

Ausgabe 03/2024

**Ruwisch & Zuck**   
**DIE KÄSESPEZIALISTEN**

# Cheese-NEWS

## Raclette



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

# Raclette Theke



## RACLETTE NATUR 1/4 LB.

Bodensee (Inhalt: 1 x 1,6 kg 45 %)  
3 Monate gereift und gewaschen. Der klassische Käse zum Raclette. Experten genießen dazu Tee und / oder Kirschwasser.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0105 aromatisch



## RACLETTE PFEFFER 1/4 LB.

Bodensee (Inhalt: 1 x 1,6 kg 45 %)  
Dieser Käse benötigt keine zusätzlichen Gewürze, denn er ist pfeffrig durch und durch, 3 Monate gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0950 pikant



## RACLETTE GERÄUCHERT 1/4 LB.

Bodensee (Inhalt: 4 x 1,6 kg 45 %)  
Mit Buchenholz langsam geräuchert. So erhält er zu seinem cremigen Schmelz eine „rauchige“ Note, 3 Monate gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0102 -V- aromatisch



## RACLETTE mit KNOBLAUCH 1/4 LB.

Bodensee (Inhalt: 1 x 1,6 kg 45 %)  
Schnittkäse aus frischer Kuhmilch hergestellt und mit Knoblauch verfeinert.

Er reift 3 Monate.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0103 aromatisch



## RACLETTE TRÜFFEL 1/4 LB.

Bodensee (Inhalt: 4 x 1,6 kg 45 %)  
Schweizer Raclette-Variation mit feinstem italienischem Sommertrüffel.

Pikant im Geschmack. Reift 3 Monate.  
Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0109 -V- pikant



## RACLETTE KRÄUTER 1/4 LB.

Bodensee (Inhalt: 4 x 1,6 kg 45 %)  
Schweizer Raclette-Variation mit aromatischer Kräutermischung ummantelt. Zartschmelzende Konsistenz. Mindestens 3 Monate gereift

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0110 -V- aromatisch

# Raclette Theke

**NEU**



## MAIBLUMEN- RACLETTE ECKIG

Appenzell (Inhalt: 1 x 6,5 kg 47%)

Mind. **4 Monate** gereifter Schnittkäse aus Mai Bergmilch hergestellt. Würziger Geschmack, sehr gut schmelzbar.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0163 **aromatisch**



## RACLETTE TRÜFFEL 1/2 LB.

Appenzell (Inhalt: 1 x 3,2 kg 45%)

Schweizer Raclette aus Bergmilch hergestellt und mit Sommertrüffel verfeinert. Würzig im Geschmack. Reift mindestens **10 Wochen**.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-0316 **pikant**



## RACLETTE STANGE ROHMILCH

St. Gallen (Inhalt: 1 x 1,5 kg 45%)

Spitzenqualität aus Rohmilch, **5 Monate** gereift. Rinde kann mitgegessen werden. Als Stange bequem zu händeln, passt in Pfännchen.

Kuhrohmilch -L Art.-Nr. 19-0379 **pikant**

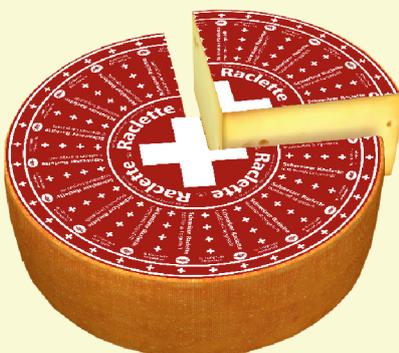


## SCHWEIZER RACLETTE

Thurgau (Inhalt: 1 x 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 (Inhalt: 1 x 6,0 kg 45%)

Durch intensive Pflege in seiner **4-monatigen** Reifezeit entwickelt dieser Käse mit essbarer Rinde sein aromatisches Aroma.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-2152 -V- **aromatisch**



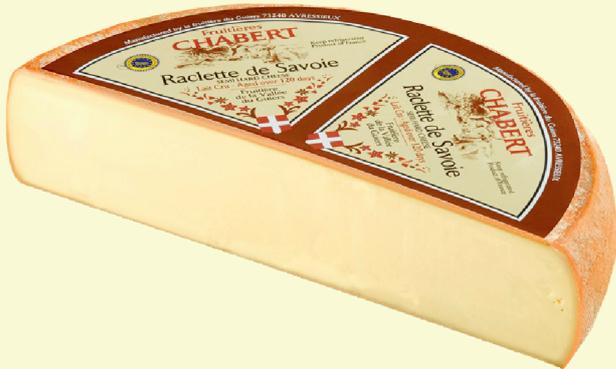
## RACLETTE SCHW. KREUZ 1/4 LB.

Schweiz (Inhalt: 1 x 1,5 kg 45%)

Durch intensive Pflege in seiner **4-monatigen** Reifezeit entwickelt dieser Käse mit essbarer Rinde sein aromatisches Aroma.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-2156 **aromatisch**

# Raclette Theke



## RACLETTE ROHMILCH IGP

Rhône-Alpes (Inhalt: 1 x 5,5 kg 60 %)

Dieser Schnittkäse aus Savoiien ist geschützt.

Der Teig ist geschmeidig, die Rinde braun und der Geschmack aromatisch. **2 Monate** gereift.

Kuhrohmlch Art.-Nr. 19-1776 **aromatisch**

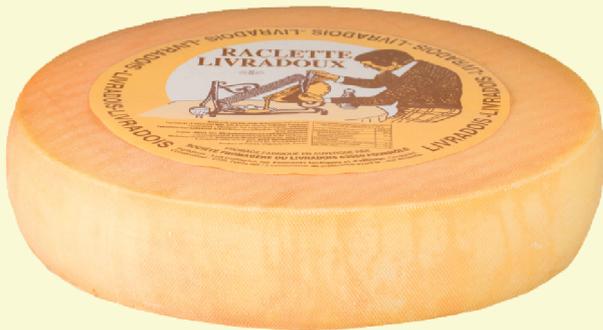


## RACLETTE VIERECK. „ERMITAGE“

Franche Comte (Inhalt: 1 x 7,5 kg 48 %)

Traditionelle **zweimonatigen** Reifung auf Fichtenholzbrettern verleiht dem Käse seinen unnachahmlichen Geschmack.

Kuhmilch Art.-Nr. 19-1732 -V- **aromatisch**



## RACLETTE „LIVRADOIS“

Auvergne (Inhalt: 1 x 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 Art.-Nr. 19-2495 **aromatisch**



## RACLETTE „LIVRADOIS“ 1/4 LB.

Auvergne (Inhalt: 1 x 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 Art.-Nr. 19-1378 **aromatisch**



## SCHAF-RACLETTE „PYRÉNÉES“

Pyrenäen (Inhalt: 2 x 2,4 kg 50 %)

Schaf-Raclettekäse. Zarter, elastischer Teig.

Hervorragende Schmelzeigenschaften. Bildung von Schimmelpkulturen möglich. **2 Monate** gereift.

Schafmilch Art.-Nr. 19-1667 **aromatisch**

# Raclette



## RACL. „L'ORIGINALE“ SCHEIBEN

Auvergne (Inhalt: 6 x 400 g 48 %)

Der klassische Käse zum Raclette-Essen, hier vorgeschritten. Experten genießen dazu Tee und/oder Kirschwasser. **8 Wochen** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-1060 aromatisch



## RACLETTE SCHEIBE. PÈRE EUGÈNE

Auvergne (Inhalt: 12 x 400 g 48 %)

**8 Wochen** gereift und gewaschen. Der klassische Käse zum Raclette. Experten genießen dazu Tee und/oder Kirschwasser.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-1252 aromatisch

## Die Geschichte

Die Geschichte des Raclette begann im Mittelalter, im 12. Jahrhundert im Schweizer Kanton Wallis. Noch heute werden zwei Legenden überliefert.

Die erste erzählt, dass ein Weinbauer, der es leid war, immer das Gleiche zu essen, seinen Käse über dem Feuer schmelzen ließ und dann über sein Essen gab.

Die zweite Legende erzählt, dass ein Schäfer seinen Käse versehentlich zu nah am Feuer ließ und diesen dann geschmolzen verzehrte.

In diesen Legenden nannte man den Käse damals gebratenen Käse aus dem Wallis, dem Val de Conches oder Val de Bagnes. Diese Begriffe gibt es heute noch, doch sie wurden weitestgehend durch das Wort „Raclette“ ersetzt, das im 19. Jh. aufkam. Es wurde vom Schweizer Schriftsteller Eugene Rambert eingeführt, der sagte: „Hier ist der Schauplatz des Raclette, ach dieses schöne Raclette!“



# Blüten Raclette

NEU



## RACLETTE BLÜTEN / KRÄUTER

Allgäu

(Inhalt: 1 x 4,1kg 50%)

Mindestens **6 Wochen** gereifter Schnittkäse mit einer Blütenmischung ummantelt. Mild-würziger Geschmack, geschmeidiger Teig.

Kuhmilch

-L

Art.-Nr. 19-4307

aromatisch

**AB KW 40 AUF LAGER UND BESTELLBAR**



## Mit AOP-Gütesiegel für Ursprungsschutz

Reisen wir wieder zurück in die Gegenwart. Bis heute darf Fribourger AOP ausschließlich auf der Alp und in den Dörfern des Kantons Freiburg hergestellt werden. Genau wie damals aus der wertvollen Milch der Region.



Die Rezeptur und das traditionelle Handwerk sind geblieben und damit auch sein cremig-feiner Teig und seine schmelzende und raffiniert-subtile Textur.

Seit 2005 darf die Käsespezialität das AOP-Gütesiegel tragen, das die geschützte Ursprungsbezeichnung und höchste Qualitätsstandards garantiert.

Das Erkennungszeichen ist die Gazebinde, die seinen Laib umspannt.



## Ein Käse mit vielen guten Seiten

Was Fribourger AOP noch so bemerkenswert macht, ist seine Vielseitigkeit. Ob als feines Dessert, auf der Käseplatte, einfach so als Snack oder auch zum Gratinieren oder als Raclette.

Legendär sind seine hervorragenden Schmelzeigenschaften, die ihn neben seinem großen Bruder Le Gruyère AOP auch zu einem Muss im klassischen Käsefondue „Moi-tié-Moitié“ macht (was Halbe-Halbe bedeutet und sich Moatjee-Moatjee spricht) – das Schweizer Nationalgericht schlechthin.

An deutschen Käsetheken ist er immer noch ein echter Geheimtipp. Schenken wir ihm eine Extraportion Aufmerksamkeit. Er hat sie mehr als verdient.

 **Vacherin® Fribourgeois**

SWITZERLAND

Einmaliger Geschmack seit 600 Jahren



## Als Alternative für Ihren Raclette Abend

### FRIBOURGER CLASSIC 1/4 LAIB AOP

Schweiz (Inhalt: 1 x 1,7 kg 48%)

Geheimtipp für Käsekenner:

Wir kennen keinen anderen Schweizer, der so cremig und geschmeidig ist wie dieser. **2 Monate** gereift.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 09 - 0961 -V- pikant

# Alternativen für Ihren Racletteabend



## SOMMELIER KÄSE 1/1 LB.

Steiermark (Inhalt: 1 x 7,0 kg 55 %)

In Zusammenarbeit mit Sommeliers entwickelt.

Handwerklich produziert. 6 Monate gereift.

Essbare Rinde.

Kuhrohmlach -L Art.-Nr. 01-5639 kräftig



## MAMMUT KÄSE 1/2 LB.

Tirol (Inhalt: 1 x 3,0 kg 45 %)

Die Kunst der Tiroler Käsemeister steckt in diesem

7 Monate, mit Rotkulturen gereiften Käse.

Premiumprodukt aus Tirol.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0612 kräftig



## ROTE HEXE

St.Gallen (Inhalt: 1 x 6,5 kg 55 %)

Attraktive Aufmachung und eingängiger

Name, überzeugt geschmacklich mit Ihrem weich würzigen Aroma. Min. 4 Monate gereift.

Kuhrohmlach -L Art.-Nr. 09-0359 kräftig

# Vacherin Mont d'or



## VACHERIN MONT D'OR AOP

Waadt/Jura (Inhalt: 4 x 600 g 50 %)

Vacherin ist nur von **September bis März** lieferbar, ein mit Tannenzweigen umgürtelter Käse in einer Schachtel aus Tannenzweigen. **1 Monat** gereift.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 56-0821 -V- pikant



## VACHERIN MONT D'OR AOP

Franche-Comté (Inhalt: 1 x 2,5 Kg 45 %)

Von **September bis März** lieferbar.

Reift im Fichtenholzring in einer Holzschachtel. Unvergleichbarer Geschmack. **3 Wochen** gereift.

Kuhrohnmilch Art.-Nr. 56-4041 pikant



## VACHERIN COUPE „FROMI“ AOP

Franche-Comté (Inhalt: 6 x 360 g 50 %)

Von **September bis März** lieferbar! Der Gürtel aus Fichtenholz gibt dem Käse seinen unvergleichlichen Geschmack. **3 Wochen** gereift.

Kuhrohnmilch Art.-Nr. 56-2507 pikant



## VACHERIN AOP + WEIN

Franche Comté (Inhalt: 6 x 360 g 50 %)

Von **September bis März** lieferbar. Wird auch „Boite Chaude“ genannt... (Boat Schod / Warme Schachtel). Und eine Flasche 4cl Jura-Wein.

Kuhrohnmilch Art.-Nr. 56-2512 -V- pikant



## VACHERIN DE JOUX AOP

Frankreich (Inhalt: 6 x 360 g 45 %)

Von **September bis März** lieferbar.

Reift im Fichtenholzring und einer Holzschachtel. Unvergleichbarer Geschmack. **3 Wochen** gereift.

Kuhrohnmilch Art.-Nr. 56-4040 pikant



**LAND DER BERGE**  
AGRARMARKT AUSTRIA



# KONTROLLIERTE QUALITÄT

## AMA-GÜTESIEGEL

Das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel steht für höchste Qualität, regionale Herkunft und strenge Kontrollen. Es basiert auf genauen Kriterien, die in Richtlinien festgelegt sind und die Qualität der Produkte sichern. Die Richtlinien werden vom zuständigen Bundesministerium geprüft und freigegeben. Überprüft wird von unabhängigen Kontrollstellen.

Dieses Qualitätssystem der AMA-Marketing ist durch Verträge abgesichert: Alle teilnehmenden Betriebe verpflichten sich, die Richtlinien einzuhalten und externe Kontrollen zuzulassen. Somit betreffen die AMA-Gütesiegel Richtlinien die gesamte Lebensmittelkette – „from farm to fork“.



## DIE VORTEILE

Das AMA-Gütesiegel gibt verlässlich Auskunft über:

- ausgezeichnete Qualität
- nachvollziehbare Herkunft
- unabhängige Kontrolle

## AUSGEZEICHNETE QUALITÄT

Strenge Richtlinien definieren Anforderungen, die in vielen Bereichen über das gesetzlich vorgeschriebene Maß hinausgehen. Von Futtermitteln, Tiergesundheit und Hygiene bis zu Qualität und Sensorik – alles wird auf höchste Qualität überprüft. Denn nur gesunde Tiere liefern beste Qualität bei Milch und Fleisch.

## NACHVOLLZIEHBARE HERKUNFT

Das AMA-Gütesiegel garantiert die nachvollziehbare Herkunft des Produktes aus dem Land der Berge. Das wird bei Milch ab dem Melken, bei Fleisch schon ab der Geburt überprüft.

## UNABHÄNGIGE KONTROLLE

Ein mehrstufiges Kontrollsystem sichert höchste Qualität im Land der Berge:

- Eigenkontrollen der Betriebe
- regelmäßige externe Audits durch unabhängige, staatlich akkreditierte Prüfstellen
- Überkontrollen durch die AMA-Marketing

Im Land der Berge gibt es auch ein behördlich anerkanntes Gütesiegel für biologische Lebensmittel – das **AMA-Biosiegel**. Es steht für biologische Produktion und kontrollierte Qualität. Das AMA-Biosiegel basiert auf strengen Kriterien, die in Richtlinien festgelegt sind und ausgezeichnete Produktstandards garantieren.



# Land der Berge



## Landwirtschaft im Land der Berge

Vorreiter im Biolandbau  
Gentechnikfreie Fütterung in der Milchwirtschaft  
Viele kleine Familienbetriebe im Berggebiet

[www.ama.global](http://www.ama.global)



### BERGKÄSE ZILLERTAL 1/8 LB.

Zillertal/Tirol (Inhalt: 2 x 3,8 kg 45 %)  
Kleine Sennereien im Tiroler Zillertal stellen diesen Käse aus Rohmilch her und lassen ihn **4 Monate** reifen.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 03-0692 **kräftig**



### BERGKÄSE VORARLBERG g.U.

Vorarlberg (Inhalt: 10 x 400 g 45 %)  
Dieser Rohmilchkäse hat eine erbsen- bis kirschgroße Lochung. Der Geschmack ist arttypisch, pikant-würzig. **5 Monate** gereift.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 04-1600 -V- **pikant**

# Land der Berge



## SENNEREI BERGKÄSE 18 MONATE

Alpenregion (Inhalt: 1 x 30 kg 45 %)

VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH.

Aus roher Heumilch, reift ca. **18 Monate**.

Mit kirschkernegroßer Lochung.

Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 03-4055 -V- **kräftig**



## GLETSCHER REBELL 1/2 LB.

Alpenregion (Inhalt: 1 x 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**



## ZILL. ZIEGENRACLETTE STANGE

Zillertal Tirol (Inhalt: 2 x 1,5 kg 45 %)

Die elegante Alternative für ein Raclette der besonderen Art- mit Ziegenkäse aus bester Heumilch.

Mindestens **3 Monate** gereift.

Ziegenmilch -L Art.-Nr. 19-2731 **aromatisch**



## FEINER TIROLER STANGE

Tirol (Inhalt: 2 x 1,0 kg 55 %)

Mindestens **3 Wochen** gereifter Schnittkäse aus Bergbauernmilch. Feine Bruchlochung, cremiger Teig & vollmundiger Geschmack.

Kuhmilch Art.-Nr. 09-0605 **aromatisch**



## RACLETTE STANGE

Vorarlberg (Inhalt: 1 x 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. 19-1943 **aromatisch**



## RACLETTE LÄNDLE

Vorarlberg (Inhalt: 7 x 300 g 50 %)

**3 Monate** gereifter Ländle Raclettekäse in Scheiben, die genau ins Raclettepfännchen passen.

Zart würzig.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-1941 **aromatisch**

# SAVE THE DATE

## 15. Hannoversche Käsebörse 2025

Sonntag, 11. Mai 2025  
9:00 - 17:00 Uhr

Montag, 12. Mai 2025  
9:00 - 16:00 Uhr





# Qualifizierte Käsefachkraft

mit

**IHK Zertifikat der IHK Hannover**

in 4 Blöcken

**für Einsteiger\*innen an der Käsetheke**



Warenkunde Käse  
Käsepflege & Präsentation  
Käsekultur & Plattenlegen  
Ernährung  
Thekenaufbau  
Kombinationen mit Käse  
Kalkulation  
Erfolgreich Verkaufen



**1. Block vom 07. -09.01.2025**

Gerne beantworten wir Ihre Fragen!

**European Cheese Center**

Owidenfeldstr. 18

30559 Hannover

Tel. 0511 58 666 26

[info@cheesecenter.de](mailto:info@cheesecenter.de)

[www.cheesecenter.de](http://www.cheesecenter.de)

**Ruwisch & Zuck**  
DIE KÄSESPEZIALISTEN



- Käsebasics & Aufbaukurse
  - Ernährungsberater Käse
    - Käsequalität erkennen
  - Kreativ mit Käse
    - Käse der Welt
    - Käseplatten & Garnierung
    - Käse in Kombination
- Bio Käse & Vegane Alternativen
  - Teambuilding
- Weiterbildung zur qualifizierten Käsefachkraft mit IHK Zertifikat
- Diplom KÄSESOMMELIER der Wifi Salzburg
  - European Cheese Expert
- Benimm ist in - Azubi Seminar

European Cheese Center  
Owidenfeldstr. 18  
30559 Hannover  
Tel.: 0511/ 58 666 26  
[www.cheesecenter.de](http://www.cheesecenter.de)  
[info@cheesecenter.de](mailto:info@cheesecenter.de)

# Ruwisch & Zuck

## DIE KÄSESPEZIALISTEN

Hägenstraße 11

30559 Hannover

Tel. 0511/ 58 675 0 Fax: 0511/ 58 675 10

[www.ruwischzuck.de](http://www.ruwischzuck.de)



Owidenfeldstraße 18

30559 Hannover

Tel. 0511/ 58 666 26

[www.cheesecenter.de](http://www.cheesecenter.de)



## Die Käsespezialisten Süd

Molkerei-Bauer-Str. 1-10

83512 Wasserburg / Inn

Tel. 08071/ 109 1400

[www.kaese-sued.de](http://www.kaese-sued.de)

