Odenwälder Himbeer-Senfkäse

Odenwald (2,5 kg / 45 %) Aus dem Odenwälder Käsekeller stammt dieser Schnittkäse mit essbarer, fruchtiger Rinde, die mit Himbeersenf veredelt wurde. **3 Monate** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 14-0870
aromatisch



Odenwälder Nussecke

Odenwald (2,0 kg / 50 %) Spezialität mit Walnüssen im Teig, überzogen mit einer Schicht aus Karamell und gehackten Nüssen mit einer süßlichen Note. **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 14-0823
aromatisch



Odenwälder Aprikosenkäse

Odenwald (2,8 kg / 48 %) Cremiger Schnittkäse mit Aprikosen-Senf im Teig und mit getrockneten Aprikosen belegt, dadurch außergewöhnlich fruchtig. **3 Monate** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 14-0829
aromatisch



Odenwälder Rucksackkäse

Odenwald (6,5 kg insgesamt 51 %) Rotgeschmierte Rinde und **3 Monate** gereift mit mindestens 8 % original Schweizer Sbrinz im Teig.
Kuhmilch Art.-Nr. 14-0855
kräftig



Odenwälder Drachenkäse

Odenwald (2,6 kg 49 %) Mit einer würzigen Kirschpaprika-Sauce gefüllt. Die Rinde wird mit pikanten Gewürzen verfeinert. **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 14-0889
aromatisch



Wilde Rosi 1/2 Lib

Odenwald (3,0 kg / 48 %) Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse mit Rosmarin und Knoblauch. Feste Konsistenz mit leichtem Schmelz.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0843
aromatisch

Kuh-Rohmilch



Odenwälder Dijon-Senfkäse

Odenwald (4,0 kg / 47 %) Die Naturrinde wird mit einer Dijon-Senfkruste verfeinert, die eine hervorragende leicht würzige Note aufweist. **4 Monate** gereift.
Kuhrohmilch Art.-Nr. 14-0836
aromatisch



Odenwälder Birnensenfkäse

Odenwald (2,8 kg / 45 %) Käsezubereitung mit Birnensenf gefüllt und getrockneten Birnenscheiben belegt. Aromatischfruchtig im Geschmack. **3 Monate** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 14-0872
aromatisch



Odenwälder Ebbelwoi-Käse

Odenwald (2,5 kg / 48 %) Ein besonderes Geschmackserlebnis. Schnittkäse, der mit einer Apfelwein-Senfsauce gefüllt ist. **2 Monate** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 14-0881
aromatisch



Odenwälder Traubenkäse

Hessen (2,0 kg / 54 %) Milder Schnittkäse mit Käse-Weißwein-Traubenfüllung, der an eine Torte erinnert. Er ist mit weißen und roten Trauben belegt. **2 Monate** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 14-0894 mild



Odenwälder Hexenkäse

Odenwald (2,5 kg / 50 %) Fruchtig-aromatischer Käse, mit grüner Marmorierung. Mit Cranberries und Johannisbeeren bedeckt. **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 14-0831
aromatisch

Der Bekannteste



Odenwälder Feigenkäse

Odenwald (2,5 kg 45 %) Schnittkäsezubereitung mit Feigen-Senfsauce. Fruchtig-aromatischer Geschmack, mit getrockneten Feigen belegt. **3 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-4622
aromatisch



Kräuterbengel

Hessen (4,0 kg / 50 %) Cremiger Teig, ummantelt mit aromatischer Kräutermischung und Paprika. Aroma nach Knoblauch, Paprika und Waldpilzen. **4 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0844
aromatisch



Odenwälder Beerentraum

Hessen (2,8 kg / 47 %) **3 Monate** gereifter Schnittkäse mit Himbeerfüllung und Cranberry-Topping. Fruchtig-frischer Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr. 14-0901
aromatisch

Aus Ziegenmilch



Ziegenzauber Cranberry/Orange

Odenwald (1,8 kg / 50 %) Orangenschalen und Cranberries geben diesem Ziegenkäse seine außergewöhnlich fruchtige Note. **6 Wochen** gereift.
Ziegenmilch -L Art.-Nr. 14-0853
aromatisch



Ziegenzauber Lavendel

Odenwald (1,8 kg / 50 %) Schnittkäsezubereitung mit einer innovativen Geschmacksrichtung durch Lavendel und Zitronenthymian. **6 Wochen** gereift.
Ziegenmilch -L Art.-Nr. 14-0847
aromatisch



Schnittkäse mit Zutaten

Aus Norddeutschland



Benjamin 30%
 Mecklenburg-Vorp. (3,0 kg / 30 %)
 Der Schnittkäse ist mild im Geschmack. Ohne Rinde, ist er ein beliebter Käse für die ganze Familie. Hier als leichte Variante.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 13-0491
 mild



„MILRAM“ Kümmelkäse
 Norddeutschland (1,5 kg / 45 %)
 Deutscher Schnittkäse mit Kümmel verfeinert. Ein Klassiker, der sich gut auf jeder Käseplatte macht. 1 Monat gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0467
 aromatisch



Jithofer Bockshornklee
 Niedersachsen (5,0 kg / 50 %)
 In der Jithofer Hofkäserei hergestellt 2 Monate gelagert. Bockshornklee ergibt ein nussiges Aroma des Käses.
 Kuhmilch Art.-Nr. 14-1513
 aromatisch



Hamburger Pfeffersack 1/2 Laib
 Niedersachsen (2,5 kg / 50 %)
 Schnittkäse mit essbarer Naturrinde mit grünem und buntem Pfeffer aus einer niedersächsischen Hofkäserei. 3 Monate gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-1511
 kräftig



Ringelblumenlaib
 Niedersachsen (1,3 kg / 50 %)
 Durch die affinierte Rinde mit essbaren Ringelblumen, erhält der Käse nach 4-wöchiger Reifung sein feinwürziges Aroma.
 Kuhmilch Art.-Nr. 14-1564
 aromatisch



Ziegenkäse mit Hexenkräuter
 Niedersachsen (1,3 kg / 50 %)
 Der handwerklich hergestellte Ziegenkäse erhält durch Hexenkräuterrinde und 6-wöchige Reifung sein würziges Aroma.
 Ziegenmilch -L Art.-Nr. 14-1515
 aromatisch

Handlich



Nordländer Bärlauch
 Schlesw.-Holstein (700 g / 60 %)
 Mindestens 4 Wochen gereifter Schnittkäse mit Schnittlauch verfeinert. Aromatischer, leicht säuerlicher Geschmack.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14- 0446
 aromatisch



Nordländer Bockshornklee
 Schlesw.-Holstein (700 g / 60 %)
 Mindestens 4 Wochen gereifter Schnittkäse mit Bockshornklee verfeinert. Aromatischer, leicht säuerlicher Geschmack.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0447
 aromatisch

Hofkäserei Derboven



Bünkemühler Bockshornklee
 Niedersachsen (4,0 kg / 48 %)
 Mindestens 10 Wochen gereifter Schnittkäse mit Bockshornklee verfeinert. Aromatisch-nussiges Aroma, cremige Konsistenz.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-4113
 aromatisch



Bünkemühler Paprika / Chili
 Niedersachsen (4,0 kg / 48 %)
 Mind. 10 Wochen gereifter Schnittkäse mit Paprika-Chili-Mischung verfeinert. Pikanter Geschmack, cremige Konsistenz.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-4112
 pikant

Aus Bayern, die „Diplomaten“



Diplomat Kümmel
 Bayern (2,0 kg / 55 %)
 Ein sahniger und vollmundiger Schnittkäse. Mit Kümmel ergänzt. In praktischer Brotform. 1 Monat gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0528
 mild



Diplomat Schnittlauch / Knoblauch
 Bayern (2,1 kg / 55 %)
 Ein sahniger und vollmundiger Schnittkäse mit Schnittlauch und Knoblauch verfeinert. In praktischer Brotform.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0533
 aromatisch



Diplomat mit Grünem Pfeffer
 Bayern (2,0 kg / 55 %)
 Ein Schnittkäse mit grünem Pfeffer verfeinert. Auf einer gehobenen Qualitätsstufe. Vollmundiger, sahniger Geschmack.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0524
 aromatisch



Diplomat Paprika
 Bayern (2,0 kg / 55 %)
 Ein sahniger Schnittkäse, der auf der Zunge zergeht. Milder, vollmundiger Geschmack dank bester Zutaten. 5 Wochen gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0549
 aromatisch



Diplomat mit Knoblauch
 Bayern (2,0 kg / 55 %)
 Ein Schnittkäse mit Knoblauch verfeinert auf einer gehobenen Qualitätsstufe mit einem vollmundigen, sahnigen Geschmack.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0523
 aromatisch



Diplomat mit Oliven
 Bayern (2,0 kg / 55 %)
 Ein Schnittkäse der gehobenen Qualitätsstufe mit einem vollmundigen, sahnigen Geschmack. Mit Olivenstücken verfeinert.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0521
 aromatisch

Aus Sachsen, geräuchert



Scharfer Köhler
 Sachsen (2,5 kg / 45 %)
 Dunkelgelber Teig mit einem deutlichen Chiligeschmack und einer rauchigen Note. Feste elastische Konsistenz.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-1152
 kräftig

TOP



Diplomat Butterpilz / Trüffel
 Deutschland (2,0 kg / 55 %)
 Ein sahniger Schnittkäse mit Butterpilzen und Trüffeln. Der edle Trüffel-Geschmack wird Kenner überzeugen. 5 Wochen gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0527
 pikant



aus dem Hause „Baldauf“

Zitronen-Pfeffer-Käse 1/2 Laib



Allgäu (3,0 kg / 50 %)
Die Kombination von einer frischen Note der Zitrone mit der edlen Schärfe des Pfeffers vereinen sich in diesem Käse. **8 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0108
pikant

Wildblumenkäse 1/2 Laib



Allgäu (3,0 kg / 50 %)
Wildblumenrinde u. a. aus Heublumen, Saflorblüten und Rosenblättern. Ein echter Hingucker, Geschmacksexplosion im Gaumen. **2 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0122
aromatisch

Orangepfefferkäse 1/2 Laib



Allgäu (3,0 kg / 50 %)
Die Kombination von einer frischen Note der Orange mit der edlen Schärfe des Pfeffers vereinen sich in diesem Käse. **8 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0126
pikant

Bauergarten 1/2 Laib



Allgäu (3,0 kg / 50 %)
Pikante Kräutermischung aus dem Bauergarten, umhüllt den **8 Wochen** gereiften feinen cremigen Teig des Käses.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0127
aromatisch

Baldauf Gewürzhexe 1/2 Laib



Allgäu (3,0 kg / 50 %)
Die Gewürzhexe ist durch ihren kraftvollen Gewürzmantel ein vollmundiges Gaumenerlebnis. Mindestens **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0106
pikant

Weitere

Pfefferkäse Schönegger



Alpenregion (6,0 kg / 50 %)
Dieser Schnittkäse aus tagesfrischer Heumilch wird mit ganzen roten und grünen Pfefferkörnern verfeinert. **10 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-4053
pikant

Gipfelstürmer



Alpenregion (6,0 kg / 50 %)
Der Gipfel der Genüsse entsteht durch die Zugabe von ausgesuchten Bergkräutern. Gut geeignet zum Überbacken. **10 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-4054
pikant

Der Gängigste

Wildblumenkäse



Allgäu (6,5 kg / 50 %)
Die Wildblumenrinde besteht unter anderem aus Heublumen, Saflorblüten, Rosenblättern und Schabzigerklee. Der Käse reift **2 Monate**.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0124
aromatisch

Baldauf Rosentraum 1/2 Laib



Allgäu (3,0 kg / 50 %)
Zarte Rosenblüten auf der Naturrinde geben ihm sein Aroma und seinen einzigartigen Geschmack, mindestens **8 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0117
aromatisch

Chilikäse 1/2 Laib



Allgäu (3,0 kg / 50 %)
Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse. Rotschmierrinde mit Chilischoten bedeckt. Mild-würzig, im Rindbereich scharf.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0144
pikant

Neu von „Baldauf“

Pfefferliesel 1/2 Laib



Allgäu (3,0 kg / 50 %)
Mindestens **8 Wochen** gereifter Schnittkäse aus Heumilch g.t.S. mit schwarzem Pfeffer auf der Rinde. Gehaltvoller Geschmack.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 14-0306
pikant

Lindenberger Weinkäse 1/2 Laib



Allgäu (3,0 kg / 50 %)
Mindestens **8 Wochen** gereifter Schnittkäse aus Heumilch g.t.S. mit Rotwein affinierter aromatischer Geschmack. Geschmeidig.
Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 14-0307
aromatisch

Almblütenkäse



Alpenregion (6,0 kg / 50 %)
Würziger Almgenuß aus frischer Heumilch. **4 Monate** gereift und dann mit kostbarer, duftender Almblütenmischung veredelt.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-3269
aromatisch

30 % Fett i. Tr.

Innperle Bärlauch



Bayern (2,0 kg / 30 %)
Halbfester Schnittkäse, verfeinert mit frischem Bärlauch, ideal für Kalorienbewusste. Er wird gepflegt und reift **1 Monat**.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0520
aromatisch

Weißlacker g. U.

Weißlacker aus Heumilch G.U.

Bayern (500 g 45 %)
Typischer halbfester Schnittkäse aus dem Allgäu mit pikantem Charakter. Wird aus Heumilch gekäst und **12 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 45-0205
pikant **geschützt seit 2015**



Der in Handarbeit hergestellte Weißlacker, auch Bierkäse genannt, ist sehr würzig und dank seiner Rotschmiere äußerst intensiv im Geruch. Diese urbayrische Spezialität ist über 130 Jahre alt. Einen Weißlacker isst man gewöhnlich nur zum Bier. Der anfangs feste, später butterweiche Käse verbleibt für 8 Wochen in einem Schmierkeller, bevor er in Kisten verpackt und für die Dauer des nächsten Jahres kalt gelagert wird. Aufbewahrt wird er im Kühlschrank. Es bedarf aber wegen des Geruches eines Einmachglases, das sich mit einem Deckel gut verschließen lässt.



Halbfester Schnittkäse

aus dem Hause „Bergader“



Bergader Almkäse

Bayern (2,0 kg / 50 %)
Real existierende Bergader-Alm bringt bayrisches Lebensgefühl auf den Tisch. Von Natur aus gluten- und laktosefrei.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 34-0238
aromatisch



Almzeit Sahnig / Mild

Bayern (2,8 kg / 55 %)
Sahniger halbfester Schnittkäse aus frischer Alpenmilch. Geschmeidige Konsistenz. Ohne Rinde. Mild im Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 39-0221
mild



Almzeit Grüner Pfeffer

Bayern (1,7 kg / 45 %)
Halbfester Schnittkäse mit grünem Pfeffer aus frischer Alpenmilch. Geschmeidige Konsistenz. Ohne Rinde.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 39-0216
pikant



Almzeit Kümmel

Bayern (1,7 kg / 45 %)
Halbfester Schnittkäse mit Kümmel aus frischer Alpenmilch. Geschmeidige Konsistenz. Ohne Rinde.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 39-0218
aromatisch



Almzeit Paprike / Zwiebel

Bayern (1,7 kg / 45 %)
Halbfester Schnittkäse mit Paprika und Zwiebel aus frischer Alpenmilch. Geschmeidige Konsistenz. Ohne Rinde.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 39-0217
aromatisch



Almzeit Mediterraner Kräuter

Bayern (1,7 kg / 45 %)
Halbfester Schnittkäse mit mediterranen Kräutern aus frischer Alpenmilch. Geschmeidige Konsistenz. Ohne Rinde.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 39-0219
aromatisch



Almzeit Chili / Paprika

Bayern (1,7 kg / 45 %)
Halbfester Schnittkäse mit Chili und Paprika aus frischer Alpenmilch. Geschmeidige Konsistenz. Ohne Rinde.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 39-0223
aromatisch



Edelpilz „Bergader“

Bayern (2,3 kg / 50 %)
Nach traditioneller Rezeptur von 1927. Einzigartiger Geschmack durch handwerkliche Herstellung und natürliche Reifung. **3 Wochen** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 42-0209
pikant

Weichkäse

aus dem Hause „Bergader“



Bonifaz Natur

Bayern (1,2 kg / 70 %)
Edler Weichkäse mit weißem Edelschimmel, gereift durch den ganzen Teig. Im Geschmack sahnig und cremig mild.
Kuhmilch Art.-Nr. 48-0210
mild



Bonifaz zünftige Brotzeit

Bayern (1,2 kg / 70 %)
Die Kombination aus Paprika, Zwiebel, schwarzem Pfeffer und Kümmel verleiht dem Weißschimmelkäse eine typische bayerische Geschmacksnote.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 58-0212
aromatisch



Bonifaz Pilzkörbchen

Bayern (1,2 kg / 70 %)
Feinster Naturgenuss mit köstlichen Zutaten. Ohne jegliche Zusatzstoffe. **2 Wochen** gereift. Von Natur aus laktosefrei.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 58-0208
aromatisch



Bonifaz Knoblauch

Bayern (1,2 kg / 70 %)
Feinster Naturgenuss mit köstlichen Zutaten. Ohne jegliche Zusatzstoffe. Von Natur aus laktose- und glutenfrei.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 58-0214
aromatisch



Bonifaz Milder Chili

Bayern (1,2 kg / 70 %)
Feinster Naturgenuss mit köstlichen Zutaten. Ohne jegliche Zusatzstoffe. **2 Wochen** gereift. Von Natur aus laktose- und glutenfrei.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 58-0245
pikant



Bavaria Blu

Bayern (1,2 kg / 70 %)
Edler Weichkäse mit Weiß- und Blauschimmel, natürlich-cremig, zart und charaktervoll im Geschmack. **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 50-0200
aromatisch

von der „Trüffelmanufaktur“



Bonifaz Grüner Pfeffer

Bayern (1,2 kg / 70 %)
Feinster Naturgenuss mit köstlichen Zutaten. Ohne jegliche Zusatzstoffe. **2 Wochen** gereift. Von Natur aus laktose- und glutenfrei.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 58-0204
aromatisch



Trüffeltorte

Bayern (1,3 kg / 60 %)
Käsekomposition aus cremigem Brie verfeinert mit sahniger Trüffel-Mascarpone-Creme. Reifezeit **2 Wochen**.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 58-4952
aromatisch



Weichkäse

Aus dem Hause „Champignon“



Rougette

Allgäu (2,2 kg / 60 %) (Ruhschett)
 Fein-würziger Landkäse mit rot-weißer Rinde. Von den Käse-Verkäuferinnen als erster seiner Klasse gewählt. 4 Wochen gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 54-4922
 aromatisch



Cambozola Balance

Allgäu (1,4 kg / 55 %)
 Der bekannteste Blau-weiß-Weichkäse, einzigartig cremig. Hier die Variante mit etwas weniger Fett. 4 Wochen gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 50-4919
 aromatisch



Cambozola

Allgäu (2,2 kg / 60 %)
 Einzigartig cremiger Weichkäse mit edlem Blauschimmel. Mit zunehmender Reife bekommt er eine leicht süßliche Note. 4 Wochen gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 50-4915
 aromatisch



Montagnolo

Allgäu (2,0 kg / 60 %) (Montanjolo)
 Kaltgereifter Premium-Weichkäse mit edelgrauer Urschimmelrinde. Zarter Schmelz und fein-pikante Note. 4 Wochen gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 50-4913
 pikant



Grand Noir

Bayern (2,5 kg / 60 %)
 Käsegenuss der Extraklasse. Bekommt seinen aromatischen Geschmack durch spezielle Reifung im schwarzen Wachsmantel. 42 Tage gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 50-4916
 aromatisch

Die Weißschimmeltorten



Allgäuer Rahmtorte Natur

Allgäu (1,5 kg / 60 %)
 Aus frischer Alpensahne produziert, natürlich und in Ruhe 2 Wochen gereift, in besonderen Reifekellern.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 65-4912
 aromatisch



Allgäuer Rahmtorte Pfeffer

Bayern (1,4 kg / 60 %)
 Mit einer guten Portion Rahm, die dem Käse eine besondere Cremigkeit verleiht, mit Pfeffer verfeinert. 2 Wochen gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 58-4918
 aromatisch



Allgäuer Rahmtorte Kräuter

Allgäu (1,4 kg / 60 %)
 Aus frischer Alpensahne, mit Kräutern verfeinert, natürlich und in Ruhe 2 Wochen in besonderen Reifekellern gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 67-4911
 aromatisch



Allgäuer Rahmtorte Knoblauch

Allgäu (1,6 kg / 65 %)
 Aus frischer Alpensahne produziert. Natürlich und in Ruhe 4 Wochen in besonderen Reifekellern gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 67-4925
 pikant

68 % Fett i. Tr.



Fiorella di Tomino Torte

Bayern (1,2 kg / 68 %)
 Cremig-sahniger Weichkäse mit besonderer Blütenform. Reift von außen nach innen, was zwei Konsistenzen harmonisch miteinander verschmelzen lässt.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 48-4914
 mild

Mozzarella



Mozzarella Gourmini

Bayern (1,0 kg / 45 %)
 Mozzarella hat den Siegeszug bei uns angetreten. Hier die kleine 8 g - Kugelform in bester Qualität aus Bayern.
 Kuhmilch Art.-Nr. 62-1497
 mild



Mozzarella Stange

Deutschland (1,0 kg / 45 %)
 Leicht zu portionieren. Eignet sich hervorragend für die mediterrane Küche, für Aufläufe, Pizzen oder Nudelgerichte.
 Kuhmilch Art.-Nr. 63-4582
 mild

Weißkäse mit Lake



Hirtenkäse gewürfelt Eimer

Niedersachsen (1,8 kg / 45 %)
 Köstlich, an der Küste sorgfältig gereift, in Würfelform mit sauberer Schnittkante. Vielseitig nutzbar zu Salaten und Aufläufen
 Kuhmilch Art.-Nr. 92-3046
 mild



Feta Knoblauch / Kräuter Scheiben

Saarland (1,4 kg / 48 %)
 Mit Feta g.U. hergestellt, in Scheiben aus Ziegen- und Schafkäse nach original griechischer Rezeptur. In Kräuter-/Knoblauchöl eingelegt.
 Schaff/Ziege Art.-Nr. 93-4202
 pikant

Kochkäse = geschmolzen aus gereiften Sauermilchquark



Die Becherware hier für Bedienung aus dem 3,5 kg Eimer

Kochkäse „Etelder“ Kümmel

Niedersachsen (3,5 kg / 40 %)
 In Niedersachsen traditionell von Kochkäse-Experten hergestellt und mit Kümmel verfeinert.
 Kuhmilch Art.-Nr. 90-3530
 aromatisch



Kochkäse ohne Kümmel

Niedersachsen (3,5 kg / 40 %)
 In Niedersachsen traditionell von Kochkäse-Experten hergestellt - und das schmeckt man auch.
 Kuhmilch Art.-Nr. 90-3540
 aromatisch



Torten von Bornholter



Schnittlauch-Torte

Deutschland (2,1 kg / 65 %)
Eine Frischkäsezubereitung mit 20% Schafkäse. Mit einer Kräutermischung im Teig und frischem Schnittlauch umlegt.
Kuh- & Schafmilch Art.-Nr. 73-4540
aromatisch



Brie-Torte mit Honig-Senf-Feige

Deutschland (1,5 kg / 62 %)
Der Brie wird horizontal geteilt und mit einer Zubereitung aus Honig-Senf-Feigen-Frischkäse gefüllt. 3 Wochen gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 67-4559
pikant



Pfeffer-Torte

Deutschland (1,4 kg / 66 %)
Eine Frischkäsezubereitung mit 80% Frischkäse (Kuhmilch) und 20% Schafkäse. Mit Gewürzen, Knoblauch, Salz und Pfeffer umlegt.
Kuh- & Schafmilch Art.-Nr. 73-4553
aromatisch



Brie-Torte mit Bärlauchcreme

Deutschland (1,5 kg / 63 %)
Der Brie wird horizontal geteilt und mit einer Zubereitung aus Frischkäse-Bärlauch und Sahne gefüllt. 3 Wochen gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 67-4533
aromatisch



Bornholter Chabrie-Torte

Deutschland (1,4 kg / 64 %)
Frz. Brie gefüllt mit Frischkäse (davon 20 % Schafkäse) und mit Joghurt, Lauchzwiebeln und Gewürzen verfeinert.
Kuh-/Schafmilch Art.-Nr. 67-4541
aromatisch



Wildblumentorte

Nordrhein-Westfalen (2,1 kg / 60 %)
Feine Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch in Tortenform. Mit Schafkäse verfeinert, mit Wildblüten ummantelt.
Kuhmilch Art.-Nr. 73-4548
aromatisch

Rotschmierkäse



Knirps Doppelpack

Deutschland (125g / 45 %)
Würzig aromatischer Weichkäse mit Rotschmiere. Eine Gaumenfreude für Käsekenner. Von Natur aus laktosefrei. 2 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 0517
aromatisch



Limburger Stange

Bayern (500 g / 40 %)
Der Klassiker mit charakteristischer Würze. Herzhaft-kraftig im Geruch und angenehm im Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 68-3222
kräftig

Schmelzkäse



Milkana Emmentaler Block

Bayern (2,0 kg / 47 %)
Schnittfeste Schmelzkäsezubereitung die gut verarbeitet werden kann. Hat einen würzigen Geschmack nach Emmentaler.
Kuhmilch Art.-Nr. 86-3888
aromatisch



Schinken-Rauchkäse

Baden-Württemberg (2,0 kg / 45 %)
Die behutsame Räucherung über Buchenholzrauch und großzügige Zugabe von magerem Hinterschinken ergeben die besondere Note. 4 Wo. gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 89-0262
pikant



Emmentaler Etelser

Niedersachsen (2,0 kg / 45 %)
Der klassische Schmelzkäse aus Emmentaler zum Toasten mit passender Scheibengröße. Gut schmelzend, mild im Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr. 86-0342
mild



Rauchkäse

Baden-Württemberg (2,0 kg / 45 %)
Die einzigartige Rezeptur garantiert eine unvergleichliche cremige und schmelzende Konsistenz. Schnittfester Schmelzkäse mit feinem Raucharoma.
Kuhmilch Art.-Nr. 89-0260
aromatisch



Chester Etelser

Niedersachsen (2,0 kg / 45 %)
Der klassische Schmelzkäse zum Toasten mit passender Scheibengröße. Gut schmelzend, mild im Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr. 86-0340
mild



Jermi Roulette mit Walnuss

Baden-Württemberg (500 g / 55 %)
Eine Schmelzkäsezubereitung mit 13 % Walnüssen verfeinert.
Kuhmilch Art.-Nr. 87-0295
mild

Sauermilchkäse oder auch „Harzer“ genannt



Harzer Kümmel

Hessen (24 á 62 g / 0,3 %)
Nach alten Rezepten handwerklich hergestellt und mit Kümmel verfeinert. Kalorienarm mit weniger als 1 % Fett absolut. 3 Tage gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 94-3192
aromatisch



Harzer f. Theke Gelb / Kümmel

Hessen (62,5 g / 0,3 %)
Hessischer Handkäse, nach alten Rezepten handwerklich hergestellt. Kalorienarm mit weniger als 1 % Fett absolut. 2 Tage gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 94-3193
pikant



Obazda Feinschmecker g.g.A.

Bayern (1,0 kg 50 %)
Geschützter Brotaufstrich mit Camembert, Doppelrahm-Frischkäse und Butter. Geschmackvolle cremige Konsistenz.
Kuhmilch Art.-Nr. 91-5905
pikant
g.g.A. seit 2015



Käseschinken

Nordrhein-Westfalen (2,0 kg / 17 % abs.)
Ideal zum Überbacken von Toasts, Pizzen, Gratins und Aufläufen sowie zum Verfeinern von Salaten; ein Eyecatcher für Käseplatten.
Kuhmilch Art.-Nr. 91-0530
aromatisch



Frischkäse fertig, aus der Bedienschale

Petri

Petrella

Niedersachsen (1,0 kg / 60 % Fett i. Tr. M.A.)
Cremige Frischkäsezubereitung mit frischen Kräutern und Gemüse



Wir empfehlen

- Peppasweet Art.-Nr.: 73-3809
- Bärlauch Art.-Nr.: 73-3832
- Paprika Art.-Nr.: 73-3805
- Porree Art.-Nr.: 73-3808
- Schnittlauch Art.-Nr.: 73-3805

Petrella mit Schnittlauch

Niedersachsen (2,5 kg 60 %)
Würzig, sahnig, locker und cremig. Gut geeignet als Brotbelag und zum Verfeinern von Speisen.



Kuhmilch Art.-Nr. 73-3816
aromatisch

Frischkäse Kirschpaprika

Niedersachsen (2,5 kg 60 %)
Cremige, fruchtig-frische Frischkäsezubereitung. Besticht durch einen süßlich-scharfen Geschmack.



Kuhmilch Art.-Nr. 73-3842
aromatisch

Schlemmer-Frischkäse Natur

Niedersachsen (2,5 kg 60 %)
Dieser Schlemmerfrischkäse eignet sich perfekt zur Weiterverarbeitung und ist die ideale Basis für eigene Kreationen.



Kuhmilch Art.-Nr. 72-3841
mild

Petrella Kräuterrolle

Niedersachsen (700 g 60 %)
Cremige Frischkäsezubereitung schmeckt herzhaft frisch nach Kräutern und Knoblauch. Perfekt für den Start in den Tag.



Kuhmilch Art.-Nr. 75-3880
aromatisch

Petrella Frühlingzwiebel / Petersilie

Niedersachsen (500 g 50 %)
Hergestellt aus 100% Ziegenmilch, mit Petersilie, Frühlingzwiebeln und Knoblauch verfeinert. Nicht nur als Brotbelag geeignet.



Ziegenmilch Art.-Nr. 73-3804
aromatisch

Frischkäse von Ludwig

Nordrhein-Westfalen (1,3 kg / 70 %)

Handwerklich hergestellt, besonders ausgefallene Geschmacksnoten



Kuhmilch aromatisch-pikant Art.-Nr.: 4447

1001 Nacht Art.-Nr.: 4447

Feigen-Honig-Senf Art.-Nr.: 4426

Italienisch Art.-Nr.: 4425

Spanisch Art.-Nr.: 4423



El Bandito Art.-Nr.: 4446

Lachs-Lauch Art.-Nr.: 4420

Gärtnerinart Art.-Nr.: 4421

getrocknete Tomate Art.-Nr.: 4445

Pflaum's feine Frische

Bayern (1,0 kg)

Ein einzigartiger Brotaufstrich mit Frischkäse der Magerstufe verfeinert mit verschiedenen Zutaten: Alle Aufstriche bestehen durch ihren leichten, frischen Geschmack und langer Haltbarkeit.



- Kuhmilch/Schafmilch Art.-Nr.: 95-5900
- Bärlauch Art.-Nr.: 95-5906
- Pfefferoni Art.-Nr.: 95-5907
- Olive & Schafskäse Art.-Nr.: 95-5907
- Tomate & Schafskäse Art.-Nr.: 95-5908

Bornholter

Nordrhein-Westfalen

Im Ostwestfälischen werden die verschiedensten Frischkäse-Spezialitäten hergestellt. Kombinationen aus verschiedenen Milchsorten (Ziege und Kuh oder Schaf und Kuh) und frischen Zutaten ergeben raffinierte Spezialitäten. Die Weichkäseproduktion finden Sie auf Seite 165 oben.

Kugeln aromatisch-pikant (5 x 120 g)

Wir empfehlen:

- Peppadew-Kugeln Art.-Nr.: 73-4514
- Schnittlauch-Kugeln Art.-Nr.: 73-4542
- Paprika-Kugeln Art.-Nr.: 73-4544
- Lachs-Kugeln Art.-Nr.: 73-4545
- Honig-Feige Art.-Nr.: 73-4526



Honigsenffeigencreme

Deutschland (1,0 kg / 70 %)

Eine tolle Frischkäse-Komposition mit Honig, Senf und Feigen zubereitet.



Kuhmilch Honig-Senf Art.-Nr.: 73-4509
aromatisch Bärlauch Art.-Nr.: 73-4551

Frischkäse von Dahlhoff

Deutschland (1,0 kg / 60 %)

Handwerklich hergestellte Frischkäsezubereitungen von Dahlhoff in verschiedenen Variationen.



- Kuhmilch aromatisch-pikant Art.-Nr.: 73-5742
- Orientalisch Art.-Nr.: 73-5747
- Jalapeño Art.-Nr.: 73-5743
- Honig-Senf Art.-Nr.: 73-5749
- Lachs Art.-Nr.: 73-5756
- Rucola Art.-Nr.: 73-5752
- Coco-Curry Art.-Nr.: 73-5753
- Tomate-Basilikum Art.-Nr.: 73-5754
- Schnittlauch Art.-Nr.: 73-5754
- Pfifferlinge Art.-Nr.: 73-5762



Frischkäse Bresso mit Kräuter

Allgäu (1,5 kg / 62 %)

Der klassische, luftige Frischkäse mit feinen Kräutern der Provence, fein-aromatisch.



Kuhmilch aromatisch Art.-Nr.: 73-3898

Kräutercreme Bodensee

Bayern (1,5 kg / 23 %)

Diese Kräutercreme schmeckt nicht nur als Brotaufstrich, sondern auch als Kräuter-Dip und in der warmen Küche geeignet.



Kuhmilch pikant Art.-Nr.: 73-3904

Frischkäse Natur – zur Eigenherstellung

Frischkäse „Frago“

Bayern (3,5 kg 60 %)

Grundprodukt zur Herstellung eigener Frischkäse-Kreationen. Doppelrahmstufe = sahnig, cremig, dabei relativ fest.



Kuhmilch Art.-Nr. 72-4579
mild

Schwarzwälder Tresana

Baden-Württemberg (5,0 kg / 26 % abs.)

Sauerrahm – Garantiert echtes Milchprodukt. Für herzhaften Gerichte. Verfeinert Salate, Suppen und Soßen. Erfrischend auch für die süße Küche.



Kuhmilch mild Art.-Nr.: 72-4612

Bayrischer Frischkäse

Deutschland (3,5 kg / 70 %)

Grundprodukt zur Herstellung von Frischkäse-Zubereitungen. Doppelrahmstufe = sahnig, cremig und recht preiswert.



Kuhmilch mild Art.-Nr.: 72-4577

Land-Frischkäse

Deutschland (3,5 kg / 60 %)

Grundprodukt zur Herstellung von Frischkäse-Kreationen. Doppelrahmstufe = sahnig, cremig, dabei relativ fest.



Kuhmilch mild Art.-Nr.: 72-4578

Weitere Anbieter von Frischkäse Natur finden Sie unter Österreich und Dänemark. Auch Petri Schlemmer FRK Natur eignet sich dazu.



Hofkäsereien, am Beispiel Niedersächsische Käsestraße

Lang, ja sogar sehr lang ist es her, dass man sagen konnte: „Fast jedes Dorf hat seine eigene Molkerei“. 1950 waren es 3.401 milchverarbeitende Betriebe. Bis heute können wir eine Konzentration der Molkereien auf größere Betriebe feststellen. Diese Entwicklung zu „wirtschaftlichen Einheiten“ hält immer noch an. 1991 gab es in Deutschland 508 Molkereien, 2019 waren es 213. In letzter Zeit, beinahe unbemerkt, haben sich in Deutschland kleine Hofkäsereien entwickelt. Nach dem Motto: „Hier käst der Chef selbst.“ Verfügt man über keine eigene Käsereieinrichtung kommt einmal wöchentlich eine „fahrende Käserei“. Die Milch wird verkäst und die Rohlinge dann bis zum Verkauf gelagert und gepflegt. Von den Familienbetrieben wird dann der fertige Käse in der Regel durch Hofverkauf und auf den regionalen Märkten verkauft. Ist die Produktion etwas größer, sucht der Käser zusätzlich den Weg in regionale Lebensmittelmärkte. Da in der Regel keine eigene Logistik und/oder Verkaufsstruktur besteht, sind wir in der Lage diesen Teil des Weges des Käses zur Käsetheke zu übernehmen. Da wir national arbeiten, ist der Standort des Betriebes für unsere Dienstleistung kein Problem. Nachfolgend eine kleine Auswahl (nicht vollständig angesichts der Vielzahl der Hofkäsereien). Sie bekommen so einen Einblick in die Geschäftspolitik und Entwicklung der Hofkäsereien in Deutschland.



- | | | | |
|--|---|--|---|
| <p>1 Tangsehl
Nahrendorf • Tel.: 05855 - 12 78</p> <p>5 Wendland Ziege
Clenze • Tel.: 05844 - 14 46</p> <p>7 Käserei Herzberg
Lüder • Tel.: 05824 - 33 41</p> <p>10 Fisker Ziegenhof
Wahrenholz • Tel.: 05835 - 81 30</p> <p>15 Naturhof Müden
Müden (Aller)
Tel.: 05171 - 988 86 42</p> <p>20 European Cheese Center
Ruwisch & Zuck
die Käsespezialisten
Hannover • Tel.: 0511 - 586 66-26</p> <p>25 Gut Adolphshof - Käserei
Lehrte • Tel.: 05175 - 98 03 42</p> <p>30 Bio ist gut -
Biermann ist besser
Lehrte / Sievershausen
Tel.: 05175 - 95 47 10</p> <p>35 Horstbergkäserei
Glentorf • Tel.: 05365 - 94 22 40</p> <p>40 Heesehof
Beierstedt • Tel.: 05354 - 99 42 53</p> <p>45 Klostergut Heiningen
Heiningen • Tel.: 05334 - 67 92</p> <p>50 Hof im Greth
Söhlde • Tel.: 05129 - 216 21 62</p> <p>55 Lopp's Milchziegenhof
Bad Salzdetfurth • Tel.: 05063 - 43 84</p> <p>60 Niehoffs Hofmolkerei
Bockenem • Tel.: 05067 - 64 60</p> <p>65 Hofmolkerei Hansen
Hahausen • Tel.: 05383 - 81 06</p> <p>70 Käsehof Landolfshausen
Landolfshausen • Tel.: 05507 - 912 85</p> <p>75 Leinetaler Landkäserei
Moringen • Tel.: 0171 - 601 85 77</p> <p>80 Traupe's Milchhof
Gleichen, Kreis Göttingen
Tel.: 05508 - 922 67</p> <p>85 Naturmilchhof Gartetal
Diemarden • Tel.: 0551 - 79 45 79</p> <p>90 Bulles BioKäse
Kalefeld • Tel.: 05553 - 99 55 81</p> <p>95 Hofkäserei Oehlschläger
Einbeck • Tel.: 05561 - 18 41</p> <p>100 Hof Luna
Everode • Tel.: 05184 - 95 89 58</p> <p>105 Echt Schaf
Gronau / Leine • Tel.: 05182 - 33 07</p> <p>110 Lüningsberger Hofkäserei
Aerzen • Tel.: 05154 - 44 59</p> | <p>115 Hofkäserei Tecklenburg
Luhden • Tel.: 05722 - 98 13 20</p> <p>120 Bredemeier Bauernlädchen
Auetal / OT Borstel
Tel.: 05753 - 96 14 82</p> <p>125 Kampfelder Hof
Hemmigen / Hannover
Tel.: 0151 - 10 78 28 76</p> <p>130 Sandras Milchhütte
Hagenburg • Tel.: 01578 - 685 65 04</p> <p>135 Eilter Käseschule
Ahlden • Tel.: 05164 - 28 65</p> <p>140 Biohof Eilte
Ahlden OT Eilte • Tel.: 05164 - 26 14</p> <p>145 Hofkäserei Winkelmann
Walsrode • Tel.: 05166 - 33 19 70</p> <p>150 Bruchwiesenhof
Marklohe • Tel.: 05021 - 656 57</p> <p>155 Hofkäserei Derboven
Warpe • Tel.: 04251 - 25 59</p> <p>160 Die Ziegerei
Asendorf • Tel.: 04253 - 701 99 49</p> <p>165 Esel- und Ziegenhof BULT
Mellinghausen • Tel.: 04272 - 95 96 09</p> <p>175 Milchhof Fiedler
Wagenfeld • Tel.: 05774 - 14 63</p> <p>180 Sulinger Milchziegen
Sulingen • Tel.: 04271 - 45 70</p> <p>185 Hofkäserei Jacob
Hüde • Tel.: 05447 - 217</p> <p>190 Haselmann
Glandorf • Tel.: 05426 - 93 33 09</p> <p>195 Hof Gösling
Osnabrück • Tel.: 0541 - 12 22 15</p> <p>200 WABE-Zentrum
Klaus Bahlsen Versuchsbetrieb
des Studienganges Ökotrophologie
Wallenhorst • Tel.: 0541 - 969 53 71</p> <p>205 Hofkäserei Dennemann
Samern • Tel.: 05923 - 56 11</p> <p>210 Fehmland Ziegenkäse
Hebelmeer • Tel.: 05935 - 70 52 64</p> <p>215 Feines von Hemmen
Haren (Ems) • Tel.: 05932 - 90 37 37</p> <p>220 Mobile Käserei Bego-Ghina
Lönigen • Tel.: 05432 - 90 20 35</p> <p>225 Dahlhorster Hof
Badbergen • Tel.: 05436 - 96 67 27</p> <p>230 Alexander Göttken
Halen • Tel.: 04473 - 94 34 94</p> <p>235 Gut Altenoythe
Friesoythe / Altenoythe
Tel.: 04491 - 92 12 24</p> | <p>240 Engelnhof
Papenburg • Tel.: 04961 - 725 76</p> <p>245 Hof EmsAuen
Rhede • Tel.: 04962 - 91 49 53</p> <p>250 ter Bogt
Westoverledingen
Tel.: 04961 - 921 70 34</p> <p>255 Biolandhofes Lüttjes Plaats
Krummhörn • Tel.: 04921 - 820 46-33</p> <p>260 Käsehof Rozenburg-Pilsrum
Krummhörn / Pilsrum • Tel.: 04926 - 307</p> <p>265 Ostfriesische Milchkanne
Norden, Ostfriesland
Tel.: 04931 - 975 34 21</p> <p>268 Ziegenmanufaktur Ostfriesland
Großefehn • Tel.: 0176 - 62 25 71 99</p> <p>270 Hof FaB
Friedeburg, Ostfriesland
Tel.: 04465 - 94 30 45 60</p> <p>275 Mobile Käserei May
Zetel OT Collstede
Tel.: 0160 - 105 21 30</p> <p>280 Hof Butendiek
Seefeld • Tel.: 04734 - 218</p> <p>285 Edwin van't Over
Elsfleth • Tel.: 04401 - 85 58 57</p> <p>290 Zahret Alghouta
Elsfleth • Tel.: 04404 - 21 78</p> <p>293 Biolandhof Reichwald
Lemwerder • Tel.: 0421 - 639 21 48</p> <p>295 Hofgemeinschaft Grummersort
Hude-Grummersort
Tel.: 04484 - 940 72</p> <p>300 Haverkamp's Hofkäserei
Hude-Hurrel • Tel.: 04408 - 408</p> <p>305 Kastens Holsteins
Stuhr • Tel.: 04206 - 306</p> <p>310 Nußbaum Rohmilchkäse
Bremen • Tel.: 0421 - 616 76 44</p> <p>315 Findorffer Käsekontor
Bremen • Tel.: 0421 - 69 50 38 78</p> <p>320 Biohof Kaemena
Bremen • Tel.: 0421 - 27 33 68</p> <p>325 Heike Klatte
Bremen • Tel.: 0421 - 278 16 88</p> <p>330 René Kurz Ziegenkäserei
Thedinghausen • Tel.: 0420 - 468 74 47</p> <p>335 Brünings Scheune
Fischerhude • Tel.: 04293 - 78 96 40</p> <p>340 Brümman's Hof
Laura und Tobias Bertzbach
Ottersberg • Tel.: 04293 - 16 38</p> | <p>345 Hof Lütjen
Vollersode • Tel.: 04793 - 952 09</p> <p>347 Kleine Farm
Ziegenhof Bilohe
Osterholz-Scharmbeck
Tel.: 04793 - 432 80 88</p> <p>350 Hof Icken
Geestland • Tel.: 04743 - 10 38</p> <p>355 Milchschaffof Brünjes
Bremervörde-Ostendorf
Tel.: 04769 - 461</p> <p>360 Milchhof Oltmann
Drochtersen • Tel.: 0414 - 816 27</p> <p>365 Mobile Käserei Elena Martens
Stade • Tel.: 0176 - 34 86 22 94</p> <p>370 Hof Mießner
Fredenbeck • Tel.: 04149 - 83 73</p> <p>375 Jithofer Käserei
Bargstedt • Tel.: 04164 - 64 79</p> <p>380 Heidi's mobile Käserei
Elsdorf • Tel.: 0428 - 69 26 81 22</p> <p>385 Böhlings Hofkäserei
Rotenburg • Tel.: 04268 - 888 47 87</p> <p>390 Röpers Hof
Wohlsdorf • Tel.: 042639 - 45 63</p> <p>395 Milchhof Audehm
Neuenkirchen-Tewel
Tel.: 0174 - 3418351</p> <p>400 Hofkäserei Köhler
Rosengarten, Kreis Harburg
Tel.: 04108 - 418 27 54</p> <p>405 Hof Wübbe
Seevetal • Tel.: 04105 - 49 57</p> <p>410 Wohldorfer Hof
Hamburg • Tel.: 0170 - 450 66 14</p> <p>415 Landkäserei Fehling
Fahrenholz • Tel.: 04179 - 74 77</p> <p>420 Bauernhofeis Salzhäuser
Hof Lübberstedt
Salzhäuser, Lüneburger Heide
Tel.: 04172 - 96 14 30</p> <p>425 Bauchof Amelinghausen
Amelinghausen • Tel.: 04132 - 939 06 61</p> <p>430 SOS-Hof Bockum
Rehlingen • Tel.: 04132 - 9129-0</p> <p>435 H. D. Beddies
Käse- und Weinspezialitäten
Hemslingen • Tel.: 04266 - 10 55</p> <p>440 Elbke Schafskäserei
Bleckede • Tel.: 05852 - 408 92 95</p> <p>445 Michaelshof
Sammatz • Tel.: 0151 - 53 76 07 76</p> |
|--|---|--|---|



BIO-Käse stellen wir Ihnen nach Hersteller vor.

Die Käsegruppen stehen vor der Artikelnummer. Damit Sie nicht auf Seite 59 zurückblättern müssen, hier die Gruppen für

- 01 = Hartkäse**
- 09 = Schnittkäse**
- 14 = Schnittkäse mit Zutaten**
- 39 = Halbfeste Schnittkäse mit Zutaten**
- 48 = Weichkäse**
- 52 = Weichkäse mit roter Rinde**
- 58 = Weichkäse mit Zutaten**
- 94 = Sauermilchkäse**

Käserei „Bauckhof“ – ein -Betrieb

 **BIO DEMETER Berg & Tal Alt**
 Niedersachsen (5,0 kg / 45 %)
 Mindestens **9 Monate** gereifter Hartkäse in Demeter-Qualität. Tagesfrische, handwerklich verarbeitete Milch. Cremiger Teig. Kräftiger Geschmack.
 Kuhmilch Art.-Nr. 01-4157
kräftig

 **BIO DEMETER Hofkäse Mittelalt**
 Niedersachsen (3,0 kg / 45 %)
3 Monate gereifter Schnittkäse in Demeter- Qualität Rotgeschmierte Naturrinde, pikanter Geschmack, geschmeidige Konsistenz.
 Kuhmilch Art.-Nr. 14-4153
pikant

 **BIO DEMETER Pikanter Heidjer**
 Niedersachsen (3,0 kg / 45 %)
5 Wochen gereifter Schnittkäse in Demeter-Qualität mit pikanter Kräutermischung. Intensiver Geschmack, geschmeidige Konsistenz.
 Kuhmilch Art.-Nr. 14-4154
pikant

 **BIO DEMETER Nordstern**
 Niedersachsen (800 g / 45 %)
12 Tage gereifter, halbfester Demeter Schnittkäse mit rotgeschmierter Rinde. aromatischer Geschmack, cremige Konsistenz.
 Kuhmilch Art.-Nr. 09-4149
pikant

 **BIO DEMETER Camembert**
 Niedersachsen (180 g / 45 %)
 Cremiger Camembert in Demeter-Qualität mit dem typischen Camembertaroma und weißer Schimmelrinde. Milder Geschmack. **10 Tage** gereift.
 Kuhmilch Art.-Nr. 48-4150
mild

 **BIO DEMETER Kleiner Bengel**
 Niedersachsen (180 g / 45 %)
 Rotgeschmierter Weichkäse in Demeter-Qualität. Eine Kombination aus cremigem Teig und pikantem Geschmack. **10 Tage** gereift.
 Kuhmilch Art.-Nr. 52-4151
pikant

 **BIO DEMETER Lüneburger Kümmelkäse**
 Niedersachsen (500 g / 45 %)
12 Tage gereifter Demeter Weichkäse mit Kümmel verfeinert. Rotgeschmierte Rinde. aromatischer Geschmack, cremige Konsistenz.
 Kuhmilch Art.-Nr. 58-4148
aromatisch

Hofkäserei „Belrieth“



Am Rande des Biosphärenreservats Rhön inmitten von hügeligen Landschaften liegt die Hofkäserei Belrieth.

Die Bio-Rohmilch von den ortsansässigen Kühen wird nicht entrahmt und homogenisiert, sondern mit ihrem natürlichen Fettgehalt schonend erhitzt und nach traditionellen Rezepturen verkäst.

 **BIO Feuerzauber**
 Thüringen (1,0 kg / 50 %)
 Durch die Kürbiskerne, Bockshornkleesamen und Rauch eine Besonderheit. Dank der Tunnelform leicht in Scheiben zu schneiden. **4 Wochen** gereift.
 Kuhmilch Art.-Nr. 14-0516
kräftig

 **BIO Rotweinkäse**
 Thüringen (800g / 50 %)
 Halbfester Schnittkäse in Bio-Qualität, handwerklich hergestellt und mit feinem Rotwein affinert und **1 Monat** gereift. Mit essbarer Rinde.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 39-0535
aromatisch

 **BIO Dorfkäse Wiesenblumen**
 Thüringen (350 g / 50 %)
 Weichkäse aus biologischer Milch handwerklich in Thüringen hergestellt und mit Wiesenblumen verfeinert. **2 Wochen** gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 58-0531
aromatisch

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

 **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 Pistazien**
 Deutschland (250 g / 50 %)
 Weichkäse aus biologischer Milch handwerklich in Thüringen hergestellt und mit Pistazien verfeinert, reift **2 Wochen**.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 58-0532
aromatisch

 **BIO Dorfkäse Blau-Mohn**
 Thüringen (350 g / 50 %)
 aromatischer Weichkäse aus biologischer Milch handwerklich hergestellt, mit Blau-Mohn und Holundersaft verfeinert. **2 Wochen** gereift.
 Kuhmilch Art.-Nr. 58-0675
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

Milchmanufaktur „Luisenhof“

Ein DEMETER und BIOLAND-Betrieb mit ca. 250 Kühen



BIO Havelländer Kuhkäse
Havelland (2,5 kg / 50 %)
 Milder, geschmeidiger Bio-Kuhkäse mit einem hellgelben Teig und brauner Rinde. Eignet sich als Snack oder auf's Brot. Min. **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 14-3668
mild



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.: 14-3667
aromatisch



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.: 14-3669
aromatisch



BIO Ziegencamembert
Havelland (100 g / 45 %)
 Cremiger Weichkäse aus Bio-Ziegenmilch ist eine kulinarische Besonderheit. Vollmundiger Geschmack. **2 Wochen** gereift.
Ziegenmilch Art.-Nr.: 48-3671
aromatisch

Schaukäserei „Wiggensbach“



BIO Uriger Allgäuer
Allgäu (3,9 kg / 50 %)
 Schnittkäse aus Bio-Heumilch. Sein cremiger Teig wird mit Schabziger Kleesaat affinert. Daher erhält er seine nussige Note. Min. **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 14-2026
aromatisch



BIO Allgäuer Bierkäse
Allgäu (3,9 kg / 50 %)
 Die Kombination von Rotkulturen und Bieraroma verleiht dem Käse ein sehr stimmiges Geschmacksaroma. Mindestens **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 14-2027
aromatisch



BIO Gute-Laune-Käse
Allgäu (2,5 kg / 55 %)
 Nach der Reifung wird der Käse mit einer Kräutermischung affinert, die ihn einzigartig und beliebt macht. **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 09-2028
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.: 39-2024
pikant



BIO Peppiger Paul
Allgäu (2,5 kg / 55 %)
 Nach der mindestens **6-wöchigen** Reifung wird dieser halbfeste Schnittkäse mit grobgemahlener Pfeffermischung affinert..
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 39-2025
pikant

Molkerei „Söbbeke“



BIO Winter Wenzel
Nordrhein-Westfalen (4,5 kg / 55 %)
 Elfenbeinfarbener Teig mit runden bis oval erbsen- bis haselnussgroßen Löchern. Pikanz-würzig im Geschmack. **9 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 01-5518
pikant



BIO Schwarzer Wenzel
Münsterland (4,5 kg / 50 %)
 Der Käse wird in limitierter Stückzahl produziert. Im September wird der Käse hergestellt und nach **12 monatiger** Reifung ausgeliefert.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 14-4098
pikant



BIO Münsterländer Altbierkäse
Münsterland (3,8 kg / 50 %)
 In der Kneipe „Pinkus Müller“ im Münsterland entstand die Idee: Käse mit Altbier und Rotkulturen zu affinieren und **6 Wochen** reifen zu lassen.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 14-4081
pikant



BIO Münsterländer Wilder Bernd
Münsterland (3,8 kg / 50 %)
 Der „Wilde Bernd“ verteidigte 1633 Nienborg im Münsterland. **6 Wochen** mit speziellem Eichenrindensud und Dinkelkorn gepflegt.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 14-4084
pikant



BIO DEMETER Uriger Hannes
Münsterland (3,8 kg / 50 %)
 Handwerklich gekäster **Demeter**-Käse affinert mit Blaubeeren und einer würzigen Kräutermischung. **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 14-5505
pikant



BIO Münsterländer Grienkenschmied
Münsterland (3,8 kg / 50 %)
 Der robuste Käse wurde nach dem Münsterländer Riesen „Grienkenschmied“ benannt und reift **6 Wochen** in einer Kräutermischung.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 14-4083
pikant



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 -L Art.-Nr.: 14-4099
kräftig



BIO Münsterländer Weißbierkäse
Münsterland (3,8 kg / 50 %)
 Münsterländer Schnittkäse mit Röstzwiebeln verfeinert und mit Lammbräu Weißbier affinert. Handwerklich gekäst.. **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 14-4085
aromatisch



BIO DEMETER Grüner Kerl
Münsterland (3,8 kg / 50 %)
 Handwerklich gekäster Schnittkäse in **Demeter**-Qualität, affinert mit Wildkräutern, verfeinert mit Brennesseln und Wacholderbeeren. **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 14-4086
pikant



„Gläserne Molkerei“



Kesselmeister Goldstück

Mind. **1 Monat** gereifter, halbfester Schnittkäse aus Bio-Weidemilch. Im Kupferkessel vom Kesselmeister sorgfältig gekäst. Besonders milder Geschmack. Cremige Konsistenz.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 09-2054
mild



Kesselmeister Pfefferecke

Brandenburg (4,0 kg / 50 %) Gute Bio-Weidemilch und rosa Pfeffer ergeben, im Kupferkessel vom Kesselmeister hergestellt, diese „Pfefferecke“. **6 Wochen** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 2008
pikant



Kesselmeister Kleehorn

Brandenburg (4,0 kg / 50 %) Aus bester Bio-Weidemilch und Bockshornkleeasamen. In Kupferkesseln vom Kesselmeister hergestellt. Nussig würzig. **6 Wochen** gereift.

Kuhmilch Art.-Nr. 2004
aromatisch

Aus dem Hause „Baldauf“



BALDAUF Rosentraum 1/2 Laib

Allgäu (3,0 kg / 50 %) Zarte Rosenblüten auf der Naturrinde geben ihm sein Aroma und seinen einzigartigen Geschmack, mindestens **8 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0117
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



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. 14-0314
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 **12 Wochen**.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0311
aromatisch



BIO Zitronenpfefferkäse 1/2 Laib

Allgäu (3,0 kg / 50 %) Dieser Schnittkäse reift nach dem Salzbad mindestens **12 Wochen** im Reifekeller und wird dann mit einer Zitronenpfeffermischung affiniert.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0312
pikant



BIO Alpkäse 1/16 Laib

Allgäu (1,6 kg / 50 %) Hartkäse mit Rotschmierkulturen auf der Rinde, reift nach dem Salzbad mindestens **4 Monate** im Reifekeller.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 01-0313
aromatisch

Aus dem Hause „Backensholz“



Nur auf Backensholz ist man in der Lage, Rohmilchkäse aus einem geschlossenen Kreislauf – sprich Hof/Käserei – anzubieten.



BIO Kleine Ziege

Nordfriesland (1,7 kg / 45 %) Edel-Pikant mit Rotkulturen, aus reiner Ziegenmilch, mindestens **4 Monate** gereift. Lactosefrei.

Ziegenmilch -L Art.-Nr. 14-4070
pikant



BIO Deichkäse

Schleswig-Holstein (4,5 kg / 50 %) Von den flachen Salzwiesen hinter dem Deich. **12 Monate** gereift. So entsteht ein kräftig-nussiger Geschmack.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 01-4008
kräftig



BIO Deichkäse Klein

Schleswig Holstein (700 g / 50 %) Nach hauseigenen Rezepten auf dem Hof hinter dem Deich hergestellt. Rinde mit Bergkäsekulturen gepflegt. **10 Wochen** gereift.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 14-4004
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. **3 Wochen** gereift.

Kuhrohnmilch Art.-Nr. 09-4000
aromatisch



BIO Hofkäse

Schleswig-Holstein (1,7 kg / 50 %) Veredelter Käse nach Art des Esrom. **6 Wochen** gereift. Die Rotschmierkulturen setzen einen pikanten Kontrast zu seiner Buttrigkeit

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 09-4002
pikant



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.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 39-4010
pikant



BIO Crèmeer

Schleswig-Holstein (240g / 50%) Der Crèmeer spiegelt die Frische Nordfrieslands wieder. Ein fester, kreidiger Kern mit einem cremig-fließendem Rand. **2 Wochen** gereift.

Kuhrohnmilch Art.-Nr. 48-4014
mild



BIO Fabro aus Morgenmilch

Schleswig-Holstein (400 g / 50 %) Aus morgenwarmer Milch. Naturgereifte Hofproduktion. Eine Besonderheit! Der Rohmilchweichkäse ist **3 Wochen** gereift.

Kuhrohnmilch Art.-Nr. 52-4006
aromatisch

Hafenkäserei, Bio-Kreation nach Gouda- und Rotschmiere-Art

BIO Käpt'n Pauli Jung

Münster (4,0 kg / 50 %)
 Reift mind. **8 Wochen** im Laib auf Fichtenholzbrettern, wird dort von Hand gewendet und gepflegt. Er hat einen rahmig-milden Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-4410
mild

BIO Der Blaue Barbier

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

BIO Der Milde Maat Jung

Münster (4,0 kg / 50 %)
 Der rahmige Gouda-Geschmack mit dem Walnuss-Aroma des Bockshornklees. Reift mind. **8 Wochen** auf Fichtenholzbrettern.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-4412
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 **8 Wochen**.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-4413
aromatisch

BIO Der fröhliche Fähnrich

Münster (4,0 kg / 50 %)
 Ein herzhaft-pikanter BIO-Rotschmierkäse affinert mit Bier. Perfekt für alle, die es deftig mögen. Dieser Käse reift **8 Wochen**.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-4414
pikant

BIO Der kleine Korsar

Münster (4,0 kg / 50 %)
 Seine Rotkulturrinde mit BIO-Rotwein affinert verleiht dem Käse ein ausgeprägt pikantes Aroma. Mindestens **8 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-4415 pikant

BIO Der Fockaffe

Münster (4,0 kg / 50 %)
 Rotschmierrinde veredelt mit Pinkus Honig-Malzbier. Das zusammen ergibt den unaufdringlichen süßlichen Geschmack. **8 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-4419
aromatisch

Aus der Käserei Zurwies

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 Antons Liebe Rot

Allgäu (700 g / 60 %)
 Ein cremig-sahniger BIO-Weichkäse aus dem Allgäu. Rot-weiße Rinde, pikanter Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr. 52-0135
mild

BIO Antons Liebe Blond

Allgäu (700 g / 60 %)
 Ein sehr cremiger, milder, besonders sahniger Weichkäse aus dem Allgäu mit Camembertschimmel. **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 48-0136
mild

Aus dem Hause „Monte Ziego“

Bio Demeter Ziegen-Frischkäse Kräuter

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

BIO DEMETER Ziegen-Frischk. Öl / Chili-Pfeffer

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

BIO DEMETER Ziegen-Frischkäse Curry / Honig

Baden-Württemberg (150 g / 45 %)
 BIO-Ziegenfrischkäse in Demeter-Qualität mit Olivenöl, Honig und Curry verfeinert. Ein Blickfang für jede Theke.
Ziegenmilch Art.-Nr. 63-0422
aromatisch

BIO DEMETER Ziegen-Ofenk. Kräuter

Baden-Württemberg (150 g / 45 %)
 Ziegenweichkäse in Demeter-Qualität in mediterranem Kräutermantel, mit ofenfester Schale zum Backen und Weiterverwenden.
Ziegenmilch Art.-Nr. 0423
aromatisch

Zum Schluss von Deutschland: Die Milch mit Daten und Fakten

53.700 Milcherzeuger

... halten 3,8 Mio. Milchkühe
 ... erzeugen 32,7 Mio. t. Milch pro Jahr
 ... bei einer 8.500 kg Milchleistung pro Jahr



Viehzählung
 Mai 2022

163 milchverarbeitende Unternehmen mit 40.177 Beschäftigten...

... erwirtschaften einen Umsatz von 28,5 Mrd. Euro
 ... und verarbeiten 31,9 Mio l. Milch pro Jahr ...
 ... zu 4,4 Mio t Konsummilch
 ... zu 2,5 Mio. t Käse¹⁾
 ... zu 471 Tsd. t Butter²⁾
 ... zu 544 Tsd. t Sahne
 ... zu 353 Tsd. t Magermilchpulver



Ein Bundesbürger verzehrt im Jahr ...

... 47,8 kg Konsummilch
 ... 29,1 kg Milchmischgetränke, Joghurt & Co.
 ... 25,3 kg Käse
 ... 6,1 kg Butter
 ... 5,3 kg Sahne



2021

Quelle: ZMB, destatis, BLE
 * Betriebe mit 50 und mehr tätigen Personen, ohne Herstellung von Speiseeis
 1) ohne Schmelzkäse
 2) einschließlich Milchfett und Milchstreichfetterzeugnisse in Butteräquivalent



Arla bietet Spezialitäten unter  an:


**URIG INTENSIVER
HÖHLENKÄSE**
GEREIFT IM KÄSEKELLER DER NATUR



Gereift im Käsekeller der Natur

35 Meter tief unter der Erde, im kleinen dänischen Ort Mønsted mitten in Jütland, reift ein ganz besonderer Käse mit einem unverwechselbaren Aroma heran – der Castello Höhlenkäse®. Vor rund 1000 Jahren begannen dänische Mönche in den Höhlen von Mønsted mit der Kalksteingewinnung.

Mit über 60 km unterirdischen Stollen sind dies die größten Kalksteinhöhlen der Welt. In diesem natürlichen Käsekeller findet der Castello Höhlenkäse® den idealen Platz für seine ganz besondere Reifung. Bei einer konstanten Temperatur von 8 °C, einer Luftfeuchtigkeit von nahezu 100 % und einer sehr kohlenstoffhaltigen Luft erlangt Castello Höhlenkäse® seinen einzigartig vollmundigen Geschmack.



Höhlenkäse® Classic

Jütland (4,0 kg / 50 %)
In den Höhlen von Mønsted in Nord-Jütland gelagert, kräftiger Geschmack, geschmeidige Konsistenz. Premiumklasse. **2 Monate** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 20-3666
kräftig



Danablu 1/2 Laib g.g.A.

Syddanmark (1,5 kg / 50 %)
Rosenborg Schimmelkäse seit 1926 aus homogenisierter Milch hergestellt. Klassisch stark und kräftig im Geschmack. **2 Monate** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 42-3670
kräftig **Geschützt seit 1996**



Blue

Dänemark (1,6 kg / 60 %)
Cremiger Blau- und Weißschimmelkäse der Sonderklasse. Einmal gekauft, immer gekauft. Hier in Rundform. **3 Wochen** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 50-3771
aromatisch



Mommark

Dänemark (1,6 kg / 45 %)
Kräftig im Geschmack durch seine mindestens **5-monatige** Reifung. Schon die Seefahrer von Mommark liebten sein Aroma.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 09-3635
kräftig



Grill & Pfannenkäse Natur

Dänemark (1,5 kg / 30 %)
Grillkäse Natur – vielseitig einsetzbar. Zum Braten, Grillen, Frittieren und Panieren. Schmilzt nicht, portionierbar.
Kuhmilch mild Natur Art.-Nr.: 46-3688
pikant Chili Art.-Nr.: 46-3689



Buko Chef

Dänemark (3,0 kg / 60 %)
Grundprodukt zum Herstellen eigener selbstgemachter Frischkäse-Variationen. Sahmig, recht fest, kleine Einheit.
Kuhmilch Chef Art.-Nr.: 72-0704
mild Balance (50 %) Art.-Nr.: 72-0710



Weiß

Dänemark (1,1 kg / 68 %)
Dänischer Weichkäse mit Weißschimmel. Hat einen cremig-milden Geschmack, der sich während der Reifung entwickelt. **3 Wochen** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 48-3785
mild



Marquis Rolle

Dänemark (1,0 kg / 60 %)
Die Marquis Rolle ist die ideale Verbindung von pikanter Rotrinde und mildem Weißschimmel. Sehr cremig im Geschmack. **1 Monat** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 54-3743
aromatisch



Frischkäsetorten

Dänemark (1,0 kg / 60 %)
Cremige, dekorierte Castello® Frischkäseringe in vier köstlichen Sorten sind ideal für Genussmomente.
Kuhmilch
mild - pikant
Ananas Art.-Nr.: 76-3752
Pfeffer Art.-Nr.: 76-3751
Schnittlauch Art.-Nr.: 76-3755
Kräuter Art.-Nr.: 76-3754
pikant



Nachfolgend Schnittkäse, die unter  auftreten:



Arlo Eskom g.g.A.
 Jütland (1,5 kg / 45 %)
 Hat die Lochung des Tilsiters und die Lieblichkeit des Butterkäses. Durch Naturrinde pikanter Geschmack. **1 Monat** gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr.: 09-3622
 pikant **Geschützt seit 2007**



Arlo Havarti
 Dänemark (1,6 kg / 45 %)
 Der dänische Tilsiter heißt Havarti. Aus reiner dänischen Milch. Würziger Geschmack, Feinlochung.
 Kuhmilch Art.-Nr.: 30-3640
 pikant



Arlo Dofino Schnittlauch Brotform
 Dänemark (4,2 kg / 60 %)
 Schmeckt mild bis aromatisch. Schön rahmig in Kombination mit Schnittlauch. **2 Monate** gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr.: 14-3691
 mild Schnittlauch Art.-Nr.: 14-3691
 aromatisch Dill Art.-Nr.: 14-3690



Arlo Dofino Rollen
 Dänemark (4,0 kg / 55-60 %)
 Verfeinert mit dänischer Sahne und dadurch besonders cremig. **2 Monate** gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr.: 14-3706
 mild Schnittlauch Art.-Nr.: 14-3700
 Dill Art.-Nr.: 13-3702
 Natur Art.-Nr.: 13-3702

Aus anderen Molkereien

Nachfolgend einige Artikel, die ihren Platz behauptet haben, besonders in Norddeutschland.



Gamle Mads
 Jütland (4,0 kg / 45 %)
 Feinster skandinavischer Schnittkäse mit einem vollmundigen, kräftigen Geschmack. Rahmcremige Konsistenz. **4 Monate** gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr.: 11-3275
 pikant

Dänemark ist auch BIO-Land:

Kalkgrotten

Seit Jahrhunderten wurde hier Kalk abgebaut. Heute ein idealer Ruheraum für reifenden Käse.



BIO Kalkgrottenkäse
 Jütland (8,0 kg / 45 %)
 Nur die besten „Rohlinge“ aus saftiger Milch werden bei feuchtem Grottenklima gelagert. **4 Monate** gereift. Speckiger Teig.
 Kuhmilch Art.-Nr.: 20-3595
 pikant



BIO Kalkgrottenkäse
 Jütland (8,0 kg / 20 %)
 Eine besondere Spezialität aus der Hjerm Kalkhöhle. Er schmeckt pikant, herzhaft, aber nicht bitter oder scharf. **4 Monate** gereift.
 Kuhmilch Art.-Nr.: 20-3596
 pikant



BIO Blaue Kornblume
 Dänemark (1,5 kg / 60 %)
 Aus ökologischer dänischer Milch, Geschmack für höchsten Gourmetanspruch. Geheimtipp aus Dänemark. **4 Wochen** gereift.
 Kuhmilch Art.-Nr.: 50-3592
 pikant



BIO Leuchtturmkäse 1/4 Laib
 Dänemark (1,7 kg 48 %)
 Dieser Hartkäse reift mindestens **1 Jahr** an der dänischen Nordsee. Süßer, leicht säuerlicher Geschmack, festere Konsistenz.
 Art.-Nr. 01- 3584
 aromatisch



BIO Nordseekäse
 Jütland (7,0 kg 48 %)
 Der Käse reift mindestens 7 Monate an der Westküste Dänemarks. Die feuchte und salzige Meeresluft machen den Käse besonders.
 Kuhmilch Art.-Nr. 11-3594
 aromatisch



GRÄDDOST Schnittlauch
 Dänemark (1,0 kg / 60 %)
 Milder, säuerlicher Geschmack, angenehme, weiche Konsistenz, mit Zutaten verfeinert, **4 Wochen** gereift.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-4818
 aromatisch



Danbo Natur g.g.A.
 Dänemark (6,0 kg / 45 %)
 Der „klassische“ dänische Schnittkäse. Ein Familienkäse, der traditionell hergestellt wird. Im Geschmack vollmundig-aromatisch. **3 Monate** gereift
 Kuhmilch -L Natur Art.-Nr.: 20-3273
 mit Kümmel Art.-Nr.: 20-3255
 aromatisch **Geschützt seit 2017**



Skandinavien



Jarlsberg 1/2 Laib

Irland (5,0 kg / 45 %)
„Jarlsberg“ in Irland nach alten norwegischen Rezepten produziert. Großlochig. Man schmeckt den Norden. **2 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 17-2913
aromatisch



Ziegen-Gjetost

Norwegen (750 g / 33 %)
Der „ekte Geitost“ = „eine Ziegenmilch“ ist der Nationalkäse. Der Milchzucker ist karamellisiert, der Käse dadurch braun und süßlich.
Ziegenmilch Art.-Nr.: 60-2901
pikant



Snøfrisk Laib

Norwegen (4,0 kg / 50 %)
Das „Geschmackswunder“ von Snøfrisk. Frischkäse gibt es jetzt auch als Schnittkäse von den Bergwiesen Norwegens.
Ziegenmilch Art.-Nr.: 11-2918
aromatisch



Snøfrisk

[Snøfrisk]
Norwegen (1,0 kg / 60 %)
Ziegenfrischkäse - aus 80 % Ziegenmilch und Kuhsahne, mild und frisch wie neuer Schnee. Besonders cremig durch die Sahne.
Ziegen-/Kuhmilch Art.-Nr.: 72-2903
mild



Ziegen-Hartkäse Finnlap

Finnland (5,0 kg / 50 %)
Im Jahr 2006 wurde dieser Käse in Finnland zum Käse des Jahres gewählt. Er reift mindestens **6 Monate**.
Ziegenmilch -L Art.-Nr.: 01-3600
pikant



Grevé 1/4 Laib

[Grevé]
Schweden (3,0 kg / 45 %)
Grevé wurde nach dem Vorbild des Schweizer Emmentalers in den 1960ern produziert. Mindestens **10 Monate** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 01-3080
mild



Gräddost

Dänemark (1,0 kg / 60 %)
Milder säuerlicher Geschmack, angenehme weiche Konsistenz, mit Zutaten verfeinert, **4 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 14-4818
aromatisch
Schnittlauch Art.-Nr.: 13-4749
mild Natur



Wir haben die drei nördlichsten Länder zu Skandinavien zusammengefasst. Streng genommen gehört auch Dänemark – dessen Käsesorten Sie vorher gesehen haben – mit dazu. Die restlichen 3 Länder haben ein überschaubares Angebot, während Dänemark traditionell insbesondere in Nord- und Westdeutschland beträchtliche Käsemengen liefert(e). Die nächstgroße Menge kommt aus Norwegen, was Sie auch an den vielen Artikeln sehen.



Gudbrandsdalen

Norwegen (1,0 kg / 35 %)
Der Nationalkäse, wird auch „Geitost“ genannt. Braun, weil die Molke gekocht wird und Milchzucker karamellisiert. Abhobeln!
Kuh-/Ziegenmilch Art.-Nr.: 60-2902
aromatisch



Gudbrandsdalen Kardamom

Norwegen (500 g / 30 %)
Der Norweger nennt ihn „Krydret Brunost“ (= würziger Braunkäse). Hier mit Kardamom. Sehr gefragt in der Weihnachtszeit.
Kuhmilch Art.-Nr.: 60-2926
aromatisch



Finnjusti Brandy-Nuss

Finnland (5,0 kg / 48 %)
Nach Schweizer Rezeptur gekäst und mit Weinbrand- und Nussaromen verfeinert. Eine Rarität aus Finnland. **4 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 01-3616
pikant



Schwarze Witwe 1/4 Laib

Schweden (3,0 kg / 55 %)
Der körnige Hartkäse ist ein charakterstarker Käse durch seine **16-monatige** Reifung. Auf schwedisch: „Svarta Änkan“.
Kuhmilch Art.-Nr.: 01-3075
kräftig



Midsommar 1/4 Laib

Schweden (3,0 kg / 45 %)
Von einem Schweizer Käsemeister im 18. Jahrhundert in einer schwedischen Grafschaft hergestellt. Mindestens **10 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 01-3081
aromatisch





Kroatien



Slowakei



Tschechien



Litauen



Bulgarien



Island

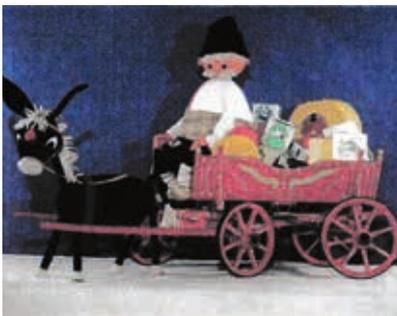
Ein Ausflug nach Island

Das Land der Geysire und Vulkane wurde ca. 870 n. Chr. von den Wikingern besiedelt, die bald an den Küstenstreifen auch Viehzucht betrieben. Ein Produkt ihrer Arbeit ist der Skyr, ein weicher, weißer Käse, der traditionell ohne Lab hergestellt wird. Damals wurde die Milch erwärmt und mit Skyr vom Vortag dickgelegt. Heute wird er aus Molke und häufig mit Lab hergestellt. Der Molkenkäse aus pasteurisierter Kuhmilch hat daher nur 10 % Fett i. Tr. Die Produktion auf Island ist klein und deckt nicht einmal den Eigenbedarf, so dass isländische Käse bei uns nicht anzutreffen sind.



Inzwischen gibt es viele SB-Anbieter. „Skyr“ ist für den Verbraucher ein Begriff geworden.

Bulgarien



Die wichtigsten Käsesorten Bulgariens – KaSkavat und Bjalo salamureno sirene (Weißer Lake-Käse) – werden zusammen mit weiteren Milchprodukten auf einem reizvollen folkloristischen Gefährt präsentiert.



Schafkäse Bulgar

Bulgarien (900 g / 48 %) Leicht salzige bröckelige Konsistenz, weiße Käsemasse mit einer unregelmäßigen Schlitzlochung, reift 2 Monate.
Schaf-/Ziegenmilch Art.-Nr.: 92-1279
pikant



Schafkäse Bulgar

Bulgarien (200 g / 48 %) Leicht salzige bröckelige Konsistenz, weiße Käsemasse mit einer unregelmäßigen Schlitzlochung, reift 2 Monate.
Schaf-/Ziegenmilch Art.-Nr.: 92-1274
pikant

Slowakei



Käsezöpfe geräuchert

Slowakei (60 g / 35 %) Pasta Filata Käse aus der Slowakei. Korbáčik ist slowakisch und bedeutet „kleine Peitsche“. Der Name ergab sich durch das geflochtene Zopfmuster.
Kuhmilch Art.-Nr.: 61-1218
aromatisch

Tschechien



Niva Gold g.g.A.

Tschechien (2,8 kg / 60 %) Niva ist tschechischer Blauschimmelkäse der dem Roquefort ähnelt. Pur oder als Brotaufstrich geeignet.
Kuhmilch Art.-Nr.: 42-1228
aromatisch **Geschützt seit 2010**

Kroatien



Wie Sie aus dem Bild ersehen können, gibt es auch in Kroatien Produzenten, die als Käsespezialisten anzusehen sind. Diese haben schon mehrere Preise im World Cheese Award gewonnen. Insbesondere, indem die normalen Käse in der typischen Rundform (1,2-1,8 kg) durch Zutaten verfeinert wurden. Auch kürzere und längere Lagerzeiten ergeben besonderen Käse. In der Argal werden mehrere Milchsorten gleichzeitig verwendet. Leider entsprechen die Preisvorstellungen der Produzenten fast unseren üblichen Ladenverkaufspreisen.

Litauen



DZIUGAS g.g.A. 12 Monate 1/4 Laib

Litauen (1,0 kg / 40 %) 12 Monate gereifter Hartkäse. Aromatischer Geschmack, trockene bröckelige Konsistenz. Geeignet zum Würzen, Überbacken, als Snack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-5000
aromatisch **Geschützt seit 2019**



DZIUGAS g.g.A. 18 Monate 1/4 Laib

Litauen (1,0 / kg 40 %) 18 Monate gereifter Hartkäse. Pikanter Geschmack, trockene, bröckelige Konsistenz. Geeignet zum Würzen, Überbacken, als Snack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-5001
pikant **Geschützt seit 2019**

Danke für Ihr Interesse!



Register

A

Abondance, 91
Affineur, 38
Affineur Rosso, 142
Affinieren, 38
Allergene, 38
Allergie, 38
Allgäuer, 157
Allgäuer Bergkäse, 156
Allgäuer Emmentaler, 156
Allgäuer Rahmtorte diverse, 164
Almblütenkäse, 162
Almhüttenkäse, 141
Almkönig, 139, 141
Almzeit diverse, 163
Alpe, 38
Alpkäse, 38
Alpkäse Baldauf, 156
Alt-Mecklenburger, 158
Alta Badia, 89
Alte Hexe, 129
Alter Fritz, 130
Alter Schwede, 157
Altsteirer, 136
Amadeus, 138
Aminosäuren, 38
Amour du Maquis, 95
Analogkäse, 38
Annatto, 38
Appenzeller, 131
ARGE, 12, 21
Arl Dofino, 173
Arla, 173
Arla Buko Chef, 172
Arla Esrom, 173
Arla Havarti, 173
Arlberg Ländle, 138
Aromatisch, 36
Artenschutz, 10, 1
Artisanal, 38
Asiago Stagionato DOP, 75
Au Bouchon, 99
Azeitão, 70

B

Backensholz, 170
Bakterienkulturen, 38
Baktofuge, 38
Baldauf, 162, 170
Baldauf Gewürzhexe, 162
Baldauf Rosentraum, 162
Baldauf Rosentraum 1/2 Laib, 170
Baldauf 1862 Meisterstück, 156
Benjamin 30%, 161
Banon AOP, 110, 114
Baraka, 107
Barbichette Cremeuse, 115
Bärlauchkäse, 139
Basiron Trocolore, 153
Baskeriu „Capitoul“, 94
Bauckhof, 168
Bauerngarten, 162
Bauernkäse, 38
Bavaria Blu, 163
Bayrischer Frischkäse, 166
Beaufort DOP, 91
Bedienungstheke, 27
Beemster, 150, 151

Bel Paese, 81
Bela Badia Butterkäse, 89
BellaVitano, 60, 61
Belper Knolle, 118
Belrieth, 168
Benjamin, 157
Bergader, 158
Bergader Almkäse, 163
Bergamino di Bufala, 81
Bergblumenkäse, 139
Berger Ländle, 141
Bergfex, 141
Bergfichte im Fichtenholz, 126
Bergkäse, 38, 132, 137, 141, 147
Bergrebell, 141
Berner Land Käse, 127
Bianco di Capra Cremonesi, 82
Bier, 48
Biergartenkäse, 156
BIO, 15
BIO 1862 Meisterstück, 170
BIO Albala Rosmarin, 68
BIO Allgäuer Bierkäse, 169
BIO Alpkäse, 170
BIO Antons Liebe Blond, 171
BIO Antons Liebe Rot, 171
BIO Blaue Kornblume, 173
BIO Bockshornklee, 154
BIO Crèmeer, 170
BIO Deichkäse, 170
BIO Demeter Berg & Tal, 168
BIO Demeter Camembert, 168
BIO Demeter Grüner Kerl, 169
BIO Demeter Hofkäse Mittelalt, 168
BIO Demeter Käse diverse, 168
BIO Demeter Kleiner Bengel, 168
BIO Demeter Landana, 155
BIO Demeter Lüneburger Küm-
melkäse, 168
BIO Demeter Nordstern, 168
BIO Demeter Pikanter Heidjer, 168
BIO Demeter Uriger Hannes, 169
BIO Demeter Ziegen-Frischkäse
diverse, 171
BIO Der Allgäuer, 170
BIO Der Blaue Barbier, 171
BIO Der Fockaffe, 171
BIO Der fröhliche Fähnrich, 171
BIO Der kleine Korsar, 171
BIO Der Milde Maat Jung, 171
BIO Der Muntere Matrose, 171
BIO Dorfkäse Blau-Mohn, 168
BIO Dorfkäse Bunter Pfeffer, 168
BIO Dorfkäse Pistazien, 168
BIO Dorfkäse Wiesenblumen, 168
BIO Fabro aus Morgenmilch, 170
BIO Feuerzauber, 168
BIO Feurige Susi, 169
BIO Friesisch Blue, 170
BIO Gepfeffertes Ärschle, 171
BIO Gouda, 154
BIO Gute-Laune-Käse, 169
BIO Havelländer Kuhkäse, 169
BIO Havelländer Schafkäse, 169
BIO Havelländer Ziegenkäse, 169
BIO Hofkäse, 170
BIO Husumer, 170
BIO Kalkgrottenkäse, 173
BIO Käpt'n Pauli Jung, 171
BIO Kleine Ziege, 170

BIO Landana, 155
BIO Leuchtturmkäse, 173
BIO Maasdammer, 155
BIO Möhrenkäse, 154
BIO Münsterländer Altbierkäse, 169
BIO Münsterländer Feuerkäse, 169
BIO Münsterländer Griechen-
schmied, 169
BIO Münsterländer Weißbierkäse,
169
BIO Münsterländer Wilder Bernd,
169
BIO Nordseekäse, 173
BIO Peppiger Paul, 169
BIO Ringeblumenkäse, 168
BIO Rotweinkäse, 168
BIO Schwarzer Wenzel, 169
BIO Siegel, 15
BIO Uriger Allgäuer, 169
BIO Wildblumenkäse 1/2 Laib, 170
BIO Winter Wenzel, 169
BIO Ziegencamembert, 169
BIO Zitronenpfefferkäse, 170
Bioland, 15
Biologisch, 14
Blähung, 39
Blaue Kornblume, 173
Blauschimmel, 39
Bleu „Bleuet de Chèvre“, 111
Bleu Brique (Blau/Weiß), 97
Bleu Cremeux Saint Flour, 108
Bleu d'Auvergne, 97
Bleu d'Basque, 94
Bleu de Gex, 97
Bleu des Chausses, 97
Bleu Sassenage, 97
Blue Affinato, 79
Blue Cabrales DOP, 67
Bois Blond, 105
Bonbel, 97
Bonifaz diverse, 163
Bornholter, 165, 166
Boursault, 107
Braukäse Ländle, 138
Brebette, 95
Brebicet, 95
Brebiou, 95
Brebis d'Argental, 95
Brebisrousse d'Argental, 95
Brennen, 39
Brennessel-Röstzwiebel-Käse, 153
Bresse Bleu, 108
Bresso, 166
Brie, 103, 104
Brie de Meaux, 102
Brie Duo, 102, 103
Brillat Savarin Natur, 107
Brin d'Amour, 95
Brique de Brebis, 95
Bruch, 39
Brugge, 146
Brunet Alta Langa, 82
Buche, 111
Buchette, 113, 114, 115
Büffelmilch, 18
Bulgar, 175
Bündner Traubenkäse, 132
Bünkemühler, 161
Bürki's Olivenkäse, 127
Burlander, 158

Burratta, 84
Butter, 87
Butterkäserolle, 158

C

Cabrio-Theke, 28
Cacio/Caciotta, 83
Cailladou, 97
Calcium, 39
Calvados Maxi, 103
Cambozola, 164
Camembert, 81, 82, 105, 106
Cantadou, 108
Cantal, 93
Capitoul Etchola, 95
Capra España, 65
Capra Sarda, 79
Caprabella, 83
Caprinelle „Capritoul“, 111
Capriolo al Tartufo, 82
Capriolo Rustico, 82
Cardenal, 66
Carré aux Herbes, 111
Carre Rouge Argental, 99
Carremembon, 99
Casa Del Campo DOP, 68
Castello, 172
Castello Höhlenkäse, 172
Chabichou du Poitou AOP, 110, 114
Chablis, 106
Chaurce, 105
Charolais AOP, 110
Chaumes, 99
Chavroux, 112, 115
Cheddar, 143, 144
Cheddaring, 39
CheesePop, 58
Chester, 165
Chester Etelser, 165
Chèvre d'Argental, 111
Chèvre Papaya, 113
Chevrot, 115
Chevrotin AOP, 110
Chilikäse, 141, 153, 162
Choco 21, 81
Chutney, 56
Chymosin, 39
Clotted Cream, 144
Cœur de Bray Neufchatel, 105
Cœur du Berry, 114
Cœur Gourmand, 113
Comté, 92
Coopératives, 39
Corsu Vecchio, 94
Cotswold, 144
Coulommiers, 102
Cravanzina, 83
Crèmeux d'Argental, 104
Cremoso al Tartufo, 81
Cremoulin, 99
Crottin, 114
Crottin Cassis, 113
Crottin de Chavignol AOP, 110
Crottin de Chèvre, 114
Cru Savoie Reserve, 91
Cyrano Schaf, 94

D

Dahlhoff, 166
Danbo Natur g.g.A., 173
Däntil, 158
Deklaration an der Käsetheke, 39
Deklarationspflicht, 32
Délice, 107
Demeter, 15
Der edle Maxx, 129
Der freche Maxx, 129
Der leichte Südtiroler, 89
Der Spanier, 66
Der Wildwürzige, 129
Der Zartherzliche, 129
Dickete, 39
Dicklegen, 39
Diplomat, 157, 161
Diplom-Käsesommel, 42
DLG, 39
Dolaner, 151
Dolcetoma, 82
Dolomit, 89
Dolomitenkönig, 89
Don Bernardo DOP, 68
Dziugas, 175

E

ECC, 41, 43
Edamer, 147, 152
Edelpilz Bergader, 163
Edelpilz Holtseer Trappistenkäse, 158
Edelschimmel, 39
Eiweiß, 39
Eiweißkristalle, 39
El Tofio mit Gofio, 65
Elchmilch, 19
Elsässer Winzerkäse, 99
Emmentaler, 91, 124, 141, 156, 165
Emmentaler Etelser, 165
Energiegehalt, 39
Enrobe, 113
Enzyme, 39
Epoisses, 98
Erwärmen, 22
Erzherzog Johann, 141
Eselmilch, 19
Etorki, 94
EU-Pflaume, 31
European Cheese Center, 41, 43
Évora, 70
Export, 26
Extra-Siegel, 56

F

Farbstoffe, 32
Fauquet Petit Cremeux Nord, 99
Feigen-/Dattelpilz, 67
Feigenkäse, 160
Fermier, 39
Feta, 71
Feta Knoblauch, 164
Fett, 39
Fett i. Tr., 39
Fettgehalt, 22, 36
Fin Briard Grand Marnier, 106
Finnjusti, 174

Finnjusti Brandy-Nuss, 174
Finnlapi, 174
Fior delle Alpi, 128
Fiordalisio, 87
Fiorella, 164
Flachdisplaykarton, 54
Fleur d'Aunis, 99
Fleurines, 39
Flocon de Savoie, 99
Florette, 113
Fol Epi, 93
Fondue, 53
Fontal, 79
Fontina Aosta DOP, 79
Food Defense, 39
Food Pairing, 39
Forlasa, 66
Formaggio D'Alpe Ticinese, 122
Formen, 22
Fougeru Extra, 103
Fourme d'Ambert, 97
Frischkäse, 56, 142
Fromager d'Affinois, 104, 108
Fruchtbrote, 56

G

g.g.A., 29
g.t.S., 29
g.U., 29
Gale Mads, 173
Galette de Fromi, 103
Gallerte, 39
Gallus Grand Cru, 128
Gamle Mads, 173
Gaperon, 106
Gären, 22
Gärkeller, 39
Gärung, 39
Garlic Knoblauch, 153
Garrotxa, 65
Gärtensberger, 128
Gaumenlogik, 39
Gebäck, 57
Gemüse, 51
Géramont, 104
Gereifter Ziegenkäse m. Stroh, 79
Geschlossener Teig, 39
Geschmack, 39
Geschmacksstreifen, 33, 36
Geschützte Käse, 29
Ginepro, 87
Gipfelstürmer, 162
Girolle, 119
Gläserne Molkerei, 170
Gletscher Rebell, 136
Gluten, 39
Gorgonzola, 80
Gouda, 151
Gouda Brot, 141, 158
Gouda Holland, 147
Gourmandise, 112
Grachtenkaas, 151
Gräddost, 173, 174
Gran Albiero, 79
Grana Padano DOP, 74
Grand Noir, 164
Gratinieren, 51
Grés d'Alsace, 98
Grevé, 174

Grünländer, 158
Gruyère IGP, 91
Gudbrandsdalen, 174

H

Habsburger Ritterkäse, 122
Hafenkäserei, 171
Haferdrink, 20
Halal, 39
Halloumi Grillkäse POP, 69
Hamburger Kapitänkäse, 156
Hamburger Pfeffersack, 161
Hartkäse, 56
Harzer, 165
Havarti Däntil, 158
Heidi Alp Bergkäse, 132
Herzbrecher Extra, 132
Heublumen Käse, 129
Heublumen Rebell, 139, 141
Heumilch, 12, 21, 39
Hitenkäse gewürfelt, 164
Hochmoor Chäs, 128
Hocker, 28
Hofer's Alptraum Kuh, 87
Hofkäsereien, 167
Höhlenrebell, 136
Höhlenreifung, 39
Holland Master-Brennessel, 153
Holtseer Ascheberger, 158
Holtseer Bütt, 157
Holtseer Tilsiter, 158
Holtseer Wilstermarsch, 158
Holunder Rebell, 139
Hörner, 12
Hornkuhkäse, 130

I

Iberico, 66
Ibores DOP, 64
Idiazabal DOP, 69
Illertaler, 156
Import, 26
Infokarte, 33
Ingwer Rebell, 141
Innperle, 157
Innperle Bärlauch, 162
Intermezzo Extra, 132
Itche Bai „Capitoul“, 95, 111

J

Jarlsberg, 174
Jermi Roulette Walnuss, 165
Jersey Blue, 126
Jithoder, 161
Jurassic, 91

K

Kaffee-Zimt-Käse, 63
Kalkgrottenkäse, 173
Kaltbach der Cremig-Würzige, 127
Kamelmilch, 19
Kärntner Rahmkäse, 139
Käse Akademie, 43
Käse hat Heimat, 31
Käse mit Nusslikör, 97
Käsefachkraft, 42

Käseflora/ Kulturen, 39
Käsefüsse, 58
Käsegruppen, 56
Käseharfe, 39
Kasein, 39
Kaseinmarke, 39
Käsekauf, 25
Käsekuchen aus Spanien, 67
Käsekugeln, 58
Käserinde, 39
Käseschinken, 165
Käsetaler, 57
Käseteig, 39
Käsetheke, 24
Käsezöpfe geräuchert, 175
Kastelruther Spatzenkäse, 89
Kathis diverse, 152
Kernhem, 146
Kesselmeister Goldstück, 170
Kesselmeister Kleehorn, 170
Kesselmeister Pfefferecke, 170
Kinderkäse, 128
Kleiner Schweizer Rundlaib, 128
Klosterhofkäse, 158
Klostertaler Ländle, 138
Knirps Doppelpack, 165
Kochkäse Etelder, 164
Kohlenhydrate, 39
Konfekt, 58
König Ludwig Bierkäse, 139
Konkave, 22
Konsistenz, 39
Kräftig, 36
Kräuterbengel, 160
Kräutercreme Bodensee, 166
Kräuterhexe, 89
Kreuzkümmelkäse, 153
Kugel-Edamer, 152
Kuhmilch, 18
Kuhwohl, 12
Küsten-Tilsiter, 158
Kutscherkäse, 139

L

L'Étivaz AOP, 120
La Baguette, 99
La Buche du Pilat, 104
La Fueya, 67
La Tur, 83
Lab, 38, 39
Lachs-Torte, 165
Laious/Petit Basque, 94
Lake, 39
Laktosefreier Käse, 39
Laktationsperiode, 39
Laktose, 39
Laktosefrei, 20
Laktoseunverträglichkeit, 38
Lamamilch, 19
Land-Frischkäse, 166
Landana, 148, 151, 153, 155
Landana Ziegenkäse, 155
Langres, 98
Le Brebiou de Pyrénées, 95
Le Brin, 99
Le Cabrissac, 113
Le Compostelle, 114
Le Fleuret, 115
Le Gruyère, 121

Register

Le Marechal, 120
Le Merlemont, 99
Le Monagnard, 99
Le Paille, 105
Le Pie d'Anglois, 99
Le Roule, 108
Le Rustique, 107
Le Vignoble, 107
Leerdammer, 93, 149
Leffond, 105
Leicester, 144
Liechtensteiner, 134
Limburger Stange, 165
Lindenberger Weinkäse, 162
Lingot d'Argental, 104
Listerien, 39
Livarot, 98
Löcher im Käse, 39
Luisenhof, 169
Lustenberger, 127
Luzerner Rahmkäse, 127

M

Maasdam, 149
Machelle, 154
Mâconnaise frais AOP, 110
Mahon DOP, 63
Manchego DOP, 68
Mandel-Snack, 56
Mandeldrink, 20
Manouri POP, 71
Maroilles, 98
Mascarpone, 86
Maxorata DOP, 64
Mei Gutshof Würzig, 152
Meraner Weinkäse, 89
Mexicana, 144
MHD, 39
Midsommar, 174
Milch, 18
Milchsäure, 40
Milchschiimmel, 38
Milchzucker, 40
Mild, 36
Milkana Emmentaler Block, 165
Milram, 157, 158
Milram Tilsiter, 158
Mimolette, 91
Mineralstoffe, 40
Mini Duo Senf /Alpenchili, 133
Molitorio Tartufo, 79
Molke, 40
Molkenkäse, 56
Molkenprotein, 40
Mölltaler Almkäse, 136
Mont Cayol, 93
Montagnolo, 164
Montasio DOP, 75
Monte Veronese DOP, 78
Monte Ziego, 171
Montforter Ländle, 138
Moosbacher, 138
Moser, 133
Mostkäse, 138
Mouton Schafkäse, 155
Mozzarella Bufala DOP, 79
Mozzarella Gourmini, 164
Mühlestein mit Loch, 126
Müller Thurgau, 128

Munster/Münster, 98
Muntanyola, 67
Murcia al Vino DOP, 64

N

Nachbrennen, 22
Nachhaltig, 13
Nährstoffdichte, 40
Naturland, 15
Nazareth, 146
Niedersächsische Käsestraße, 167
Nisa, 70
Niva Gold, 175
Noire d'Argental, 111
Noord Hollander, 147
Nordländer Bärlauch, 161
Nordländer Bockshornkoe, 161
Normanville, 103
Nuss-Rolle, 108

O

Obazda Feinschmecker g.g.A., 165
Oberflächenschmiere, 40
Obst, 51
Odenwälder, 160
Ökologisch, 14
Old Amsterdam, 149
Olle Kuh, 132
Omega-3-Fettsäure, 40
Orangenpfefferkäse, 162
Ortler, 89
Ortolan, 106
Ossau Iraty AOP, 94

P

P'Tiou Savoyard, 99
Paglia Tuma del Cicci, 82
Paglietta, 82
Palet Normand, 101, 106
Palo de Christal, 56
Paraffi, 40
Parmigiano Reggiano DOP, 73
Passendale, 146
Passt Ideal zu..., 55
Pasta Filata, 56
Pasteurisieren, 22, 40
Pavé d'Affinois Theke, 104, 105
Pechegos, 115
Pecorino DOP, 76, 77, 78
Pélarion AOP, 110
Pena Gorda, 65
Peppersweet mit Frischkäse, 142
Pepsin, 40
Pere Joseph, 146
Pestokäse Grün, 153
Pestokäse Rot, 153
Petit Bichon, 115
Petit Gres Champenois, 107
Petit Grey, 106
Petit Lardon, 133
Petit Normand Torte, 103
Petit Soumaintrain IGP, 106
Petrella diverse, 166
Péyrigoux, 104
Pfeffer Rebell, 141
Pfefferkäse Schöneegger, 162
Pfefferkäse Südtirol, 89

Pfefferkäse Walchsee, 141
Pfefferliesel, 162
Pfefferrebell, 139
Pflaum's feine Frische, 166
Piava DOP, 75
Picandou, 112
Pico, 70
Pico Affine, 115
Picodon AOP, 110
Picolin, 115
Picolive, 112
Picos, 56
Pierre Robert, 107
Pikant, 36
Pikantje von Antje, 147
Pikieren, 40
Platzierungsvorsch, 27
Pont-l'Évêque, 98
Poulligny St. Pierre AOP, 110, 114
Präsentationstisch, 28
Pre-Packaging Etiketten, 36
Preisschilder, 33
Pressen, 22
Prima Donna, 149
Probiotische Kulturen, 40
Propionsäure, 40
Provolone, 85
Provoloneständer, 28
Pustertaler, 89
Pyramide Mini, 114
Pyramide mit Asche, 112
Pyrenäenkäse Moun Pais, 93

Q

Quadretto Rohmilchkäse, 126
Quatre Feuilles, 111
Queso de Cabra, 65
Queso de la Serena DOP, 69
Queso Zamorano DOP, 69
Quittengelee, 56

R

Rabacal, 70
Raclette, 52, 93, 123
Rahmgouda, 152
Rambol mit Walnuss, 108
Rappensteiner, 130
Räb Käse Ländle, 138
Rauchkäse, 165
Reblochon, 97
Regionalität, 29
Reifen, 22
Reifung, 40
Reifungskristalle, 22
Reifungskulturen, 40
Reisdrink, 20
Rentiermilch, 19
Ribafria, 70
Ricotta, 86
Rinde, 36, 40
Rindenschluss, 40
Ringelblumenlaib, 161
Robiola la Morbida, 82
Rocamadour AOP, 110
Rocchetta, 83
Roccolo, 79
Rochebaron, 108
Rohmilch, 20, 40

Roncal DOP, 69
Ronde Trüffel, 115
Roquefort, 96
Rote Hexe, 100, 129
Roter Mönch mit Birne, 142
Rotschmierkäse, 40
Rotterdamsche Oude, 154
Rotweinkäse Klaus Rücker, 156
Roucoullons, 99
Rouelle Tarn mit Asche, 115
Rougette, 164
Rühren, 22

S

Safrankäse Ländle, 138
Saft, 50
Sage Derby, 144
Saint Agur, 108
Saint Albray, 99
Saint Angel, 107, 108
Saint Just, 107
Saint Maure „President“, 115
Saint Nectaire, 97
Salers, 93
Salva Cremasco DOP, 79
Salzbad, 22, 40
Salzen, 40
San Simon DOP, 63
São Jorge, 70
Sauermilchkäse, 40, 56
Sauermilchquark, 40
Säuern, 40
Säurewecker, 40
Scamorza, 85
Schabziger Stöckli, 126
Schafer Köhler, 161
Schäferlaib, 94
Schafkäse „Salakis“, 95
Schafkäse 100 % „Senorio“, 99
Schafkäse al Romero, 69
Schafkäse Bockshornklee, 155
Schafkäse Bulgur, 175
Schafkäse mit Trüffel, 69
Schafkäse Pok, 69
Schafkäse Valbreso, 95
Schafkäserolle frisch, 69
Schafkäserolle gereift, 69
Schafmilch, 18
Schafträucher Käse, 142
Scharfe Minze Extra, 132
Scharfer Maxx, 129
Scheerenschleifer, 157
Scheunen Rebell, 141
Schimmelkulturen, 22, 40
Schinken-Rauchkäse, 165
Schlemmerkäse, 157
Schluchtenkäse, 129
Schmelzsalze, 40
Schmeizvermögen, 51
Schnaps, 50
Schneiden, 22
Schneidetechnik, 34, 35
Schnittkäse, 56
Schoko-Feige, 56
Schüttelbrot, 57
Schüttler, 87
Schwägalpkäse, 128
Schwangerschaft, 38
Schwarze Witwe, 174

Schwarzenstein, 89
Schwarzwälder Tresana, 166
Schweizer Herzkäse, 130
Schweizer Nussi, 127
Schweizer Teufel, 129
Schweizer Trüffelkäse, 130
Schweizer-Land-Käse, 127
Scrocchi, 57
Selle sur Cher Blister AOP, 110, 114
Seminare, 42, 43
Senfkäse, 153
Senfsaucen, 54, 55
Sennenkäse, 130
Sennerei, 40
Sennerei Bergkäse, 136
Sennkäse, 141
Sepp, 127
Serpa DOP, 70
Serra Estrela, 70
Silofreie Milch, 40
Simmentaler Buure Chäs, 127
Skyr, 175
Slanke Anke, 152
Snøfrisk, 174
Söbbeke, 169
Sojadrink, 20
Sommelier Käse, 136
Spanische Käseplatte, 67
Spurenelemente, 40
St. André Weinbergkäse, 104
St. Galler Klosterkäse, 128
St. Maure, 110, 114
St. Patrick, 107
Staaazer, 139, 158
Standardsorten, 40
Stangen-Limburger, 165
Starterkulturen, 40
Steinbrecher Extra, 132
Sterntaler, 128
Stilfser DOP, 89
Stilton, 145
Stracco di Capra, 82
Streichbarer Schafkäse, 83
Stutenmilch, 19
Sulz, 40
Supreme, 104
Swizzrocker, 118

T

Taleggio DOP, 79, 82
Tannenbergekäse, 129
Tannenschoss, 40
Tapas-Scheiben, 67
Tee, 49
Tête de Moine, 119
Tetilla DOP, 63
Theken-Zusatzleistungen, 33
Thekenstände, 54
Thermisieren, 40
Thurgauer Rahmkäse, 129
Thurgauer reif, 129
Tierwohl, 12
Tilister Nr. 8 g.g.A, 156

Tilsiter, 156, 159
Tilsiter Nr. 8, 158
Tinajeros Cabra, 65
Tiroler Adler, 136
Tiroler Felsenkeller, 136
Tiroler Graukäse, 142
Toggenburger, 128
Toledo, 70
Tomaten/Oliven-Käse, 153
Tomette, 112
Tomme Brebis/Chèvre, 95, 111
Tomme Crayeuse, 97
Tomme de Savoie IGP, 93
Tomme du Fouzon Asche, 111
Tomme pur Chèvre, 111
Tomme Vache/Brebis, 95
Tomme Vaudoise, 122
Tommette du Chatelard, 93
Torregio, 79
Tortas, 56
Torten diverse, 165
Trentingrana DOP, 75
Trevò (Curado Prato), 70
Tripel Crème Germain, 107
Trockenmasse, 36, 40
Trüffel-Käse, 153
Trüffelo, 87
Trüffeltorte, 163
TZ-Preisschilder, 33
TZ-Service, 33

U

Ultrafiltration, 40
Urchrüter Chäs, 122
Urgewalt, 127
Ursprungsschutz, 40
Ursteirer, 136

V

Vacherin, 106, 118, 120
Vacherousse d'Argental, 104
Vakuumverpackt, 40
Val du Val, 120
Valdeón IGP, 67
Valencay AOP, 110, 114
Vegan, 17
Vegane Käsealternativen, 40
Vegetarisch, 40
Verde di Bufala, 79
Verde di Capra, 82
Verkaufskarton, 54
Vinschger, 57, 89
Vitamine, 40

W

Wachs, 40
Walnusskäse, 153
Wasabi, 152
Wasser, 50
Wassergehalt, 40
Weichkäse, 56

Weidemilch, 40
Wein, 44 – 47
Weinader, 141
Weinkäse Ländle, 138
Weintraubenkäse, 126
Wenden, 40
Wensleydale Cranberry, 144
Wiesen Rebell, 141
Wiesenblumen Käse, 129
Wiesenmilch Draudamer, 141
WIFI, 42
Wiggensbach, 169
Wildblumenkäse, 162
Wilde Rosi, 160
Wildh, 40
Winzerkäse val de Weiss, 99
Wissen zu Käse, 38
Wyngaard, 149

X

XV du Pic mit Asche, 115

Y

Yakmilch, 15, 19

Z

Zentrifuge, 40
Ziegello, 87
Ziegen Großlochkäse, 149
Ziegen-Bergamino, 82
Ziegen-Brie „Soignon“, 111
Ziegen-Burratta, 113
Ziegen-Gjetost, 174
Ziegen-Laib Natur, 147
Ziegen-Weinbergkäse, 146
Ziegencamembert, 113
Ziegenfrischkäse, 112, 142 +146
Ziegenfrischkäseperlen, 64
Ziegenfrischkäserolle Asche, 65
Ziegenkäse diverse, 155
Ziegenkäse mit Hexenkräuter, 161
Ziegenkäse Palhais, 70
Ziegenkäse Paprika, 65
Ziegenkäse Rosmarin, 65
Ziegenlaib, 111
Ziegenmilch, 18
Ziegenröllchen Schnittlauch, 142
Ziegenrolle „Capra“, 146
Ziegenrolle „Soignon“, 111, 115
Ziegenrolle mit Honig, 65, 146
Ziegentaler, 112
Ziegenweichkäse Cœur, 115
Ziegenzauber, 160
Zillertaler, 142
Zillertaler Schmugglerkas, 139
Zitronen-Pfeffer-Käse, 162
Zoegenkäse Moormädel, 157
Züri Grand Cru, 127
Zusatzstoff, 32
Zusatzumsatz, 54 - 58
Zweitplatzierung, 28



Ruwisch & Zuck
DIE KÄSESPEZIALISTEN

Hägenstraße 11
30559 Hannover
Tel.: 05 11 / 586 75-0
Fax: 05 11 / 586 75-10
www.ruwischzuck.de



Owidenfeldstraße 18
30559 Hannover
Tel.: 05 11 / 586 66-26
Fax: 05 11 / 586 75-36
www.cheesecenter.de

Die Käsespezialisten Süd

Molkerei-Bauer-Straße 1-10
83512 Wasserburg / Inn
Tel. 08 071 / 109-1400
Fax 08 071 / 109-1410
www.kaese-sued.de

Kontrolliert durch DE-ÖKO-039. Wir sind IFS Broker / Logistics und BIO-zertifiziert.

