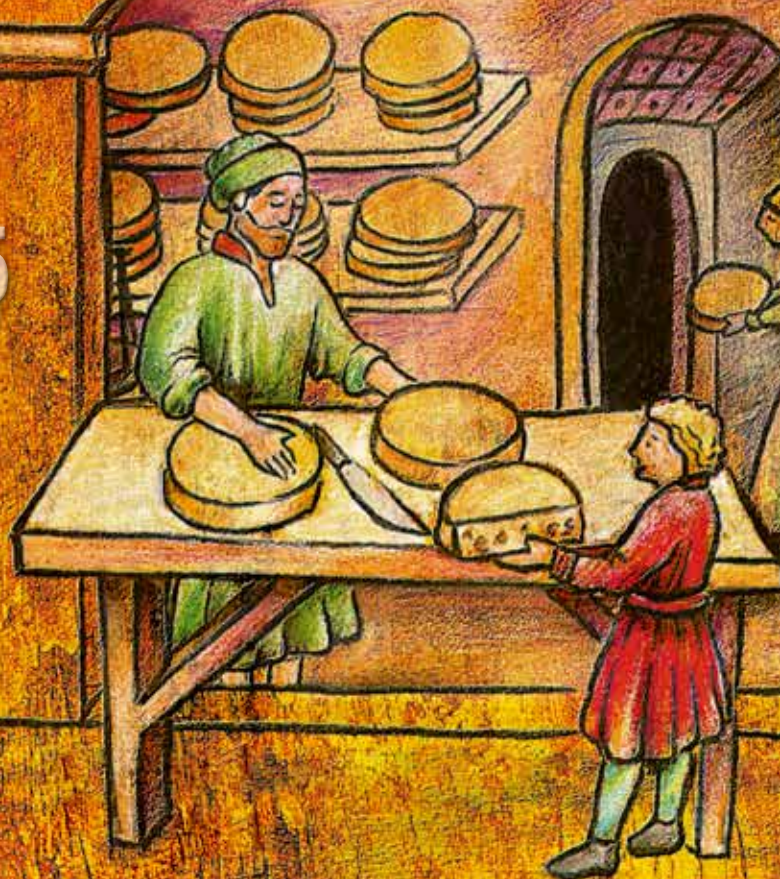


CASEUS DOMUS

2025

2026



**IHR HANDBUCH FÜR DEN
ERFOLGREICHEN
KÄSEVERKAUF**

**Im erweiterten ECC finden
Sie (ab Sommer 2025)**

- europäisches Käsedorf
- Dorfplatz
- Schulungsraum am Dorfplatz
- Abtei
- Blaue Galerie
- Bergplatz
- Schweizer Käsewelt
- Schulungsraum am Bergplatz
- Skulpturenpark

Lieber Käsefreund,
Sie haben die 14. Auflage des CASEUS-DOMUS Kataloges der sich seit
der 13. Auflage zum „Handbuch“ weiterentwickelt hat in der Hand.

Er verbindet als (bewährtes) mit neu (Weiterentwicklung).

Es gilt weiterhin: „Die Käsetheke lebt!“ auch wenn es durch ausscheiden
unrentabler Theken zu einer weiteren Konzentration kommt.

Die Käsetheke ist und bleibt mit guter Beratung ein Wettbewerbsvorteil gegenüber dem Discount.

Auch im Theorie-Teil haben wir noch Veränderungen vornehmen können:

Die Milchsorten sind kompakt und ausführlich beschrieben. Über den Edelschimmel berichten wir
in verschiedenen Facetten und schließlich ist die Erweiterung des European Cheese Center – das
Schulungcenter – ein wichtiges Thema. Und natürlich in der Praxis eine Aktualisierung
mit vielen neuen Käsesorten.

Viel Vergnügen mit diesem Handbuch wünscht Ihnen das ganze Team von

Ruwisch & Zuck
DIE KÄSESPEZIALISTEN

21 Länder

*schickten ihre Käse
ins Rennen*

Schweden

Bulgarien

Tschechien

USA

Spanien

Portugal

Griechenland

Zypern

Italien

Frankreich

Schweiz

Liechtenstein

Österreich

Irland

Großbritannien

Belgien

Niederlande

Deutschland

Dänemark

Finnland

Norwegen

Die Geschichte



Das Tier



Die Milch



Der Käse



Die Käsetheke



Das Wissen



„Theorie“

Seite

Einleitung	2
Inhaltsverzeichnis	3
Die Geschichte des Käses	4
26 Jahre Caseus Domus-Katalog	5
Tradition	6–7

Artenschutz durch Käse	8–9
Tierwohl / Kuhwohl	10
Nachhaltigkeit	11
BIO	12–13
vegetarisch / vegan	14–15

Die Milchsorten	16–19
Ohne Milch gäbe es keinen Käse	20–21
Heumilch	22
Wie wird aus Milch der Käse?	23
Daten zum Käse	24

Der Käse ist da!	25
------------------	----

Ein Plädoyer für die Theke	26
Deklaration	28–29
Schneidetechnik	30–31
Geschützte Herkunft	32–33
Allergene	34
Geschmack	35
Wissen zum Käse	36
Schneidetechnik	37–39

Drei wesentliche Verbraucherfragen	40
Der Schimmelrasen	41–42
Einladung zum ECC	43–45
Käse und Wein	46–49
Käse und Bier	50
Käse und Tee / Schnaps	51
Käse und sonstige Getränke	52
Käse und Obst / Gemüse	53
Käse und Trüffel	54
Raclette	55
Wer hat das Fondue erfunden?	56
Thekenbelegungsplan	57
Zweitplatzierung	58–59
Senfsaucen	60–61
Artikel für Zweitplatzierung	62–64
Unsere Käsegruppen	65
Von der Theorie zur Praxis	65

„Praxis“ – die Artikel

Seite

	USA	66
	Spanien	68
	Portugal	74
	Griechenland /	
	Zypern	75
	Italien	76
	Frankreich	94
	Schweizer Käsewelten	119
	Schweiz (sonstiges)	132
	Liechtenstein	139
	Österreich	140
	Irland	149
	Großbritannien	150
	Belgien	152
	Niederlande	153
	Deutschland	162
		
		
	Skandinavien	177
	Dänemark	178
	Island /	
	Bulgarien /	
	Tschechien /	
	Slowakei /	
	Litauen /	
	Kroatien	180
	Register	181

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 hat. 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 Opfertier 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 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 räucherten sie und hatten eine eigene Art des Haltbarmachens: Junge Käselaibe (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.

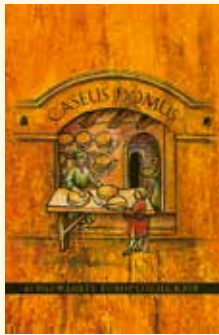
Für die Bauern war Käse schon immer ein Hauptnahrungsmittel, denn er eignete sich sehr gut, um Reserven anzulegen und diente als Zahlungsmittel oder wurde gegen andere Nahrungsmittel eingetauscht.

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.

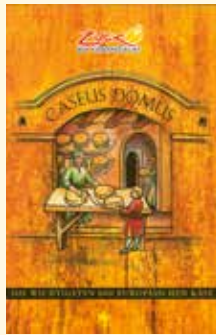
Käse erfreut sich immer größerer Beliebtheit und trägt zu einer gesunden Ernährung bei.

26 Jahre Caseus Domus-Katalog, eine Erfolgsgeschichte



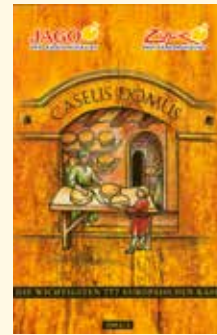
1999/2000

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



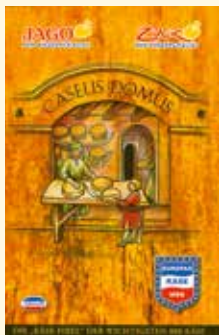
2001/2002

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



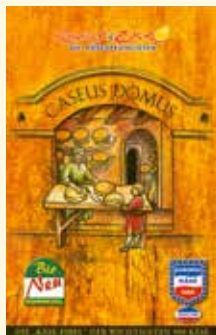
2002/2003

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



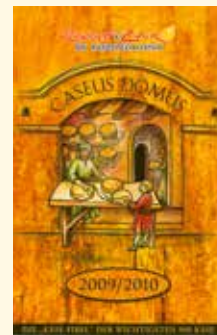
2004/2005

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



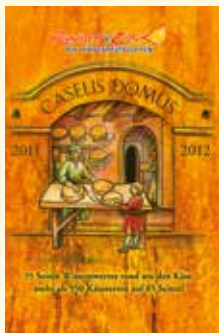
2007/2008

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.



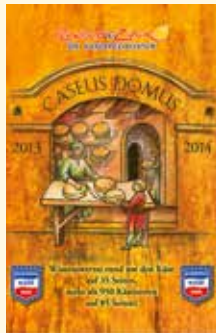
2009/2010

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



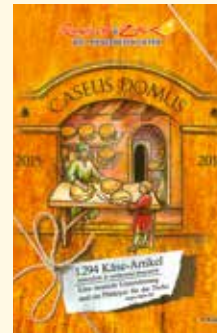
2011/2012

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



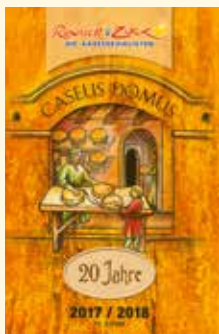
2013/2014

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



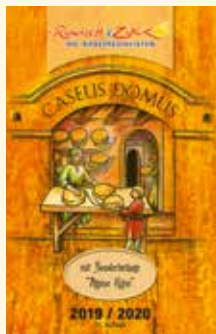
2015/2016

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



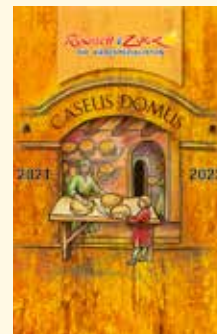
2017/2018

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



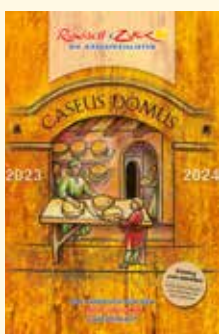
2019/2020

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.



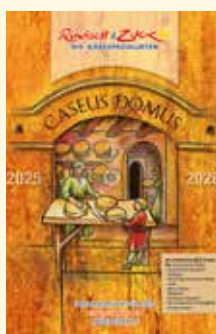
2021/2022

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.



2025/2026

Erstmals zeigen wir im Theorie-Teil Kompakt Artikel die im Trend liegen; nämlich aus Büffelmilch und mit Trüffel. Die kommende Erweiterung des ECC ist Thema sowie eine Abhandlung über Edelschimmel.

Einige Beispiele alter Tradition

Wanderschäferei 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 Wanderschäferei.

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 so genannten 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 Alpen (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 Rückgrat 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

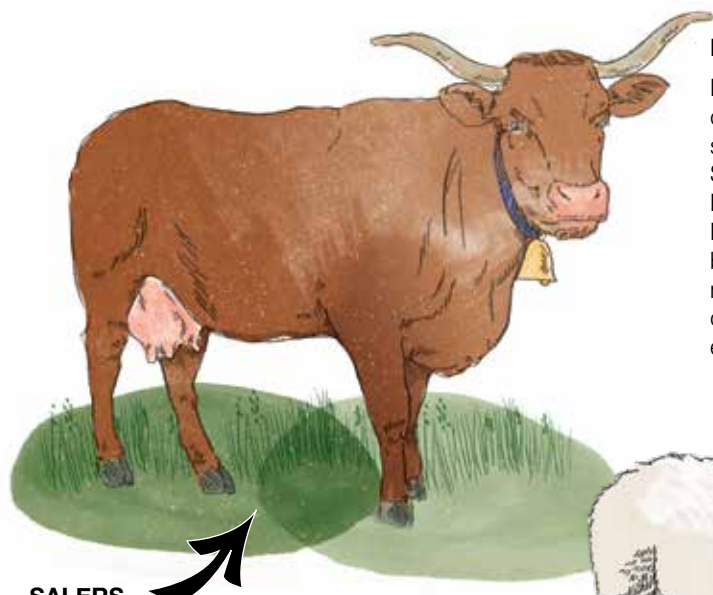
Schmuggler Routen Hochjoch (2.857m) und Niederjoch (3.019m), auf die Almen im Ötztal. Der Marsch dauert zwei Tage und es werden ca. 44 km zurückgelegt. Auf Grund der klimatischen Bedingungen und wegen des oft noch reichlich vorhandenen Schnees, ist der Aufstieg riskant und schwierig für Mensch und Tier. 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 wahrem 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

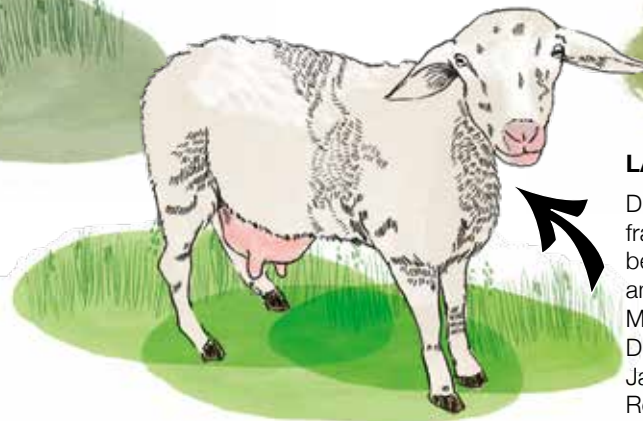
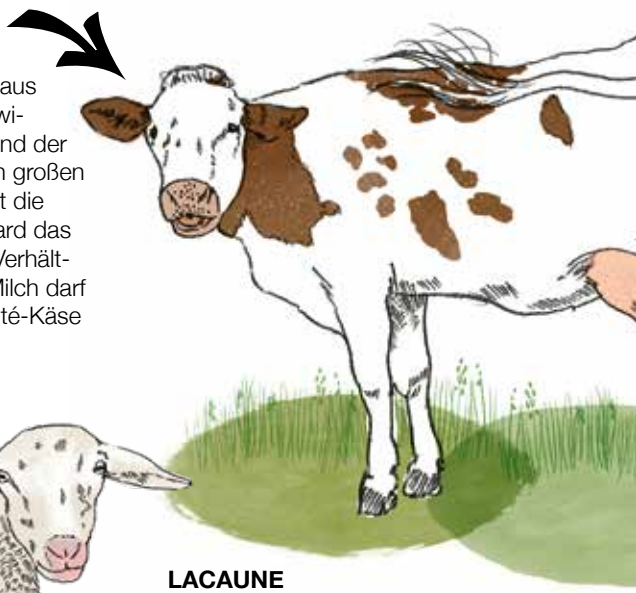


SALERS

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 Milchviehrassen hat die Milch der Montbéliard das beste Eiweiß-Fett-Verhältnis. Nur aus ihrer Milch darf der berühmte Comté-Käse erzeugt werden.



LACAUNE

Die Schafrasse ist nach der südfranzösischen Gemeinde Lacaune benannt, die im Département 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 Géraud Delorme liegt im Département 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

Géraud 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 Département 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 sowie so 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

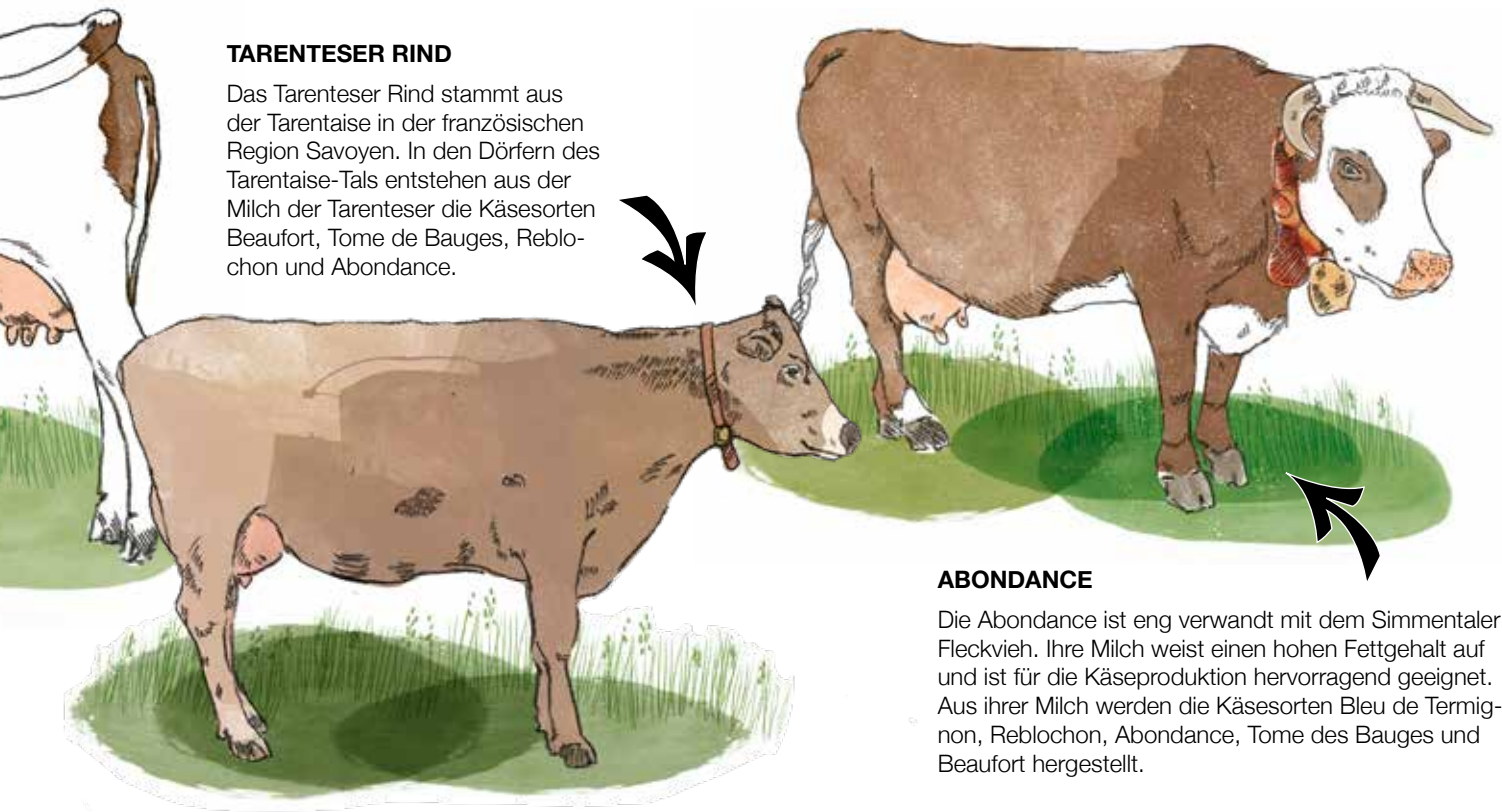
der Tatsache, dass der Salers-Käse inzwischen wieder einen höheren Preis erzielt als der ebenfalls aus der Region stammende Cantal – ein Käse, der dem Salers zwar äußerlich gleicht, es mit dessen Cremigkeit und Aromenvielfalt aber nicht aufnehmen kann. „Gäbe es nicht die geschützte Gebietsbezeichnung 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

TARENTERSER 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 Département 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 – Berge, 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 Rot-schmierkäse, 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)!



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



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



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



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

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 10 und 11 dieses Handbuches aufgebaut. Um die Käsetheke mit Leben zu füllen, braucht es Fachwissen und Leidenschaft für Käse. Das CASEUS DOMUS-Handbuch ist Ihr Nachschlagewerk, um Sie 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 149, die Lösungswege beschreibt. Irland, die grüne Insel, verfolgt den „Grass Fed Standard“ mit Hauptziel, die Tiere möglichst viele Tage auf der Weide zu halten und die Ernährung durch grasbasiertes Futter zu optimieren.

Das Tierwohl

Bitte schauen Sie sich die Seite 10 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 Selbstbedienungsgregal. 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
- Wollfett/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)



Bundesanzeiger

Herausgegeben vom
Bundesministerium der Justiz
www.bundesanzeiger.de

Bekanntmachung

Veröffentlicht am Mittwoch, 9. Oktober 2024
BAnz AT 09.10.2024 B2
Seite 1 von 7

Bekanntmachung der Neufassung der Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Vom 10. September 2024

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat in ihrer 49. Plenarsitzung am 20. Juni 2024 die Neufassung folgender Leitsätze beschlossen:

– Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Die Neufassung der Leitsätze wird hiermit nach § 15 Absatz 3 Satz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. September 2021 (BGBl. I S. 4253; 2022 I S. 28), das zuletzt durch Artikel 11 des Gesetzes vom 6. Mai 2024 (BGBl. 2024 I Nr. 149) geändert worden ist, im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz veröffentlicht (Anlage).

Sonstiges

Die Bekanntmachung besteht aus 7 eng beschriebenen Seiten. Wir ersparen Ihnen und uns diesen bürokratischen Umfang. Wir sind sicher, dass diese beiden Seiten Ihnen genug Argumente liefern.



Ohne Milch gäbe es keinen Käse

Von den 11 Säugetieren zunächst diejenigen, die für Käse nicht von Bedeutung sind.



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 zugleich. 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“. **In Arabien wird schon Feta aus Kamelmilch (obwohl 8x teurer als Kuhmilch) produziert**



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 4 „Weiterentwicklung des Käses“.

Büffelmilch



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.

Käse aus Büffelmilch liegt im Trend. Deshalb hier eine Kompakt-Überschrift. Sie finden die Artikel dann auch noch einmal unter den jeweiligen Ländern.

Mozzarella aus Büffelmilch ist schon lange bekannt:

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 Art.-Nr. 62-0875
aromatisch

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 Art.-Nr.: 0869
aromatisch

BIO Mozzarella di Bufala DOP
Kampanien (125 g 52 %)
Büffelmozzarella in Salzlake, in Bio-Qualität. Passt zu Tomaten und Basilikum auf Pizza und Ofengerichten.
Büffelmilch Art.-Nr.: 1523
mild

Schnittkäse

Büffelkäse Nordlander
Drenthe (4,3 kg 48 %)
Im Norden der Niederlande wird dieser einzigartige Käse von Hand gefertigt. Die Büffelmilch gibt ihm sein besonderes Aroma. 2 Monate gereift.
Büffelmilch Art.-Nr. 11-3396
aromatisch

Verde di Bufala
Lombardien (3,0 kg 55 %)
Mindestens 6 Wochen gereifter Schnittkäse aus Büffelmilch mit Blauschimmel. Pikanter Geschmack, geschmeidige Konsistenz.
Büffelmilch Art.-Nr. 14-0837
pikant

Büffelkäse
Ostholand (3,0 kg 50 %)
Mindestens 6 Wochen gereifter holländischer Schnittkäse. Milder, sahniger Geschmack. Geschmeidiger Teig.
Büffelmilch -L Art.-Nr.: 26-3542
mild

Weichkäse 150-180 g

Camembert di Bufala
Lombardien (150 g 60 %)
Traditionell hergestellter Camembert aus Büffelmilch. Cremiger Teig. Handwerkliche Käsekunst auf höchstem Niveau. 15 Tage gereift.
Büffelmilch Art.-Nr. 1395
aromatisch

Cbt. di Bufala mit Trüffel
Lombardien (150 g 60 %)
Traditionell hergestellter Camembert aus Büffelmilch mit edlem Trüffel verfeinert. Mindestens 10 Tage gereift.
Büffelmilch Art.-Nr. 1393
aromatisch

Camembert di Bufala
Lombardien (180 g 67 %)
Mindestens 2 Wochen gereifter Weichkäse aus 100% Büffelmilch und dünner Weißschimmelrinde. Mild-süßlicher Geschmack. Cremig.
Büffelmilch Art.-Nr. 0778
mild

Weichkäse 250-280 g

Camembert di Bufala
Lombardien (250 g 60 %)
Traditionell hergestellter Camembert aus Büffelmilch. Cremiger Teig. Handwerkliche Käsekunst auf höchstem Niveau. 2 Wo. gereift.
Büffelmilch Art.-Nr. 1377
aromatisch

Camemb. di Bufala Pistazien
Lombardien (280 g 67 %)
Mindestens 2 Wochen gereifter Weichkäse aus Büffelmilch mit Pistazien verfeinert. Cremige Konsistenz, vollmundiger Geschmack.
Büffelmilch Art.-Nr. 41-0828
aromatisch

Camemb. di Bufala Schnittlauch
Lombardien (280 g 67 %)
Mindestens 2 Wochen gereifter Weichkäse aus Büffelmilch mit Schnittlauch verfeinert. Cremiger Teig, aromatischer Geschmack.
Büffelmilch Art.-Nr. 41-0835
aromatisch

Camemb. di Bufala Trüffel
Lombardien (280 g 67 %)
Mindestens 2 Wochen gereifter Weichkäse aus Büffelmilch mit Trüffel verfeinert. Cremige Konsistenz, vollmundiger Geschmack.
Büffelmilch Art.-Nr. 41-0838
aromatisch

Camembert di Bufala
Lombardien (300 g 60 %)
Traditionell hergestellter Camembert aus Büffelmilch. Cremiger Teig. Handwerkliche Käsekunst auf höchstem Niveau. 12 Tage gereift.
Büffelmilch Art.-Nr. 57-1398
aromatisch

BIO Camembert di Bufala
Lombardien (250 g 60 %)
Handwerkliche Käsekunst auf höchstem Niveau. Traditionell hergestellter Camembert aus Bio Büffelmilch. 10 Tage gereift.
Büffelmilch Art.-Nr. 58-1392
aromatisch

Weichkäse 500 g

Camembert di Bufala
Lombardien (500 g 67 %)
Mindestens 2 Wochen gereifter Weichkäse aus 100% Büffelmilch und dünner Weißschimmelrinde. Mild-süßlicher Geschmack. Cremig.
Büffelmilch Art.-Nr. 0779
mild

Camembert di Bufala
Lombardien (500 g 67 %)
Mindestens 2 Wochen gereifter Weichkäse aus 100% Büffelmilch und dünner Weißschimmelrinde. Mild-süßlicher Geschmack. Cremig.
Büffelmilch Art.-Nr. 0776
mild

Bergamino Di Bufala
Lombardien (2,0 kg 60 %)
Büffelmilch mit Weißschimmel und einem cremigen Teig. Quadratische Form typisch für die Täler des ital. Bergamino. 2 Wochen gereift.
Büffelmilch Art.-Nr. 57-1376
aromatisch

Bufalotto
Lombardien (2,0 kg 55 %)
Traditionell hergestellter Weichkäse aus Büffelmilch. Gewaschene Rinde mit leicht grau-grünem Schimmel. 2 Monate gereift.
Büffelmilch Art.-Nr. 57-0882
pikant

Briquerousse de Bufflone
Lombardien (1,0 kg 67 %)
Der Briquerousse wird in Bergamo aus bester Büffelmilch handwerklich hergestellt. Seine Rinde wird samt mit Salzwasser gewaschen. 15 Tage ger.
Büffelmilch Art.-Nr. 57-2419
aromatisch

Butter

Büffelbutter
Kampanien (125 g 82 %)
Butter aus frischer Büffelmilchsahe. Blassgelbe Farbe, cremig-luftige Konsistenz, angenehmes mild-säuerliches Aroma.
Büffelmilch Art.-Nr. 1608
aromatisch

Ohne Milch gäbe es keinen Käse

Die Schafmilch



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“**

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 geduldigen 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 Schafrassen 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 genügend 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.

Die Ziegenmilch



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 Ziegenweiskäse 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“.

Ohne Milch gäbe es keinen Käse

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 Geisensäse 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 käsedeckend 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 Ziegenkäses 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“?

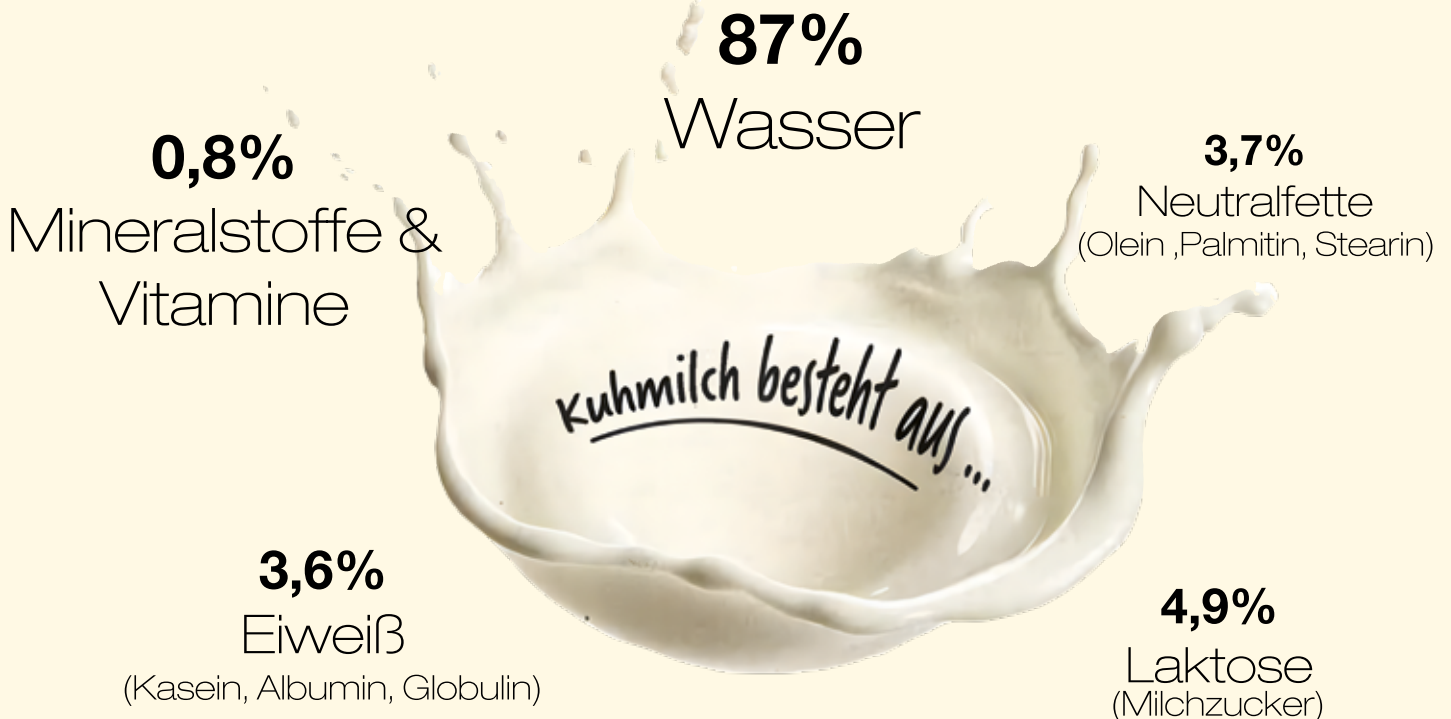
Crottin bedeutet auf französisch „Pferdeapfel“ und beschreibt damit nur die Form des Käses.

Ohne Milch gäbe es keinen Käse



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.
	Hoherhitzt: 85-127°C für 4 Sek.
	Ultrahocherhitzt: 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



Warum ist Milch weiß?

Obwohl Kühe grünes Gras fressen, ist die Milch weiß. Das liegt daran, dass sie nicht innerhalb des Verdauungsprozesses entsteht, sondern separat durch die Milchdrüsen im Euter produziert wird. Die verschiedenen Bestandteile der Milch lenken die Lichtstrahlen ab, die auf ihre Oberfläche fallen; das Licht schwingt hin und her. Dadurch mischen sich die im Licht enthaltenen Spektralfarben. Diese Mischung sehen wir als weiße Farbe. Vor allem Eiweiß und Fett lassen die Flüssigkeit weiß erscheinen. Wenn Kühe sehr viel Gras fressen, kann die Milch auch etwas gelblich aussehen. Weil Gras den Farbstoff Betacarotin enthält, wirkt die Milch dann etwas gefärbt. Kühe, die im Stall gehalten werden und nicht so viel frischen Gras fressen, geben blasser aussehende Milch. Manchmal werden Butter und Käse extra mit Betacarotin gefärbt, um sie gelblicher aussehen zu lassen.

Ohne Milch gäbe es keinen Käse

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 hundert 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 Erwachsenwerdens. 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 Gasen 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 sind:

Hanfdrink	Nussdrink
ErbSENDrink	Cashewdrink
Lupinendrink	Dinkeldrink

Bemerkungen zur Heumilch

Die ARGE Heumilch Österreich beschreibt sehr gut:



**Erst Gräser, Kräuter
und Heu sorgen für
beste Käsequalität**



- ✿ Artgemäße Fütterung im Jahresverlauf: Heumilchkühe bekommen frische Gräser und Kräuter im Sommer sowie Heu im Winter.
- ✿ Vergorene Futtermittel sind strengstens verboten.
- ✿ Zum Wohl der Tiere ist eine dauernde Anbindehaltung verboten. Für ausreichend Bewegung sorgen Laufställe, Auslauf oder Weide.
- ✿ Die traditionelle Wirtschaftsweise der Heumilchbauern schützt die Umwelt und fördert die Artenvielfalt.
- ✿ Heumilch ist aufgrund ihrer hohen Qualität für die Herstellung von Käsespezialitäten besonders gut geeignet.
- ✿ Heumilch ist kontrolliert gentechnikfrei und wird von unabhängigen Kontrollstellen zertifiziert.
- ✿ Heumilch ist Weltkulturerbe: Die Heuwirtschaft wurde von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) als „landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung“ anerkannt.
- ✿ Die Heuwirtschaft wurde von der Europäischen Union mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – ausgezeichnet.



Mehr Informationen auf www.heumilch.com

Heumilch: So macht man Milch.

Wie wird aus Milch Käse?

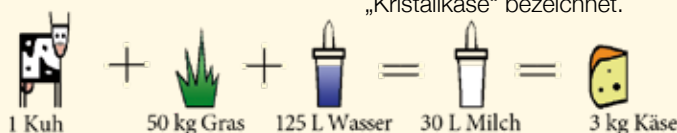
Produktionsschritte	Hartkäse	Schnittkäse	hf. Schnittkäse	Weichkäse	Friskäse
1. Pasteurisieren (siehe Kuhmilch Seite 18) kurzfristiges Erhitzen der MILCH , um Bakterien zu reduzieren.	Das Pasteurisieren oder Thermisieren kann entfallen, dann wird der Käse mit „Rohmilch“ hergestellt, die mehr geschmackliche 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. Schimmelkulturen hinzufügen (<i>fördert Reifung und Aroma-Geschmacksbildung</i>).	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) (<i>Größe des Bruchs</i>).	sehr fein sehr kleine Körner (Weizen)	fein kleine Körner (Erbsen)	grob größere Körner (Haselnuss)	gröber 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 (<i>dient der Rindenbildung und Haltbarmachung</i>).	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 Wassergehalt ca. Trockenmasse ca.	3-30 Monate 12 - 15 °C 35 - 40 % 65 - 60 %	1-6 Monate 10 - 12 °C 41 - 51 % 59 - 49 %	2-4 Wochen 10 - 12 °C 50 - 56 % 50 - 44 %	einige Tage mit gewaschener Rinde: 9 - 11 °C mit weißem Schimmel: 8 - 10 °C Edelschimmel: 4 - 8 °C 57 - 65 % 43 - 35 %	nein 82 % 18 %

* 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.



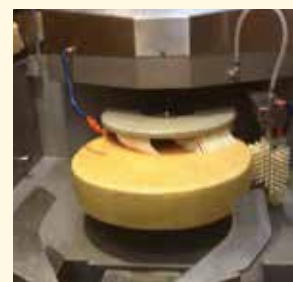
Der Kupferkessel ist eines der wichtigsten Utensilien beim Käse-machen.



Die Käseharfe zerteilt die dickgelegte Milch.



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



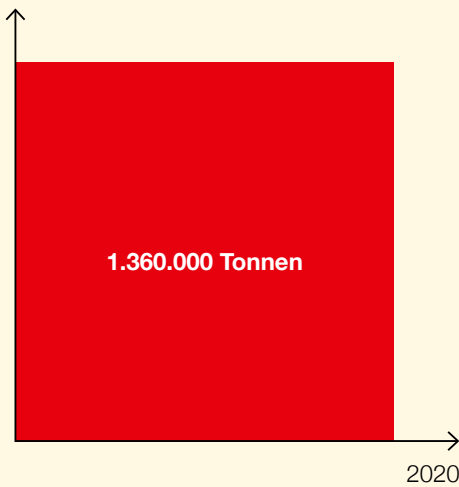
Das so genannte Schmieren ist ein wichtiger Schritt bei der Käseherzeugung.



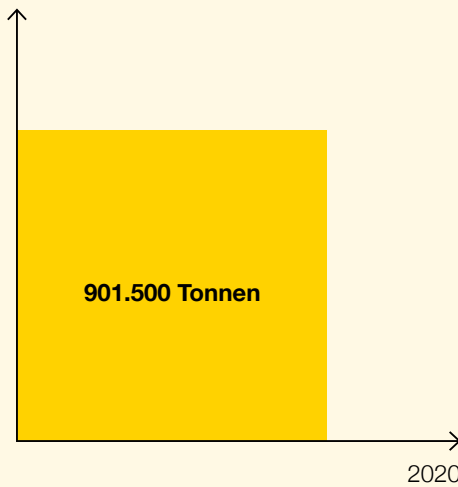
Im Käselauf kann der fertige Käse in Ruhe reifen.

Daten zum Käse

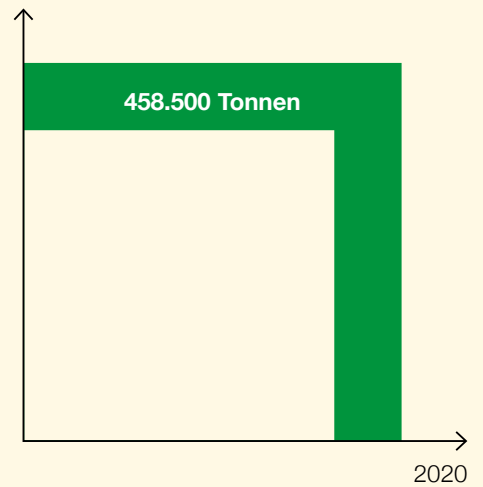
Export von Käse
in Deutschland



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.

Der Käse ist da!



Modern, für Wenderoboter geeignet



Typische Käsehorden



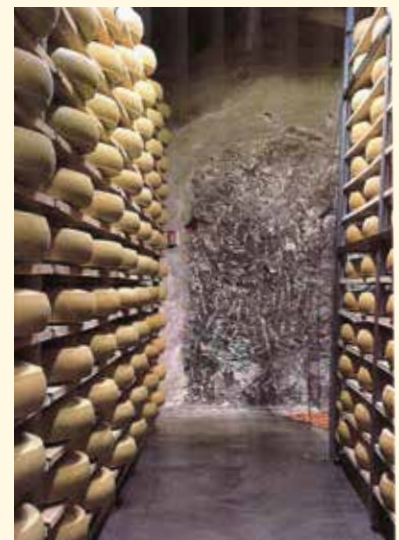
Die Hofkäserin zeigt ihre Liebe zum Käse



Konkave (nach innen) Form,
typisch Abondance



Das Waschen und Schmieren
steht im Mittelpunkt der Reifung



Emmentaler im Naturfelslager



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 2023 rund 23,8 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 Schneidewerkzeuge auf Schärfe und Vollständigkeit.
3. prüft den hygienischen Zustand der Schneidebretter und ihre Beschaffenheit.

Was ist beim Einkauf von Käse an der Theke wichtig?



Quelle: POSpulse, August 2021

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

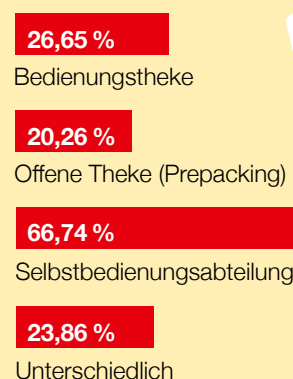
1. ist wirtschaftlich und kundenorientiert gestaltet.
2. richtet sich nach dem Verkaufstyp und Umfeld des Marktes.
3. hat eine ertragsorientierte Auswahl.
4. ist abhängig von der Thekengröße.
5. präsentiert ein hochwertiges Pre-Pack-Sortiment als Ergänzung zum Thekensortiment.
6. richtet sich nach einer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

Wo wird Käse im Lebensmittel-Einzelhandel gekauft?



Quelle: POSpulse, August 2021

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-Packing.
3. erschafft – wenn möglich – ein Frischecenter mit Käsetheke als Mittelpunkt.
4. lagert unproblematische Schnelldreher aus.



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 Lebensmittellabore 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.

Bei Bio-Käse sind noch weniger Zusatzstoffe zugelassen: Erlaubt bei Demeter 21 Zusatzstoffe, Naturland 22 Zusatzstoffe und Bioland 23 Zusatzstoffe.

Zugelassene Zusatzstoffe in Käse

E 170	Calciumcarbonat
E 200	Sorbinsäure und Sorbate
E 234	Nisin
E 235	Natamycin
E 239	Hexamethylentetramin
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 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	Chlorophyll und Chlorophylline
E 141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophyll und Chlorophylline
E 142	Grün S
E 150a	Zuckerulöl
E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerulöl
E 150c	Ammoniak-Zuckerulöl
E 150d	Ammonsulfit-Zuckerulöl
E 151	Brillantschwarz PN
E 153	Pflanzenkohle
E 155	Braun HAT
E 160a	Carotin
E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)
E 160c	Paprika-Extrakt
E 160d	Lycopin
E 160e	Beta-apo-8'-Carotinal
E 161b	Lutein
E 162	Betanin (Betenrot)
E 163	Anthocyan
E 170	Calciumcarbonat
E 172	Eisenoxide und Eisenhydroxide
E 180	Litholrubin BK
E 507	Salzsäure
E 508 – E 511	Diverse Chloride
E 513	Schwefelsäure
E 514 – E 516	Diverse Sulfate
E 524 – E 528	Diverse Hydroxide
E 529	Calciumoxid
E 530	Magnesiumoxid
E 551	Siliciumdioxid
E 552	Calciumsilicat
E 553a	Magnesiumsilicat
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 642	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

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. Milchsäureprodukte 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.

TZ-Service



Theken-Zusatzleistungen

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

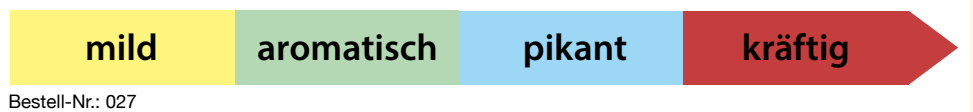
Der Kunde weiß auch nach dem Verzehr, welchen leckeren Käse er vor sich hat, er kann sammeln und damit einen Nachkauf tätigen. Die Mini-Infokarte ist auch stummer Diener auf Käsebuffets. Für das Verkaufspersonal dient die Visitenkarte des Käses zur Selbstschulung.

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)

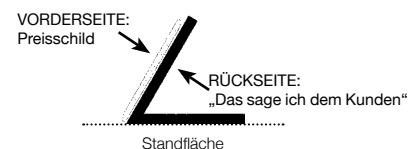


Ständer

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



Ständer „einfach“ (Bestell-Nr.: 011)



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



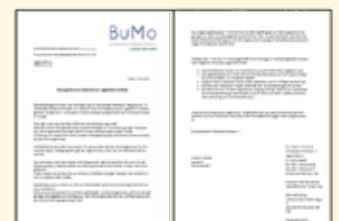
Schneidetisch



Schneidetisch, klein



Präsentationstisch



Zertifikate und Auflagen

Werkzeuge zum Schneiden

Werkzeug	Anwendung
Käseharfe / 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 Albray, 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. Käselaiab 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.



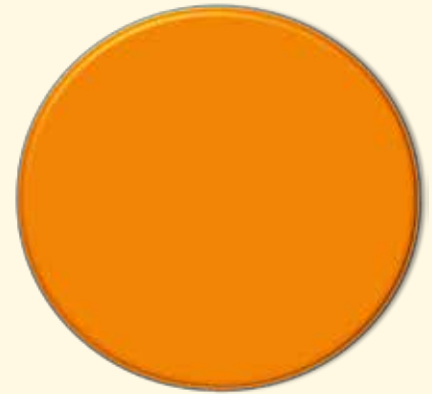
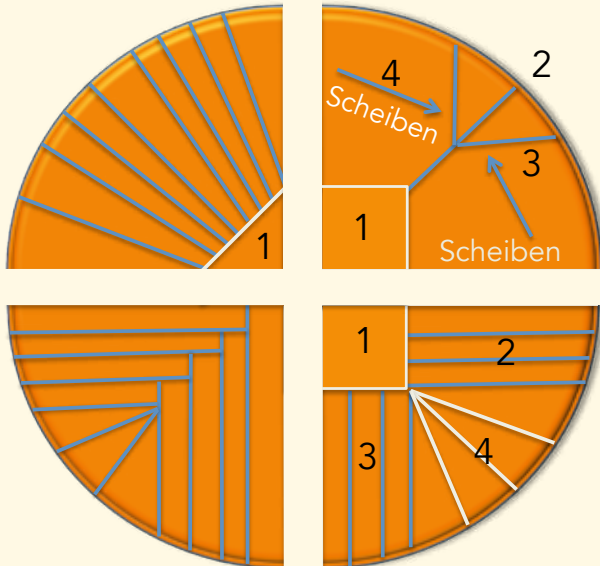
4. Der halbe Laib!



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.

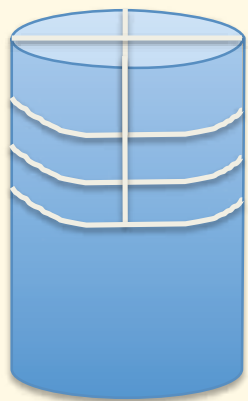
Durch unüberlegte Schneidetechniken können zu viele Abschriften entstehen. Wie ein Käse geschnitten wird, ist immer individuell auf den Käse, die Kundenstruktur- und frequenz, Sortimentsauswahl und Kundenwünsche ... anzuwenden.

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

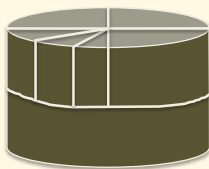
Stücke oder Scheiben (2+3) immer im Seitenwechsel schneiden, bis nur noch ein kleiner Keil (4) übrig bleibt. Dieser wird in Tortenstücke aufgeteilt.

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

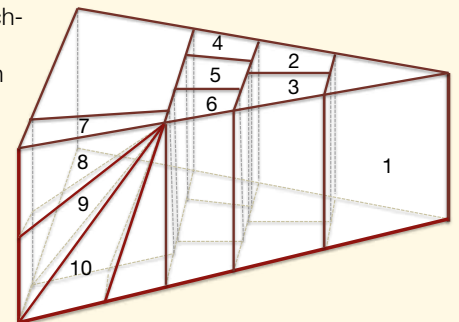


Tilsiter / Grünländer / Butterkäse



Grana Padano / Parmigiano Reggiano

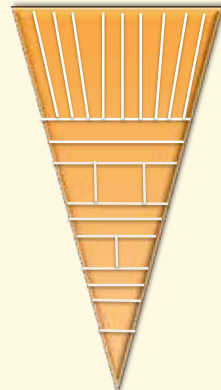
Die Schnittführung ist der Reihe nach nummeriert. Der Vorteil dieser Technik ist die gleichmäßige Aufteilung von Rinde und Teig. Zusätzlich entstehen Keilstücke, die sich hervorragend zum Reiben eignen.



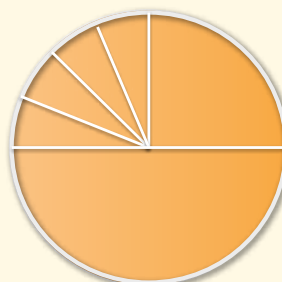
Ziegenrolle / Kräuterrolle



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.

Außerdem kann bei Taleggio ein Korrekturschnitt angewendet werden, die geschnittenen Stücke werden dadurch nicht so schwer. →

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 Herstellungsverfahren 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	AGN	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.

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.

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.
Svecia g.g.A.
Vrigstad Hemost g.g.A.
Wrångebäckost 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 – salašnícky g.t.S.
Ovčí salašnícky 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.
Redykołka 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.



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 Stilton ist Stilton).

Nachfolgend der Stand per Dezember 2024, weil bekanntlich immer noch weitere Anmeldungen geprüft werden:



Spanien

Afuega'l Pitu g.U.
Arzúa-Ulloa g.U.
Cabrales g.U.
Cebreiro g.U.
Gamonedu g.U.
Idiazabal g.U.
Mahón-Menorca g.U.
Picón Bejes-Tresviso g.U.
Queso Camerano g.U.
Queso Casín 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 Ibores 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.
Kashkavalí 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.
Xygaló 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.
Quartirolo 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.
Stilfser 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.
Chaurice 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.
Pouligny-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'Étivaz 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

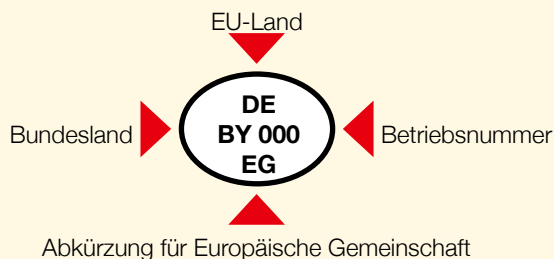
Allgäuer Bergkäse g.U.
Allgäuer Emmentaler g.U.
Allgäuer Sennalpkäse g.U.
Altenburger Ziegenkäse g.U.
Hessischer Handkäs(e) g.g.A.
Holsteiner Tilsiter g.g.A.
Nieheimer Käse g.g.A.
Odenwälder Frühstückskäse g.U.
Obazda g.g.A.
(Allgäuer) Weißacker g.U.

Sonstiges

Übersicht über die Allergene lt. LMIV

Milchprodukte 	Erdnüsse 	Nüsse/Schalenfrüchte 	Sellerie 	Lupinen (Wolfsbohne) 	Sojabohnen 	Gluten (Getreide) 	Sesamsamen 
Fisch 	Krebs-/Krustentiere 	Weichtiere (Muscheln, ...) 	Eier 	Senf 	Derzeit führen wir Produkte, die mindestens eins der unten genannten Allergene enthalten. Da alle Produkte verpackt sind, müssen keine zusätzlichen Vorgaben beachtet werden. Bei Bruch ist auch eine Kontamination mit Allergenen zu beachten. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (Konservierungsmittel)		

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.

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. Umamigeschmack 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 Fettgeschmackssensor 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. **Siehe auch Seiten 41 und 42.**

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

Käse im Wandel der Zeit

Angefangen als praktischer Zweck die Milch haltbar zu machen. Der Transport ging am einfachsten in fester Form. Es war ein wertvolles Lebensmittel in schlechten Zeiten bei schlechten Ernten und harten Wintermonaten. In Ägypten, Griechenland und Rom war Käse ein Symbol für Wohlstand und Kultur. Im Mittelalter erlebte die Käseproduktion einen Aufschwung, besonders in Klöstern, wo die Käseherstellung verfeinert wurde. Er war ein wichtiges Handelsgut geworden. Mit den Entdeckungsfahrten kam der Käse auch in die Neue Welt, neue Käsesorten und geschmackliche Vielfalt entstanden.

Dank moderner Technologien konnte Käse in großen Mengen und in vielen Geschmacksrichtungen produziert werden und Dank der Eisenbahn auch schnell verteilt werden. Trotzdem bleibt die Bedeutung von Tradition und Handwerkskunst erhalten, viele Hersteller halten daran fest und stellen so einzigartige Käsesorten her.

Die Geschichte des Käses ist eine fantastische Reise durch die Zeit. Durch menschliche Kreativität konnte die Käseherstellung weiter entwickelt und verfeinert werden. Aus ca. 500 Traditionssorten sind etwa 5000 Käsespezialitäten geworden. Von seinen bescheidenen Anfängen bis heute bleibt Käse ein wohl geschätztes Lebensmittel.

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 kräftlich 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-Käse-ereien 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** Unbe-

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

Blauschimmel Besondere dunkelgrüne bis dunkelblaue Schimmelpilzkulturen, 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 Käseemilch 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.

Chambrieren Franz(chambre) gleich Zimmer, etwas auf Zimmertemperatur bringen, wichtig beim Käsegenuss.

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 Bruchschnitzeln 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 Stoffwechselvorgänge, 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 (Biokatalysatoren), 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 Käseerzeugung 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.

Frutarien Sie wollen nicht das Pflanzen ihrer Wege leiden. Essen nur das was die Natur freiwillig ab gibt. Fallobst, Nüsse, Beeren und Samen. Keine Knollen, Blätter und Wurzeln.

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).

Histamin Ableitung aus dem altgriechischen Wort histos (Gewebe). Es ist ein Geweshormon und Neurotransmitter, abgebaut wird es durch Diaminoxidase im Körper.

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

Was bedeutet ...?

Käsebohrer mit dem dreht der Käser den Pfropfen aus dem Laib um die Reifung zu kontrollieren.

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 virtuellen Umgang.

Käserinde Rinde schützt Käse vor Austrocknung, Aromaverlust, unerwünschte Schimmelbildung und Beschädigung, entsteht bei der Herstellung und Reifung und ist essbar. Rindenbildung wird gefördert 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 mit klaren Regeln.

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

Milchzuckergehalt 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. Äußerst 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 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 Milchprotein 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.

Nutri Score System zur Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln. Sonderregelung beim Käse. Käse ist eine wichtige Kalziumquelle, zum Erhalt der Knochen und Zähne. Allerdings hat Käse einen hohen Fettgehalt und würde so in den roten Bereich fallen. Deshalb wird hier der Eiweißgehalt immer mit eingerechnet, sodass er nicht im E-Bereich liegt.

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.

Proteine Sind wichtig für den Aufbau und Erhalt der Muskeln. Käse enthält sehr gut verfügbares Eiweiß und ist ein tolles Lebensmittel für alle Sporttreibenden.

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 Aus-

trocknen (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 Kä-

Was bedeutet ...?

se 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.

Tomme Als „Tomme“ oder „Tomes“ bezeichnet man kleine bis mittelgroße Käse in runder Form.

Hinter „Tomme“ erscheint in der Regel als Zusatz der Herkunfts-ort. Diese kleinen Käse werden häufig auf Bauernhöfen hergestellt. Vergleichbar mit dem italienischen Begriff „Robiola“.

Tradition Beschreibt etwas was von Generation zu Generation weiter gegeben wird. Bei der Käseherstellung in dem Fall alte Verfahren und Rezepte.

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.

Vegetarier Essen nichts von getöteten Tieren, Ja Milchprodukte, Eier und Honig.

Veganer keine tierischen Produkte nur pflanzlich keine Milch, Eier und Honig. Sie kaufen auch keine tierischen Produkte wie zum Beispiel: Wollpullis, Lederprodukte oder Daunebetten oder Jacken

Vitamine Wichtige Regel- und Substanzen für den Organismus, die im Käse reichhaltig

vertreten sind. Z. B. Vitamin A, B2, B812 und B5.

Wachs Rindenartiger Schutz um feste und halbfeste 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 Bergmähder 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.

Ein Besuch im ECC (Seite 43-45) vermittelt Ihnen noch mehr Wissen!



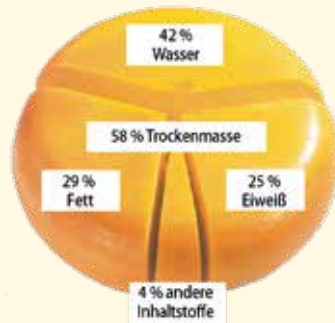
Die 3 wesentlichen Verbraucherfragen

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 aromatisch, intensiv aromatisch, voll aromatisch, 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-Packing-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.

Der Schimmelrasen

Der Edelschimmel auf dem Käse vor und nach der Verpackung



Leider bekommt der Verbraucher die Käse in den Reifekellern - wenn sie unverpackt sind - nicht zu sehen: Bei der Reifung bildet sich der flauschige Reifeschimmel und gibt dem Käse ein interessantes Aussehen. Finden Sie das nicht auch? Leider wird dieser Flausch bei der Verpackung „plattgedrückt“, wie zu sehen ist.

Ist das edel oder muss das weg?

Schimmelpilze finden sich überall – auch in unserer Nahrung. Im Käse kann das köstlich sein. Doch was unterscheidet guten von schlechtem Schimmel?

Die Oma, so erzählen es sich viele von früher, kratzte den Schimmel von der Marmelade, schnitt das schimmelige Ende vom Brot ab, und gerettet war das Morgenmahl. Heute gibt es Essen im Überfluss, und schimmelige Lebensmittel landen meist im Müll. Außer natürlich, der Schimmel ist gewollt. Camembert und Roquefort, Sojasoße und Miso ihr besonderes Aroma erhalten diese Lebensmittel durch Schimmelpilze.

Was also unterscheidet diesen guten, edlen vom bösen Schimmel? Das sei „fast schon eine philosophische Frage“, meint der Mikrobiologe Vito Valiante. Er erforscht am Leibniz-Institut für Naturstoff-Forschung und Infektionsbiologie in Jena, wie von Pilzen gebildete Stoffe als Therapeutika eingesetzt werden können.

Der Wissenschaftler meint: „Jeder Pilz, jeder Schimmel kann gut und schlecht sein.“ Man unterteile die Pilze meinst in drei Kategorien: Pilze, die man essen kann, Hefepilze und Schimmelpilze.

Der Begriff Schimmelpilz aber beschreibt keine spezifische Pilzgattung. Es ist lediglich eine umgangssprachliche Bezeichnung für all jene Pilze, die schnell wachsen und sich als flaumig-staubiges Fadengeflecht - Myzel genannt auf der Oberfläche zeigen. Wie aber kommt der Schimmel in unsere Nahrungsmittel? „Er ist schon da“, sagt Valiante. Pilzsporen fänden sich überall in der Umwelt - in der Natur, auf unserer Haut, in der Luft. In diesem Moment atmen Sie Hunderte ein. Besonders gut gedeihen Pilze in feucht-warmer Umgebung. „Gehen Sie mal in den Wald, wenn nach Regentagen die Sonne scheint. Die Pilze sprießen überall.“

Gleiches lässt sich beobachten, wenn man Joghurt in die Sonne stellt. Oder das in Plastik verpackte Brot im Küchenschrank lagert. Ein klassischer Pilz in Lebensmitteln etwa ist der *Aspergillus fumigatus* ist so verbreitet und bedrohlich, dass die Weltgesundheitsorganisation ihn vergangenes Jahr in die Gruppe der pathogenen Pilze mit

höchster, kritischer Priorität“ aufgenommen hat. Pathogene Pilze sind für den Menschen gefährlich, da sie schwere Krankheiten hervorrufen können.

Dennoch sagt Valiante: „Für mich gibt es keine schlechten Pilze. Jeder ist ein potentieller Goldschatz.“ In seiner Forschung versucht er, neue Naturstoffe zu isolieren, die man als Therapeutikum nutzen kann. Gut und Böse liegen nahe beieinander: Für verschimmeltes Brot etwa sind häufig Schimmelpilze aus der Gattung *Penicillium* verantwortlich - die auch Ausgangsstoff für lebensrettendes Penicillin sind.

Wie gefährlich ein Schimmelpilz ist, hängt von der Konzentration ab. In ausreichend großer Menge könne alles toxisch sein, sagt der Forscher. Man kann auch an Wasser sterben - wenn man zehn Liter trinkt. „Ein gesunder Mensch kommt mit den in der Umwelt, vorkommenden Sporen aber meist gut zurecht. Kritisch wird es, wenn das Immunsystem geschwächt ist oder die Sporen in großen Kolonien“ auftreten

Ist das edel oder muss das weg?

- wenn das Brot mit grünlichem Rasen übersät ist oder der Joghurt blaue Flecken bekommt.

Aus Forschersicht mag jeder Schimmelpilz ein potentieller Goldschatz sein; für Laien aber gibt es die Unterteilung in Gut und Böse durchaus. Volker Waltmann arbeitet mit den Guten: den Edelschimmeln. Bei ihm ist farbig-samtiger Flaum ausdrücklich erwünscht. Waltmann ist Käsefachmann aus dem fränkischen Erlangen. Seine „Käseecke“ hat knapp 10.000 Kunden in aller Welt und so viel Auswahl, dass die Mitarbeiterin selbst nach eineinhalb Jahren nicht alle Sorten kennt.

Bei Rohmilchkäse, erklärt Waltmann, könne man Schimmel bedenkenlos essen, da er von den zugesetzten Edelschimmelpilzkulturen stammt. Verschimmelte Käse aus pasteurisierter Milch hingegen sollte sofort entsorgt werden. „Die Milch ist tot gekocht. Es handelt sich also um externen Schimmel, und der kann toxisch sein.“

In seltenen Fällen kann auch der Schimmel auf Rohmilchkäse von außen kommen, wenn etwa Fliegen ihre Eier darauflegen. Dieser aber sei meist leicht zu erkennen, sagt Waltmann, da er sich als kleiner Fleck abzeichne. Um den Käse zu Hause vor unerwünschtem Schimmel zu schützen, sollte er stets getrennt verpackt im Kühlschrank gelagert werden.

Dort wächst der Schimmel weiter. Unbedenklich, aber mitunter ziemlich wild. Waltmann erzählt von einer Kundin, die mit ihrem Käse zurück in den Laden kam, um ihn umzutauschen. „Eine Rohmilchpyramide sah aus wie ein Chinchilla“, erinnert er sich lachend. „Ich habe ihr erklärt, dass es harmloser Reifeschimmel ist, dass er wie Trüffel schmeckt.“ Woraufhin die Kundin ihren Käse wieder einpackte und ging. Ob sie ihn gegessen hat? „Wohl eher nicht.“ Selbst die Lebensmittelbehörde ist manchmal skeptisch. „So was ziehen die immer gerne ein“, sagt Waltmann und holt ein grün-flauschiges Exemplar aus der Theke. „Ich sag dann immer: Ihr wisst genau, dass das nicht toxisch ist. Ihr wollt den nur selbst essen.“ Doch bei Edelschimmel geht es nicht nur um den Geschmack.

Der Schimmel fungiert als natürlicher Schutzschild“, sagt Waltmann. Er schützt vor Bakterien und unerwünschten externen Pilzsporen. Zudem bewahrt die flaumige Rinde den Käse vor dem Austrocknen, und, vor allem früher wichtig, sie macht ihn haltbar. Schimmel und Salzbad waren lange Zeit die einzigen Formen der Konservierung.

Der deutsche Liebling „Camembert“ ist gereifter Frischkäse - versetzt mit *Penicillium camemberti* und dadurch lange haltbar. Auch *Penicillium roqueforti* trägt seinen Verwendungszweck bereits im Namen. Der dritte, häufig im Käsehandwerk verwendete Schimmelpilz ist *Penicillium glaucum*. Auch er wird verwendet, um Blauschimmelkäse zu produzieren. Volker Waltmanns Roquefort stammt aus dem kleinen Örtchen Roquefort-sur-Soulzon. Das meiste *Penicillium roqueforti* werde heute künstlich im Labor hergestellt. Monsieur Carles sei einer der Letzten, die nach der ursprünglichen Methode arbeiten - mit echtem, pulverisiertem Roggenbrotschimmel, wofür Brot kurz und heiß gebacken wird, sodass es außen fast verbrannt, innen aber noch saftig ist. Die Brote werden in Grotten gelagert, bis sich auf der Kruste durch die natürlich vorkommenden Pilzkulturen ein Schimmelrasen gebildet hat.

Anschließend wird das Brot fein gemahlen und in die dickgelegte Schafmilch gepudert. Nach fünf Wochen werden die Käselaike mittels Nagelbrett zerlöchert. Erst dann, wenn Luft ins Innere gelangt, beginnt der Schimmel sein feines blaues Netz zu spinnen. Von Heimversuchen mit verschimmeltem Roggenbrot rät Waltmann dringend ab. Bei falscher Handhabung können sich schnell andere, toxische Schimmelpilze bilden. Bei richtiger Anwendung aber entsteht ein würziger Roquefort mit feiner Säure. Viel weniger aggressiv als jener mit laborerzeugtem *Penicillium roqueforti*, schwärmt Waltmann. Nicht nur im Käsehandwerk setzt man auf Edelschimmel, um Lebensmitteln zu mehr Haltbarkeit und Geschmack zu verhelfen. Auch viele Wurstwaren. In der asiatischen Küche wird seit vielen Tausend Jahren mit *Aspergillus*

oryzae gearbeitet besser bekannt als Koji-Pilz. Er gedeiht besonders gut auf Getreide wie Buchweizen, Gerste oder Reis. Auch in anderen Getränken kommen Schimmelpilze zum Einsatz: Pu-Erh- und Fuzhuan-Brick-Tee werden mithilfe von Pilzen fermentiert, der Schimmelpilz *Botrytis cinerea* hilft bei der Produktion von Süßweinen wie Sauternes.

Die Umgebung beeinflusst, ob und wie schnell Schimmelpilze wachsen. Für den eigenen Haushalt heißt das: Lebensmittel sollten kühl und trocken gelagert werden. Kühle Temperaturen verlangsamen das Wachstum von Schimmelsporen. Zudem sollte der Kühlschrank regelmäßig geputzt werden, auf jeden Fall aber, wenn darin etwas Versammeltes lag. Denn: Schimmel ist ansteckend und die Wahrscheinlichkeit groß, dass sich die Sporen bereits verteilt haben. Aus demselben Grund sollten auch Brotkästen einmal wöchentlich mit Essigwasser gereinigt und alte Brotkrumen entfernt werden, da diese mit Sporen „kontaminiert“ sein können.

Ist doch mal was verschimmelt, sollte es unverzüglich entsorgt werden. Und zwar vollständig. „Was Sie sehen, ist nur eine große Kolonie“, sagt Valiante. Kleine Sporen können unsichtbar für das Auge schon das ganze Lebensmittel befallen haben.

Quelle: FAZ Nr. 42 vom 22.10.23





Einladung

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

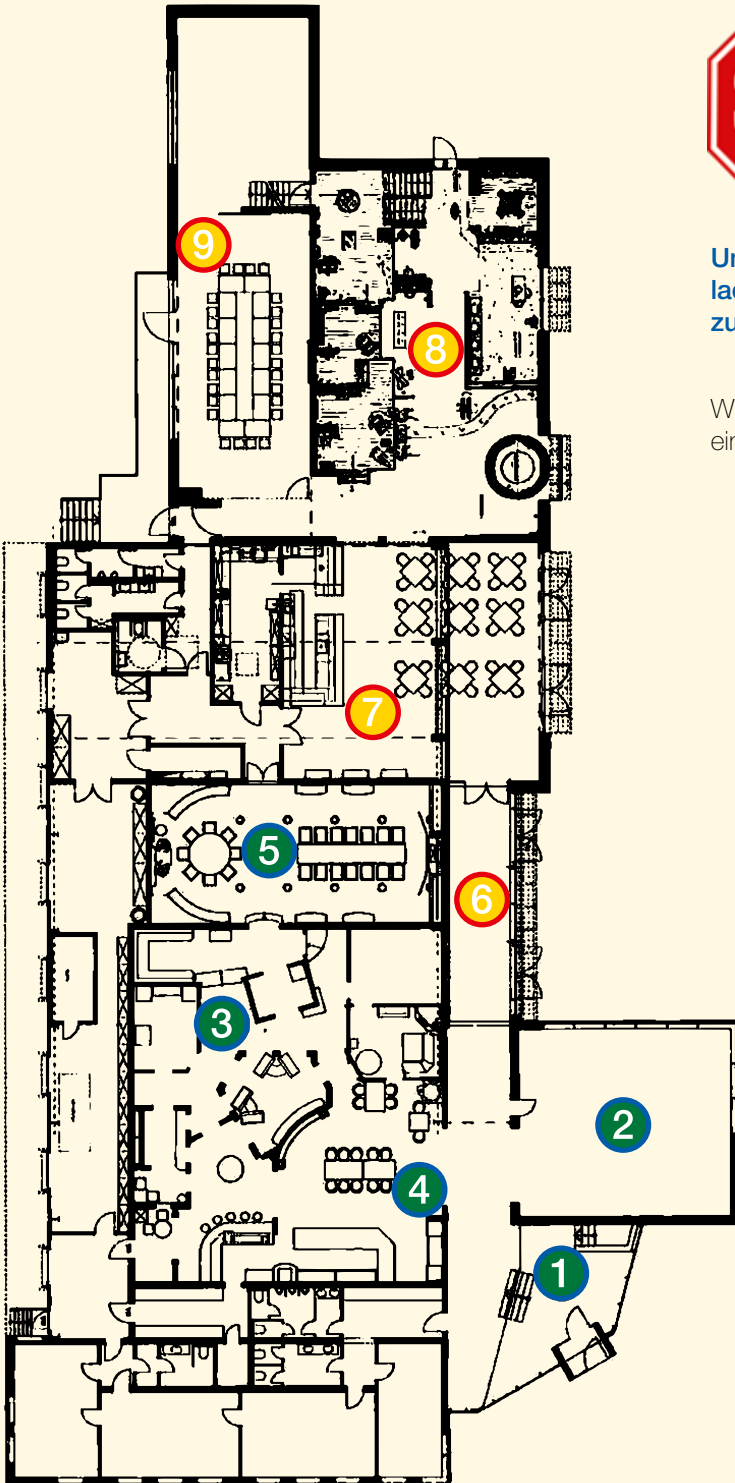
Wir erweitern zu Mitte 2025 das ECC, ein Grund mehr, für einen Besuch.

Bestand:

- 1 Eingang
- 2 Schulungsraum am Dorfplatz
- 3 europäisches Käsedorf
- 4 Dorfplatz
- 5 Die Abtei

Neu:

- 6 Die blaue Galerie
- 7 Bergplatz
- 8 Schweizer Käsewelten
- 9 Schulungsraum am Bergplatz



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.

Ausbildung zur Diplom-Käsesommelière / zum Diplom-Käsesommelier

Als Käsesommelier/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 Käsebeschreiben 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.

Anfangen 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, herzhaftes 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 bestens 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 auf einander 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

3282 Bellavitano Merlot

Spanien

5409 Murcia al Vino DOP

Italien

629 Meraner Weinkäse
4511 Ocelli al Barolo
6581 Choco 21
0839 Blue Affinato

Frankreich

1141 L'Affiné au Champagne rosé
6156 Camembert mit Cidre

Schweiz

186 Bündner Traubenkäse
1072 Bio Moser Chardonnay
1089 Moser Riesling x Sylvaner

Österreich

1795 Weinkäse Ländle
1796 Mostkäse Ländle
3246 Rotweinrebell

Großbritannien

2818 Cheddar mit Portwein

Deutschland

0307 Weinkäse
1409 Bio Weinader

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.

Die wichtigsten 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.



Aufgrund der geografischen 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 Weinbaugebiete 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!

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 Anbaugebiete wie Bor-

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 hervorgingen 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 votre santé!



Die wichtigsten Weinländer Europas

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 Dézaley, 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 Stilis- tik und auch seiner Preise kaum Beachtung. Die Quali- tät ist in den letzten Jahren deut-



lich 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 Wein- messen hoch gehandelt.

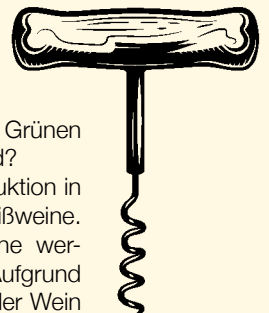


Österreich

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 Weißbier:** 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:

Österreich

- 1798 Braukäse Ländle
4049 König Ludwig Bierkäse

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

Käse und Tee

Welcher Tee zu welchem Käse?

Beim Wein bekommt man den Alkohol gratis dazu! Aber warum nicht mal den alkoholfreien Weg nehmen? Die Kombination Tee zum Käse macht satt und glücklich, ganz ohne Begleiterscheinung und fällt in den Bereich Genuss ganz ohne Prozente und wird immer mehr gefragt.

Die im Tee vorhandenen Gerbstoffe machen den Käsegenuss bekömmlich und die Wärme des Tees intensiviert den Geschmack auf der Zunge, sowie im Nasen- und Rachenraum, wo der Mensch die Aromen wahrnimmt.

Am besten jeder Gast bekommt seine zwei Teetassen. Feinstes und dünnes Chinageschirr. Es gehen aber auch zwei Weingläser, welche nicht zu gross das warme Teearoma an den Verkoster abgeben. Nur 1 cl, denn der Tee verändert zu schnell das Geschmackserlebnis. Lieber man gießt fast heiß nach!

Jede Käsefamilie verdient einen passenden und einen Referenzschluck Tee. Warum als Pendant nicht einen einfachen, schwarzen Tee wählen? So kann der Probierende wunderbar vergleichen. Wir gehen in der Verkostung von zart nach kräftig.

Ziegenfrischkäse ist meist säuerlich und verträgt gut einen frischen grünen Tee. Schnittkäse kann eine Kräuteraffinage haben und lässt sich gut zu Kräutertee kombinieren. Hartkäse z.B. von der Alm harmoniert mit einem kräftigen Pu-Erh-Tee. Weichkäse mit weißem Aussenschimmel und Olong-Tee.



Käse und Schnaps



Im Katalog finden Sie die folgenden Artikel:



USA

3267 BellaVitano Whiskey



Italien

0914 Gineprina Scalenghese



Niederlande

3373 Machele Rum / Rosinen



Österreich

4024 Roter Mönch mit Birne



Großbritannien

6265 Cheddar Amber Mist Whisky



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

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 ausgehandelt. 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 „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 mit Obst und Gemüse



Vielleicht ungewöhnlich aber am besten zu beantworten von denen, die schon Mal auf der Arbeit schnell neuen Käse probiert haben und dann mit der Kaffeetasse in die Pause verschwunden sind.

Zwei landwirtschaftliche Produkte, die eine lange Tradition haben und beide sorgfältig verarbeitet und gereift wurden. Die Milch und die Kaffeebohne! Vielseitig und auf der ganzen Welt auf unterschiedliche Weise gefragt!

Käse und geröstete Aromen der Kaffeebohne passen sehr gut zusammen! In der Rinde eines kräftigen, mit Rotkultur gewaschenen Munsters AOP aus dem Elsass findet man viele nussigen Röstaromen wieder und auch die milchigen Geschmackskomponenten im Käseteig.

Natürlich gibt es auch hier Unterschiede und Feinheiten. Ganz nach dem Verkostungsprinzip sollte man hier darauf achten, dass man keine zarten, frischen Käse mit einem kräftigen Kaffee übertönt. Warum aber nicht mal folgende Kombinationen ausprobieren?

Gebröckelter Parmesan mit heißem Espresso. Gereifter Ziegenkäse mit fruchtbetontem, leichteren Kaffee ohne Säure. Nussiger Gouda mit Reifungskristallen und Brasilianischer Kaffee, der noch eine schokoladige Note hat.

Gereifter Brie de Meaux AOP mit Milchkaffee. Epoisses au Marc de Bourgogne AOP mit Capuccino. Bleu d'Auvergne AOP mit einem gesüßten Espresso macchiato (Milchhaube) oder einem ungefilterten Mokka. Die Welt der Kaffee- und Käsepaarungen bietet unendlich viele Möglichkeiten! Entdecken Sie mit Freunden die verschiedenen Geschmackskombinationen und Texturen. Trauen Sie sich etwas auszuprobieren und teilen Sie die Leidenschaft für „Kaffee und Käse“!

Käse und Wasser

Bei jeder Mahlzeit, bei jedem Essen steht ein Glas Wasser auf dem Tisch. Das gilt auch beim probieren von Käse! Wasser ohne Kohlensäure ist am Besten verträglich zum Käse, da es sich am neutralsten verhält. Wasser mit Kohlensäure wird nicht empfohlen, da es in Zusammenhang mit Käse den Magen aufschäumen kann. Das Trinken von Wasser hilft auch gegen Mundtrockenheit, die durch das Essen von Käse verursacht werden kann (z.B. bei Ziegenkäse). Wenn Sie zu einem Essen ein alkoholisches Getränk trinken, mildert Wasser ebenfalls die Wirkung des Alkohols.

Anders ist es beim Essen von Raclette und Fondue, hier sollte Wasser vermieden werden! In dieser Kombination werden Proteine, Kohlenhydrate und Fette nicht zerlegt, da Wasser die Magensäure verdünnt. Welches Wasser sollte man nehmen? Am besten stilles Wasser aus der Region!



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 Blauschimmelspezialitäten. Aus der praktischen Literflasche wurde schon längst eine hochwertige Flasche mit apartem 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.

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° 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 „dekoriern“. 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

 Früchtetesenf, 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 55)
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 56)
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

Käse und (mit) Trüffel

Wenn eine besondere Käseplatte serviert wird, darf Käse mit Trüffeln nicht fehlen.
Trüffel haben einen besonderen scharfen-erdigen Geschmack, der unvergessliche ist.
Das Aromatisieren der Käse erfolgt durch Beigabe von Öl, Stückchen oder beidem.
Hier eine kompakte Übersicht, der im Katalog verteilten Artikel.

Zunächst die Artikel für die Theke	FIN BRIARD TRÜFFEL (Inhalt: 4 x 310 g) Art.-Nr. 59-6174 -V-  Frankreich	SCHAFSKÄSE mit TRÜFFEL (Inhalt: 2 x 3 kg) Art.-Nr. 10-5475  Spanien	MINI MOSER TRÜFFEL (Inhalt: 6 x 50 g) Art.-Nr. 38-2540  Schweiz
CBT. DI BUFALA mit TRÜFFEL (Inhalt: 6 x 150 g) Art.-Nr. 57-1393  Italien	BRIE DUO ROYAL TRÜFFEL 1/4 LB. (Inhalt: 2 x 950 g) Art.-Nr. 67-2423  Frankreich	Artikel für die Cabrio-Theke	MOSER PREMIUM TRÜFFEL (Inhalt: 4 x 150 g) Art.-Nr. 38-1059  Schweiz
CAMEMB. DI BUFALA TRÜFFEL (Inhalt: 4 x 280 g) Art.-Nr. 57-0838  Italien	RACLETTE TRÜFFEL 1/2 LB. (Inhalt: 1 x 3,2 kg) Art.-Nr. 19-0316  Schweiz	TUMA DEL TRÜFFEL (Inhalt: 4 x 120 g) Art.-Nr. 38-4510 -V-  Italien	RACLETTE TRÜFFEL 1/4 LB. (Inhalt: 4 x 1,6 kg) Art.-Nr. 19-0109  Schweiz
CREMOSO TRÜFFEL (Inhalt: 1 x 5,5 kg) Art.-Nr. 42-2402 -V-  Italien	TRÜFFELPERLE 1/4 LB. (Inhalt: 4 x 1,6 kg) Art.-Nr. 14-0302 -V-  Schweiz	CACIOTTA TRÜFFEL (Inhalt: 6 x 180 g) Art.-Nr. 10-2013  Italien	BABYKÄSE TRÜFFEL (Inhalt: 6 x 380 g) Art.-Nr. 38-3377  Niederlande
TRÜFFELO KUH 1/2 LB. (Inhalt: 1 x 3 kg) Art.-Nr. 14-2766 -V-  Italien	BOERN TROTS ZIEGE TRÜF. 1/2 LB. (Inhalt: 2 x 5 kg) Art.-Nr. 26-3481 -V-  Niederlande	CACIO TRÜFFEL (Inhalt: 8 x 150 g) Art.-Nr. 10-0799  Italien	WYNGAARD TRÜFFEL (Inhalt: 6 x 150 g) Art.-Nr. 16-4238  Niederlande
PECORINO TRÜFFEL (Inhalt: 1 x 600 g) Art.-Nr. 07-0784  Italien	ZIEGENKÄSE mit TRÜFFEL 1/2 LB. (Inhalt: 2 x 2,2 kg) Art.-Nr. 26-3328  Niederlande	PECORINO WÜRFEL TRÜFFEL (Inhalt: 6 x 150 g) Art.-Nr. 10-1514  Italien	TRÜFFEL BUTTER (Inhalt: 6 x 95 g) Art.-Nr. 62-4957  Deutschland
PECORINO mit TRÜFFEL 1/2 LB. (Inhalt: 2 x 2 kg) Art.-Nr. 07-1577  Italien	LANDANA TRÜFFEL & STEIN (Inhalt: 1 x 4,5 kg) Art.-Nr. 26-3414  Niederlande	BUCHETTE TRÜFFEL (Inhalt: 6 x 100 g) Art.-Nr. 40-2589  Frankreich	HOBELKÄSE mit TRÜFFEL (Inhalt: 6 x 60 g) Art.-Nr. 62-4959  Deutschland
BIANCO LANG. TRÜFFEL (Inhalt: 1 x 1,7 kg) Art.-Nr. 58-4508 -V-  Italien	LANDANA ZIEGENK. mit TRÜFFEL (Inhalt: 1 x 4,7 kg) Art.-Nr. 26-3505  Niederlande	CAMEMBERT TRÜFFEL (Inhalt: 5 x 100 g) Art.-Nr. 38-1130 -V-  Frankreich	ZILLERTALER TRÜFFELKÄSE (Inhalt: 7 x 150 g) Art.-Nr. 10-2739  Österreich
MOLITERNO TARTUFO 1/2 LB. (Inhalt: 1 x 2,5 g) Art.-Nr. 01-6097  Italien	LANDANA KUHKÄSE mit TRÜFFEL (Inhalt: 1 x 4,4 kg) Art.-Nr. 26-3506  Niederlande	MINI DELICE mit TRÜFFEL (Inhalt: 6 x 100 g) Art.-Nr. 54-2414  Frankreich	RACLETTE TRÜFFEL SCHEIBEN (Inhalt: 9 x 200 g) Art.-Nr. 19-0243  Schweiz
FROMAGE D' AFFINOIS TRÜFFEL (Inhalt: 1 x 2 kg) Art.-Nr. 58-2661  Frankreich	TRÜFFELTORTE (Inhalt: 1 x 1,3 kg) Art.-Nr. 58-4952 -V-  Deutschland	LE VIGNOBLE mit TRÜFFEL (Inhalt: 6 x 200 g) Art.-Nr. 38-1670  Frankreich	CHEDDAR TRUFFLE TROVE (Inhalt: 6 x 150 g) Art.-Nr. 14-6262  Großbritannien
BRIE DUO mit TRÜFFEL (Inhalt: 2 x 1,3 kg) Art.-Nr. 67-2135  Frankreich	DIPLOMAT BUTTERPILZ/TRÜFFEL (Inhalt: 3 x 2 kg) Art.-Nr. 14-0527  Deutschland	ROND TRÜFFEL (Inhalt: 4 x 120 g) Art.-Nr. 40-2574 -V-  Frankreich	Thekenzusatzartikel
BRIE MEAUX mit TRÜFFEL (Inhalt: 1 x 1,2 kg) Art.-Nr. 67-6587 -V-  Frankreich	BRIE mit TRÜFFEL (Inhalt: 1 x 1 kg) Art.-Nr. 58-5393  Spanien	ORTOLAN TRÜFFEL (Inhalt: 4 x 135 g) Art.-Nr. 38-2540  Frankreich	SCROCCHI TRÜFFEL (Inhalt: 175 g) Art.-Nr. 24-2245  Italien



Wer hat das Fondue erfunden ?

Fondue

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

Waren es die Griechen? Denn Homer schrieb im 11. Gesang seiner „Ilisas“: „Hierin mengte das Weib, an Gestalt den Göttinnen ähnlich, Ihnen des pramnischen Weins, und rieb mit eherner Rassel Ziegenkäse darauf, mit weißem Mehl ihn bestreuend, Nötigte dann zu trinken vom wohlbereiteten Weinmus.“

Homer ist somit ein starke Konkurrenz zu dem Schweizer Erfindungsgeist (Tubensenf, Taschenmesser, Kräuterbonbons, Bircher Müsli, Würfelzucker, Milchsokolade 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

schrub 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 kās 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 brot. Aber du muss allzeit ein wenig glüht darunter lassen, sonst wird er bald wider hart.“ (Nachzulesen auch bei Peter Bühler: Schweizer Spezialitäten. Alte Original-Rezepte. Rüschlikon-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

Werbeprosch 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.



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 weltabgelegenen Tälern ihre selbstgemachten riesigen Käselaibe 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 Gomsers-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.

Platzierungsvorschlag für die Käsetheke

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



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		



Die Cabrio-Theke und die Zweitplatzierung

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) zu gelieferten 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.

Die **Cabrio-Theke** erfordert ebenfalls die Personenqualität 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 Preisaus-

zeichnung zukommen zu lassen. Die vorverpackte Ware ist nach dem Gesetz wie SB-Ware zu deklarieren.

Verantwortlich ist das 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 Sortimentsauswahl achten Sie bitte darauf, dass Sie möglichst viel „nackten“ Käse zeigen nicht etwa „verkappte“ SB-Artikel.

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



Körbe



Provoloneständer



CD-Tonne



Schneidetisch



Regal



Präsentationstisch



Hocker, hoch



Zertifikate und Auflagen

Statt vieler (theoretischer) Worte nachfolgend einige Platzierungsbeispiele:



Die Cabrio-Theke und die Zweitplatzierung



Käse im Fokus „Zusatzverkäufe“ generieren.



Ein prunkvoll drapierter Schneidetisch mit einem Emmentaler Großlaib...



... eine Kombination aus unserem kleinen Schneide- und unserem großen Präsentationstisch...



Alles ist möglich, probieren Sie selbst.



Viel Ware, wenig Platzbedarf

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

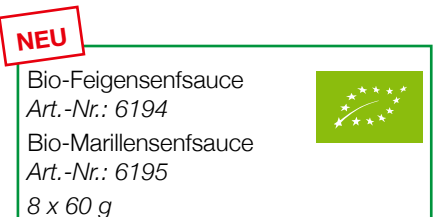
- 1** Beratende Kundenansprache auf dem Etikett durch: „Passt Ideal zu“



- 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



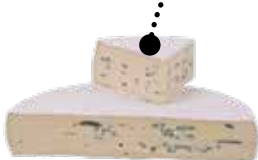
Honig
Art.-Nr. 6187



Feigen-Ingwer
Art.-Nr. 6179



Feigen-Rosen-Pfeffer
Art.-Nr. 6189



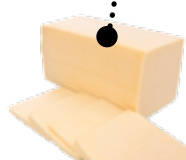
Weichkäse und Blaukäse



Käsefondue und
Blauschimmelkäse



Bergkäse und Großblockkäse



Gouda und
Butterkäse



Rotkultur und
Edelpilzkäse



Schafskäse und Ziegenkäse

Artikel für die Zweitplatzierung

Südtiroler Schüttelbrot



Schüttelbrot Original

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

Art.-Nr.: 2289



Schüttelbrot Kürbiskern/Sesam

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

Art.-Nr.: 2281



Schüttelbrot Sonnenblumen

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

Art.-Nr.: 2288



Lingue Gebäck mit Olivenöl

Südtirol (180g)
Sehr dünnes, knuspriges Knabbergebäck. Von Hand gezogen. Duftet frisch und angenehm nach Brot mit Olivenöl.

Art.-Nr.: 2290



Schüttelbrot Mini

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

Art.-Nr.: 2287



Schüttelbrot Grissini

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

Art.-Nr.: 2295



Brot „Vinschgerl“

Südtirol (300g)
Fein geriebenes Schüttelbrot verleiht den Grissini einen frischen und würzigen Geschmack. Typisch geformtes Brot aus Südtirol.

Art.-Nr.: 2270



Taralli Gebäck mit Olivenöl

Südtirol (250g)
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 (150g)
Die beliebten Mini Laugen Grissini sind immer eine ideale Begleitung als knuspriges Fingerfood für Ihre Party.

Art.-Nr.: 2294



Brotchips Fruit & Nuts

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

Art.-Nr.: 2292



Mini Schüttelbrot Bergkräuter

Südtirol (125g)
Besonders knusprige und leichte Knabberei aus rein natürlichen Zutaten mit Bergkräutern. Zum Dippen oder als Fingerfood geeignet.
aromatisch

Art.-Nr.: 2262



Mini Schüttelbrot Sesam

Südtirol (125g)
Besonders knusprige und leichte Knabberei. aus rein natürlichen Zutaten mit Sesam hergestellt. Zum Dippen oder als Fingerfood geeignet.
aromatisch

Art.-Nr.: 2264



Mini Schüttelbrot Oliven

Südtirol (125g)
Besonders knusprige und leichte Knabberei aus rein natürlichen Zutaten mit Olive. Zum Dippen oder als Fingerfood geeignet.
aromatisch

Art.-Nr.: 2265



Mini Schüttelbrot Chili

Südtirol (125g)
Besonders knusprige und leichte Knabberei aus rein natürlichen Zutaten mit Chili. Zum Dippen oder als Fingerfood geeignet.
pikant

Art.-Nr.: 2263



Mini Schüttelbrot Zirm/Latschenkiefer

Südtirol (125g)
Besonders knusprige und leichte Knabberei aus rein natürlichen Zutaten mit Zirm & Latschenkiefer. Zum Dippen oder als Fingerfood geeignet.
pikant

Art.-Nr.: 2269

Picos zum Dippen

Picos Gebäck

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

Art.-Nr.: 5450

Brot „Vinschgerl“

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

Art.-Nr.: 5451



Die Klassiker aus Ungarn

Käsetaler Natur

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

Art.-Nr.: 4796



Artikel für die Zweitplatzierung



Scrocchi mit Rosmarin

Italien (175g)

Goldbraune Kracker mit Rosmarin verfeinert. Ideal zu Käseplatten und Frischkäsecremes.

-L Art.-Nr.: 2241



Scrocchi mit Knoblauch

Italien (175g)

Goldbraune Kracker mit Knoblauch verfeinert. Ideal zu Käseplatten und Frischkäsecremes.

-L Art.-Nr.: 2242



Scrocchi mit Mohn/Sesam

Italien (175g)

Goldbraune Kracker mit Sesam und Mohn verfeinert. Ideal zu Käseplatten und Frischkäsecremes.

-L Art.-Nr.: 2243



Scrocchi mit Pizza

Italien (175g)

Goldbraune Kracker mit Pizzageschmack verfeinert. Ideal zu Käseplatten und Frischkäsecremes.

-L Art.-Nr.: 2244



Scrocchi mit Trüffel

Italien (175g)

Goldbraune Kracker mit Trüffel verfeinert. Ideal zu Käseplatten und Frischkäsecremes.

-L Art.-Nr.: 2245



Scrocchi mit Meersalz

Italien (175g)

Traditionell hergestellte goldbraune Kracker mit Meersalz verfeinert. Ideal zu Käseplatten, Dips und als Snack.

-L Art.-Nr.: 2247



Scrocchi mit Sesamsamen

Italien (175g)

Traditionell hergestellte goldbraune Kracker mit Sesam verfeinert. Ideal zu Käseplatten, Dips und als Snack.

-L Art.-Nr.: 2248

Grissinetti

Grissinetti mit Meersalz

Italien (150g)

Traditionell hergestellte Mini-Brotstangen mit Meersalz verfeinert. Ideal zu Käseplatten Dips und als Snack

-L Art.-Nr.: 2249

Grissinetti mit Meersalz

Italien (150g)

Traditionell hergestellte Mini-Brotstangen mit Meersalz verfeinert. Ideal zu Käseplatten Dips und als Snack

-L Art.-Nr.: 2249



TORTAS: ein Geheimtipp aus Sevilla



Tortas de Sevilla Orange

Sevilla/Spanien (180g / 20%)

Zarte handfertige Tortas mit Olivenöl, Sesam und Orangen - passend zum Dipp und zu Käse.

Art.-Nr.: 5416



Tortas Olivenöl / Anis

Sevilla/Spanien (180g / 16%)

Zarte handfertige Tortas mit Olivenöl, Anis und Zucker - passend zum Dipp und zu Käse

Art.-Nr.: 5446



Tortas mit Kräutern

Andalusien (170g)

Zarte handfertige Tortas mit Olivenöl, Sesam und Orangen - passend zum Dipp und zu Käse.

Art.-Nr.: 5456

Chutney



Zwiebelchutney mit Portwein

Sevilla (125g)

Karamellisierte Zwiebeln mit Portwein verfeinert, ideal zu: Hart- und Schnittkäse

Art.-Nr.: 5431



Paprikachutney mit Portwein

Sevilla (125g)

Karamellisierte Paprika mit Portwein verfeinert, ideal zu: Hart- und Schnittkäse

Art.-Nr.: 5432

Sonstiges

Mandel-Snack

Spanien (150g / 17%)

„Marcona Mandeln“ = Spitzenqualität. In Öl frittiert und in Meersalz gewälzt schmecken sie ideal zu Weich- und Schnittkäse.

Art.-Nr.: 5481



Quittengelee

Andalusien (150g)

Eine spanische Spezialität, die kräftigen und gereiften Käse verfeinert. In Spanien auf fast jeder Käseplatte zu finden

-L Art.-Nr.: 5498

aromatisch



Käsekugeln

Käsekugeln mit...

Deutschland (125g)

Ca. 40 knusprige lecker 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

Artikel für die Zweitplatzierung

Früchtebrote als Käsebeilage in vielfältiger Auswahl

250g Halbmond, 8er Display

Halbmond

Spanien (250g)

... aus Feigen, Datteln, Orangen, Mandeln, Aprikose, Walnüssen und Gewürzen.



Feigenbrot	Art.-Nr.: 5490
Dattelbrot	Art.-Nr.: 5491
Orangenbrot	Art.-Nr.: 5495

Rollenform 180g

Rollenform

Spanien (250g)

Im attraktiven 12er Displaykarton lieferbar und leicht als Scheiben abschneidbar.



Feigenbrot	Art.-Nr.: 5487
Dattelbrot	Art.-Nr.: 5489
Orangenbrot	Art.-Nr.: 5488

250g Halbmond, 12er Display

Halbmond

Spanien (250g)

... aus Feigen, Datteln, Orangen, Mandeln, Aprikose, Walnüssen und Gewürzen.



Feigenbrot	Art.-Nr.: 5471
Dattelbrot	Art.-Nr.: 5472
Orangenbrot	Art.-Nr.: 5462

Die gängigste Sorte in Herzform

Herzform

Spanien (250g)

Feigenbrot Art.-Nr.: 5469



200g Halbmond

Halbmond

Spanien (200g)

... aus Feigen, Datteln, Orangen, Mandeln, Aprikose, Walnüssen und Gewürzen.



Feigenbrot	Art.-Nr.: 5441
Dattelbrot	Art.-Nr.: 5542
Orangenbrot	Art.-Nr.: 5495

Früchteriegel zum Snack 40g

Riegel 20x40g

Spanien (40g)

Energiereicher Fruchtiegel aus Feigen und Mandeln, mit Oblaten. Ein perfekter Snack für zwischendurch.



Riegel Feige/Mandel	Art.-Nr.: 5526
Riegel Dattel/Walnuss	Art.-Nr.: 5528
Riegel Orange/Mandel	Art.-Nr.: 5527

CheesePop Emmentaler

Niederlande (65g / 45%)

100% gepuffter Emmentaler - überraschend knusprig und luftig. Glutenfrei und ohne Kohlenhydrate. „Gesundes Snacking“.



Kuhmilch -L
aromatisch Art.-Nr.: 3017

CheesePop Cheddar

Niederlande (65g / 50%)

100% gepuffter Emmentaler - überraschend knusprig und luftig. Glutenfrei und ohne Kohlenhydrate. „Gesundes Snacking“.



Kuhmilch -L
aromatisch Art.-Nr.: 3020

CheesePop Emmentaler

Niederlande (65g / 45%)

100% gepuffter Emmentaler - überraschend knusprig und luftig. Glutenfrei und ohne Kohlenhydrate. „Gesundes Snacking“.

Kuhmilch -L
aromatisch Art.-Nr.: 3025



Sonderartikel für die Bedienungs-Theke

Quittengelee

Andalusien (1,5kg)

Eine spanische Spezialität, die kräftigen und gereiften Käse verfeinert. In Spanien auf fast jeder Käseplatte zu finden.



-L
mild Art.-Nr.: 5500

Früchtebrot 1/4 Laib

Andalusien (1,5kg)

Eine spanische Spezialität, die kräftigen und gereiften Käse verfeinert. In Spanien auf fast jeder Käseplatte zu finden.



-L
mild Art.-Nr.: 5500

Friskäse-Praline mit...

Odenwald (500g)

Weiß-, Vollmilch- oder Zartbitterschokolade, knackig u. schmelzend, verbunden mit cremigem Erdbeer-Frischkäse, Kokosnuss-Frischkäse oder Espresso-Frischkäse.



Weißer 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



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.

HK = Hartkäse

Appenzeller	0
Hartkäse (sonstige)	1
Emmentaler	2
Bergkäse	3
Cheddar + Ähnliches / Zubereitungen	4
Comté/Greyerzer	5
Grana-Padano / Reggiano / Ähnliche	6
Pecorino	7
Käse aus den USA	8

SK = Schnittkäse

SK mit geschmierter Rinde	9
SK mit Naturrinde	10
SK gewachst/Plastik	11
SK mit grauem Schimmel	12
SK in Cryovac natur + Zutaten	13
SK mit Zutaten	14
Morbier	16
Großlochkäse	17
Maasdamer / Leerdamer	18
Raclette	19
Danbo/Höhlenkäse	20
Gouda	22
Gouda + Schnittkäse aus Noordholland	25
Holländische Laibe Natur / Zutaten	26
Edamer	28
Tilsiter geschmiert	29
Tilsiter foliengereift	30
Wilstermarsch / Trappistenkäse	32

HFSK = halbfester Schnittkäse

HFSK, geschmierte Rinde	34
HFSK, gewaschen/ Naturrinde	35
HFSK, gewachst/Plastik	36
HFSK, grauer Schimmel	37
HFSK, mit Zutaten	39
Edelpilzkäse / Blauschimmelkäse	42
Roquefort / AOP	43
Butterkäse	44
Weißlacke	45
Grillkäse und Bratkäse	46

WK = Weichkäse

WK Triple Creme	47
WK mit weißer Rinde, groß	48
WK mit weißer Rinde, klein	49
WK mit Blauschimmel, groß	50
WK mit Blauschimmel, klein	51
WK mit roter Rinde, groß	52
WK mit rot-weißer Rinde, groß	54
WK mit rot-weißer Rinde, klein	55
WK mit gewaschener Rinde, groß + klein	56
WK mit Büffelmilch	57
WK mit Zutaten, groß	58
WK mit Zutaten, klein	59
Camembert	64
Brie Natur	65
Brie affinert	67
Taleggio	69
Münster / Limburger / Romadur	70

Molkeneiweißkäse

Molkeneiweißkäse	60
Pasta Filata Provolone / Scamorza	61
Mozzarella / Burrata	62

FRK= Frischkäse

FRK weich und fest, pur	72
FRK weich, gewürzt oder süß	73
FRK fest, gewürzt	75
FRK fest, süß	76
Mascarpone	78
Sahneschichtkäse	84

Schmelzkäse Natur / Rauch	86
Schmelzkäse mit Nuss	87
Kochkäse	90
Käsezubereitung	91

Weichkäse in/aus Salzlake	92
Feta (nur aus Griechenland)	93

Sauermilchkäse Harzer und Graukäse	94
------------------------------------	----

Brotaufstrich	95
---------------	----

Früchtebrot für die Bedienung	96
Butter für die Bedienung	98

Alle nachfolgenden Artikel sind so beschrieben:

The diagram shows a label for 'Roquefort Cantorel AOP' with various annotations:

- Käsename**: Points to 'Roquefort Cantorel'.
- Lautschrift (so wird der Name ausgesprochen)**: Points to 'Rockfor'.
- Herkunft**: Points to 'Aveyron'.
- Gestützte Herkunftsbezeichnung**: Points to 'AOP'.
- Gewicht (ca.)**: Points to '(1,3 kg / 52 %)'.
- Fett in der Trockenmasse (F. i. Tr.)**: Points to '52 %'.
- Informationen zum Käse als Verkaufshilfe**: Points to 'Reift mindestens 3 Monate in den „Fleurines“, natürlich entstandene Felsenkeller des Dorfes Roquefort.'.
- Artikel-Nummer von Ruwisch & Zuck**: Points to 'Art.-Nr.: 43-2390'.
- Käsegruppe**: Points to 'Schafrohmilch -L'.
- Abbildung des Käses**: Points to the image of the cheese.
- laktosefrei**: Points to 'kräftig'.
- Milchsorte**: Points to 'Schafrohmilch -L'.
- Geschmacksstufe**: Points to 'kräftig'.

Geschützte Käse sind rot umrandet

Besonderheiten sind blau umrandet

Bio-Käse sind grün umrandet

Nun 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

Wisconsin



Die Familie

Gegründet im Jahr 1939 von Paolo Sartori in Wisconsin, hat Sartori Cheese als familiengeführtes Unternehmen gediehen, bekannt für seine Kreativität und Hingabe beim handwerklichen Finish von BellaVitano in den historischen East Main Caves. Wir bleiben der Förderung unseres Teams und der Entwicklung neuer Käsesorten verpflichtet, um weltweite Gaumen zu begeistern.

Familienbetriebe

Wir arbeiten ausschließlich mit Familienbetrieben in Wisconsin zusammen und verwandeln ihre hochwertige Milch in außergewöhnlichen Käse, alles innerhalb eines 70-Meilen-Radius unserer Käsereien, um die CO2-Emissionen zu minimieren.

Die Käsemeister

Unser Meisterkäser, ausgebildet durch das strenge Programm Wisconsins, bringen jeweils über ein Jahrzehnt an Erfahrung mit, um unsere einzigartigen und köstlichen Käse zu kreieren, was ihre tiefe Leidenschaft für die Kunst der Käseherstellung widerspiegelt.



Sartori Cheddar



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 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 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



Cheddar Mont Amoré Smoked

Wisconsin/USA (142 g / 50 %)

Dieser Mont Amoré Cheddar ist natürlich geräuchert, um fruchtige und süße Noten zu betonen. Reift mindestens **9 Monate**.

Kuhmilch

pikant

Art.-Nr.: 3250





BellaVitano ... Sartori Original

Bella Vitano, ein Sartori-Original, wurde 2008 eingeführt. Wir haben eine Variante für jeden Geschmack kreiert: Sie können ihn in verschiedenen Aromen wie Espresso, Merlot, Knoblauch & Kräutern und mehr finden, entweder eingelegt oder von Hand eingegeben.

Eine Käse aus Kuhmilch, der wie ein Parmesan beginnt und mit einem Hauch von geschmolzener Butter endet. Wir sind stolz darauf, sagen zu können, dass Bella-Vitano ein vegetarischer Käse ist.

Die Kristalle, die im Inneren und auf der Oberfläche zu finden sind, sind Calcium-lactat. Sie sind ein natürlicher Teil der Käsealterung und ein Beweis für einen gut gereiften Käse.

Für die Theke:



Bellavitano Espresso 1/4 Laib

Wisconsin/USA (2,4 kg / 45 %)
Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte Produktion - In Höhlen gereift - per Hand eingegeben - hier mit Espresso. **12 Monate** gereift.
Kuhmilch -L
pikant Art.-Nr.: 08-3283



Bellavitano Merlot 1/4 Laib

Wisconsin/USA (2,4 kg / 45 %)
Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte Produktion - In Höhlen gereift - per Hand eingegeben - hier mit Merlot. **12 Monate** gereift.
Kuhmilch -L
pikant Art.-Nr.: 08-3282



Bellavitano Knob. & Kr. 1/4 Laib

Wisconsin/USA (2,4 kg / 45 %)
Amerikanischer Einfallsreichtum - handgemachte Produktion - 12 Monate in Höhlen gereift - per Hand eingegeben - hier mit Knoblauch und Kräutern.
Kuhmilch -L
pikant Art.-Nr.: 08-3150



Bellavitano Tomate&Basilik. 1/4 Laib

Wisconsin/USA (2,4 kg / 45 %)
Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte Produktion - In Höhlen **12 Monate** gereift - per Hand eingegeben mit Tomate & Basilikum.
Kuhmilch -L
pikant Art.-Nr.: 08-3147



Bellavitano Whiskey 1/4 Laib

Wisconsin/USA (2,4 kg / 45 %)
Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte Produktion - In Höhlen gereift - Per Hand eingegeben - hier mit Whiskey. **12 Monate** gereift.
Kuhmilch -L
pikant Art.-Nr.: 08-3267



Bellavitano Zimt 1/4 Laib

Wisconsin/USA (2,4 kg / 45 %)
Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte Produktion - In Höhlen gereift - Per Hand eingegeben - hier mit Zimt. **12 Monate** gereift.
Kuhmilch -L
pikant Art.-Nr.: 08-3284

Für die Cabrio-Theke:



Bellavitano Espresso

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



Bellavitano Tomate&Basilik.

Wisconsin/USA (150 g 45 %)
Amerikanischer Einfallsreichtum - Handgemachte Produktion - In Höhlen **12 Monate** gereift - per Hand eingegeben mit Tomate & Basilikum.
Kuhmilch -L
pikant Art.-Nr.: 3149



Bellavitano Knob. & Kräuter

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



Bellavitano Merlot

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



Bellavitano Whiskey

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





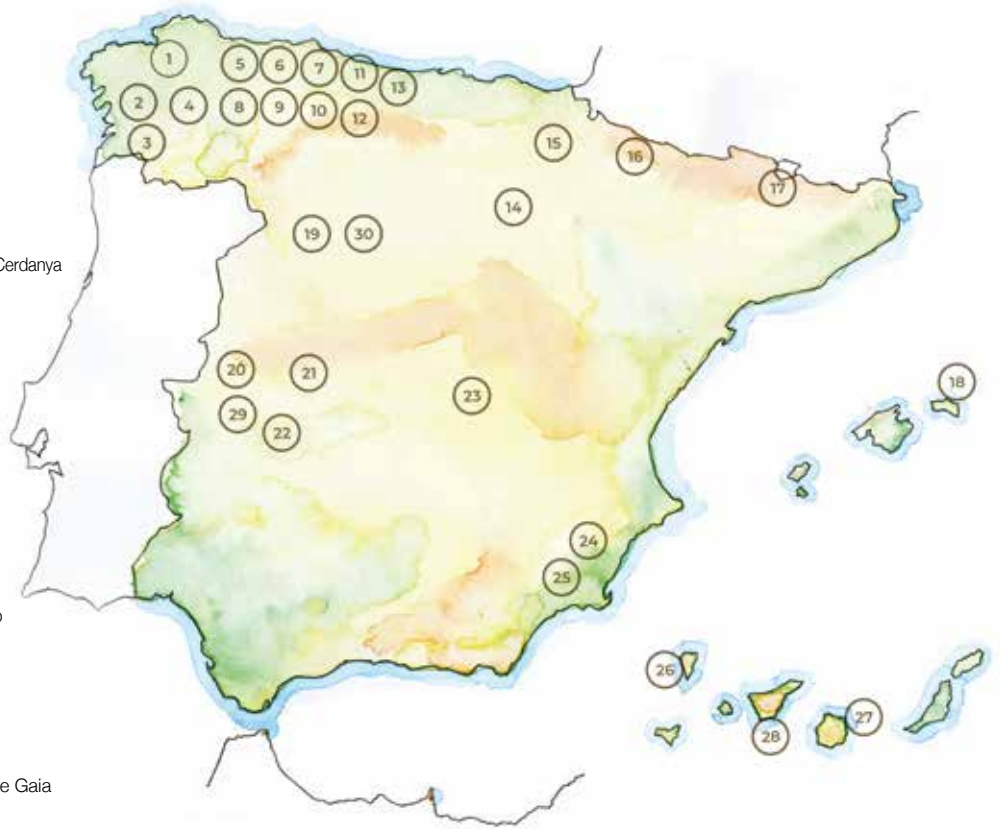
Spanien



Produktionsgebiet der geschützten Käse



- | | |
|----------------------------|--|
| 01 San Simon da Costa | 15 Idiazabal |
| 02 Arzua-Ulloa | 16 Roncal |
| 03 Queso Tetilla | 17 Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya |
| 04 Cebreiro | 18 Mahon-Menorca |
| 05 Afuega'l Pitu | 19 Queso Zamorano |
| 06 Queso Casin | 20 Torta del Casar |
| 07 Queso Gamonedo | 21 Queso Ibores |
| 08 Los Beyos | 22 Queso de La Serena |
| 09 Queso de Valdeón | 23 Queso Manchego |
| 10 Cabrales | 24 Queso Murcia |
| 11 Picon Bejes-Tresviso | 25 Queso de Murcia al Vino |
| 12 Quesucos de Liébana | 26 Queso Palmero |
| 13 Queso Nata de Cantabria | Queso de La Palma |
| 14 Queso Camerano | 27 Queso Majorero |
| | 28 Queso de Flor de Guía |
| | Queso de Media Flor de Gaia |
| | Queso de Guía |



Über 100 Käsesorten

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 Balearn (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 Wander-

weidewirtschaft („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 Käsebedienungs- theke für den Kunden attraktiver machen. Die nebenstehenden spanischen Provinzen finden Sie bei den einzelnen Käsesorten wieder.

Die spanischen Regionen



Galicien



Asturien



Kantabrien



Baskenland



Navarra



Aragón



Katalonien



León



Madrid



La Mancha



Extremadura



Valencia



Murcia



Andalusien



Balearn



Kanaren



Rioja



Der bekannte "Manchego"



Bei dieser Laibform und Rindenstruktur sieht man sofort: Das ist spanischer Käse!

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 Arabischen 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 triumphierte, wohin man ihn auch brachte. Es gibt heute zwei Arten von Manchego: den aus Schafrohnmilch handwerklich hergestellten und den aus pasteurisierter Milch industriell gefertigten.



Manchega
Das illustre Steppentier

1. auf der nächsten Seite DOP Käse von anderen Rassen. Bei uns ohne Bedeutung.
2. Schafkäse aus anderen Gebieten ohne DOP
3. Schafkäse mit Zutaten, die dadurch nicht DOP sein dürfen.

Wenn Sie richtige Qualität verkaufen wollen, beginnt diese bei 6 Monaten gereift:

2 bzw. 3 Monate gereift

**Manchego DOP**

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

**Don Bernardo DOP**

La Mancha (1,5 kg / 50 %)
Echter Spanischer Manchego. Schnittkäse aus 100% Milch der Manchego Schafe. **3 Monate** kurz gereift.
Schafmilch Art.-Nr.: 01-3538
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
pikant **Geschützt seit 1996**

**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
pikant **Geschützt seit 1996**

**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
pikant **Geschützt seit 1996**

**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.: 01-5426
pikant **Geschützt seit 1996**

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
pikant **Geschützt seit 1996**

Aus Rohmilch

**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
pikant **Geschützt seit 1996**

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
kräftig **Geschützt seit 1996**

**Manchego Gran Valle DOP**

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
kräftig **Geschützt seit 1996**



Spanien



„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.
Schafrohmilch -L
pikant
Art.-Nr.: 11-5454



Le Castillan

Kastilien-León (3,1 kg 55 %)
18 Monate gereifter spanischer Hartkäse aus Schafrohmilch. Sehr intensiver Geschmack, körnige Textur.
Schafrohmilch -L
kräftig
Art.-Nr.: 01-5300



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



Schafkäse Tempranillo 1/2 Laib

Kastilien-León (1,5 kg 50 %)
Dieser Hartkäse aus roher Schafmilch reift mindestens **6 Monate** auf der Schale der Tempranillo-Traube. Intensiv aromatisch.
Schafrohmilch -L
aromatisch
Art.-Nr.: 01-5493

Al Romero schon lange bekannt. Die anderen sind neu und im Trend.



Schafkäse Al Romero

Kastilien (1,3 kg 45 %)
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 Rosa Pfeffer

Kastilien (1,3 kg 45 %)
Mindestens **1 Monat** gereifter Schnittkäse mit rosa Pfeffer verfeinert. Verleiht dem Käse ein süßes und fruchtiges Aroma.
Schafmilch -L
pikant
Art.-Nr.: 10-5540



Schafkäse mit Blüten

La Mancha (3,0 kg 45 %)
Spanischer Hartkäse aus Schafmilch mit Blumenmischung auf der Rinde. Vollmundiger Geschmack. Mindestens **3 Monate** gereift.
Schafmilch -L
aromatisch
Art.-Nr.: 01-5479



Schafkäse mit Trüffel

La Mancha (3,0 kg 50 %)
Spanischer Hartkäse aus Schafmilch mit Trüffelpaste verfeinert. Mindestens **3 Monate** gereift.
Schafmilch -L
aromatisch
Art.-Nr.: 01-5480



Schafkäse m. Schwarz. Oliven

La Mancha (3,0 kg 45 %)
Spanischer Hartkäse aus Schafmilch mit Olivenpaste aus schwarzen Oliven verfeinert. Mindestens **4 Monate** gereift.
Schafmilch -L
aromatisch
Art.-Nr.: 01-5477



Schafkäse schw. Knob. 1/2 Laib

La Mancha (3,0 kg 50 %)
Mindestens **3 Wochen** gereifter Schnittkäse aus 100% Schafmilch mit schwarzem Knoblauch verfeinert. Feste Konsistenz, aromatisch.
Schafmilch
aromatisch
Art.-Nr.: 14-5499

Andere DOP aus anderen Schafrassen



Ronkari-Roncal 1/2 Laib

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



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. 10 Wochen gereift.
Schafrohmilch
aromatisch
Art.-Nr.: 56-5614



Idiazabal DOP

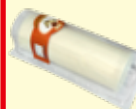
Navarra (3,0 kg 45 %)
Namensgeber des Käses ist der Ort Idiazabal. Zur Herstellung wird die Milch des Latxa und Carranzans Schafes verwendet. **4 Monate** gereift.
Schafrohmilch
aromatisch
Art.-Nr.: 11-5623



Queso Zamorano DOP

Kastilien-León (3,0 kg 50 %)
Uraltes Produktionsverfahren aus reiner Schafmilch. 10 Monate alt = kräftig, außergewöhnlich!
Schafrohmilch -L
kräftig
Art.-Nr.: 11-5435

Weich-Frischkäse



Schafkäserolle frisch

Spanien (1,0 kg / 50 %)
Spanischer Weichkäse aus reiner Schafmilch. Ideal für die Theke - praktische Rollenform. Wenn Sie reife 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



Überschrift?

Ziegenkäse

**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

**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

Frischkäse-Rolle**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

preiswert und gut**Queso de Cabra**

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

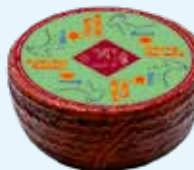
Der Marktführer**Tinajeros Cabra**

[Tinajäroß 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

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 Iboreas 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.

**Iboreas DOP**

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

Ziegenrohmilch
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



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 – 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.: 11-5403

3 Monate gereift



Iberico Curado 1/2 LB.

Kastilien-León (1,6 kg 45 %)
Schnittkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch mit einem fein-pikanten Geschmack der mindestens **6 Monate** reift.
Kuh / Schaf / Ziege
pikant
Art.-Nr.: 11-4064

5 Monate gereift



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.: 17-5494

Bei "Der Spanier" stimmt Qualität und Preis



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.: 11-5440

6 Monate gereift



Iberico

Spanien (3,0 kg 53 %)
Der 3-Milchkäse Iberico in einer Spitzenqualität, weil er **5 Monate** gepflegt und gelagert wird.
Kuh / Schaf / Ziege
kräftig
Art.-Nr.: 11-5404

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.



Mahon DOP

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



Spanien



Kuhmilchkäse



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.

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.



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 Käseereien hergestellt und nach 4 Wochen geräuchert, 6 Wochen gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 36-5612
aromatisch **Geschützt seit 2008**



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. Art.-Nr.: 42-5697
pikant **Geschützt seit 1996**



Valdeón IGP

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

Feigen-/Dattelbrot steigert die Kompetenz der Theke



Feigen-/Dattelbrot 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
Dattelbrot Art.-Nr.: 5476

Mit diesen Artikeln in der Cabrio-Theke steigern Sie Ihre Spanien-Kompetenz:

Käseplatten

Platte 3 Sorten Scheiben DOP

La Mancha (100 g)
Die bekanntesten spanischen Käse, mit jeweils drei Scheiben: Manchego DOP, Capra semicurado, Iberico.
Kuh / Schaf / Ziege
aromatisch Art.-Nr.: 5484

Platte „Tapas“ 3 Sorten DOP

Spanien (150 g 45 %)
Spanische Käseplatte mit Ziegenkäse (Queso de Cabra), Iberico und Manchego DOP.
In Scheiben vorgeschnitten. 6 Wochen gereift.
Kuh / Schaf / Ziege
aromatisch Art.-Nr.: 5449

Platte 3 Käse in Stücken DOP

La Mancha (125 g)
Mini-Portionen der bekanntesten spanischen Käse. Manchego DOP, Capra semicurado, Iberico.
Kuh / Schaf / Ziege
aromatisch Art.-Nr.: 5483

Garrotxa

Katalonien (1,0 kg 50 %)
Ein feiner Ziegenkäse, der in der Gemeinde Tarragona (in Katalonien) hergestellt wird und mindestens 2 Monate reift.
Kuh / Schaf / Ziege
aromatisch Art.-Nr.: 10-5461

Platte mit Käse&Schink. DOP

La Mancha (120 g)
Eine Auswahl der bekanntesten spanischen Spezialitäten: Manchego DOP, Chorizo und Serrano Schinken.
Schafmilch
aromatisch Art.-Nr.: 5485

Platte Mediterran

Spanien (200 g)
Spanische Käseplatte Mediterraneo bestehend aus: 3 x Schafkäse (Trüffel, Pfeffer, Blumen), 2 x Ziegenkäse (Rosmarin, Wein).
Schaf / Ziegenmilch
aromatisch Art.-Nr.: 5457

Platte Mi Tierra

Spanien (200 g)
Spanische Käseplatte Mi Tierra bestehend aus: Manchego DOP, Iberico und 3 x Schnittkäse (Trüffel, Wein, schwarze Oliven).
Kuh / Schaf / Ziege
aromatisch Art.-Nr.: 5458

Wir bieten ein breites Sortiment von abgepackten spanischen Käse. Interessant, wenn der Platz in der Theke nicht reicht.

Ziegen-Frk.-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-Frk.-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

Ziegenrolle mit Honig

Zamora (100 g 45 %)
Ziegenweichkäse mit Honig verfeinert macht Ihre Mahlzeit unvergesslich. Zum Beispiel leicht karamellisiert zum Salat. 1 Woche gereift.
Ziegenmilch
mild Art.-Nr.: 5443

Käsekuchen aus Spanien

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

Seit Jahren interessante Umsätze



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

2 Serpa DOP
halb. 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
halb. 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 Käselaiab 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, ungerichte, 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.: 1340
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.

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.: 93-1384
aromatisch **Geschützt seit 2002**

Fetawürfel 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.: 93-1385
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**



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 Art.-Nr.: 93-6356
aromatisch



Loumini Grillkäse

Griechenland (200g / 43 %)
Schaf-/Ziegenmilch
mit Chili Art.-Nr.: 1353
mit Basilikum Art.-Nr.: 1354



AUS
ITALIEN

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 Milchviehhasen 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



Abruzen



Molise



Apulien



Kalabrien



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.

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

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.

(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!



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
kräftig Geschützt seit 1987

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 2kg = Art.-Nr.: 06-1698
pikant 1kg = Art.-Nr.: 06-1689
Geschützt seit 1987



AUS
ITALIEN

Grana Padano



**Wer Grana Padano wählt, entscheidet sich
für Italienische Werte, die den Käse so besonders machen.**

Seine regionale Ursprünglichkeit, Meisterliches Käsehandwerk,
Die Traditionen, Geselligkeit, Leidenschaft und Lebensqualität für gutes Essen,
Denn in Grana Padano steckt der Geschmack von Italien,
den die ganze Welt liebt.
Ein Genuss zum Teilen.



Ein Italienisches Lebensgefühl.

GRANAPADANO.IT/DE-DE/

Geschützt seit 1996



Grana Padano DOP

Norditalien (32 %)

Kuhrohnmilch
aromatisch – pikant

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 Mager-
milchpulver. 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.

Bessere Qualität, weil länger gereift:



Grana Padano DOP 1/16 Laib

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 Art.-Nr.: 06-0808
pikant



Grana Padano DOP 1/1 Laib

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 Art.-Nr.: 06-0743
aromatisch



Grana Padano DOP 1/2 Laib

Venetien (19,0 kg / 32 %)

Der echte Grana Padano, mindestens 10 Monate
gereift. Ein Hartkäse für Liebhaber des aromatischen
Geschmacks.

Kuhrohnmilch Art.-Nr.: 06-2084
aromatisch

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 aromati-
schen Geschmacks.

Kuhrohnmilch Art.-Nr.: 06-0816
aromatisch

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.

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.

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.

2022/23 läuft ein Pilotprojekt mit 5–6 Käsereien. Ist es erfolgreich, wird das Konsortium prüfen, ob alle Laibe so versehen werden.

Spitzenqualität vom Berg 30 Mo. gereift:



Parmigiano Reggiano DOP 1/4 Laib

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.
Kuhrohmlch -L
kräftig
Art.-Nr.: 07-2029
Geschützt seit 1996



Berg Parm. Reggiano 30 Mo. DOP 1 kg

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 Käsereien gereift.
Kuhrohmlch -L
kräftig
Art.-Nr.: 07-2032
Geschützt seit 1996



Parmigiano Reggiano DOP 1/1 Laib

Reggio Emilia (34,0 kg / 32 %)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH! **24 Monate** gereifter Hartkäse, sehr pikant, wird mit zunehmendem Alter kräftiger.
Kuhrohmlch
kräftig
Art.-Nr.: 07-1582
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**.
Kuhrohmlch -L
kräftig
Art.-Nr.: 07-0932
Geschützt seit 1996



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**.
Kuhrohmlch -L
kräftig
Art.-Nr.: 07-0814
Geschützt seit 1996



Parm. Reggiano DOP 1/16 Laib

Lombardei (2,5 kg / 32 %)
Mindestens **18 Monate** gereifter Parmigiano Reggiano. Ausgeprägter und kräftiger Geschmack, feinkörnige Textur.
Kuhrohmlch -L
kräftig
Art.-Nr.: 07-2050
Geschützt seit 1996



AUS
ITALIEN

Hartkäse



Gran Albiero du. Ital. 1/2 Laib

Venetien (19 kg 32 %)

Italienischer Hartkäse, der 8 Monate reift. Aromatischer Geschmack. Auch zum Reiben über diverse Gerichte geeignet. Horizontal geteilter Laib. Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 06-2085

aromatisch

Mindestens 9 Monate gereift. Auch zum

Hartkäse Gran Albiero 1/16 Laib

Venezien (2,0 kg 32 %)

Gilt als preiswerte Alternative.

Mindestens 9 Monate gereift. Auch zum Reiben über diverse Gerichte geeignet.

Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 06-0896

aromatisch



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



Dolomit

Südtirol (9,0 kg / 50 %)

Mindestens 8 Monate gereifter Hartkäse aus Südtirol. Vollmundig, mit malzigen Röstnoten. Mit vereinzelten Reifekristallen im Teig.

Kuhmilch -L

pikant

Art.-Nr.: 01-0645



Capra Sarda

Sardinien (3,0 kg 49 %)

Man schmeckt noch die ätherischen Öle der Kräuter aus dem Hinterland Sardiniens, auf denen die Ziegen grasen. 6 Monate gereift.

Ziegenmilch Art.-Nr. 01-1573

pikant



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 Art.-Nr.: 01-0783

aromatisch

Geschützt seit 2016



Occelli al Barolo 1/4 LB.

Piemont (1,9 kg 48 %)

Mindestens 7 Monate reift dieser Hartkäse in Weintrestern, angereichert mit Barolo Wein DOCG. Intensiv-aromatisch im Geschmack.

Kuhmilch -L

aromatisch

Art.-Nr.: 01-4511



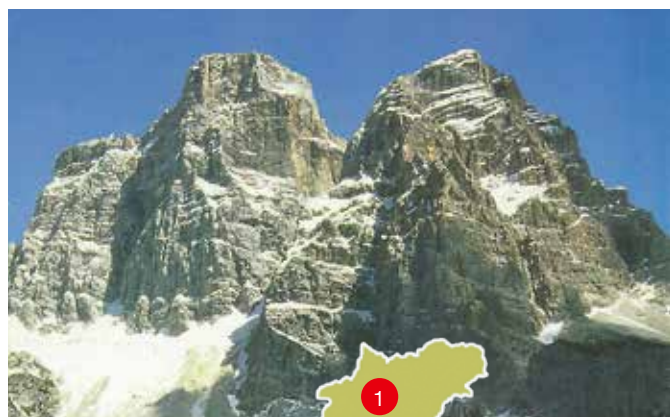
Moliterno Tartufo 1/2 Laib

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



Produktionsgebiete



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.

1 Piave

Aus dem „Belluno“, dem nördlichen, gebirgigen Teil von Venetien. Ein gereifter Hartkäse mit gekochtem Käseteig, der bei uns, wenn überhaupt, im mittlereifen 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

kräftig

Art.-Nr.: 01-1642

Geschützt seit 2010

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 (Allevato) Variante (mindestens 24 Monate). Dieser Käse wurde bereits vor 1000 Jahren produziert.

Kuhmilch

pikant

Geschützt seit 1996

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

pikant

Art.-Nr.: 01-1954

Geschützt seit 1996

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 32+33)

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. 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



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

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 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 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 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 „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



AUS ITALIEN

Der Pecorino

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 NURAGHE D'ORO

Sardinien (3,0 kg / 47 %)
Mindestens **4 Monate** gereifter Hartkäse aus Schafsröhmilch. Rinde mit Olivenöl und Rauch behandelt, nicht essbar
Schafsröhmilch Art.-Nr. 07-1586 **aromatisch**

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 Sardiniens und ist ideal für jede Tafel. Pecorino (Pecora = Schaf).
Schafmilch -L **aromatisch** Art.-Nr.: 01-1578



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 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

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 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.: 74-4395



Pecorino Trüffel

Toskana (600 g / 45 %)
„Pecora“ ist das ital. Wort für Schaf. Aus reiner Schafmilch hergestellt und mit schwarzem Trüffel verfeinert (kein Trüffelloil). **3 Wochen** gereift.
Schafmilch **aromatisch** Art.-Nr.: 07-0784



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.: 71-1577



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 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 Fantasia

Sizilien (900 g / 47 %)
Schafkäse-Komposition mit Rucola, Oliven und Pepperoni verfeinert und mindestens **1 Woche** gereift.
Schafmilch **aromatisch** Art.-Nr.: 14-4399

Bei Pecorino mit Zutat kommt es weniger auf die Reifedauer an!

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

Schnittkäse

Geschützt heißt:

Fontina Aosta AOP

nicht geschützt:
(Schutz & Rohmilch kostet...)

Fontal



Fontina Aosta DOP

Aostatal (9,0 kg / 45 %)
Er darf nur im Aostatal aus der Kuhrohnmilch des Tales produziert werden, zieht Fäden beim Erhitzen und reift **3 Monate** in Grotten.
Kuhrohnmilch
aromatisch
Art.-Nr.: 95-0895
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
aromatisch
Art.-Nr.: 09-0865



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'Allevio“
Kuhmilch
mild
Art.-Nr.: 09-0852



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
kräftig
Art.-Nr.: 10-0841



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
kräftig
Art.-Nr.: 10-0832



Verde di Bufala

Lombardei (3,0 kg / 55 %)
Mindestens **6 Wochen** gereifter Schnittkäse aus Büffelmilch mit Blauschimmel. Pikanter Geschmack, geschmeidige Konsistenz.
Büffelmilch
pikant
Art.-Nr.: 14-0837



Gineprina Scalenghese

Piemont (5,0 kg / 55 %)
Mindestens **10 Wochen** gereifter Schnittkäse aus Kuhrohnmilch mit Wacholderbeeren Gewürz verfeinert. Intensiver Geschmack.
Kuhrohnmilch -L
Art.-Nr.: 14-0914



Ocelli Fieno Maggengo 1/4 Laib

Piemont (1,7 kg / 57 %)
Dieser Hartkäse wird in Frühlingsheu eingehüllt, wodurch er das Aroma & den Duft der Alpenblumen erhält. Reift mindestens **5 Monate**.
Kuhmilch
mild
Art.-Nr.: 14-4513



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

6 Wochen in Rosinentrester gereift



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



Toma Dolce Capra

Piemont (5,0 kg / 50 %)
Mindestens **10 Wochen** gereifter Schnittkäse aus Ziegenrohnmilch mit Naturrinde. Sehr vollmundiger Geschmack, feste Konsistenz
Ziegenrohnmilch -L
pikant
Art.-Nr.: 10-0911

Viele weitere Schnittkäse finden Sie bei Südtirol so:

Stilfser
Pustertaler
Ortner
Vinschger
Dolomitenkönig

Meraner Weinkäse
Kräuterhexe
Pfefferkäse
und:
einen neuen Artikel



AUS
ITALIEN

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



Salva Cremasco DOP

Lombardei (1,5 kg / 48 %)
Mindestens **10 Wochen** gereifter halbfester Schnittkäse mit gewaschener Rinde. Weiche, cremige Konsistenz, gehaltvoller Geschmack.

Kuhmilch

pikant

Art.-Nr.: 35-0862

Geschützt seit 2011



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 herauslöffeln.

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



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



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



Blu di Capra SB

Piemont (150 g / 48 %)
Schmackhafter und einzigartiger Käse, der die Eigenschaften der Ziegenmilch mit denen des Blauschimmelkäses vereint. Reift **5 Wochen**.

Ziegenmilch

aromatisch

Art.-Nr.: 0747

Caciotta



Caciotta mit Trüffel

Italien (180 g / 47 %)
Käsezubereitung aus 80 % Kuhmilch und 20 % Schafmilch und mit Trüffel verfeinert und die Rinde mit Trüffelsstückchen belegt. Mind. **1 Woche** gereift.

Kuh-/Schafmilch

pikant

Art.-Nr.: 15-2013



Caciotta mit Walnuss

Mittelitalien (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



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



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



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

Halbfeste Schnittkäse

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 Weichkäseläbe (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 Edelpilzkäses. Eine 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**



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 Käseläbe bei geringen Abschriften bis zum letzten Löffel optisch ansprechend bleibt.

Löffel-Gorgonzola o.Rind. DOP

Piemont (1,5 kg / 48 %)
Hier: ohne Rinde, d.h. Ware vollständig für den Verkauf geeignet. Eine besondere Variante vom Löffel-Gorgonzola. Mindestens 7 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 42-0749
pikant **Geschützt seit 1996**



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.
Kuhmilch Art.-Nr.: 42-0748
pikant **Geschützt seit 1996**



2 Monate gereift

Der gängigste

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.
Kuhmilch Art.-Nr.: 42-0850
aromatisch **Geschützt seit 1996**



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.
Kuhmilch Art.-Nr.: 42-0750
aromatisch



Gorgonzola Erborinato DOP 1/16 Laib

Piemont (750 g / 48 %)
Cremig-pikant, der typische, traditionelle Gorgonzola. Ideal für Dips, Saucen und einfach auf's Brot. **7 Wochen** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 42-0751
aromatisch **Geschützt seit 1996**



Gorgonzola Piccante DOP 1/8 Laib

Lombardei (1,5 kg / 48 %)
Gorgonzola Piccante hat einen festen Teig mit grün-blauem Schimmel. Kräftiger Geschmack. Mindestens **11 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 42-0903
kräftig **Geschützt seit 1996**



Bio Gorgonzola Dolce DOP

Piemont (1,5 kg / 48 %)
Der Gorgonzola ist eine optimale Protein- & Kalziumquelle. Fein-aromatischer Geschmack. Reift mindestens **7 Wochen**.
Kuhmilch Art.-Nr.: 42-0754
aromatisch **Geschützt seit 1996**



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“
Kuhmilch Art.-Nr.: 42-0746
pikant **Geschützt seit 1996**



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.
Kuhmilch Art.-Nr.: 42-0745
pikant **Geschützt seit 1996**



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.
Kuhmilch Art.-Nr.: 42-0890
aromatisch



Andere Käse mit Blauschimmelpilzkulturen wären:
0837 Schnittkäse "Verde di Bufala" m. Büffelmilch
0883 Weichkäse "Verde di Capra" m. Ziegenmilch

Auf der folgenden Seite die Käse mit Kuhmilch →



AUS
ITALIEN

Weichkäse mit Blauschimmel



Cremoso 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

Mit Schokoladenlikör

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



Taleggio, ein Weichkäse aus Kuhmilch

Taleggio DOP

Taleggio stammt aus „seinem“ Tal, dem Val Taleggio in der Provinz Bergamo, heute eine grüne Oase im Herzen des „Parco delle Orobie“, 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**

Aufgrund der häufigen Nachfragen zu unserem Produkt Taleggio DOP gehen wir auf die optische Beschaffenheit dieses Artikels genauer ein. Es handelt sich um ein Produkt mit gewaschener Rinde, deren typische Flora hauptsächlich durch Schimmel entsteht. Am Anfang der Reifung sind vornehmlich die Reifungskulturen auf der Oberfläche vorhanden und werden durch die Schimmelpilz-Kulturen ergänzt, die sich stärker oder schwächer ausbilden können. Die Entwicklung der Mikroflora über den Reifungsprozess hinweg ist für die organoleptischen Eigenschaften (Geruch, Konsistenz und Geschmack) des Produktes notwendig und stellt keine Minderung der Qualität oder Genussmöglichkeit dar.

Wir bestätigen, dass das Vorhandensein von Schimmel auf der Oberflächen des Taleggio DOP zur typischen und natürlichen Reifung des Käses gehört und die Qualität des Produktes nicht beeinflusst.

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



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
aromatisch Art.-Nr.: 52-0854
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
pikant Art.-Nr.: 52-0851
Geschützt seit 1996



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
pikant Art.-Nr.: 34-0849
Geschützt seit 1996



BIO Taleggio DOP

Lombardei (200 g / 48 %)
Taleggio mit Rotschmier-Kulturen in Bio-Qualität. Reift mind. **5 Wochen** und wird durch die Rinde aromatisch. Grauer und grüner Schimmel möglich.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 0892
Geschützt seit 1996



Weichkäse aus Kuhmilch



Cuore di Latte

Lombardei (1,5 kg / 48 %)
Mindestens **8 Tage** gereifter Weichkäse mit weißer, samtiger Rinde. Zart, cremig, leicht süß im Geschmack.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 48-0877



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

Formaggella di Malga

Lombardei (200 g / 48 %)
Mindestens 20 Tage gereifter Weichkäse nach lombardischer Tradition hergestellt. Zart, cremig, leicht süß im Geschmack.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 56-0873



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



Kuh-Milch



Paglia Contadina

Piemont (300 g / 55 %)
6 bis 10 Tage gereifter italienischer Weichkäse mit herzhaftem, duftendem Geschmack. Cremige Konsistenz.
Kuhmilch -L
aromatisch Art.-Nr.: 49-0904



Italienischer 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



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



Robiola la Morbida

Lombardei (300 g / 60 %)
Weichkäse mit weißer Schimmelrinde. Cremige Konsistenz. Mindestens 10 Tage gereift.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 0782



Robiola „Occelli“ Mini

Piemont (120 g / 50 %)
Mindestens 7 Tage gereifter Weichkäse mit weißer Schimmelrinde. Weich-cremige Struktur, mild im Geschmack.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 20-4507



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



Tuma del Trifulau Mini

Piemont (120 g / 52 %)
Mindestens 7 Tage gereifter cremiger Weichkäse mit Sommertrüffeln verfeinert. Harmonischer, ausgewogener Geschmack.
Kuhmilch
pikant Art.-Nr.: 38-4510



Tuma del Cicci di Paglia

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

Kuh – Schaf



Cravanzina

Piemont (200 g / 57 %)
Zarte strohgelbe Masse und weiße Rinde. Pro Packung 4 flache Käse. Wohlschmeckend, 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



Reginella Delle Langhe

Piemont (280 g / 67 %)
Mindestens 1 Woche gereifter Weichkäse aus Kuh- und Schafsmilch. Cremiger Teig, zarter, leicht süßer Geschmack.
Kuh-/Schafmilch
aromatisch Art.-Nr.: 49-4761

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



Capris tre Latti

Piemont (200 g / 55 %)
Mindestens 1 Woche gereifter Weichkäse aus Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch. Cremiger Teig, delikater und süßer Geschmack.
Kuh/Schaf/Ziege
aromatisch Art.-Nr.: 49-4762

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



Robiola Trelanghe

Piemont (280 g / 55 %)
Mindestens 1 Woche gereifter Weichkäse aus Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch. Cremiger Teig, feiner, vollmundiger Geschmack.
Kuh/Schaf/Ziege
aromatisch Art.-Nr.: 49-4763



AUS
ITALIEN

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

Für die Theke



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



Bufalotto

Lombardei (2,0 kg 55 %)
Traditionell hergestellter Weichkäse aus Büffelmilch. Gewaschene Rinde mit leichtgrau-grünem Schimmel. 2 Monate gereift.
Büffelmilch
pikant Art.-Nr.: 57-0882

Büffel- und Kuhmilch



Camembert di Bufala le Noci

Lombardei (280 g / 67 %)
Mindestens 2 Wochen gereifter Weichkäse aus Büffelmilch mit Walnüssen verfeinert. Cremige Konsistenz, vollmundiger Geschmack.
Büffelmilch / Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 57-0833



Verde di Bufala

Lombardei (3,0 kg 55 %)
Mindestens 6 Wochen gereifter Schnittkäse aus Büffelmilch mit Blauschimmel. Pikanter Geschmack, geschmeidige Konsistenz.
Büffelmilch
pikant Art.-Nr. 14-0837

Weichkäse mit Büffelmilch

500g



Camembert di Bufala

Lombardei (500 g 67 %)
Mindestens **2 Wochen** gereifter Weichkäse aus 100% Büffelmilch und dünner Weißschimmelrinde. Mild-süßlicher Geschmack. Cremig.
Büffelmilch
mild Art.-Nr.: 0779

250g



Camembert di Bufala

Lombardei (250 g 60 %)
Traditionell hergestellter Camembert aus Büffelmilch. Cremiger Teig. Handwerkliche Käsekunst auf höchstem Niveau. **2 Wo.** gereift.
Büffelmilch
aromatisch Art.-Nr.: 1377

mit Trüffel



Camemb. di Bufala Trüffel

Lombardei (280 g 67 %)
Mindestens **2 Wochen** gereifter Weichkäse aus Büffelmilch mit Trüffel verfeinert. Cremige Konsistenz, vollmundiger Geschmack.
Büffelmilch
aromatisch Art.-Nr.: 41-0838



Cbt. 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.: 1393

270g



Der Renner

Camembert di Bufala

Lombardei (300 g 60 %)
Traditionell hergestellter Camembert aus Büffelmilch. Cremiger Teig. Handwerkliche Käsekunst auf höchstem Niveau. **12 Tage** gereift.
Büffelmilch
aromatisch Art.-Nr.: 57-1398

150-180g



Camembert di Bufala

Lombardei (180 g 67 %)
Mindestens **2 Wochen** gereifter Weichkäse aus 100% Büffelmilch und dünner Weißschimmelrinde. Mild-süßlicher Geschmack. Cremig.
Büffelmilch
mild Art.-Nr.: 0777



Camembert di Bufala

Lombardei (150 g 60 %)
Traditionell hergestellter Camembert aus Büffelmilch. Cremiger Teig. Handwerkliche Käsekunst auf höchstem Niveau. **15 Tage** gereift.
Büffelmilch
aromatisch Art.-Nr.: 1395

mit Schnittlauch / Pistazien



Camemb. di Bufala Schnittlauch.

Lombardei (280 g 67 %)
Mindestens **2 Wochen** gereifter Weichkäse aus Büffelmilch mit Schnittlauch verfeinert. Cremiger Teig, aromatischer Geschmack.
Büffelmilch
aromatisch Art.-Nr.: 41-0835



Camemb. 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.: 41-0828

Friskäse aus Kuhmilch



SB:



Robiola Kräuter

Piemont (4 x 150 g / 82 %)
Sehr cremiger Friskäse mit Kräutern. Nach traditionellem Verfahren aus naturbelassener Milch hergestellt. Für die Bedienungstheke.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 73-4773



Robiola „Osela“

Piemont (200 g / 82 %)
Aus dem Hause „Osela“, einer Spezialkäserei. Sehr hoher Fettgehalt dadurch sahnig, cremig und haltvoll.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 72-1583

Für die Theke



Robiola Kräuter

Piemont (4 x 150 g / 82 %)
Sehr cremiger Friskäse mit Kräutern. Nach traditionellem Verfahren aus naturbelassener Milch hergestellt. Für die Bedienungstheke.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 73-4772

BIO

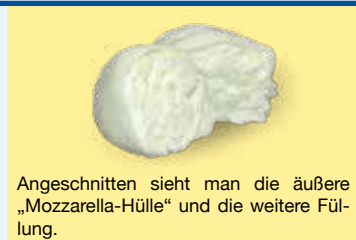
Im letzten Katalog haben wir die Bio-Produkte aus Italien in einem grünen Block gezeigt. Jetzt finden Sie diese (grün umrandet) in jeder Warengruppe. Hier aber nochmals nebenstehend die wichtigsten Artikel für die Theke/Cabriotheke. So können Sie den Bio-Trend auch mit italienischen Produkten unterstreichen.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht	%
0754	Bio Gorgonzola Dolce DOP	1,5 kg	48
0806	Bio Parmeggiano Reggiano	150 g	32
0892	Bio Taleggio DOP	200 g	48

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 dienten zum Zuziehnen. Die Verwelkung zeigte 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. Mozzarellateigfladen 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 Bufala 5x200g DOP

Kampanien (1,0 kg / 52 %) Büffelmozzarella, als DOP-Bezeichnung: Mozzarella di Bufala Campana-ital. Pasta Filata Käse. Säuerlich und erfrischend.

Büffelmilch

mild

Art.-Nr.: 62-1518

Geschützt seit 1996



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



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 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 DOP 5x200g

Kampanien (125 g / 52 %) Büffelmozzarella, als DOP-Bezeichnung: Mozzarella di Bufala Campana-ital. Pasta Filata Käse. Säuerlich und erfrischend.

Büffelmilch

mild

Art.-Nr.: 1521

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



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



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

Ricotta

„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.

Theke

Theke



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

SB



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

Südtirol (500 g / 60 %)
Ein cremiger Frischkäse, dessen Name aus dem lombardischen „Mascherpa“ stammt. Ideal für italienische Süßspeisen.
Kuhmilch
mild
Art.-Nr.: 78-0820



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

SB



Ricotta Frisch

Venetien (250 g / 40 %)
Molkeneiweißkäse aus reiner Kuhmilch mit einer feinkörnigen Konsistenz. Milchfrisches Aroma und mild im Geschmack.
Kuhmilch
mild
Art.-Nr.: 1566

Pasta Filata

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.

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 Valp. Picante DOP

Venetien (10 kg / 44 %)
Mindestens 1 Monat gereifter italienischer Pasta Filata Käse. Vollmundiger Geschmack, leicht elastischer Teig.
Kuhmilch
aromatisch
Art.-Nr. 61-0917



Provolone Dolce

Po-Ebene (1,5 kg / 50 %)
Strohfarbener Fadenteig, der **3 Wochen** reift. Ideal zum Würzen und zu Gemüsen. Dazu ein robuster, vollmundiger Rotwein.
Kuhmilch -L
aromatisch
Art.-Nr.: 61-2055

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

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 2x170g

Molise (340 g / 45 %)
Elastische Struktur durch Überbrühen der Käsemasse bei der Produktion. Geräucherter Pasta Filata Käse mit Band.
Kuhmilch
pikant
Art.-Nr.: 4643



AUS
ITALIEN

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 Zeiten. 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.



Die 3 gängigsten Artikel aus Südtirol

Alta Badia 1/1 Laib

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

Alta Badia 1/2 Laib

Südtirol (4,5 kg / 50 %)
Aus südtiroler Bergmilch. 6 Monate gereift. Angenehme feste Konsistenz. Rustikal mit unverwechselbarem Geschmack.
Kuhmilch -L
kräftig Art.-Nr.: 01-0625

Stilfser DOP 1/1 Laib

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 Art.-Nr. 10-0888
aromatisch

Dolomitenkönig 1/1 Laib

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

Dolomitenkönig 1/1 Laib

Südtirol (2,2 kg / 45 %)
Eine Spitzenqualität aus Südtirol. 2 Monate gereift. Nach dem höchsten Bergmassiv benannt. Interessanter Käsetyp, neue Aufmachung.
Kuhmilch -L
aromatisch Art.-Nr.: 17-0621



Verfeinert

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

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

Vinschgauer



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

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

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

Kastelruther Spatzenkäse



Südtirol (9,0 kg / 50 %)
Die weltberühmten „Kastelruther Spatzen“, eine Gesangsgruppe von der höchsten Alm, besingen diesen Käse in höchsten Tönen. **2 Monate** gereift.
Kuhmilch -L
aromatisch Art.-Nr.: 10-0627

Neu ab Herbst 2025



Seiser Alm-Käse

Mild

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

Pustertaler Klassik 1/2 Laib



Südtirol (9,0 kg / 50 %)
Nach alter Sennentradition im Pustertal (Südtirol) hergestellt. Aromatisch und angenehme Konsistenz. **2 Monate** gereift.
Kuhmilch -L
aromatisch Art.-Nr.: 10-0805

Dolomit 1/1 Laib



Südtirol (9,0 kg / 50 %)
Mindestens **8 Monate** gereifter Hartkäse aus Südtirol. Vollmundig, mit malzigen Röstnoten. Mit vereinzelten Reifekristallen im Teig.
Kuhmilch -L
pikant Art.-Nr.: 01-0645

Der leichte Südtiroler 1/2 Laib



Südtirol (4,5 kg / 31 %)
Nach alpenländischer Tradition gekäst. Etikett: Historisches Schlanders/Südtirol Mit wenig Fett. **6 Wochen** sorgfältig gereift.
Kuhmilch -L
Art.-Nr. 10-0871 **mild**

Pustertaler 1/2 Laib



Südtirol (4,5 kg / 50 %)
Aus naturbelassener Milch von den Bergbauernhöfen des Pustertales gekäst. Angenehmes Aroma und geschmeidiger Teig. **10 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L
Art.-Nr. 10-1597 **aromatisch**

Dolomit 1/2 Laib



Südtirol (4,5 kg / 50 %)
Mindestens **8 Monate** gereifter Hartkäse aus Südtirol. Vollmundig, mit malzigen Röstnoten. Mit vereinzelten Reifekristallen im Teig.
Kuhmilch -L
Art.-Nr. 01-0647 **pikant**

Der leichte Südtiroler 1/4 Laib



Südtirol (2,3 kg / 31 %)
Nach alpenländischer Tradition gekäst. Etikett: Historisches Schlanders/Südtirol. Mit wenig Fett. **6 Wochen** sorgfältig gereift.
Kuhmilch -L
mild Art.-Nr.: 10-0874



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 Urkurst des speziellen Käses einen wichtigen Stellenwert einnahm; auch ein Grund, weshalb viele **AOP-Käse** aus Frankreich kommen.

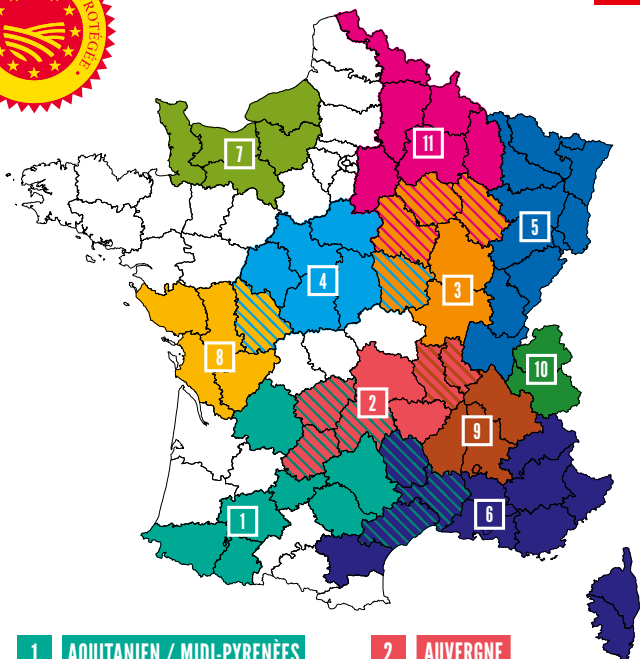


Der „kleine Eiffelturm“ – aus sechs Sorten Käse, statt aus Stahl.

Frankreich ist für seine vielen geschützten Käse bekannt.
Nachfolgend eine Übersicht der Sorten mit ihrer regionalen Herkunft:



AOP-Käse



1 AQUITANEN / 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

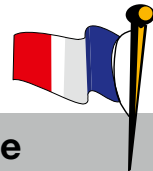
- Picodon
- Fourme de Montbrison
- Bleu du Vercors Sassenage
- Rigotte de Condrieu

10 SAVOIE

- Beaufort
- Reblochon
- Abondance
- Chevroton
- Tome des Bauges

11 THIÉRACHE/BRIE

- Maroilles
- Brie de Melun
- Brie de Meaux



„Savoien“ mit den Landesteilen „Haute-Savoie“ und „Savoie“ gehört zum Departement Rhone Alpes. Es grenzt an die Schweiz und Italien und ist mit seinen Bergen landwirtschaftlich geprägt. Auch Tourismus (Schnee...) wird groß geschrieben. Viele Qualitätskäse - die geschützt sind - werden hier produziert.



ABONDANCE AOP
BEAUFORT AOP
CHEVROTIN AOP
REBLOCHON AOP
TOME DE BAUGES AOP



EMMENTAL DE SAVOIE IGP
RACLETTE DE SAVOIE IGP
TOMME DE SAVOIE IGP
GRUYÈRE DE SAVOIE IGP

Basis sind verschiedene Rinderrassen. Siehe auch S.12. Die hohe Savoier Qualität ist in ganz Frankreich bekannt und führt zu Nachfrage. Deshalb ist das Exportinteresse - eventuell zu gedrückten Preisen - nicht stark bei den Produzenten ausgeprägt. Trotzdem bieten wir Ihnen mit TOMME DE SAVOIE und REBLOCHON seit langem auch Produkte aus Savoien an. Sie haben hier (und auf den folgenden Seiten) aber eine detaillierte Übersicht über alle Käse vorliegen.

TIPP**Cailladou**

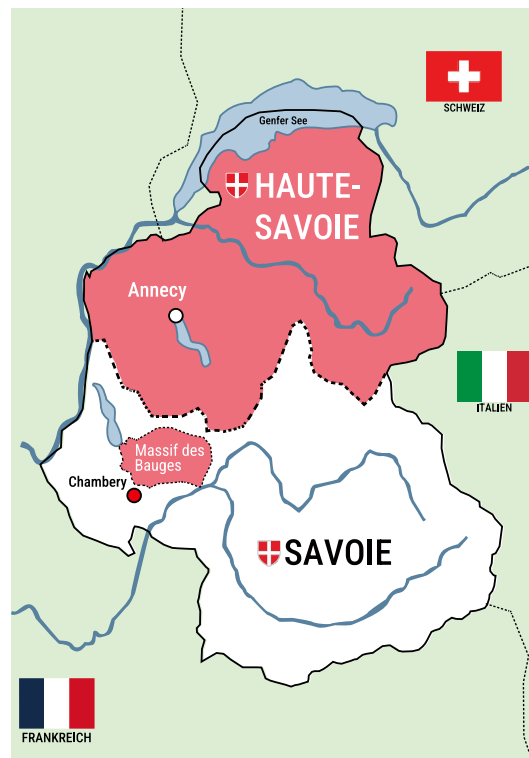
Hochsavoyen (1,6 kg 48%)
Halbfester Schnittkäse, der mit viel Pflege im Schlosskeller **1 Monat** reift. Im inneren ein fester Kern und außen ein cremiger Rand.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 1771
mild

**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.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 1771
mild

**BIO Flocon de Savoie**

Hochsavoyen (120 g 50%)
Cremiger Weichkäse aus dem französischen Savoien. Mit frischer Alpenmilch hergestellt. Aromatisch im Geschmack. **12 Tage** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 1769
aromatisch



Eine ähnliche Situation haben wir in Italien:

Grana Padano = das große Gebiet (Seite 78)

Parmigiano Reggiano = das kleine Gebiet (Seite 79)

hier:

Tomme de Savoie IGP = das große Gebiet (Seite 94)

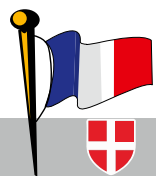
Tome des Bauges = das Massiv im großen Gebiet (Seite 96)

sehr interessant**P'tiou Savoyard**

Hochsavoyen (200 g 48%)
Animierende rustikale Verpackung. Trotz Rotschmiere hat er einen angenehmen cremigen Geschmack. **12 Tage** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 1774
aromatisch

**Flocon de Savoie**

Hochsavoyen (120 g 45%)
Cremiger Weichkäse aus dem französischen Savoien. Mit frischer Alpenmilch hergestellt. Aromatisch im Geschmack. **12 Tage** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 1772
aromatisch



Frankreich



Savoie & Haute-Savoie



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

Rhône-Alpes (1,6 kg 48%)
Rote und gelbe Flecken auf der grauen Rinde sind ein Zeichen bester Qualität. Blau-grüne Schimmelbildung möglich. **1 Monat** gereift.
Kuhrohnmilch Art.-Nr.: 1649
aromatisch

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 Seite 10 und 11 unter Artenschutz.

Geschützt seit 1996



Beaufort AOP 1/12 Laib

Savoie (2,5 kg 48%)
Fruchtiger Hartkäse mit cremiger Konsistenz aus den Hoch-Savoien. Kleine Risse im Teig sind ein Qualitätsmerkmal. Reift **5 Monate**.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 1223
pikant

Abondance AOP (jährlich ca. 2400 Tonnen Produktion)

Stammt aus der Region Haute-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 Würdenträger in der Konklave den Papst suchten.

Siehe auch die Seite 10 und 11 unter Artenschutz.

Geschützt seit 1990



Abondance AOP 1/4 Laib

Savoie (2,5 kg 48%)
Geschützter Rohmilchkäse aus Savoien mit feinwürzigen Aroma von Haselnüssen und schmelzender Konsistenz. **3 Monate** gereift.
Kuhrohnmilch Art.-Nr.: 1778
aromatisch

Gruyère IGP (jährlich ca. 1000 Tonnen Produktion)

Gruyère ist die Bezeichnung sowohl für Käse in der Schweiz, als auch dem französischen Ort „Gruyère“. 1951 wurde dies in Stressa nach einem Jahrhundert dauerndem Streit entschieden. Die Franzosen verstehen unter Gruyère eine Käsegruppe auch Savoien, wozu z.B. auch in 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

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.
Kuhrohnmilch
pikant 6 Mo. 1/8 Laib Art.-Nr.: 05-1773
4 Mo. 1/8 Laib Art.-Nr.: 05-2101

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 de Savoie AOP

Savoie (500g 45%)
Kuhrohnmilch
pikant
Wir empfehlen:
AOP Extra Art.-Nr.: 35-1609
AOP Tradition Art.-Nr.: 35-2546



Chevrotin AOP

Savoie (350 g 45%)
5 Wochen in Fichtenholz gereift, mit gewaschener Rinde, Saison-Artikel von April - Dezember, wenn die Ziegen auf den Wiesen grasen.
Ziegenrohnmilch Art.-Nr.: 2286
pikant



Raclette Rohmilch IGP

Savoie (5,5kg 60%)
Dieser Schnittkäse aus Savoien ist geschützt. Der Teig ist geschmeidig, die Rinde braun und der Geschmack aromatisch. **2 Monate** gereift.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 1776
aromatisch



Tome des Bauges Savoie AOP

Savoie (1,4 kg 45%)
Mindestens **5 Wochen** gereifter Schnittkäse aus Rohmilch. Die graue Rinde ist 2-3 mm dick und essbar. Fester, geschmeidiger Teig
Kuhrohnmilch Art.-Nr.: 1121
aromatisch

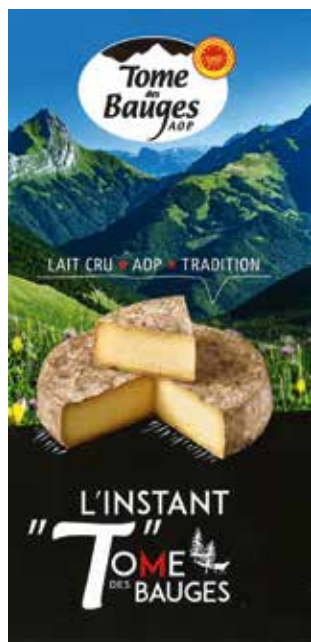


Emmentaler IGP

Savoie (47%)
Frz. Gruyère aus der Gemeinde Haute-Savoien, mindestens **6 Monate** gereift. Im Osten liegt die Schweiz, die auch Gruyère produziert.
Kuhrohnmilch 80 kg Laib Art.-Nr.: 02-2433
pikant 4,5 kg 1/8 Laib Art.-Nr.: 02-2430



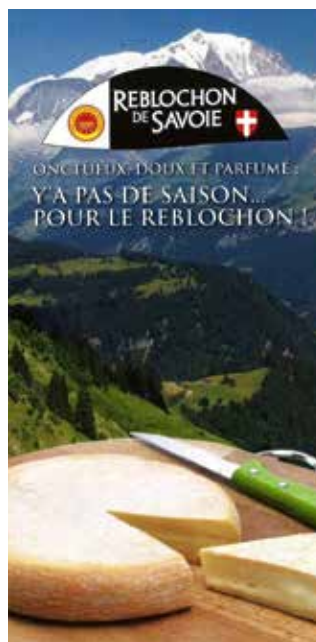
Auszug aus den Werbeprospekten der AOP / IGP Käse



Der Tome des Bauges, ein rustikaler Käse aus Savoyen, leitet seinen Namen vom Dialektwort „Toma“ ab, was „auf der Alm hergestellter Käse“ bedeutet. Unter seiner schimmeligen Rinde verbirgt sich ein edler Geschmack, geprägt von der unberührten Natur des Massivs des Bauges.



Der Chevrotin ist ein Ziegenhartkäse mit gewaschener Rinde, der ausschließlich auf Bauernhöfen hergestellt wird. Seine Originalität verdankt er der traditionellen Herstellung und dem Können der Erzeuger. Mit seinem milden, blumigen Geschmack ist dieser saisonale Käse aus Frühling und Sommer eine ideale Bereicherung für jede Käseplatte.



Seit dem 13. Jh. aus dem Tal von Thônes stammend, erreicht der Reblochon de Savoie, bei seiner Reifung ein subtiles Nußaroma. Früher mit der Milch des zweiten Melkens (la rebioche) hergestellt, hat der Reblochon die Savoie die Zeiten durchschritten, um Ihnen sein Feinschmeckerherz aus weichem und schmelzenden Käse bieten zu können.



Der Raclette de Savoie ist ein traditioneller Halbhartkäse aus Savoyen, der speziell für das Schmelzen entwickelt wurde. Mit seiner cremigen Konsistenz und dem würzigen, leicht nussigen Aroma ist er die perfekte Wahl für gesellige Raclette-Abende. Hergestellt aus regionaler Kuhmilch, spiegelt er die Authentizität und Qualität der savoyischen Käsekunst wider.



Die Tomme de Savoie ist tief in der savoyischen Käsetradition verwurzelt und spiegelt die Vielfalt der regionalen Gastronomie wider. Hergestellt in Savoyen und Hoch-Savoyen, ist sie von der Milch bis zur Reifung streng geschützt und an ihrer Rinde erkennbar.



Dieser im 14. Jh. entstandene Käse, einst an den Papstlichen serviert, besticht durch seine schmierige Rinde und typischen Geschmack. Seine traditionelle Herstellung verleiht ihm einen einzigartigen Charakter.



Der Emmentaler aus Savoyen ist ein Schatz, der durch seine milde, fruchtige Note und die Aromen einer außergewöhnlichen Milch besticht. Mit seiner glatten, gleichmäßig gelochten Textur ist dieser helle, sahnige Käse ein Genuss und eine einzigartige Nahrungsquelle.



Aus dem Tarentaise-, Maurienne- und Beaufortain-Tal stammender Kochkäse. Der Beaufort wird auf der Basis von Käselab und natürlichen Startern hergestellt. Danks einer langen Reifung ist er auf einer Käseplatte ebenso köstlich, wie verarbeitet in den Feinschmeckerspezialitäten.



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 1996**

**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 „Fort Lucote“ AOP 1/16 Laib**

Franche-Comté (2,5 kg 50 %)

Ein Käse mit delikaten Aromen. 12 Monate auf 1100 m Höhe im Fort Lucote bei perfekten Bedingungen gereift.

Kuhrohnmilch -L

Art.-Nr. 05-2933

pikant

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**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**Excellence Comté AOP 1/16 Laib**

Franche Comte (2,5 kg / 50 %)

Mindestens 14 Monate gereift. Er wird nach den strengen AOP-Regeln und aus der Milch der Montbéliard-Kühe hergestellt.

Kuhrohnmilch

Art.-Nr.: 05-6733

aromatisch

Geschützt seit 1996**16–18 Monate gereift****Comté „Prestige“ AOP 1/12 Laib**

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

24 Monate gereift**Comté AOP 1/8 Laib**

Franche-Comté

(5,0 kg 45 %)

Mind. 24 Monate gereifter Hartkäse aus Frankreich.

Kräftig-würziger Geschmack und zarte, geschmeidige Konsistenz.

Kuhrohnmilch -L

Art.-Nr. 05-2104

kräftig

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 30 Monate AOP 1/8 Laib**

Franche-Comté (5,0 kg 45 %)

Mindestens 30 Monate höhlengereifter Hartkäse aus der Region Franche-Comté. Kräftig im Geschmack, feste Konsistenz.

Kuhrohnmilch -L

Art.-Nr. 05-1666

kräftig

Bio Comté AOP 1/8 Laib

[Komteh] Jura (4,5 kg / 45 %)

Hartkäse aus Sennerei-Herstellung aus Bio-Rohmilch, der mindestens 4 Monate reift mit einem fruchtigen Geschmack.

Kuhrohnmilch -L 1/16 Laib Art.-Nr.: 01-2575
1/8 Laib Art.-Nr.: 01-6158

aromatisch **Geschützt seit 1996**



Mimolette



Mimolette ohne Milben 3 Mo.

Normandie (3,6 kg / 40 %)
Aromatisch-milder Geschmack, hergestellt aus der besten Milch der Normandie. Hier eine Variante ohne Milben. 3 Monate gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 01-2686
aromatisch



Mimolette ohne Milben 6 Mo.

[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 Art.-Nr.: 01-2681
pikant



Jurassic 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.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 01-2300
aromatisch



Grand Cru Jurassic 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.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 01-6102
pikant

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. Münd. 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.: 16-2571



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 Art.-Nr.: 11-1442
pikant
Siehe auch die Seiten 8 und 9 unter Artenschutz.
Geschützt seit 1961



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 Art.-Nr.: 11-2216
mild



Pyrenäenkaese Moun Pais

Frankreich (4,0 kg / 50 %)
Nach der Tradition der Pyrenäenkaese hergestellt. Vollmundig, typisch mild, säuerlich und mindestens 1 Woche gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 11-2216
mild



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

Raclette aus Frankreich ist relativ preiswert:



Raclette „Livradois“

[Raklett] 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 1/4 Laib Art.-Nr.: 19-1373
aromatisch 1/1 Laib Art.-Nr.: 19-2495
Viereck Art.-Nr.: 19-1732



Tommette du Chatelard

[Tomett Schatellar] 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 Art.-Nr.: 10-1153
aromatisch



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 geduldigen 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 Schafrassen 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



Baskeriou „Capitoul“

[Baskerijü 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



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



Schaf-Raclette „Pyrénées“

Pyrenäen (2,4 kg 50 %)
Schaf-Raclettekäse. Zarter, elastischer Teig. Hervorragende Schmelzeigenschaften. Bildung von Schimmelkulturen möglich. 2 Monate gereift.
Schafmilch
aromatisch

Art.-Nr. 19-1667



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 Vecchiu

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.

Schafrohmlach
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.

Schafrohmlach

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

**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.: 12-1887

**Capitoul Etchola**

Pyrenäen (4,5 kg / 50 %)

Schnittkäse aus Kuh- und Schafmilch in den französi-
schen Pyrenäen hergestellt mit einem mild-aromatisch
Geschmack. **2 Monate** gereift.

Kuh-/Schafmilch

aromatisch

Art.-Nr.: 11-1856

**Tomme Vache/Brebis**

[Tom Wasch/Brebis] 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-
ländischer 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.

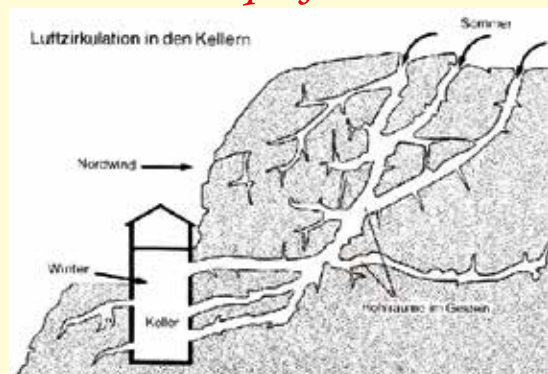
Der französische Schutz wurde 1996 von der gegründeten EU übernommen.

Die Heimat des „Roquefort A.O.P.“



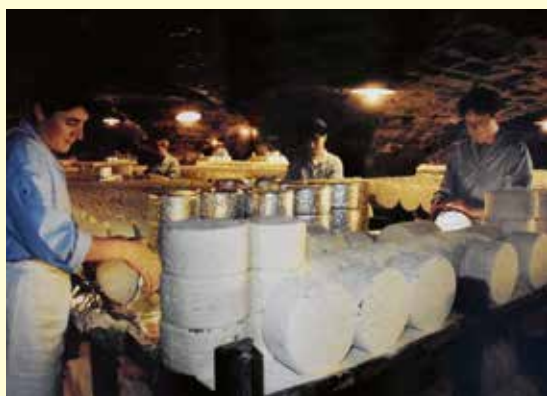
ten für die Schafe runde „Lavaognes“, die abgedichtet waren und steinerne Ränder hatten, damit die Schafe nicht im Morast stehen mussten.

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 sickern 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



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 Cantorel AOP



[Rockfor]
Aveyron (1,3 kg / 52 %)
Reift mindestens 3 Monate in den „Fleurines“, natürlich entstandene Felskeller 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**

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 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 „Tradition“ AOP



Aveyron (100 g 52 %)
Er reift in natürlichen Felskellern. Der cremige Teig ist von blauen Adern durchzogen, charaktervoller Geschmack. 3 Monate gereift.
Schafrohmlch Art.-Nr.: 1115
kräftig

Roquefort Entremont AOP



Occitanie-Aveyron (100 g 52 %)
Mindestens 3 Monate in den „Fleurines“, natürlich entstandenen Felskellern, des Dörfchens Roquefort gereift.
Schafrohmlch Art.-Nr.: 2398
kräftig

BIO Roquefort



Occitanie-Aveyron (1,3 kg 52 %)
Mindestens 3 Monate gereifter Edelpilzkäse in Bio-Qualität. Cremige Konsistenz, kräftiger Geschmack.
Schafrohmlch -L Art.-Nr.: 42-2409
kräftig

Die weltweite Nachfrage nach Roquefort ist so groß, dass die heimischen Lacau-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

Kuhrohnmilch

aromatisch

Wir empfehlen:

AOP Extra

AOP Fromi

(500/600 g / 45/50 %)

Art.-Nr.: 35-2018

Art.-Nr.: 35-2546

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 %)

Weißschimmiger halbfester Schnittkäse mit Edelschimmel 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.

Kuhrohnmilch

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 Dowerne]

Auvergne

(1,3 kg / 50 %)

Edelpilzkäse 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 de Gex AOP

[Blö dö Schäks]

Jura

(7 kg / 50 %)

Feinherber Blauschimmelkäse, der ausschließlich im Gebirge der Franche-Comté oder des Jura hergestellt wird.

Kuhrohnmilch

pikant

Geschützt seit 1935



Bleu des Chausses 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



Bleu Sassenage AOP

Rhône-Alpes

(4,0 kg / 48 %)

Geschützte Produktion, Blauschimmelkäse mit Naturrinde, verschiedenfarbiger Schimmel.

Kuhmilch

aromatisch

Geschützt seit 1998



Fourme d'Ambert AOP

[Furm Dambähr]

Auvergne

(2,2 kg / 50 %)

Tunnelgereifter (ca. **4 Wochen**) AOP-Käse aus dem frz. Zentralmassiv; ein cremiger Gourmet-Blauschimmelkäse.

Kuhmilch

aromatisch

Art.-Nr.: 42-1184

Geschützt seit 1972



Fourme d'Ambert „Fromi“ AOP

[Furm Dambähr]

Auvergne

(2,2 kg / 50 %)

Der zarteste AOP-Edelschimmelkäse aus Frankreich, cremig, sehr pikant und **4 Wochen** gereift.

Kuhmilch

kräftig

Art.-Nr.: 42-2650

Geschützt seit 1972



Bonbel

Ile de France (2,4 kg 50 %) (Bongbell)

Seit Jahren beliebter buttriger Käse. In einem Stück gereift, ist er wegen seinem milden Geschmack und der Cremigkeit beliebt.

Kuhmilch -L

mild

Art.-Nr.: 44-0050



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



Gaperon d'Auvergne

Auvergne-Rhône

(350 g 47 %)

Mindestens **10 Tage** gereifter halbfester Schnittkäse mit Knoblauch und Pfeffer verfeinert und Weißschimmel auf der Rinde.

Kuhmilch

pikant

Art.-Nr. 1192



Gaperon „Frisch“

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. 39-1192





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 Münster hergestellt. Im Elsass, also östlich der Berge, heißt er „Münster“ (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 Münster genannt wurde. In früheren Zeiten wurde der Münster 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

Münster „Fischer“ AOP

[Münster]

Elsass (800 g / 50 %)

Weichkäse aus dem Elsass mit gewaschener Rinde aus Kuhmilch. Hier als 800 g Laib, der 3 Wochen reift.

Kuhmilch

kräftig

Art.-Nr.: 70-1658

Münster „Gerome“ AOP

[Münster]

Lothringen (500 g / 50 %)

In Lothringen heißt er „Gerome“, im Elsass „Münster“. Weichkäse mit gewaschener Rinde, der 3 Wochen reift.

Kuhmilch

kräftig

Art.-Nr.: 70-2633

Münster mit Kümmel AOP

[Münster]

Vogesen (750 g / 50 %)

Mindestens 3 Wochen gereifter, cremiger Weichkäse mit Kümmel verfeinert. Rotkulturrinde verleiht dem Käse intensiven Geschmack.

Kuhmilch

pikant

Art.-Nr. 70-1735

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 Weinanbaugebiet. Der Käse ähnelt einem Münster und ist herzhafte im Geschmack.

Kuhmilch 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 Germain AOP

Champagne

(180 g / 50 %)

Während der Reifung wird der Langres nicht umgedreht. Es entsteht eine Mulde in welcher traditionell Schnaps gegossen wird. 3 Wo. gereift.

Kuhmilch

pikant

Art.-Nr.: 2548

Langres klein AOP

[Langr Pött]

Champagne (180 g / 50 %)

Unser Tipp: Schnaps in die Vertiefung gießen, einziehen lassen und dann erst verzehren. Guten Appetit! 15 Tage gereift.

Kuhmilch -L

pikant

Art.-Nr.: 2701

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.: 56-2741

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 / 450 g / 40 %)

Weichkäse mit gewaschener Rinde, herzhafte. Sein Kennzeichen sind die fünf Streifen in der Umrandung.

Kuhmilch

kräftig

250 g Art.-Nr.: 56-2689

450 g Art.-Nr.: 56-1098

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



Kleines Format

Le Montagnard

Vogesen (500 g / 59 %)
Zartschmelzender Weichkäse aus Bergmilch der Vogesen in Ostfrankreich hergestellt. Weiß-rote Rinde, kräftig im Geschmack.
Kuhmilch -L
pikant Art.-Nr. 56-2741

**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

**Cremoulou 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

**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

**Le Pie d'Angloys**

[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

**BIO Roucoulons**

Haute-Saone (125 g / 55 %)
Der bekannte Käse aus Frankreich, hier in Bio-Qualität.
Aromatischer Weichkäse mit weiß-roter Rinde. **10 Tage** gereift.
Kuhmilch -L
mild Art.-Nr. 58-2555

**BIO Ortolan**

Haute-Saone (125 g / 55 %)
Zart-cremige Konsistenz, besonders mild und milchig. Benannt nach der Vogelart „Ortolan“ (Gartenammer). **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L
mild Art.-Nr. 58-2526

**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

**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

**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





Frankreich

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 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.

Kuhrohmlch Art.-Nr.: 2198
pikant

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.

Kuhrohmlch Art.-Nr.: 2181
kräftig

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.

Kuhrohmlch Art.-Nr.: 2462
aromatisch

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.

Kuhrohmlch Art.-Nr.: 48-2422
aromatisch

Cambt. mit Calvados-Schnaps

Pas de Calais (250 g / 45 %)

Gereifter Käse in Calvados Schnaps gebadet, danach paniert.

Je reifer, desto aromatischer.
Kuhrohmlch Art.-Nr. 30-2536
kräftig

Camembert „Graindorge“

Calvados (250 g / 45 %)

Vollmundig aromatischer Weichkäse aus der Region Calvados mit einer Weißschimmelrinde. 3 Wochen gereift.

Kuhrohmlch Art.-Nr.: 1663
aromatisch

Camembert Supérieur Rohm.

Normandie (250 g / 45 %)

Mindestens 3 Wochen gereifter Weichkäse aus Rohmilch. Weiße Schimmelrinde, die mit zunehmender Reife leicht bräunlich wird.

Kuhrohmlch Art.-Nr. 2168
aromatisch

Camembert Calvados

[Kawadoss] Normandie (250 g / 45 %)

2 Wochen gereifter Weichkäse mit weißer Schimmelrinde aus dem französischen Department Calvados, typischer Camembert-Geschmack.

Kuhrohmlch Art.-Nr.: 2235
aromatisch

Camembert „Bertrand“

Normandie (250 g / 45 %)

Camembert-ähnlicher Geruch und atypisch im Geschmack mit weicher Konsistenz. Bei fortschreitender Reife braune Rinde. 2 Wochen gereift.

Kuhrohmlch Art.-Nr.: 2179
aromatisch



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 etrem milden Geschmack durch hohen Fettgehalt hatte). Bald kam auch der kleine 100 Grammer in Rechteckschachtel „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 pasteurisierter Milch

250 g

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 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

BIO Camembert

Normandie (250 g / 45 %)
Der originale Camembert aus der Normandie, der nach Bio-Grundsätzen hergestellt wird, je älter, desto pikanter. **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L
aromatisch Art.-Nr.: 2208

BIO Cbt.Pet.Vache Au Pré

Normandie (250 g / 45 %)
Typische Camembert Rinde, gewellte Oberfläche. Cremig und geschmeidig, ein echter Camembert aus der Region Normandie. **3 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L
aromatisch Art.-Nr.: 2117

BIO Le fin Normand

Normandie (250 g / 45 %)
Aus bester normannischer Bio-Milch, gleichzeitig mild und kräftig im Geschmack. Leichtes Pilzaroma, zartschmelzend. **10 Tage** gereift.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 2161

150 g

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 „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

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

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

... 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.

Für den Ofen**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

Mit Alkohol**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

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

Cbt. 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.: 1718



um 1975

In Deutschland war weitgehend nur der kleine runde 125 g Camembert in den Fettstufen 30 %, 45 % und 50 % (Cham-pignons 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 eindringen. 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



Frankreich

Coulommiers

**Ich bin für einen „Camembert“ zu groß.
Ich bin für einen „Brie“ zu klein.
Deshalb heiße ich „COULOMMIERS“.**



Coulommiers Gillot

Normandie (350 g / 45 %)
Der "große Bruder" des Camembert oder der "kleine Bruder" des Brie und doch eigenständig. Er reift **7 Wochen**.
Kuhrohmlch
pikant
Art.-Nr.: 1232



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 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 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

Brie (Brie de Meaux)

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 1996



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 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



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



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

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



Frankreich



Brie

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

Art.-Nr.: 58-2204



Brie Senf 1/4 LB.

Seine et Marne (950 g / 50 %)
Mindestens 4 Wochen gereifter Weichkäse gefüllt mit einer Mischung aus Sahne und Meaux-Senf. Cremiger Teig, pikanter Geschmack.
Kuhrohnmilch
pikant

Art.-Nr. 67- 1193



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.
Kuhrohnmilch
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

[Kalwados] Normandie (1,0 kg / 45 %)
Camembert für die Bedienungstheke! 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.
Kuhrohnmilch
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.
Kuhrohnmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 48-2558



Camembert Marie Harel

Frankreich (1,1 kg / 45 %)
Traditionell aus Kuhrohnmilch hergestellt, dadurch erhält er sein volles Aroma. Je gereifter desto pikanter im Geschmack.
Kuhrohnmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 64-1097



Normanville

Normandie (1,0 kg / 45 %)
Vollmundig aromatischer Weichkäse aus der Normandie mit einer Weißschimmelrinde. Mindestens **2 Wochen** gereift.
Kuhrohnmilch
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.
Kuhrohnmilch
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, kräftiger.
Kuhrohnmilch
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

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 Kräuter**

[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 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 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**

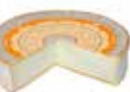
[Grong Kangtorel] Auvergne (2,2 kg / 60 %)
Weichkäsespezialität aus frischer Bergmilch traditionell hergestellt, die **eine Woche** im Bergklima reift.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 64-1835

**Péyrigoux**

[Päriguh] Périgord (1,6 kg / 60 %)
Aus dem Périgord mit weißer Rinde und frischem Kern, extrem cremig, wenn ausgereift. Besonderheit: die Kranzform.
Kuhmilch -L
mild Art.-Nr.: 54-1867

**Le Montagnard**

[Lö Montanjar] Vogesen (500 g / 59 %)
Zartschmelzender Weichkäse aus Bergmilch der Vogesen in Ostfrankreich hergestellt. Weiß-rote Rinde, kräftig im Geschmack.
Kuhmilch -L
kräftig Art.-Nr.: 54-1852

**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

**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

**Supreme**

Vogesen (1,9 kg / 60 %)
Französischer Weichkäse aus den Vogesen mit Weißschimmelrinde. Sahnig-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





Weichkäse aus Kuhmilch mit weißem Schimmelrasen

Kleine Form

**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

**Le Montagnard**

[Lö Montanjar] Vogesen (500 g / 59 %)
Zartschmelzender Weichkäse aus Bergmilch der Vogesen in Ostfrankreich hergestellt. Weiß-rote Rinde, kräftig im Geschmack.
Kuhmilch
kräftig Art.-Nr.: 54-1852

**Petit Grey**

[Pöti Grey] 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

**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**

**BIO Saint Felicien Tonschale**

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

Pavé d'Affinois 60 %

[Pawe Daffino] Ain (150 g / 60 %)
Die ideale Harmonie aus sahnig-zarter Konsistenz und frischem Geschmack, handgeschöpft. **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L
mild Art.-Nr.: 2645

**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

**l'Ortolan Truffe**

[Ortolong] Burgund (135 g / 55 %)
Cremige Weichkäsezubereitung mit einer weißen Edelpilzflora und einer Schicht edler, italienischer Sommertrüffel. **8 Tage** gereift.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 2540

Chaource AOP

[Scha-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-Ardenne 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.

Geschützt seit 1996

500 g

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.: 49-1657
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**



250 g

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.: 1653
aromatisch **Geschützt seit 1996**

**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**





Frankreich



Weichkäse aus Kuhmilch mit weißem Schimmelrasen

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

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 Bitterorange-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

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 Spanholzschachteln. 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 120. (Nicht zu verwechseln mit Vacherin Fribourgeois AOP auf Seite 121)

Geschützt seit 1996

Vacherin Mont d'Or AOP

[Wascheräng Mo.] Frankreich (2,5 kg / 45 %)
Von September bis März lieferbar. Reift im Fichtenholzring in einer Holzschachtel. Unvergleichbarer Geschmack. 3 Wochen gereift.
Kuhrohmilch
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 Fichtenholzring und einer Holzschachtel. Unvergleichbarer Geschmack. 3 Wochen gereift.
Kuhrohmilch
pikant
Art.-Nr.: 57-4040
Geschützt seit 1996

Vacherin Coupe „Fromi“ AOP

[Wascheräng] Franche-Comté (2,5 kg / 45 %)
Von September bis März lieferbar. Der Gürtel aus Fichtenholz gibt dem Käse seinen unvergleichlichen Geschmack. 3 Wochen gereift.
Kuhrohmilch
pikant
Art.-Nr.: 2507
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.
Kuhrohmilch
pikant
Art.-Nr.: 57-2512
Geschützt seit 1996



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

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.: 47-2879

St. André Weinbergkäse



Normandie (2,0 kg / 60 %)
Frischer, mild-säuerlicher Weinbergkäse mit einer feinen weißen Rinde und einer unübertroffenen Sahnigkeit. **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 48-4758

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.: 47-4759

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.: 47-1903

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.: 47-2656

Saint Angel



Loire (780 g / 71 %)
Weichkäse mit einer weißen Edelpilzflora. Fein, zarter Geschmack. Eine geschmeidige Textur, die auf der Zunge zergeht. **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch
mild Art.-Nr.: 47-2606

Délice Cremiers



Vendée (1,0 kg 75 %)
Nach **3 Wochen** Reife kommt er für weitere **2 Wochen** in die Holzschachtel. Sahnig, cremig im Geschmack..
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr. 47-1051

Délice Senf (Moutarde)



Côte d'Or (500 g / 70 %)
Milder, reichhaltiger Frischkäse. Mit scharfem Senf entsteht ein einmaliges Geschmackserlebnis.
Kuhmilch
pikant Art.-Nr.: 47-1195

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.: 47-6164

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.: 47-6124

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.: 47-1070

Aus Rohmilch

Pierre Robert



Champagne (500 g / 75 %)
Die braun-weiße Rinde ist normal und essbar. Handgeschöpft, schonend produziert und **3 Wochen** im Keller gelagert.
Kuhrohmilch
mild Art.-Nr.: 47-2514

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.: 47-2655

Brillat Savarin Affiné IGP



Burgund (500 g / 75 %)
Weicher, geschmeidiger französischer Weichkäse mit weißer Schimmelrinde. Milchiger Geschmack. Mindestens **1 Woche** gereift.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 47-2655

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.: 21-2151

Pierre Robert



Champagne (100 g / 75 %)
Die essbare braun-weiße Rinde ist hier normal. Er wird schonend produziert und **3 Wochen** im Keller gelagert.
Kuhrohmilch
aromatisch Art.-Nr.: 21-1133

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

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.: 21-1993

Saint Just



Auvergne (180 g / 70 %)
Zartschmelzender Weichkäse mit feiner weiß-gelber Weißschimmelrinde. Cremig-sahniger Geschmack. Reift **8 Tage**.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 21-1913

Le Petit Tentation



Rhoneal (100 g 60 %)
Er schmeckt säuerlich-pikant, je nach Reifestufe. Die Schimmelrinde ist essbar. Eine Art Saint Marcellin. **1 Woche** gereift.
Kuhmilch -L
aromatisch Art.-Nr.: 21-1926

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

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.: 21-2549

Le Vignoble Petit



Champagne (200 g / 72 %)
Frisch-sahniger Triple-Crème-Weichkäse mit weißem Schimmel. Handgeschöpfter vollmundiger Weinbergkäse. **10 Tage** gereift.
Kuhmilch
aromatisch Art.-Nr.: 21-1660



Moser Fette Berta (150g / 75 %) (siehe Seite 133) ist jedem frz. Triple Crème ebenbürtig





Frankreich



Weichkäse aus Kuhmilch mit blauem Schimmel



Saint Agur

[Sent Agür] Pyrenäen (2,3 kg / 60 %)
Cremiger Edelpilzkäse mit charakteristischer Form und mit einem fruchtig-komplexen Aroma.

Kuhmilch -L
aromatisch

Art.-Nr.: 50-1016



Rochebaron

[Roschbarong] Auvergne (600 g / 55 %)
Weichkäse-Spezialität mit Blauschimmel und essbarer Asche-Rinde, überraschend cremig und aromatisch.

Kuhmilch -L
aromatisch

Art.-Nr.: 50-1873



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



Fromage d'Affinois Bleu

[From. Daffino] Burgund (2,0 kg / 71 %)
Außergewöhnlich cremige Weichkäse-portion mit Blauschimmelkulturen und einer weißen Edelpilzflora. Reich an gesundem Calcium und Eiweiß.

Kuhmilch -L
mild

Art.-Nr.: 50-2641



Bresse Bleu Buffet

Burgund (500 g 55 %)
Edler Blauschimmelkäse mit schönem Weißschimmelrasen, einem weichen, geschmeidigen Teig und ansprechend mildem Aroma.

Kuhmilch -L
aromatisch

Art.-Nr.: 50-1472

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



Cantadou mit Kräutern

Ile-de-France (1,3 kg / 70 %)
Eine französische Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch mit sahnig-mildem Geschmack- naturbelassen.

Kuhmilch
mild

Art.-Nr.: 73-0063



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 de Pommard

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.: 73-1976

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-cremiger Schmelzkäse mit sahnig-feinem Walnuss-Geschmack, sehr dekorativ auf jeder Käseplatte.

Kuhmilch
mild

Art.-Nr.: 87-1162



Schnittkäse aus Ziegenmilch

Schnittkäse aus Schaf- und Ziegenmilch

Top-Artikel



Caprinelle „Capritoul“

Pyrenäen (4,2 kg / 45 %) (Kaprinel Kapitel)
Schnittkäse aus den Pyrenäen, bissfest und schmelzend mit einem angenehm typischen Ziegenmilch-Aroma. **2 Monate** gereift.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 12-1890



Itche Bai „Capitoul“

Pyrenäen (4,5 kg / 50 %) (Kapitel Itschebei)
Frz. Schnittkäse aus den Pyrenäen, bissfest und schmelzend mit dem typisch feinen Schaf-/Ziegenmilch-Aroma. **2 Monate** gereift.
Schaf-/Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 12-1887



Ziegenlaib

Pyrenäen (2,8 kg / 50 %)
Während seiner mindestens **2-monatigen** Reifezeit erhält diese handgekästete 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 gekästeter 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



Ziegen-Raclette

Burgund (3,0 kg / 50 %)
Unter der dünnen, verzehrbaren Naturrinde verbirgt sich ein aromatischer Käse mit sanftem Ziegengeschmack. Reift **2 Monate**.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 19-2499

Große Form Weichkäse aus Ziegenmilch

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 Ziegengeschmack machen ihn zu einer Delikatesse.
9 Tage gereift.
Ziegenmilch
aromatisch
Art.-Nr. 48-2342

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.

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

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

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. 58-6304

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

Tomme du Fouzon Asche

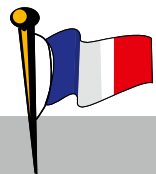


Centre (900 g / 45 %)
Ein cremiger Ziegenweichkäse aus der Milch der in saftigen Wiesen entlang des Flusses Fouzon grasenden Ziegen. **2 Monate** gereift.
Ziegenrohnmilch
aromatisch
Art.-Nr. 58-2193

Chèvre Rousse d'Argental



Loire (1,6 kg / 45 %)
Mindestens 2 Wochen gereifter Ziegenweichkäse mit orange-farbiger Schimmelrinde. Sehr cremiger Teig, fein-aromatisch. Sechseckige Form.
Ziegenmilch
mild
Art.-Nr. 54-2671



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. 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

2 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.
Ziegenrohmilch
aromatisch

Art.-Nr.: 59-1214

Geschützt seit 1996

3 Valencay AOP



[Walangsä] Centre (220 g / 51 %)
Benannt nach dem Schloss im Department Indre; die Form erinnerte Napoleon an die Pyramiden.
Ziegenrohmilch
pikant

frisch: Art.-Nr.: 59-1166

gereift: 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.: 59-6305

Geschützt seit 1996

5 Crottin de Chavignol AOP



Val de Loire (60 g / 45 %)
Nach einer kleinen Öllampe aus der Weinregion „Sancerre“ benannt, die bläuliche Schimmelrinde ist natürlich und essbar.
3 Wochen gereift.
Ziegenrohmilch -L
kräftig

frisch: Art.-Nr.: 49-1146

gereift: Art.-Nr.: 49-2279

Geschützt seit 1996

6 Selles sur Cher 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

Theke: Art.-Nr.: 69-1168

Blister: Art.-Nr.: 69-1167

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

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

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



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

Vermarkete 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



Kleine Form: Weichkäse aus Ziegenmilch

**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

**Le Cabrissac**

Frankreich (150 g 60 %)
Frz. Weichkäse aus Ziegenmilch mit Pflanzkohlenasche ummantelt, cremig-sahnig im Geschmack.
mild Art.-Nr. 1697

**Buchette Blüten**

Loiretal (100 g 45 %)
Ziegenweichkäse mit Blüten und Kräutern ummantelt. Die rosanen und blauen Blütenblätter verleihen ihm eine tolle Optik.
Ziegenmilch
aromatisch Art.-Nr. 2554

**Le Compostelle**

Lot (120 g / 45 %)
Den Namen und das Aussehen hat dieser zart schmelzende Ziegenkäse 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 ausgewogener Geschmack, der an Haselnüsse erinnert.
Ziegenmilch
aromatisch Art.-Nr. 47-2165

**Pyramide Mini 3 X 30g**

Loiretal (90 g / 45 %)
Drei kleine Pyramiden aus Ziegenmilch in den Geschmacksrichtungen Asche, Paprika und Natur.
Ziegenmilch
aromatisch Art.-Nr. 1165

**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

**Buchette de Chèvre**

Perigord (25 g / 45 %) (Büschät dö Schäwr)
Als Aperitif-Häppchen anbieten. Die gelbe, wellige Rinde ist natürlich. Fällt auf durch seine einzigartige Form. **3 Tage** gereift.
Ziegenmilch
mild Art.-Nr. 49-2440

**Barbichette Cremeuse**

France Cher (150 g 50 %)
10 Tage gereifter Ziegenweichkäse traditionell, handwerklich hergestellt. Glatte, cremige Textur.
Ziegenmilch
aromatisch Art.-Nr. -2233

**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

**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

**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 Ziegengeschmack. **1 Woche** gereift.
Ziegenmilch
mild Art.-Nr. 2340

**Buchette mit ...**

Loiretal (100 g 45 %)
Milder Ziegenweichkäse
Ziegenmilch
mild Art.-Nr. 2556

Weitere Buchette:
Honig Art.-Nr. 2556
Natur Art.-Nr. 2551
Pfeffer Art.-Nr. 2567
Kräuter/Knoblauch Art.-Nr. 2553
Trüffel Art.-Nr. 2589
Asche Art.-Nr. 2563
Cranberry Art.-Nr. 2564
Leinsamen / Kürbis Art.-Nr. 1191
Rosenblüten Art.-Nr. 2562

Info: Die Buchette 150 g (siehe oben) sind Frischkäse.



Frankreich



Friskäse aus Ziegenmilch

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

Buche (Ziegenrolle)



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
aromatisch Kräuter / Knoblauch

Art.-Nr. 75-2557

Art.-Nr. 75-1235

Art.-Nr. 75-2338

Ziegentaler



Poitou (40 g / 45 %)
Ein kleiner Ziegentaler zum frischen Verzehr geeignet, zum Überbacken und einlegen in Olivenöl.
Ziegenmilch
mild

12 x 40 g / Art.-Nr. 72-1163

24 x 40 g / Art.-Nr. 72-1229

Ziegenfrischkäse „Soignon“



Poitou Charant (150 g / 40 %) (Soanjong)
Streichfähiger Ziegenfrischkäse mit fein-mildem und frischem Ziegenaroma. Zartschmelzende, cremige Konsistenz.
Ziegenmilch
mild

Art.-Nr. 2806

Gourmandise Mini



Aquitainen (125 g / 45 %)
Französischer Ziegen-Frischkäse mit Curry, Paprika, Pfeffer und Thymian gewürzt. 4 verschiedene Geschmacksrichtungen.
Ziegenmilch
aromatisch

Art.-Nr. 2124

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

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

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

Picandou Tartiner



Périgord (125 g / 40 %) (Pikandu Tartine)
Wiederverschließbare Verpackung. Dezent, leicht säuerlicher Aufstrich, sehr cremig und fein.
Ziegenmilch
aromatisch

Art.-Nr. 4369

Weitere SB-Picandou



Fraise 2 x 40 g
Fraise 6 x 40 g
gereift 2 x 35 g

Art.-Nr. 74-2129

Art.-Nr. 74-2434

Art.-Nr. 74-2435

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 Art.-Nr. 1187
Asche Art.-Nr. 1188
Pfeffer Art.-Nr. 1190

Coeur Gourmand mit:



Aquitainen (80 g / 45 %) (Kör Gurmang)
Eine Ziegenkäse-Zubereitung aus Frankreich mit Feigenkonfitüre und Zucker. Süßer, feiner Geschmack.
Ziegenmilch
aromatisch

Feige / Art.-Nr. 76-2053

Zitrone / Art.-Nr. 76-6372

Enrobe „5 Pfeffer“



Frankreich (80 g / 45 %)
„5 Pfeffer“: 5 verschiedene Pfeffersorten wie weißer, rosa, schwarzer und grüner Pfeffer ummanteln diesen Crottin.
Ziegenmilch
aromatisch

Art.-Nr. 75-2109

Chèvre mit:



Dordogne (80 g / 50 %)
Exotische Ziegenmilch-Kreation durch Ummantelung von Papaya. Ist dem „Crottin“ (französisch für Pferdeapfel) ähnlich.
Ziegenmilch
aromatisch

Ingwer / Art.-Nr. 76-4303

Papaya / Art.-Nr. 76-2396

Ziegen-Burratta



Aquitainen (120 g / 43 %)
Ziegen-Mozzarella gefüllt mit Ziegensahne und Mozzarella - Stückchen, zur Kugel geformt. Aromatisch-cremiger Genuss.
Ziegenmilch
aromatisch

Art.-Nr. 2219

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 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

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



Das Gute leben.

Werte, die wirklich zählen.

Heute wird Schnelligkeit oft höher bewertet als Sorgfalt. Quantität kommt vor Qualität. Künstlichkeit ist die Norm. Follower auf Social Media sind relevanter sind als echte Freunde.

Deshalb ist es umso wichtiger, an unseren Traditionen und Werten festzuhalten.

Schweizer Käse steht seit jeher wie kein anderer für kompromisslose Qualität, Handwerkskunst und reinen Genuss ohne Zusatzstoffe.




Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de




Schweiz

Schweizer Käsewelten im ECC



Tomme Vaudoise



Die Schweiz kann auch Weichkäse. Das belegt dieser ausgesprochen mild-cremige Vertreter seiner Gattung. Der kleine Tomme Vaudoise hat bereits im 17. Jahrhundert die Gaumen verwöhnt. Damals nur im Sommer rund um den Lac de Joux, heute wird er in der Region Genfer See gefertigt. Bemerkenswert ist seine extrem kurze Reifezeit von 7 bis 10 Tagen. Dadurch bleibt sein zarter Milchgeschmack unter der feinen Rinde mit Strohzeichnung bewahrt.



Vacherin Mont-d'Or AOP



Mit AOP-Ursprungsschutz seit 2003

Sein Name – auf Deutsch Goldberg, gelegen im Jura – weist schon auf den edlen Charakter dieser begehrten Weichkäsespezialität hin. Denn Vacherin Mont-d'Or AOP wird nur von Oktober bis April im Waadtländischen Jura gekäst. Das Geheimnis seines ganz speziellen Aromas ist der Gürtel aus heimischer Tannenrinde, der ihm eine Spur Tannin verleiht. Nach rund 3 Wochen Reife ist er genussreif und verführt Genießer auch gern als cremig-aromatischer Ofenkäse.



Bündner Bergkäse Bio



Graubünden ist nicht nur Sehnsuchtsort für alle Fans von Landschaften in Postkartenidylle, sondern auch Heimat eines wunderbaren Hartkäses, in dem sich die Aromen der Alpweiden wiederfinden. Bündner Bergkäse Bio wird in ausgewählten Sennereien auf über 1.000 m traditionell aus reiner Bündner Bio-Bergheumilch gekäst. Das Resultat: Ein köstlich würziger, vielseitiger Käse, der mit zunehmender Reife noch mehr Temperament entwickelt.



Vacherin Mont d'Or AOP

Mont d'Or AOP

Schweiz (Vallée de Joux und am Fuße des Waadtländer Juras)	Herkunft	Frankreich (Haut-Doubs)
Thermisierte (leicht erhitzte) Milch	Milch	Rohmilch
Mindestens 15 Mal	Bürsten	Täglich während 10 Tagen
Kellerreife von mindestens 21 Tagen (kann bis zu 25 oder sogar 28 Tagen dauern)	Reifung	12 Tage im Keller auf einem Fichtenholzbrett, dann wird der Käse in eine Schachtel gelegt, um die Reifung zu beenden. Gesamtzeit von mindestens 21 Tagen.
16. September	Beginn des Verkaufs	10. September
Bänder aus Fichtenrinde, die in der Produktionsregion hergestellt werden	Bänder	Bänder aus Fichtenrinde
AOP-Siegel in 2003	AOC/AOP	AOC-Siegel in 1981 aus AOP-Siegel in 1996

Tomme Vaudoise

Genfer See (100 g 45 %)
Weichkäse mit weißer Rinde, der sehr häufig in der französischer Schweiz verzehrt wird, angenehm mild im Geschmack. 1 Woche gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 1868
mild

BIO Bündner Bergkäse

Graubünden (5,0 kg 50 %)
Mindestens 5 Monate gereifter Schnittkäse aus roher Bündner Bergmilch hergestellt. Fester, geschmeidiger Teig.
Kuhrohmlch -L Art.-Nr. 10-0931
kräftig

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

Vacherin Mont d'Or AOP

Waadt/Jura (400 g 50 %)
Mindestens 1 Monat gereifter Weichkäse, mit Tannenrinde umwickelt, in einer Holzschachtel. Lieferbar von Mitte August bis Februar.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 23-0983
aromatisch

Schweizer Käse im ECC



L'Etivaz AOP

Mit AOP-Ursprungsschutz seit 2000



In der Schweiz ein bekannter, beliebter Alpkäse, bei uns fast so selten wie Schnee an Weihnachten. L'Etivaz AOP gehört schon zu den wirklich bemerkenswerten Hartkäsemarken. Denn schließlich wird er wie zu Heidis Zeiten über offenem Holzfeuer in einem Kupferkessi gekäst. Viel Arbeit für den Käser, maxi-maler Genuss für alle, die ein Stück ergattern können.

Rund 130 Chalets in den Waadtländer Alpen und Voralpen, gelegen auf 1.000 bis 2.000 Höhenmetern, fertigen den Alpkäse, dessen Historie bis ins 12. Jahrhundert reicht. Dafür ist die beste Milch gerade gut genug: Und die kommt von Kühen, die auf den Alpweiden übersommern und ausschließlich frische Gräser und Kräuter fressen. Und wie schmeckt er nun? Käsekenner geraten dabei gerne ins Schwärmen, wenn sie sein reines, dezent fruchtiges Aroma mit einer leichten Haselnussnote beschreiben sollen.

Etivaz AOP 1/16 Laib

Waadt (3,5 kg 49 %)

Am Ort des Melkens verkäst.

Über 230 Blumensorten auf der Alp bieten einmalige Umweltbedingungen. Mindestens 12 Monate gereift.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 01-0155
pikant



Vacherin Fribourgeois AOP

Mit AOP-Ursprungsschutz seit 2005



Holsteiner Kühe, die sich auf den Alpweiden des Freiburgerlandes die würzigsten Kräuter und Blumen herauspicken – eine ländliche Idylle, die nicht schöner sein könnte. Vor über 600 Jahren wurde hier der einzigartig cremige Schnittkäse Fribourger erschaffen (eigentlich Vacherin Fribourgeois AOP). Benannt ist er nach seinen Erfindern, den kleinen Kuhhirten, die auf Lateinisch vaccarinus heißen.

Ein köstliches Geheimnis der Alpweiden war geboren und schrieb Geschichte: Denn 1448 labte sich keine Geringere als die Herzogin Eleonore von Österreich, Tochter des Königs von Schottland, an der Schweizer Käsedelikatesse. Fribourger hat viele köstliche Seiten: Ob z. B. als feines Dessert oder cremig-heiß. Legendar sind seine hervorragenden Schmelzeigenschaften, die ihn zu einem Muss im klassischen Käsefondue „Moitié-Moitié“ machen.



Fribourger Classic AOP 1/4 Laib

Schweiz (1,7 kg 48 %)

Geheimtipp für Käsekenner: Wir kennen keinen anderen Schweizer der so cremig und geschmeidig ist wie dieser. 2 Monate gereift. Auch f. Fondue u. Rac. Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 09-0961
pikant



Fribourger 2Mon. Classic AOP

Fribourg (7,2 kg 48 %)

Typ Classic = 9 Wochen gereift, authentisches Produkt des Freiburger Landes.

Cremig und zart-schmelzend im Geschmack.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 09-0971
pikant



Fribourger 3Mon. Extra AOP

Fribourg (7,2 kg 48 %)

Geheimtipp für Käsekenner: Wir kennen keinen anderen Schweizer der so cremig und geschmeidig ist wie dieser.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-0981
pikant





Schweiz

Schweizer Käsewelten im ECC



Produktionsgebiet

Tête de Moine AOP

Mit AOP-Ursprungsschutz seit 2001



Wenn bei einem Käse ein Superlativ angebracht ist, dann ganz sicher bei dieser Spezialität aus dem Schweizer Jura. Tête de Moine AOP ist ohne Zweifel ein weltweit einzigartiger Käse. Denn er wird nicht geschnitten, sondern mit der Girolle® zu Käserosetten gedreht. Dadurch kommt mehr Luft mit dem Käseteig in Berührung und es entwickelt sich das feine, unvergleichlich blumig-würzige Aroma. Zu verdanken haben wir dieses kleine Käsewunder den Mönchen des Klosters Bellelay, die ihn vor über 825 Jahren erfunden haben.

Da die Girolle® erst Anfang der 1980er Jahre von einem Schweizer Tüftler entwickelt wurde, mussten die Mönche und alle weiteren Genießer die Käserosetten mit einem hochgestellten Messer abschaben. Heute wird die Käsedelikatesse in nur 9 Dorfkäsereien im Ursprungsgebiet traditionell handwerklich gefertigt und lagert mind. 2,5 Monate auf Fichtenholzbrettern. Tête de Moine AOP ist ein Augen- und Gaumenschmaus auf jeder Käseplatte sowie z. B. auch in Salaten und Suppen.

Schneiden Sie den gekühlten Laib Tête de Moine AOP in zwei Hälften.

Den Käse mit der Schnittfläche nach unten legen und in der Mitte mit dem Stift der Girolle durchstoßen.

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

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

Unter einer Abdeckhaube aufbewahren oder die Schnittfläche in Frischhaltefolie wickeln. So bewahrt er sein volles Aroma.



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. Entfernbare Edelstahlplatte am Boden zum einfachen Reinigen.

Art.-Nr.: 4665

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



Rosomat

Für das einfache und schnelle Schaben des Tête de Moine AOP. Zeitgewinn, weniger Abfall. Einzelheiten finden Sie im Internet unter "Rosomat"



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



Tête de Moine AOP 1/2 Laib

Berner Jura (420 g / 51 %)
Ein eigenständiger Käse, der "geschabt" beziehungsweise "gehobelt" wird. Nicht zu beschreiben, einfach probieren! 75 Tage gereift.
Kuhrohnmilch -L
Art.-Nr. 10-0965
pikant



BIO Tête de Moine AOP

Berner Jura (850 g / 51 %)
Ein spezieller Käse, der "geschabt" bzw. "gehobelt" wird und 75 Tage reift. Je älter die Ware, desto besser zu schaben.
Kuhrohnmilch -L
Art.-Nr. 10-0927
pikant



Le Gruyère AOP

Mit AOP-Ursprungsschutz seit 2001

Bei Blindverkostungen hätte Le Gruyère AOP beste Chancen, sofort korrekt identifiziert zu werden. Warum? Ganz einfach: Weil er so typisch fruchtig-kräftig schmeckt wie kein anderer Käse sonst. Die Geschichte des heute meistproduzierten Käses der Schweiz reicht viele Jahrhunderte zurück – bis in die namensgebende malerische Region Gruyère (Auf Deutsch Greyerz) im Kanton Freiburg.

Seit 1115 wird Le Gruyère AOP nach unveränderter Rezeptur aus heimischen Rohstoffen handwerklich hergestellt. Rund 215 Dorf- und Alpkäsereien fertigen im Freiburgerland und angrenzenden Kantonen aus hochwertiger Rohmilch der Region die rund 35 kg schweren Laibe. Über die Käse- und Alpkäsereinummer lässt sich jeder Laib zurückverfolgen und auf Echtheit überprüfen. Die Reifedauer variiert zwischen 5 und 10 Monaten. Eine ganz besondere Variante ist der Alpkäse Alpage, der nur von Mai bis Oktober aus der Rohmilch der Alpweiden gekäst wird und Gourmets mit seiner aromatisch-floralen Note begeistert.

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 Rundlochanlagen, 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 Rundlochanlage. Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 05-0982
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

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 Grünjäh) Fest, einzelne kleine Rundlochanlagen 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 Grünjäh) Kräftiger Gruyère, mindestens 12 Monate feuchtgereift, aus der Westschweiz. Geschmierte Rinde, fester Teig. Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 05-0991
kräftig

Gruyère Feuchtg. AOP King-St.

Waadt/Fribourg (2,0 kg / 45 %) (Lö Grünjäh) Gruyère - der Geschmack der Schweiz seit 1115. Geschmierte Rinde, feiner, fester Teig, kräftiger Geschmack. Reift mindestens 6 Monate. Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 05-0993
kräftig



Schweiz

Schweizer Käsewelten im ECC



Berner Hobelkäse AOP

Mit AOP-Ursprungsschutz seit 2004

Saftige Alpweiden und die klare Bergluft des Berner Oberlands: Hier sind seit 1548 der aromatische Alp- sowie der Hobelkäse beheimatet und werden ausschließlich aus der reichhaltigen Rohmilch der Alpweiden gekäst. Während der Berner Alpkäse zwischen 4,5 und 12 Monaten reift, muss der Hobelkäse ganze 18 Monate lang gepflegt werden, bis er die perfekte Textur erreicht hat. Zwei Käseraritäten, die sich zu entdecken lohnen!



Berner Hobelkäse 1/4 Laib

Berner Oberland

(2,5 kg 47 %)

Mindestens **2 Jahre** gereifter Hartkäse, der in fein gehobelten Scheiben gegessen wird. Trocken, leicht bröckelig. Kräftig-würzig.

Kuhrohnmilch

-L

Art.-Nr. 01-0938

kräftig

Tessiner Alpkäse AOP

Mit AOP-Ursprungsschutz seit 2002

Anders als die berühmten Tessiner Feigensenfsaucen hat dieser Schnittkäse in Deutschland einen echten Exotenstatus. Leicht exotisch ist für Schweizer Verhältnisse auch die südalpine Flora, die die Milch für diese Schnittkäserarität besonders würzig und reichhaltig macht. Die Mischung aus 70 % Kuh- und 30 % Schafmilch sorgen im Tessiner Alpkäse AOP für eine Extraportion Aroma.



Ohne Artikelnummer. Warum?
Großer Touristenandrang –
kleine Produktion.
Einheimische und Touristen sorgen
dafür, dass für den Export keine Ware zur
Verfügung steht.

Sbrinz AOP

Mit AOP-Ursprungsschutz seit 2002

Ein Hartkäse, drei Verzehrvarianten: Sbrinz AOP – übrigens das Schweizer Vorbild für den Parmesan aus Italien und einst begehrtes Tauschobjekt – lässt sich zu kernigen „Möckli“ brechen, hauchdünn hobeln oder zu zarten Flakes reiben. Aus bester Rohmilch, stehend mind. 16 Monate gelagert und gepflegt, begeistert er neben seiner Textur durch seinen vollmundig-mürben Geschmack.



Sbrinz King Cuts AOP

Zentralschweiz

(1,5 kg 45 %)

Mindestens 18 Monate gereifter Hartkäse, der perfekt zum Reiben und Gratinieren geeignet ist. Trockenbröckelig. Kräftig-würzig.

Kuhrohnmilch

-L

Art.-Nr. 01-0942

kräftig

Raclette du Valais AOP

Mit AOP-Ursprungsschutz seit 2007

Um diesen Käse aus einer der landschaftlich beeindruckendsten Regionen der Schweiz ranken sich Legenden, die ihn gleich noch etwas interessanter machen:

Ein Walliser namens Léon hat vermutlich vor Urzeiten ein Stück hiesigen Käse über dem Feuer zum Schmelzen gebracht – damit war das Raclette geboren – neben dem Käsefondue gilt es heute als eines der beiden Schweizer Nationalgerichte.

Seit dem Mittelalter war der Käse aus dem Wallis sogar Zahlungsmittel. Bis er schließlich Raclette getauft wurde, hat es noch etwas gedauert. Erst 1874 bekam er offiziell seinen endgültigen Namen. Heute gilt Raclette du Valais AOP als das Original mit geschützter Herkunft. Reinste Rohmilch aus der Region, altes Handwerk, eine traditionelle Rezeptur und 3 Monate Pflege machen ihn so milchig-frisch und zart schmelzend.

Ob im praktischen Raclettepfännchen, vom halben Laib unter dem traditionellen Racletteschmelzer oder in verführerisch duftenden Gratins.



Raclette du Valais 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

Die Info über Raclette Suisse® finden Sie auf Seite 129.





Käse, der mindestens 18 Monate gelagert ist, wird Berner Hobelkäse AOP



Berner Oberland

Was ist Chästeilet?

Erklärt am Berner Alpkäs AOP und Berner Hobelkäse 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 Almaufzug im Frühjahr und dem „Chästeilet“ mit anschließendem Almabtrieb.

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 Hobelkäse AOP.** Er wird geteilt oder gerollt verkauft.

Am gleichen Tag erfolgt der Almabtrieb, wobei Kühe mit überdurchschnittlicher Milchleistung geschmückt werden.



Almabzug



Schweiz

Schweizer Käsewelten im ECC



Appenzeller®

Dieser unverwechselbare Schweizer mit einer über 700-jährigen Historie ist so geheimnisumwittert, dass er es wohl nie schaffen wird, das AOP-Gütesiegel auf seiner Laibetikette tragen zu dürfen. Denn dazu müsste sein würziges Geheimnis offenbart werden. Konkret: die streng gehütete Rezeptur der Kräutersulz – einer Mischung aus Wurzeln, Kräutern, Gewürzen und Wein, mit der jeder Laib Appenzeller® regelmäßig gepflegt wird. Das will Appenzeller® Käse aber auf keinen Fall. Denn die Kräutersulz macht den Käse einzigartig würzig und sorgt so für ein Alleinstellungsmerkmal.

Rund 40 Dorfkäsereien im Appenzellerland und angrenzenden Kantonen fertigen Appenzeller mit Rohmilch von Kühen, die nur Kräutergras und Heu fressen und ganzjährig Auslauf haben. Die unterschiedlichen Reifegrade machen Appenzeller® zu einer Käsemarke, die besonders viel Abwechslung bietet. Es ist übrigens kein Geheimnis, dass Appenzeller® seit Jahren der meistverkaufte Schweizer Käse in Deutschland ist.



Vier Reifegrade, die eines gemeinsam haben: Würzigkeit ohne Kompromisse.

Trotzdem schmecken der Mild-Würzig, der Kräftig-Würzig, der Extra-Würzig und der Edel-Würzig natürlich nicht alle gleich. Es gibt auf den ersten Biss feine Unterschiede, die sich auf die Reifedauer und Pflege mit der Kräutersulz zurückführen lassen. Besonders hervorzuheben sind der Extra-Würzig, der garantiert 6 Monate lang gelagert ist und durch sein ausgewogen intensives Aroma begeistert sowie der mind. 9 Monate lang gereifte Edel-Würzig, der ein ganz neues Appenzeller® Kapitel aufgeschlagen hat: Er überrascht mit seinem dezent pikanten, cremig-runden Charakter, der unterstrichen wird durch zarte Reifekristalle auf der Zunge.

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. Kuhrohmlch -L Art.-Nr.: 00-0999 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. Kuhrohmlch -L Art.-Nr.: 00-0951 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. Kuhrohmlch -L Art.-Nr.: 00-0955 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. Kuhrohmlch -L Art.-Nr.: 00-0998 pikant

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. Kuhrohmlch -L Art.-Nr.: 00-0953 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. Kuhrohmlch -L Art.-Nr.: 00-0952 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. Kuhrohmlch -L 1/1 Laib Art.-Nr.: 00-0996 kräftig



Appenzell. edel-würzig 1/4 Laib

Appenzell (1,7 kg / 48 %) „Edel-würzig“ heißt 9 Monate gereift, dabei mit geheimnisvoller Kräutersulz gepflegt. Es gibt 4 unterschiedlichen Reifestufen. Kuhrohmlch Art.-Nr. 00-0378 pikant

Schweizer Käsewelten im ECC

Appenzeller® Rahmkäse

Dieser Appenzeller® ist anders: kein Hart-, sondern ein Schnittkäse, milder und cremiger im Teig und deshalb auch für kleine Genießer ideal. Das Geheimnis: eine Extraportion Rahm, die ihm seinen charakteristischen, cremig-würzigen Geschmack verleiht. Auch in warmen Gerichten eine echte Bereicherung.

Rahmstufe



Appenzeller® Rahmkäse (1/1 Laib)

Appenzell (6,5 kg / 55 %)
Mild-würziger Rahmkäse, 3 Monate gereift und dabei mit einer geheimen Kräutersulz gepflegt.
Kuhrohmlach Art.-Nr.: 00-0959
aromatisch



Appenzeller® Rahmkäse (1/4 Laib)

Appenzell (1,6 kg / 55 %)
Mild-würziger Rahmkäse, 3 Monate gereift und dabei mit einer geheimen Kräutersulz gepflegt.
Kuhrohmlach Art.-Nr.: 00-0957
aromatisch

Appenzeller® Raclette

Diese Spezialität aus dem Hause Appenzeller® ist nur zur Raclette-Saison von September bis März erhältlich und genau die richtige Wahl für alle, die Raclette etwas intensiver mögen als üblich. Er ist ein typisch würziges Mitglied der Appenzeller® Familie und überzeugt mit perfektem Schmelzverhalten.



Appenzeller für Raclette

Appenzell (6,0 kg / 45 %)
Speziell produzierter Appenzeller als Saisonartikel, der sich für Raclette eignet. Appenzellergeschmack erkennt man. Mindestens 4 Monate gereift.
Kuhrohmlach Art.-Nr. 00-0945
kräftig



BIO Appenzeller® mild-würzig

Appenzell (7,0 kg / 48 %)
Der bekannte Appenzeller in „Bio-Qualität“, nur aus reiner Bio-Milch hergestellt. 3 Monate gereift, mild-würzig im Geschmack.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr.: 00-0916
aromatisch



BIO Appenzeller® mild-würzig 1/4 Laib

Appenzell (1,7 kg / 48 %)
Der bekannte Appenzeller in „Bio-Qualität“, nur aus reiner Bio-Milch hergestellt. 3 Monate gereift, mild-würzig im Geschmack.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr.: 00-0919
aromatisch

Appenzellerin® Elegant

Es ist immer wieder ein Ereignis, wenn etwas Neues aus dem Appenzellerland zu uns nach Deutschland rollt. Diesmal begeistern uns die Käsermeister mit einer wirklich ungewöhnlichen Kreation, die auf ganzer Linie zu überzeugen vermag und eindrucksvoll demonstriert, dass Appenzeller® auch ganz anders kann.

Die Appenzellerin® spielt ihre Weiblichkeit gekonnt aus – mit einer bisher nie dagewesenen charmanter Raffinesse. Dieser Käse schmeckt rundum ausgewogen und harmonisch, ist eher mild und weniger würzig als seine Geschwister, ohne dabei langweilig zu sein.

Er will gefallen und polarisiert nicht. Die Appenzellerin® präsentiert sich etwas milchig, floral und lieblich. Ein Schweizer Käse, der das Appenzeller® Sortiment perfekt ergänzt und zum weiteren Erfolg der Marke beitragen wird.

Trotz all dieser Unterschiede ist die Appenzellerin® doch ein echter Appenzeller® geblieben. Gemacht mit bester heimischer Rohmilch und regelmäßig mit der Kräutersulz gepflegt, um die ja im Appenzellerland seit Ewigkeiten ein großes Geheimnis gemacht wird.

Nach 3 bis 5 Monaten Reifezeit zeigt die Appenzellerin® schließlich ihre ganze Eleganz.



Appenzellerin® Elegant 1/1 Laib

Appenzell (6,5 kg / 48 %)
Dieser Hartkäse präsentiert sich dezent aromatisch, milchig, floral und lieblich. Geschmeidige Konsistenz. Reift mindestens 3 Monate.
Kuhrohmlach Art.-Nr. 00-0929
aromatisch



Appenzellerin® Elegant 1/4 Laib

Appenzell (1,6 kg / 48 %)
Dieser Hartkäse präsentiert sich dezent aromatisch, milchig, floral und lieblich. Geschmeidige Konsistenz. Reift mindestens 3 Monate.
Kuhrohmlach Art.-Nr. 00-0930
aromatisch



Schweizer Käsewelten im ECC

Schweizer Emmentaler AOP



Mit AOP-Ursprungsschutz seit 2006

Wenn ein Käse so oft kopiert wird wie das weltbekannte Original aus dem Schweizer Tal des Flüsschens Emme im Kanton Bern, muss das schon einen guten Grund haben.

Seine charakteristischen kirschgroßen Löcher lassen sich zwar durch die spezielle Propionsäuregärung nachmachen, aber bei der Konsistenz des Käseteigs und dem typisch nussig-würzigen Aroma trennt sich schnell die Spreu vom Weizen, bzw. die Klonen vom Original. Mit der Käse- und Nummer auf jeder Laibetikette lässt sich jedes Stück zurückverfolgen und auf Echtheit überprüfen. Nur der echte Schweizer Emmentaler AOP wird nach überlieferter Rezeptur aus tagesfrischer Rohmilch handwerklich in Dorfkäsereien gefertigt.

Für einen Laib werden rund 1.200 Liter benötigt. Das AOP-Pflichtenheft schreibt verbindlich vor, dass die Milch von maximal 20 km entfernten Bauernhöfen stammen muss. Nach der mindestens viermonatigen Reife und Pflege entscheidet sich, welche der 95 Kilo schweren Laibe sich für eine Weiterreife, die insgesamt bis zu 12 Monate dauern kann, eignen. Fest steht: Auch wenn die Schweiz nie eine Monarchie war, hat sie doch bis heute ihren ganz speziellen König – den König der Käse.

Produktionsgebiet



4 Monate gereift



Emmentaler AOP Laib

Bern (90,0 kg / 45 %)
Mind. 4 Monate unter fachmännischer Aufsicht des Käsemeisters gereift. Die Nummer auf dem Käse zeigt, welcher Käserei ihn produziert hat.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 02-0992
pikant



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

12 Monate gereift



Emmentaler Super King-Stück AOP

Emmentaler (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 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



Emmentaler kleiner Block AOP

Emmentaler (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

Der Urtyp



Emmentaler AOP Urtyp 1291

Emmentaler (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



Raclette Suisse®



Raclettekäse war in vielen Schweizer Gebieten lange das wichtigste Grundnahrungsmittel der Sennen und Hirten.

Heute ist Raclette ein Stück Schweizer Kulturgut und taucht sogar in weltbekannten Romanen auf. So hat Johanna Spyri in ihrem Bestseller «Heidi» bereits Ende des 19. Jahrhunderts mit dem «Käsebraten am Spieß» dem Raclette ein kleines Denkmal gesetzt.

Es verwundert nicht, dass es mehr als nur einen Schweizer Raclette gibt. Schließlich muss die Nachfrage in der Schweiz sowie die aus dem Ausland befriedigt werden. Neben Raclette du Valais AOP ist ein besonders wichtiger Vertreter seiner Zunft die Marke Raclette Suisse®.

Er wird in Kantonen nördlich des Alpenkamms traditionell gefertigt und besitzt hervorragende Schmelzeigenschaften, ohne auszufetten. Beste heimische Zutaten und eine konstant hohe Qualität machen Raclette Suisse® zu einem vielseitigen Käse, der sich zwar in geselliger Runde im Raclettepfännchen am wohlsten fühlt, aber auch Grätins und Sandwiches verfeinert.

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 1/1 Laib



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

Raclette Schweizer Kreuz 1/4 Laib



Schweiz (6,0 kg / 45 %)
Durch intensive Pflege in seiner 4-monatigen Reifezeit entwickelt dieser Käse mit essbarer Rinde sein aromatisches Aroma.
Kuhmilch -L 1/4 lb. Art.-Nr.: 19-2156
aromatisch

Stangenform:

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

Viereckig

Maiblumen-Raclette



Schweiz (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.: 19-0163
aromatisch

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 Viereck 1/4 Laib



Thurgau (1,5 kg / 45 %)
natur Art.-Nr.: 19-0105
mit Knoblauch Art.-Nr.: 19-0103
mit Pfeffer Art.-Nr.: 19-0950
geräuchert Art.-Nr.: 19-0102
mit Trüffel Art.-Nr.: 19-0109
mit Kräutern Art.-Nr.: 19-0110
mit Rosa Pfeffer Art.-Nr.: 19-0143



Schweiz

Schweizer Käsewelten im ECC



Schweizer Tilsiter 1893



Seit 1893 ist Tilsiter ein echter Pionier im Schweizer Schnittkäsesegment und kann auf eine durchspannende Geschichte zurückblicken:

Die beiden Schweizer Auswanderer Otto Wartmann und Hans Wegmüller kamen aus dem ostpreussischen Tilsit mit einem Käserezept in der Tasche zurück in ihre Thurgauer Heimat, verfeinerten es und kultivierten im Holzhof eine ganz neue Qualität: Damit war der Schweizer Tilsiter geboren. Den Holzhof gibt es übrigens noch heute und wird vom Ururneffen in der 6. Generation weitergeführt.

Rund 20 Familienkäsereien fertigen in der Ursprungsregion am Bodensee und angrenzenden Regionen Schweizer Tilsiter traditionell handwerklich aus guter Milch der Heimat und in verschiedenen Reifegraden.

Die Geschmacksbandbreite geht von mild bis würzig-kraftig, so dass für große und auch kleine Käsegenießer die passende Sorte dabei ist. Kein Wunder also, dass Schweizer Tilsiter heute als typischer Käse für die ganze Familie gilt.



Tilsiter der Grüne 1/2 Laib

Schweiz (2,2 kg 45 %)
Mindestens 3 Wochen gereifter Schnittkäse mit geschmierter Rinde. Fein aromatischer Geschmack. Zarter, geschmeidiger Teig.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 05-0300
aromatisch



Tilsiter Rahmkäse 1/2 Laib

Schweiz (2,2 kg 55 %)
Mindestens 1 Monat gereifter Schnittkäse mit rot-brauner Naturrinde. Mildes, rahmiges Aroma. Zarter, weichschnittiger Teig.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 87-0299
mild



Tilsiter der Rote 1/2 Laib

Schweiz (2,2 kg / 45 %)
Ein Klassiker unter den Schnittkäsen. Hergestellt nach traditionellem Käsehandwerk. Jeder Laib von Hand gefertigt. 3 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 10-0375
aromatisch



Tilsiter der Schwarze 1/2 Laib

Schweiz (2,2kg 45 %)
Mindestens 5 Monate gereifter Hartkäse mit rot-brauner Naturrinde. Kräftig würziger Geschmack. Speckiger bis geschmeidiger Teig.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 29-0376
kräftig

Moser Weichkäse



Bei Schweizer Käse denkt man automatisch an den dominierenden Schnitt- und Hartkäse. Lediglich der Tomme Vaudoise aus dem Genéve 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.

SB-Kreation für 2025



Moser Roter Knopf

Solothurn (35 g 55 %)
Ein Mini-Weichkäse, der ganz groß schmeckt. Mit einem Anflug von Rotschmier-Flora. Mindestens 1 Woche gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 1053
aromatisch

Moser Heisser Ueli

Solothurn (130 g 50 %)
Der wohl heißeste Ueli der Schweiz! Zartschmelzender Weichkäse aus dem Ofen. Mindestens 1 Woche gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 1039
mild

Jetzt auch in der Theke



Moser Schweizer Rahmtraum

Solothurn (1,2 kg / 55 %)
Unglaublich – eine Rahmtorte aus der Schweiz (nicht aus Frankreich). Probieren Sie!
Kuhmilch Art.-Nr.: 48-1108
mild



Moser Premium Tradition Nr.1

Solothurn (600 g 50 %)
Mindestens 4 Wochen gereifter aromatischer Weichkäse mit festem Kern. Je reifer, desto kräftiger im Geschmack und weicher der Kern.
Kuhmilch Art.-Nr.: 48-1050
aromatisch

NEU



Moser "Fette Berta" Theke 6x60g

Solothurn (60 g 75 %)
Weich eine Versuchung, so schön cremig. Schmeckt mild-säuerlich rahmig bis vollmundig aromatisch.
Ein Geschmackserlebnis. 1 Woche gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 1054
aromatisch



Rote Bella

Solothurn (800 g / 55 %)
Ein Weichkäse der in liebevoller Handarbeit gepflegt wird. Er bietet eine interessante Optik durch Rotschmierkulturen.
Kuhmilch Art.-Nr.: 52-4567
mild

Spitzenreiter

**Moser Schweizer Huus Chäsli**

Solothurn (125 g / 55 %)
Aus regionaler Milch hergestellt. Leicht cremig und dezent mild im Geschmack, mindestens **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 1090
mild

**Moser Camembertli**

Solothurn (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 Art.-Nr.: 49-1091
mild

Spitzenqualität in Triple-Creme

**Moser Fette Berta**

Solothurn (150 g / 75 %)
Welch eine Versuchung. Kleiner Triple-Creme-Käse aus Kuhmilch, weich-cremig, eine Innovation aus der Schweiz.
Kuhmilch *aromatisch* Art.-Nr.: 1043

**Moser Fette Berta Mini**

Solothurn (60 g / 75 %)
Welch eine Versuchung. Kleiner Triple-Creme-Käse aus Kuhmilch, weich-cremig, eine Innovation aus der Schweiz.
Kuhmilch *aromatisch* Art.-Nr.: 1052

**Mini Duo Senf / Alpenchili**

Solothurn (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

**Petit Lardon 3 x 50 g in Alu**

Solothurn (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

Diese Mini sollten Sie in der Bedienung anbieten, ähnlich den französischen Ziegentalern

**Moser Buure Weichkäsli**

Solothurn (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 Moser kleiner Schweizer**

Solothurn (125 g / 55 %)
Milder Weichkäse aus regionaler Milch unter größter Sorgfalt hergestellt und **2 Wochen** gereift.
Kuhmilch *mild* Art.-Nr.: 49-1088

**Moser Senf-Leckerbissen Mini**

Solothurn (50 g / 60 %)
Ein kleiner Schweizer Weichkäse mit einer cremigen Senf-Füllung, ideal für jede Käseplatte.
Kuhmilch *aromatisch* Art.-Nr.: 59-1038

**Moser Moser Riesling X Sylvaner**

Solothurn (125 g / 55 %)
Weichkäse in feinsten Riesling-Sylvaner-Wein gereift. Feiner Geschmack mit leichter Muskatnote - hohe Käsekunst.
Kuhmilch *aromatisch* Art.-Nr.: 59-1089

**Moser Trüffel-Leckerbissen**

Solothurn (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 Moser Premium mit Trüffel**

Solothurn (150 g / 60 %)
In Chardonnay gebadet, wird er mit feinem schwarzen Trüffel und Mascarpone aus Italien verfeinert.
Kuhmilch *aromatisch* Art.-Nr.: 59-1059

**Moser Alpenchili Mini**

Solothurn (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

**Moser Moser scharfer Schweizer**

Solothurn (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 – Bio-Weichkäse

**BIO Moser Charmant**

Solothurn (130 g / 50 %)
Es ist charakteristisch, dass er beim Anschneiden auf einen zukommt. Bitte keine Panik, probieren! Sie sind begeistert.
Kuhmilch Art.-Nr.: 49-1062
pikant

**BIO Moser Alpenchili**

Solothurn (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 Art.-Nr.: 58-1071
pikant

**BIO Moser Cru Blanc**

Solothurn (125 g / 50 %)
Der wunderbar cremiger Bio Camembert. Dazu einen Champagner, der die Bitterstoffe neutralisiert. **2 Wochen** gereift.
Kuhrohnmilch Art.-Nr.: 1066
pikant

**BIO Moser Charmant Mini**

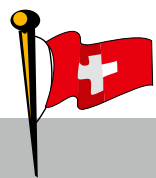
Solothurn (35 g / 50 %)
Der Bio-Charmant wird aus pasteurisierter Milch hergestellt, ein kleiner milder Weichkäse, der mindestens **2 Wochen** reift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 49-1087
mild

**BIO Moser Premium aux Noix**

Solothurn (125 g / 50 %)
Mit Walnüssen von wild wachsenden Bäumen. Von Hand geerntet und getrocknet. Dieser Naturgeschmack verfeinert den Käse.
Kuhmilch Art.-Nr.: 59-1073
aromatisch

**BIO Moser Chardonnay**

Solothurn (125 g / 55 %)
Sanft in Chardonnay gebadet und perfekt gereift (mind. **2 Wochen**). Im Interesse des Geschmacks bis zum Verzehr kühlen.
Kuhmilch Art.-Nr.: 59-1072
aromatisch



Wie ist das große Angebot der Schweizer Käse gegliedert?

In den vergangenen CD-Handbüchern haben wir nach Kantonen gegliedert, weil die Herkunft ein wichtiges Verkaufsargument ist. In diesem Handbuch haben wir Ihnen die Käse der Sorten bereits vorgestellt. Diese Sorten – eine schweizer Besonderheit – sorgen sich um den Erhalt und die Qualität der von Ihnen vertretenen Produktion. Nun ist der "Rest" nachfolgend dargestellt.

Fast alle schweizer Käse sind rund. Richtig – ein Qualitätsmerkmal – denn runde Käse reifen gleichmäßig von aussen nach innen. Das Angebot ist vielseitig, kaum zu überschauen. Deshalb haben wir die "restlichen" runden Käse sortiert nach

1/1 = ganze Laibe

1/2 = halbe Laibe

1/4 = viertel Laibe (platzsparend in der Theke)

und dann nach Reifemonaten. Je älter um so gereifter und intensiver ist der Geschmack.

Bei jedem Käse haben wir auch den Herkunftsort vermerkt. Nachfolgend die Schweiz nach Kantonen, so daß Sie die Herkunft der einzelnen Artikel immer noch verfolgen können, auch wenn wir dieses mal auf die Gliederung nach Kantonen verzichtet haben.



1/1 Laibe 1 Monat gereift



Luzerner Rahmkäse

Luzern (4,0 kg / 56 %)
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

1/1 Laibe 2 Monate gereift



Siehe Seite 120



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.
Kuhrohnmilch -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.
Kuhrohnmilch -L 1/4 Laib Art.-Nr.: 03-0946
pikant



„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.
Kuhrohnmilch -L 1/1 Laib Art.-Nr.: 01-0176
pikant 1/4 Laib Art.-Nr.: 01-0158

Bodenseekäse

Ostschweiz (4,0 kg / 50 %)
Ein besonders milder und aromatischer Schnittkäse. Er wird aus frischer Rohmilch hergestellt und reift **2 Monate**.
Kuhmilch Art.-Nr. 10-0335
mild



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.

Wenn es um zusammenhängende Themen geht, zeigen wie diese bei den kürzesten Reifegraden

Hornbacher

Bern (6,0 kg / 50 %)
12 Monate gereifter Schweizer Hartkäse aus Rohmilch, mit natürlich brauner Naturrinde. Kräftig-würziger Geschmack.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 10-0912
kräftig



Intermezzo

Ostschweiz (5,0 kg / 48 %)
Kraftvolle Schweizer Milch, die spezielle Herstellung und mindestens **1 Monat** Reifung geben dem Käse die Kernigkeit.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 10-0177
aromatisch



Junge Hexe

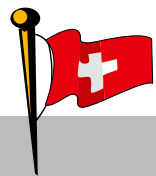
St.Gallen (6,0 kg / 55 %)
Eine Erweiterung der Hexen-Familie von Bodensee. Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse mit cremigem, aromatischem Charakter.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 09-0366
aromatisch



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





1/1 Laibe, 3 Monate gereift



Habsburger Ritterkäse

Reusstal/Aargau (3,5 kg / 53 %)
Mindestens **3 Monate** gereifter Schnittkäse aus Rohmilch mit geschmierter Rinde. Kräftiger Geschmack mit nussigem Aroma.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr. 09-0392
kräftig



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.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr. 10-0345
pikant



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.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr. 09-0962
kräftig



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



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.
Kuhrohmlach Art.-Nr.: 03-1002
pikant

1/1 Laibe, 4 Monate gereift



Aargauer

Reusstal/Aargau (4,5 kg / 53 %)
Mindestens **4 Monate** gereifter und von Hand gepflegter Schnittkäse mit Rohmilch mit geschmierter Rinde. Vollmundiger Geschmack
Kuhrohmlach -L Art.-Nr. 09-0389
pikant



Bergblumenkäse

Luzern (7,0 kg / 50 %)
Nach alter Tradition hergestellt. Mindestens **6 Monate** in Kräutern gebettet und in feuchten Kellern naturgereift.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr. 03-3238
pikant



Swizzrocker

Nordostschweiz (4,5 kg / 45 %)
Rohmilchkäse aus silofreier Herstellung. In Familienbetrieben in Thurgau, St. Gallen und Zürcher Oberland gekäst. **4 Monate** gereift
Kuhrohmlach -L Art.-Nr.: 10-0336
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



Hornkuhkäse

Appenzell (6,8 kg / 56 %)
Die Milch kommt ausschließlich von behornten Kühen, die täglich auf die Weide dürfen. Nur 20 % der Kühe sind noch behornt. **4 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 01-0179
kräftig

1/1 Laibe, 5 Monate gereift



Le Marechal

Haute Garonne (6,5 kg / 50 %)
Die Kräutermischung auf der Rinde verleiht dem Käse durch die **5-monatige** Reifung seinen besonderen Charakter.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr.: 01-0978
mild



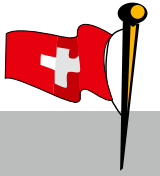
Gärtensberger

St. Gallen (4,0 kg / 50 %)
Die Kühe werden mit frischem Gras und Heu vom Gärtensberg gefüttert, dadurch der aromatische Geschmack. **5 Monate** gereift.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr. 10-0343
aromatisch



Schluchtenkäse

St. Gallen (6,0 kg / 54 %)
Mindestens 7 Monate gereifter Schnittkäse. Cremiger Teig und würzig im Geschmack. Schön vollmundig.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr. 11-0381
pikant



1/1 Laibe, 5 Monate gereift



Scharfer Maxx

Thurgau (7,0 kg / 58 %)
Zartschmelzender Teig, extra würzig. **5 Monate** gereift und dabei mehrmals in einer speziellen Sulz gebadet.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 11-0351
pikant



Hochmoor Chäs

Toggenburg (6,0 kg / 50 %)
Halbfester Schnittkäse, der während seiner **5-monatigen** Reifung mit Hochmoor-Kräutersulz geschmiert wird.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 36-0398
kräftig



Müller Thurgau

Thurgau (6,5 kg / 50 %)
Schnittkäse mit geschmierter Rinde aus silofreier Milch, **5 Monate** gelagert, pikant, aber cremig.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 09-0355
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



Steinbrecher

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.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 01-0171
pikant

1/1 Laibe, 6 Monate gereift



Simmentaler Buure Chäs

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



Edelfelskäse Höhlen

Appenzell (4,0 kg / 45 %)
Aus Kuhrohnmilch hergestellt und in felsigen Kellern **6 Monate** „höhlengereift“ - des Käsemeisters liebstes Kind. Probieren Sie!
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 09-0975
pikant



Urgestein

Toggenburg (4,0 kg / 53 %)
Mindestens **6 Monate** gereifter Schweizer Schnittkäse aus frischer Rohmilch hergestellt. Sehr vollmundig im Geschmack.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 10-0337
kräftig



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.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 11-0380
pikant



Wiesenblumen Käse

Ostschweiz (6,4 kg / 48 %)
Nach der **6-monatigen** Reifung wird seine Rinde mit einer von Kräuter-Blüten Mischung gepflegt.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 01-0165
pikant



Toggenburger Sonntagskäse

St. Gallen (6,5 kg / 45 %)
Schweizer Hartkäse aus Rohmilch mit Naturrinde. Kräftiger Geschmack, fester Käseteig. Mindestens **6 Monate** gereift.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 01-4518
kräftig

1/1 Laibe, 7 Monate gereift



Fricâlin

Freiburg (7,0 kg / 45 %)
Im Kanton Freiburg gibt es viele gute Käsemeister. Fricâlin ist handwerklich produziert und reift **7 Monate**.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 10-0182
pikant



Gewitterchäs

Toggenburg (6,5 kg / 57 %)
Durch die **8-monatigen** Lagerung entsteht ein kräftiger Geschmack, als ob der Blitz eingeschlagen hat. Schön vollmundig.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0370
kräftig

1/1 Laibe, 8 Monate gereift



Ur-Eiche Hartkäse

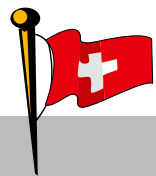
Zürich (6,0 kg / 45 %)
Mindestens **8 Monate** gereifter Hartkäse, aus Rohmilch vom Vortag hergestellt und mit Eichenholz-Extrakten gewaschen.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 01-0968
kräftig

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



1/1 Laibe, 10 Monate gereift



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

1/1 Laibe, 12 Monate gereift



Drei-Gipfel-Käse

Schweiz (6,5 kg 50 %)
Dieser kräftige Hartkäse reift mindestens 1 Jahr auf regionalem Fichtenholz. Vollmundiger Geschmack, fester Teig.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 01-2217
kräftig



Fluehblüemli Bergkäse 1/1 LAIB

Zentralschweiz (6,0 kg 45 %)
Der kräftige Hartkäse aus der Zentralschweiz. Schmeckt ausgewogen cremig nach Rahm und Pinienkernen. Mindestens **10 Monate** gereift.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 01-0966
kräftig



Der edle Maxx 365

Thurgau (7,0 kg / 58 %)
Zartschmelzender Teig, extra kräftig. **12 Monate** gereift und dabei mehrmals in einer speziellen Sulz gebadet.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 11-0365
kräftig

1/2 Laibe, 1 Monat gereift



Kümmel Bergkäse 1/2 Laib

Ostschweiz (3,0 kg 45 %)
Mindestens **1 Monat** gereifter milder Schnittkäse mit Kümmel verfeinert. Vollmundiges Aroma, cremiger, schnittfester Teig.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 14-0303
aromatisch

Kümmel ist eine Spezialität aus und für Ostfriesland. Aber auch in der Schweiz wird ein solcher hergestellt. Sie sollten ihn probieren.

1/2 Laibe, 2 Monate gereift



St. Galler Rahmkäse 1/2 Laib

St. Gallen (3,2 kg 55 %)
Mind. **2 Monate** gereifter Schweizer Schnittkäse. Feiner, rahmiger Teig, der auf der Zunge schmilzt. Mild & unwiderstehlich.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-0403
mild



Junge Hexe 1/2 Laib

St. Gallen (3,0 kg 55 %)
Eine Erweiterung der Hexen-Familie von Bodensee. Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse mit cremigem, aromatischem Charakter.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 09-0360
aromatisch



Sätis Bergkäse 1/2 Laib

Ostschweiz (3,0 kg 45 %)
Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse mit Naturrinde. Ausgewogener aromatischer Geschmack. Feste Konsistenz.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 10-0301
aromatisch

1/2 Laibe, 3 Monate gereift



Sennenkäse 1/2 Laib

Ostschweiz (3,3 kg 45 %)
Mindestens **3 Monate** gereifter Schweizer Schnittkäse mit kräftigem Geschmack und elastischem Teig. Rot-braune Naturrinde.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 10-0436
kräftig



Der Zartherzliche 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.
Kuhrohnmilch Art.-Nr.: 11-0367
aromatisch



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.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 10-0935
pikant



1/2 Laibe, 4 Monate gereift



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



Scharfe Minze 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.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr.: 01-0347
pikant

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



Die rote Hexe hat sich sehr gut entwickelt. Sie finden die Artikel auf Seite 134 (1/1 Laib) und hier (1/2 Laib)



1/2 Laibe, 5 Monate gereift



Rotwildkäse 1/2 Laib

Ostschweiz (3,3 kg 55 %)
Traditionell hergestellter Schnittkäse aus Schweizer Milch. Rahmige Konsistenz, würziger Geschmack. **6 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-3628
pikant



Schweizer Naturkäse 1/2 Laib

St. Gallen (3,5 kg 48 %)
Mindestens **5 Monate** gereifter Schweizer Schnittkäse aus Rohmilch. Sehr vollmundig im Geschmack, schnittfeste Konsistenz.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr. 11-0329
pikant



Le Suisse 1/2 Laib

St. Gallen (3,5 kg 52 %)
Mindestens **5 Monate** gereifter Schweizer Hartkäse. Überzeugt geschmacklich mit seinem extra würzigen Aroma. Fein und cremig.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr. 01-0350
pikant

Sterntaler 1/2 Laib

Toggenburg (3,0 kg / 50 %)
Mindestens **5 Monate** gereifter Schweizer Schnittkäse aus Kuhrohmlach. Mit Hochmoorkräutersulz gepflegt. Zartschmelzend.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr. 11-0399
kräftig



Steinbrecher 1/2 Laib

Ostschweiz (2,5 kg 48 %)
Der Steinbrecher „bricht“ alle Geschmackserwartungen, ist solide wie die Steine der Bündener Alpen und reift mind. **5 Monate** in dortigen Käsekellern.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0170
pikant



1/2 Laibe, 6 Monate gereift



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



Schöngengrunder würzig 1/2 Laib

Appenzell (3,25 kg 45 %)
Mind. **6 Monate** gereifter Ostschweizer Schnittkäse aus silofreier Bergmilch. Speckige Konsistenz, kräftiger Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 03-0449
kräftig

1/2 Laibe, 8 Monate gereift



Alte Hexe 1/2 Laib

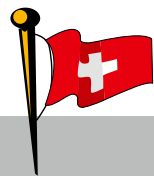
St. Gallen (3,5 kg / 55 %)
Eine Selektion der „Roten Hexe“. Unverkennbare kräftig-würzige Note, da mindestens **8 Monate** gereift. Ein Geschmackserlebnis.
Kuhrohmlach Art.-Nr.: 09-0357
kräftig



Junge und alte Hexen finden Sie auf den Seiten 133 (jung), 137 (alt) und 138 (alt)



Weitere halbe Laibe finden Sie bei den Sorten der Schweizer Käsewelt.



1/4 Laibe, 2 Monate gereift



Trüffelperle 1/4 Laib

Ostschweiz (1,6 kg / 58 %)
Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse mit schwarzem Trüffel verfeinert.
Würziger Geschmack.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr. 14-0302
aromatisch

1/4 Laibe, 3 Monate gereift



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.
Kuhrohmlach -L 1/1 Laib Art.-Nr.: 01-0176
pikant 1/4 Laib Art.-Nr.: 01-0158



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

1/4 Laibe, 4 Monate gereift



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 behornt.
4 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 01-0175
kräftig



Bergblumenkäse 1/4 Laib

Luzern (1,6 kg / 45 %)
Nach alter Tradition hergestellt. Mindestens **4 Monate** in Kräuter gebettet und in feuchten Kellern gereift.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr. 10-3237
pikant

1/4 Laibe, 6 Monate gereift



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



Gallus Grand Cru 1/4 Laib

Ostschweiz (1,7 kg / 53 %)
Mindestens **6 Monate** gereifter Hartkäse mit kräftigen Geschmack. Nach alter St. Gallener Rezeptur hergestellt.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr. 01-0393
kräftig

Sonstiges



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.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr. 01-1023
kräftig

1/4 Laibe, 6 Monate gereift



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.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr. 10-0394
kräftig

1/4 Laibe, 7 Monate gereift



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

1/4 Laibe, 8 Monate gereift



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.: 09-0353
kräftig

1/4 Laibe, 13 Monate gereift



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



Fior delle Alpi 1/8 Laib

Ostschweiz (4,2 kg / 45 %)
Typischer Schweizer Bergkäse. Er reift **10 Monate**, und die Naturrinde wird ständig mit Alpenkräutersulz gepflegt.
Kuhrohmlach -L Art.-Nr. 01-0936
pikant



EINFACH FÜRSTLICH GUTE PRODUKTE



Das breite Sortiment

In neuer Aufmachung



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



Liechtensteiner nussig 1/2 Laib

Liechtenstein (3,0 kg / 52 %)
Durch spezielle Doppelreifung ergibt sich ein nussiger Geschmack. **3 Monate** traditionell auf Fichtenholz gereift.
Kuhrohnmilch -L
aromatisch
Art.-Nr.: 09-2159



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



Liechtensteiner herzhaft 1/2 Laib

Liechtenstein (3,0 kg / 54 %)
Durch die besondere Rindenbehandlung erhält der Käse, bei traditioneller Reifung, seinen herzhaften Geschmack. **6 Monate** gereift.
Kuhrohnmilch -L
aromatisch
Art.-Nr.: 09-2157



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



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.
Kuhrohnmilch -L
pikant
Art.-Nr.: 09-2153



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
aromatisch
1/1 lb. Art.-Nr.: 19-2152



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



BIO Berta's nussig 1/2 Laib

Liechtenstein (3,0 kg / 50 %)
Mindestens **3 Monate** naturgereift auf Liechtensteiner Fichtenholz. Vollmundiger, nussiger Geschmack, geschmeidiger Teig.
Kuhrohnmilch -L
aromatisch
Art.-Nr.: 09-2223



QUALITÄT HAT HIER NATÜRLICH TRADITION.



LAND DER BERGE
AGRARMARKT AUSTRIA

Wasser ist im Land der Berge von natürlicher Reinheit. Diese Reinheit des Wassers, die Reinheit der **Natur** insgesamt, ist ein wesentlicher Grund für die besondere **Qualität** der **Lebensmittel** aus den Alpen. Kristallklare Gebirgsbäche und natürliche Quellen speisen die Flüsse und Seen des Landes. Die meisten dieser Seen haben Trinkwasserqualität. Auch das Leitungswasser ist Grund- oder Quellwasser von ursprünglicher Reinheit. Dies ist ein unschätzbare Vorteil, auch für die **Landwirtschaft**. Wasser ist Leben – und es ist auch Lebensmittel. Ob Bergkäse, Speck oder die vielen anderen Spezialitäten aus dem Land der Berge: Gemeinsam ist ihnen ihre Herkunft und die reine Natur, mit der sie hergestellt werden.

www.ama.global



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.
Kuhrohnmilch -L
Art.-Nr. 03-1794
Geschützt seit 1997
pikant



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.
Kuhrohnmilch -L
Art.-Nr. 03-1949
Geschützt seit 1997
pikant

Aus Tirol



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
Art.-Nr. 03-1789
Geschützt seit 1997
pikant

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.
Kuhrohnmilch -L
Art.-Nr. 03-0963
Geschützt seit 1997
aromatisch

1/1 Laib



Bergkäse Zillertal Laib

Tirol (30,0 kg 50 %)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH! Aus Rohmilch im Tiroler Zillertal hergestellt. **4 Monate** sorgfältig gereift.
Kuhrohnmilch -L
Art.-Nr. 03-0683
kräftig



Bergkäse

Österreich (30,0 kg 50 %)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH! Traditionell hergestellt. Anschließend reift der Rohmilchkäse mindestens **3 Monate**.
Kuhrohnmilch -L
Art.-Nr. 03-4060
aromatisch

1/4 Laib



BIO Pfeffer Rebell 1/2 Laib

Voralpenregion (3,0 kg / 50 %)
Auf der Rinde und im Teig wird der Käse mit Pfefferkörnern verfeinert. Die Würze des Pfeffers passt zu dem cremigen Teig des Käses. **10 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L
Art.-Nr.: 14-3252
pikant

Stangenform



Bergkäse Stange

Steiermark (2,5 kg 45 %)
Bergkäse Stange, ein Hartkäse mit einem ausgeprägten, aromatisch vollmundigen Geschmack. Er reift ca. **3 Monate**.
Kuhmilch -L
Art.-Nr. 03-5617
kräftig



Bergkäse Ländle Stange

Vorarlberg (2,5 kg 45 %)
Hartkäse aus Heu-Rohmilch und mindestens **3 Monate** auf Fichtenbrettern gereift. Schnittfester und hellgelber Teig.
Kuhrohnmilch -L
Art.-Nr. 03-1944
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. **6 Monate** gereift.
Kuhrohnmilch -L
Art.-Nr. 03-2602
pikant

1/8 Laib



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



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.
Kuhrohnmilch -L
Art.-Nr. 03-0690
kräftig



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
Art.-Nr. 03-3900
aromatisch

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.
Kuhrohnmilch -L
Art.-Nr. 03-3253
kräftig



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.



Österreich

Hartkäse

Mammut Käse 1/2 Laib

Tirol (3,0 kg 45 %)

Die Kunst der Tiroler Käseseite steckt in diesem 7 Monate, mit Rotkulturen gereiften Käse.

Premiumprodukt aus Tirol.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0612

kräftig

Erleben Sie echten Tiroler Käsegenuss! Der Mammut Käse reift ganze sieben Monate mit edlen Rotkulturen und entwickelt dabei sein unverwechselbar würziges Aroma. Mit 45 % Fett i. Tr. und in einem praktischen 3-kg-Halblaub überzeugt dieser Hartkäse mit vollmundigem Geschmack und feinsten Qualität. Ein echtes Geschmackserlebnis – auch für Vegetarier geeignet!

Vom Käse-Sommeliers empfohlen

Sommelier Käse

Steiermark (7,0 kg / 55 %)

In Zusammenarbeit mit Sommeliers entwickelt. Handwerklich produziert. 6 Monate gereift. Essbare Rinde.

Kuhrohnmilch -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.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 01-5640

kräftig

Aus Vorarlberg

Bergk. Vorarl. Reserva 1/4 Laib

Vorarlberg (3,5 kg 45 %)

Mindestens 16 Monate gereifter Hartkäse aus Rohmilch. Der Geschmack ist kräftig, die Konsistenz schnittfest und geschmeidig.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 01-1788

kräftig

Ein Stück echte Tradition! Dieser Vorarlberger Bergkäse erhält seinen unverwechselbaren Charakter durch die traditionelle Herstellung und beste Rohmilch. Geprägt von der artenreichen Vegetation der Vorarlberger Bergwelt, überzeugt er mit vollmundigem Geschmack und einzigartiger Qualität. Ein Genuss für echte Liebhaber!

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

Ursteirer 1/2 LB.

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 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. 01-0666

pikant

Tiroler Adler

Tirol (6,0 kg 45 %)

Die Kunst der Tiroler Käseseite steckt in diesem 7 Monate mit Rotkulturen gereiftem Käse. Ein Premiumprodukt aus Tirol.

Kuhmilch -L 1/4 Laib / Art.-Nr. 01-0694

pikant 1/1 Laib / Art.-Nr. 01-0698

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.

Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 01-5619

kräftig

Kitzbüheler Bergkäse

Kitzbühel (7,0 kg 45 %)

Dieser Hartkäse reift mindestens 3 Monate und erhält dadurch seinen extra würzigen Geschmack und geschmeidige Konsistenz.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0682

pikant

Weinzirler 1/4 Laib

Tirol (1,7 kg 50 %)

Dieser Hartkäse reift mindestens 4 Monate und wird nach seiner Reifung mit Rotwein affinert. Sehr vollmundiger Geschmack.

Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-0685

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

Bergblumen Rebell 1/2 Laib

Alpenregion (3,0 kg / 51 %)

Mindestens 6 Monate gereifter Hartkäse mit Bergblumen und Pinienasche auf der Rinde. Cremig aromatischer Teig.

Kuhmilch -L Art.-Nr.: 01-4027

aromatisch



Schnittkäse aus Vorarlberg



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



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

Vorarlberg



Vorarlberg, direkt an die Schweiz und Liechtenstein mit dem Rheintal angrenzend. Von Österreich durch den „Arlberg“ getrennt. Dadurch sehen die Österreicher Vorarlberg etwas „speziell“.



Klostertaler Ländle

Vorarlberg (1,9 kg / 50 %)
Spitzenprodukt von „Ländle“-Vorarlberg. **7 Monate** sorgfältig gereift, nur die besten „Rohlinge“ werden hierfür zugelassen!
Kuhmilch -L 1/4 Laib / Art.-Nr.: 09-1749
kräftig 1/1 Laib / Art.-Nr.: 09-1750



Rheintaler Ländle

Vorarlberg (7,0 kg 50 %)
Rotgeschmierter, naturgereifter Schnittkäse. Aus bester, frischer Vorarlberger Alpenmilch. Reift **4 Monate** in Naturkellern.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 09-1790
pikant



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

Was ist Rästkäse?

Der Name leitet sich vom alemannischen Wort „rätz“ = scharf-pikant ab. Rästkäse 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. Rästkäse kann nur aus Milch mit bester Qualität hergestellt werden.



Rästkäse Ländle „nass“

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



Rästkäse 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

Auch Österreich hat geschützten Käse. Natürlich überwiegend als Hart- bzw. Schnittkäse. Hier zunächst eine Übersicht:



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.



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 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 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.



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.



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.



Heumilch

Heumilch ist die natürlichste Form der Milcherzeugung. Aus diesem hochwertigen Rohstoff werden eine Vielfalt an köstlichen Milchprodukten hergestellt unter anderem auch Käse.



Österreich

Schnittkäse

TOP



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



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



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

mit großen Löchern



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



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

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.: 19-1943
aromatisch

Vorarlberg, nahe der Schweiz, produziert hervorragenden Raclette.

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 Almbütenmischung. **4 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 14-3266
aromatisch

Die weiteren Artikel sind auch von Interesse:

Übrigens ... alle Rebellen sind halbe Laibe.

Nuss	Art.-Nr. 3227	Kürbiskern	Art.-Nr. 3223
Rotwein	Art.-Nr. 3246	Holander	Art.-Nr. 3217
Chili	Art.-Nr. 3214	Paprika	Art.-Nr. 3278
Bergkräuter	Art.-Nr. 3298	Rahm	Art.-Nr. 3374
Senf	Art.-Nr. 3574	Rübli	Art.-Nr. 3209
Aktiv	Art.-Nr. 3245		



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



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



Dachsteiner 1/2 Laib

Steiermark (3,5 kg 50 %)
Das Original kommt aus Österreich. Aus Berglandmilch hergestellt, würzig im Geschmack und ein ausgewogenes Aroma. **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 11-0606
aromatisch



Rahmsteirer 1/2 Laib

Steiermark (3,5 kg 45 %)
Mindestens **2 Monate** naturgereifter Schnittkäse mit rahmigem, fein-würzigem Geschmack und einem geschmeidigen Teig.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-5620
aromatisch



Zill. Ziegenraclette Stange

Zillertal Tirol (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



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

Aus Schafmilch



Zill. Edelschaf aus Heumilch

Zillertal (1,7 kg / 45 %)
Hartkäse aus past., silofreier Schafheumilch. Mit Rotschmierkulturen behandelt. Im praktischen Filetstück. **5 Monate** gereift.
Schafmilch -L Art.-Nr.: 09-2603
pikant



Waldviertler Selch-Käse

Waldviertel (1,0 kg 45 %)
4 Wochen gereifter Schafkäse. Über Buchenholz geräuchert. Aromatischer Geschmack, geschmeidige Konsistenz.
Schafmilch Art.-Nr. 39-4723
aromatisch



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



Tiroler Graukäse g. U.

Tirol (300g / 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**



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 1/1 Laib / Art.-Nr.: 09-0610
aromatisch



Kärntner Rahmlaib 1/2 Laib

Steiermark (3,5 kg 60 %)
Feinherber bis pikanter Schnittkäse mit Rotkultur-Naturrinde. Rahmig-schmelzende Konsistenz mit Schlitz-, Bruchlöchern im Teig. **42 Tage** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 09-0681
pikant



Waldviertler Goaß-Kas

Waldviertel (1,0 kg 45 %)
Fein aromatischer Schnittkäse aus reiner Ziegenmilch, mit Sorgfalt gekäst. **4 Wochen** gereift. Geschmeidige Konsistenz.
Ziegenmilch -L Art.-Nr. 10-4724
aromatisch



Zill. Edelziege aus Heumilch

Zillertal (1,7 kg / 45 %)
Ziegenschnittkäse aus pasteurisierter, silofreier Milch als Filetstück. **2-3 Monate** gereift, angenehmes Ziegenkäsearoma.
Ziegenmilch -L Art.-Nr.: 09-2605
aromatisch

Die Staazer Familie



Staazer mit Bärlauch

Alpenregion (6,0 kg / 50 %)
Bärlauch gibt dem Schnittkäse den Geschmack. Es kann sich leichter Milchschnitz 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



Österreich

Österreichs Experten in BIO

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 Art.-Nr. 10-1412
aromatisch

BIO Bergkäsestange



Salzburg (2,4 kg 50 %)
Mindestens **3 Monate** gereifter Bergkäse in Bio-Qualität. Kräftig würzig im Geschmack. Geschmeidige Konsistenz.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 03-0676
aromatisch

BIO Gouda Brot



Salzburg (2,6 kg 50 %)
Aus ökologisch erzeugter Kuhmilch in Salzburg produziert (essbare Landschaften), Naturgeschmack. **3 Wochen** gereift.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 22-0672
mild

Aus dem Pinzgau

BIO Weinader 1/2 Laib



Tirol (3,5 kg 50 %)
Etwa **4 Monate** gereifter Bio Schnittkäse mit Bio Rotwein veredelt. Durch das Pikieren läuft der Wein in den Käseteig hinein.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-1409
pikant

BIO Bergkäse 1/2 Laib



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

BIO Sennkäse 1/2 Laib



Pinzgau (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 Art.-Nr. 10-1410
pikant

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 -L Art.-Nr. 03-0615
aromatisch

BIO Erzherz. Johann g.t.S. 1/4 Laib



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

BIO Gouda Brot



Steiermark (2,6 kg 50 %)
Bio-Bergkäsestange, ein Hartkäse mit einem ausgeprägten, kräftigen, vollmundigen Geschmack. Er reift mindestens **3 Monate**.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 03-5632
kräftig

Mit Abstand stärkster Artikel

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 Art.-Nr. 17-0673
mild

BIO Bergkäse g. U.



Tirol (4,0 kg 50 %)
Mindestens **5 Monate** gereifter Bergkäse aus Heumilch g.T.S.. Sehr intensiver Geschmack, schnittfeste Konsistenz.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr. 03-5851
pikant



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



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.

NEU aus Vorarlberg



BIO Bioberger 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 Art.-Nr. 03-1785
kräftig



BIO Heublumenrebell 1/2 Laib

Alpenregion (3,0 kg 50 %)
Der Käse duftet nach Honig, Blütenaromen und Jungholz. Cremig-geschmeidiger Teig schmilzt wunderbar. **4 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-3258
kräftig



BIO Chilikäse 1/2 Laib

Alpenregion (3,0 kg 50 %)
Das Duftspiel aus Paprika, Honig & Sauerrahm macht neugierig. Am Gaumen begleiten rauchige Noten die Chili-Schärfe. **10 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-3232
kräftig



BIO Bergrebell 1/2 Laib

Alpenregion (3,0 kg 50 %)
Idyllische Bergwelt trifft mediterrane Früchte: Ananas, Maracuja, Honig & Malz prägen das Duftbild. Kompakter Teig. **5 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 03-3216
kräftig



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 Art.-Nr. 03-3248
aromatisch



BIO Bergkäse 1/8 Laib

Alpenregion (3,8 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 Art.-Nr. 03-3200
aromatisch



BIO Bergkäse 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 Art.-Nr. 03-3203
aromatisch



BIO Pfeffer Rebell 1/2 Laib

Voralpenregion (3,0 kg 50 %)
Auf der Rinde und im Teig wird der Käse mit Pfefferkörnern verfeinert. Die Würze des Pfeffers passt zum cremigen Teig des Käses. **10 Wo.** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-3252
pikant



BIO Wiesen Rebell 1/2 Laib

Österreich (3,0 kg 50 %)
Schnittkäse aus reiner Heumilch. Seine goldgelbe Konsistenz und die **10-wöchige** Reifezeit bringen den vollendeten Käsegenuss.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-3220
aromatisch



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





Österreich

Blau- und Frischkäse

Affineur

KRACHER

würzig-kräftiger Edelschimmelkäse





Kracher

Steiermark (1,3 kg 55 %)

Halbfester Schnittkäse mit Grünschimmelkulturen und Kracher Süßwein verfeinert. Leicht krümelig, jedoch geschmeidig.

Kuhmilch -L Art.-Nr.: 39-0696

kräftig

Auch in der Blauen Galerie im ECC

Friskäse für die Bedienung



Friskäse Natur

Salzburg (1,0 kg / 60 %)

Aus bester Milch aus dem Alpenvorland hergestellt. Ohne Aroma-, Konservierungs- und Farbstoffe.

Kuhmilch Art.-Nr.: 72-4030

mild



Friskäse 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

Friskäse



Ziegenkäsetorte Haselnuss/Honig

Waldviertel (1,0 kg / 40 %)

Cremige Friskäse-Torte mit Honig verfeinert und ummantelt mit gerösteten Haselnussstücken.

Ziegenmilch Art.-Nr.: 91-1743

mild



Aprikosen mit Friskäse

Waldviertel (800 g)

Süße aromatische Aprikosen harmonisieren hervorragend mit fruchtig-zitronenfrischem Friskäse, eingelegt in Rapsöl.

Kuhmilch Art.-Nr.: 4598

aromatisch



Ziegen-Torte Kräuter

Waldviertel (1,0 kg / 45 %)

Friskäse-Torte aus Ziegenmilch produziert und mit Kräutern ummantelt. Milchfrischaromatisch und reich an Kräutern.

Ziegenmilch Art.-Nr.: 75-1746

aromatisch



Peppersweet mit Friskäse

Waldviertel (800 g)

Die exotische, pikant-süßliche Kirschkaprika aus dem Süden Europas gefüllt mit Friskäse, erfrischender Geschmack.

Kuh- und Schafmilch Art.-Nr.: 4593

aromatisch



Ziegenkäsetorte Honig/Cranb.

Österreich (1,0 kg 45 %)

Cremige Friskäsezubereitung mit Honig verfeinert und ummantelt mit getrockneten Cranberries. Süß im Geschmack.

Ziegenmilch -L Art.-Nr. 76-1720

aromatisch



Ziegenröllchen Wildkräuter 5 x 100 g

Waldviertel (500 g / 45 %)

Pikanter Ziegenfriskäse aus Österreich. In bäuerlichen Betrieben sorgsam produziert und in Wildkräutern gerollt.

Ziegenmilch Art.-Nr.: 75-1717

pikant



- Connacht
- Munster
- Leinster
- Ulster (Northern Ireland)
- Ulster (Republic of Ireland)



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 saftiges, 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



Cashel Blue

Irland (1,5 kg 52 %)
Mindestens **6 Wochen** gereifter, kräftiger
Blauschimmelkäse aus der Milch der Friesen-
kühe, die auf Cashel Rock in Irland grasen.
Kuhmilch Art.-Nr. 42-6406
kräftig

Cheddar natur



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 Rot „Kerrygold“

Irland (2,5 kg 50 %)
Typischerweise 6 Monate gereift. Seine auffallende Färbung bekommt er traditionell durch Zugabe des natürlichen Pflanzenfarbstoffes Carotin.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 04-2846
kräftig



Wird hier produziert

Auch Seite 177



Großbritannien

CHEDDAR und mehr

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.



Farmhouse Cheddar rot

Großbritannien (3,0 kg / 48 %) (Tschedda)
Cheddar – der bekannteste Käse aus England und die weltweit am meisten gegessene Käsesorte, mindestens **4-monatige** Reife.
Kuhmilch Art.-Nr.: 04-2845
mild

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.



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:**

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.

Leicester [Läster] (50 % Fett i. Tr.)

Eingepresster, nicht nachgewärmter Käse aus pasteurisierter Milch in Naturrinde. Aus der Gegend von Leicestershire, einer bekannten Käsegegend. Wegen seiner sehr starken Rotgelb-Färbung (früher durch Karottensaft, heute durch Annatto), auch „RED LEICESTER“ genannt.

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.

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.

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 Flamming 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 Rüt.)
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 %) (Wenslädäil)
Käsezubereitung aus Wensleydale mit getrockneten Cranberries 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 %) (Kotswould)
Tolle herzhaft Kombination von Double Gloucester mit Zwiebeln und Schnittlauch. Unwiderstehlicher Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr.: 01-2822
aromatisch



Wensleydale Ingwer/Mango

England (1,5 kg / 35 %)
In England kreiert: Wensleydale mit Mango und Ingwer verfeinert; aromatisch im Geschmack. Müssen Sie probieren! **2 Monate** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 04-2831
aromatisch

Englische Besonderheit

Clotted Cream

Devonshire (170 g / 56 %) (Klöttät Kriim)
Löffelweise auf Kuchen, Waffeln oder Obst verwenden. Geschlossen lange haltbar, geöffnet in 3 Tagen verbrauchen.
Kuhmilch **mild** Art.-Nr.: 4780



Von Snowdonia

Cheddar Black Bomber

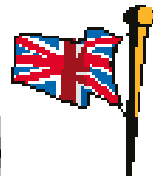
Wales (200 g / 53 %)
Ein moderner Klassiker. Pikant im Geschmack, voller Aromen. Reifungskristalle durch lange Reifung. **12 Monate** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 18-6257
pikant



Cheddar Truffle Trove

Wales (150 g / 52 %)
Mindestens **12 Monate** gereifter Cheddar mit schwarzem Sommertrüffel verfeinert. Würzig-pikanter Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr.: 18-6262
pikant





STILTON – der König der I

**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 mittellenglischen 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 blauädrigen 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 ungepresst 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 61) 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 Handbüchern 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 Maffee, 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 Maroilles 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 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:

- **runde Laibe** generell – 11 kg dominiert bei Naturware
4,5 kg bei Käse mit Zutaten
sowie bei Käse aus Ziegenmilch
- **Reifestufen** diverse – durch entsprechende Lagerzeit und Lagerungsarten
- **Zutaten** Vielfalt – von „Kreuzkümmel“ bis „Lavendel“
- **Optik** – siehe „Tricolore“ oder „Kati's“

Für die Käsetheke ergibt sich trotz dieser Konzentration auf wenige Elemente eine vielfältige Angebotsmöglichkeit.



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.



**Für die Optik:
Der schwerste
Gouda**



Boer'n'Kaas Subliem

Südholland (55 kg 50 %)
Mindestens 10 Monate gereifter
holländischer Schnittkäse. Feste Konsistenz,
sehr vollmundig im Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 26-3379
pikant



Niederlande

Gouda



**Noord-Holland ist BOB
geschützt seit 1996**



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
Geschützt seit 1996
mild

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
Geschützt seit 1996
pikant

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
Geschützt seit 1996
pikant

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
Geschützt seit 1996
kräftig

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
Geschützt seit 1996
kräftig

Beemster Royal

Beemster Royal 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
Geschützt seit 1996
pikant

Beemster Royal 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
Geschützt seit 1996
pikant

Grachtenkaas BOB



Nordholland (12,0-13,0 kg 48 %)
Kuhmilch -L mild 1 / 1 Monat / Art.-Nr. 25-3484
aromatisch / 4 Monate / Art.-Nr. 25-3485
pikant / 6 Monate / Art.-Nr. 25-3486
Geschützt seit 1996

**Rest ist BGA
geschützt seit 1996**



Gouda Holland BGA

Niederlande (12,0 kg / 48 %)
Der „Holland Gouda“ ist seit 2010 geschützt. Er darf nur in Nord-Holland hergestellt werden und dort reifen. **1 Monat** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr.: 22-3450
mild **ützt seit 2010**



Gouda Mittellalt g.g.A. „Frico“

Niederlande (12,0 kg 48 %)
Der "Frico Gouda mittellalt" ist ein geschützter Käse und hat einen herzhaft-pikanten Geschmack. **3 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 26-3471
pikant

*Jahrzentlang wurde alten Gouda Werbung mit
"Pikantje von Antje" gemacht, so das sich dieser
Name als Marke für mittelalter Käse etabliert hat.*



Pikantje von Antje BGA 1/1 Laib

Niederlande (10,0 kg / 48 %)
Mindestens **4 Monate** gelagert, dadurch herzhafter als normaler Gouda. Echter Gouda aus Nordholland.
Kuhmilch Art.-Nr.: 23-3470
pikant **Geschützt seit 2010**



Pikantje Van Antje 1/4 LB. BGA

Niederlande (2,8 kg 48 %)
Pikantje van Antje ist wohl der bekannteste, mittelalte Gouda. Mindestens **4 Monate** gereift. Herzhaft pikant, nach alter Tradition gekäst.
Kuhmilch Art.-Nr. 3945
pikant



Noord -Holland ... eine Beschreibung!

... ist ein dem Meer abgerungener Landstrich mit mineralischem, besonders salzigem Boden und liegt ca. 4 Meter unter dem Meeresspiegel. Ein Teil des Gebietes, („Die Beemster Polder“) wurde vor 400 Jahren mittels 55 Windmühlen trocken gelegt. Die fruchtbaren Weiden, die den besonderen Käse-Geschmack ergeben, wurden von der UNESCO zum Weltnaturerbe erklärt.

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 1/2 Laib



Niederlande (6,0 kg 48 %)
Holländischer Schnittkäse. Ein Erfolg in runder Form, mindestens **18 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 23-3412
pikant

aus Jersey-Milch



Die reinrassige Jersey-Kuh

Die Milch enthält zweimal so viel Vitamine und Mineralstoffe wie „normale“ Kuhmilch. Die Milch ergibt somit einen anderen Käse.

Landana Jersey 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.
Kuhmilch -L mild / 2 Monate / Art.-Nr. 23-3491
pikant / 5 Monate / Art.-Nr. 23-3491
kräftig / 12 Monate / Art.-Nr. 23-3491
kräftig / 18 Monate / Art.-Nr. 23-3491

Südlicher Charakter

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
Mature 1/2 Art.-Nr. 01-3525

weniger Fett

Slanke Anke



Niederlande (12,0 kg 35 %)
4 Monate gereifter Schnittkäse mit reduziertem Fett- und Salzgehalt. Geschmacksvoller Käse für Ernährungsbeusste.
Kuhmilch -L 1/1 Laib / Art.-Nr. 23-3477
1/2 Laib / Art.-Nr. 23-3478
pikant



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. 27-3495
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. 27-3494
mild



Gouda Mild Graafland BGA

Utrecht (10,0 kg 48 %)
Junger Gouda aus Holland. Elastischer Teig. Mild cremig im Geschmack. **1 Monat** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 22-3393
mild



Gouda Graafland BGA

Utrecht (10,0 kg 48 %)
20 Wochen gereifter holländischer Gouda, dadurch etwas herzhafter als junger Gouda.
Kuhmilch Art.-Nr. 22-3473
pikant



Dolaner Süß-Pikant 1/4 Laib

Nord-Holland (3,0 kg 48 %)
Der besondere Schnittkäse aus Nord-Holland. Entwickelt Reifekristalle, die nach Salz schmecken. Geschmeidiger Teig, **9 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 22-3369
aromatisch

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 Art.-Nr. 23-3386
kräftig

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 Art.-Nr. 23-3293
kräftig



Niederlande



Schnittkäse aus Kuhmilch mit Zutaten

Das Angebot ist umfangreich. Hier eine Übersicht aus Kuhmilch. Das ebenfalls sehr breite Angebot von Ziegenmilchkäsen mit Zutaten folgt einige Seiten später.



Aus Kuhmilch

"Kathis Kräuterhof" sind Schätze aus der Bauernhofkäserei. In der familiengeführten Bauernhofkäserei entstehen diese Spezialitäten mit toller Optik. Das Ziegenkäsesortiment finden Sie auf Seite 160.

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 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

Die Vandesterre / Landana Familie

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

Landana Chili-Sambal



Niederlande (4,5 kg 50 %)
6 Wochen gereifter Schnittkäse aus Kuhmilch. Milder Käse wird durch Chili/Sambal feurig und intensiv.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 26-3469
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



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

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

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

Cowfetti 1/2 Laib



Utrecht (2,2 kg 50 %)
6 Wochen gereifter Schnittkäse mit Chili, Pfeffer, Paprika, Senf und Koriander verfeinert. Pfeffrig mit einem Hauch Raucharoma.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 26-3521
pikant



Schnittkäse aus Kuhmilch mit Zutaten

Die Henri Willig-Familie

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

Chili-Käse



Friesland (4,5 kg 50 %)
Der Schnittkäse besitzt nicht nur eine interessante orangefarbene Farbe, sondern auch einen tollen Chili-Geschmack. **1 Monat** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 26-3334
pikant

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

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

Holland Master-Brennessel



Niederlande (4,5 kg 45 %)
Holland Master Brennesselkäse hat einen raffiniert-würzigen Kräutergeschmack mit frischem Abgang.
Kuhmilch mit Chili Art.-Nr. 26-3219
pikant

Die Basirom-Familie

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 2,1 kg / Art.-Nr. 26-3322
aromatisch 2,5 kg / Art.-Nr. 26-3011

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

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 aufs 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 klassische holländische Käsezubereitung mit Tomaten und Oliven verfeinert. Aromatisch im Geschmack, **2 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 26-3341
aromatisch





Niederlande

weitere Schnittkäse



Red Blue

Noord-Brabant (3,5 kg 60 %)
Mindestens **2 Monate** gereifter Schnittkäse mit Blauschimmel verfeinert. Sehr vollmundigim Geschmack, feste Konsistenz.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 26-3324
pikant



Rahmkäse Holl. Rundlaib

Ost-Holland (4,5 kg 60 %)
Das sahnige "Genuss-Abenteuer" mit traditioneller Gouda-Produktion. **4 Wochen** gereift und gepflegt.
Kuhmilch Art.-Nr. 26-3310
mild

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

Auch Noord-Holland hat einen Großlockkäse



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

Maasdammer



Maasdammer

Holland (13,0 kg 45 %)
Ein nussiger, milder Holländer, der ca. **7 Wochen** reift. Genießen Sie seinen königlich-traditionellen Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr. 18-3022
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 herzhaftintensiven 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

Hartkäse

„Old Amsterdam“ als Hartkäse



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



Cantenaar 1/2 Laib

Niederlande (6,0 kg 30 %)
Wenig Fett und besondere Herstellungsverfahren ergeben eine besondere salzarme Körnung, die voll im Trend liegt. **5 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 01-3315
aromatisch



Molenkaas Pikant

Niederlande (8,0 kg 50 %)
Dieser Hartkäse wird in Salzlake eingelegt und reift mindestens **3 Monate**.
Feste Konsistenz und pikanter Geschmack.
Kuhmilch Art.-Nr. 01-3977
pikant



Grachtenkaas 12 Monate BOB

Nordholland (13,0 kg 48 %)
"Overjarige Gouda", also überjährig. Würzkäse wie Parmesan oder Sbrinz. Mürber, bröckeliger, extraharter Teig. **12 Monate** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 25-3487
kräftig **Geschützt seit 1996**

*Machelle, schnittfest***Machelle Tropical**

Niederlande (1,3 kg / 50 %)
Schnittfeste Friskäsezubereitung 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 Friskäse mit süß-scharf-fruchtigem Ingwer lässt ein neues Geschmackserlebnis entstehen.
Kuhmilch Art.-Nr.: 76-3339
mild

**Machelle Cranberry**

Niederlande (1,3 kg / 50 %)
Schnittfeste Friskäsezubereitung mit den süßlichen Cranberrys 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

Willig – Babykäse**Babykäse Trüffel**

Nordholland (380 g / 48 %)
Das Trüffelaroma gibt diesem Käse seinen einzigartigen Geschmack. Etwas Besonderes - nicht nur für Liebhaber! 1 Monat gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 3377
pikant

**Babykäse Kräuter/Knoblauch**

Nordholland (380 g / 48 %)
Ein handlicher kleiner Käse ergänzt mit würzigen Kräutern wie Brennnessel, Petersilie und Schnittlauch, sowie Knoblauch. 1 Monat gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 3371
aromatisch

**Baby Gouda Natur**

Nordholland (380 g / 48 %)
Milder Kuhmilch- Käse mit cremigem Geschmack.
Ein Klassiker aus Holland. 1 Monat gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 3366
mild

Friskäse aus Ziegenmilch**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

**Ziegen-Frk. im Speckmantel 2x60g**

Holland 120g / 48 %
Ziegenfriskäse mit Räucherspeck ummantelt. Als Vorspeise in Kombination mit einem frischen Salat.
Art.-Nr. 48-4491
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

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

Büffelkäse**Büffelkäse**

Ostholland (3,0 kg / 50 %)
Mindestens 6 Wochen gereifter holländischer Schnittkäse. Milder, sahniger Geschmack. Geschmeidiger Teig.
Büffelmilch -L Art.-Nr.: 26-3542
mild

Wyngaard**Wyngaard Senf-Dill**

Utrecht (150 g / 48 %)
Der 4 Monate gereifte Käse wird mit Senf, ganzen Senfkörnern und Dill affinert. Eine tolle Komposition.
Kuhmilch Art.-Nr. 4232
aromatisch

**Wyngaard Tomate/Schnittlauch**

Utrecht (150 g / 48 %)
Der 4 Monate gereifte Käse wird mit sonnengereiften Tomaten und Schnittlauch affinert. Eine tolle Komposition.
Kuhmilch Art.-Nr. 4232
aromatisch

**Wyngaard Schwarzer Pfeffer**

Utrecht (150 g / 48 %)
Der 4 Monate gereifte Käse wird mit Pfeffer affinert. Der leichte und Sahnige Geschmack harmoniert mit den Aromen des schwarzen Pfeffers.
Kuhmilch Art.-Nr. 4229
pikant

**Wyngaard Rosmarin Chevre**

Utrecht (120 g / 50 %)
Der Ziegenkäse reift 4 Monate und wird mit Rosmarin veredelt. Der Rosmarin harmoniert mit dem leichten und frischen Ziegenkäse.
Ziegenmilch Art.-Nr. 4227
aromatisch



Niederlande



Schnittkäse aus Ziegenmilch



Ziegen-Laib Natur **BGA**

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**



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**



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 Bockshornkleeke 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



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



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

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.



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



Pure Gold

Friesland (8,0 kg 50 %)
Hochwertiger Schnittkäse mit intensivem reichhaltigen Geschmack und einem süßen Unterton. Wird auf Holzbrettern **3 Monate** gereift.
Kuhmilch Art.-Nr. 01-3336
aromatisch



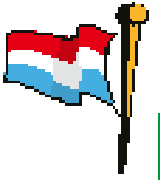
Ziegenk. Kräuter/Knobl. **BGA** 1/2 Laib

Niederlande (2,5 kg 50 %)
Ziegenkäse mit geschützter geografischer Angabe, verfeinert mit Petersilie und Knoblauch. Praktisch als halber Laib.
Ziegenmilch Art.-Nr. 26-3009
aromatisch



Ziegenkäse mit Trüffel 1/2 Laib

Niederlande (2,2 kg 48 %)
Handwerklich hergestellter Ziegenkäse vom Bauernhof. Kombiniert mit Trüffel entsteht ein Geschmackserlebnis. **8 Wochen** gereift.
Ziegenmilch Art.-Nr. 26-3328
aromatisch



Mit Demeter-Zeichen

demeter

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.



Bio Demeter Gouda Jung

Niederlande (4,5 kg 50 %)

Der junge Gouda in Demeter-Qualität.

Glatter, geschlossener Teig, milder Geschmack.

Reift mindestens **1 Monat**.

Kuhmilch

Art.-Nr. 22-3560

mild



Bio Demeter Gouda Mittelalt

Niederlande (4,5 kg 50 %)

Der mittelalte Gouda in Demeter-Qualität.

Glatter, geschlossener Teig, milder Geschmack.

Reift mindestens **3 Monat**.

Kuhmilch

Art.-Nr. 22-3561

mild



Bio Demeter Basil./Bocks.-Käse

Niederlande (4,5 kg 50 %)

Milder Schnittkäse in Demeter-Qualität verfeinert mit aromatischem Basilikum und Bockshornklee.

Reift mindestens **1 Monat**.

Kuhmilch

Art.-Nr. 26-3562

aromatisch



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



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 Ziegenkäse jung

Friesland (4,5 kg 50 %)

Der junge Ziegenschnittkäse in Bio-Qualität. Glatter, geschlossener Teig, milder Geschmack. Reift mindestens

1 Monat.

Ziegenmilch

Art.-Nr. 22-3514

mild

Die Henri Willig-Familie



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 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



BIO Bockshornklee 1/2 Laib

Friesland (2,3 kg / 50 %)

Mit Bockshornkleesamen hergestellt. Bockshornklee wird in der Pflanzenheilkunde seit Jahrhunderten angewendet. **1 Monat** gereift.

Kuhmilch

Art.-Nr.: 26-3357

aromatisch



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



BIO Landana Ziegenkäse

Südholland (4,0 kg / 50 %)

Dieser Bio-Ziegenschnittkäse 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

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



Bio



Bio



Bio



Bio



Bio



Bio



Bio



Bio



Bio



Bio



Geschützte deutsche Käse auf einem Blick



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

Allgäuer Emmentaler [auf dieser Seite](#)

Altenburger Ziegenkäse g. U.

Der Käse wird seit 1897 im Altenburger Land nach traditionellen Rezepten hergestellt. Deshalb hat er auch **g. U.** erhalten. Obwohl überwiegend Kuhmilch (ca. 85 %) verarbeitet wird und nur 15 % Ziegenmilch, wurde er seinerzeit als „Ziegenkäse“ tituliert, 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 „Weißenstephaner 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.](#)



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 urtypische 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 l 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 vereinzelte kirschgroße Lochung und reift **4 Monate**.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 03-0132
pikant geschützt seit 1997



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



Burgkäse

Bayern (3,0 kg / 50 %)
Mindestens **3 Monate** gereifter Hartkäse. Genussvoll, würzig und intensiv im Geschmack. Schnitffest und geschmeidig.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 01-0501
pikant



Illertaler

Allgäu (3,0 kg / 45 %)
Die unverfälschte Emmentaler-Spezialität. Feinnussig und unvergleichlich mild im Geschmack. Zubereitet nach altüberliefertem Allgäuer-Rezept.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 02-4928
mild



Allg. Emmentaler Block g.U.

Bayern (3,8 kg / 45 %)
Geschmeidiger, elastischer Teig mit Kirschlochung. Nussig-aromatischer Geschmack.
Ein Klassiker aus dem Allgäu.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 02-4586
aromatisch



Allgäuer Emmentaler g. U.

Allgäu (75,0 kg / 45 %)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH! Reift im ganzen Laib **90 Tage**. Bekannt durch die goldgelbe Rinde und den kirschgroßen Löchern.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 02-4681
aromatisch geschützt seit 1997



Emmentaler

Allgäu (1,8 kg / 45 %)
Typisch nussiger Geschmack und kirschgroße Lochung. 2 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 02-0334
aromatisch



Emmentaler Block

Bayern (18,0 kg / 45 %)
VERKAUF ÜBER SCHNEIDETISCH MÖGLICH!
Ein Klassiker aus dem Allgäu. Mindestens 2 Monate gereift. Geschmeidiger Teig.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 02-1527
mild



Allgäuer Bergkäse g. U. 1/4 Laib

Allgäu (6,5 kg / 45 %)
Original „Allgäuer Bergkäse“, der seit 1997 geschützt ist. Er hat eine vereinzelte kirschgroße Lochung und reift **4 Monate**.
Kuhrohnmilch -L Art.-Nr.: 03-0132
pikant 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 Art.-Nr. 13-0490
aromatisch

**„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 Art.-Nr. 13-0495
aromatisch

**„MILRAM“ Müritzer Herzhaft**

Müritz (1,5 kg / 50 %)
Deutscher Schnittkäse mit einem pikant-würzigen Geschmack. Schlitzlochung, auch gerstenkorngroße Lochung möglich.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 10-0460
aromatisch

**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 Art.-Nr. 10-0463
pikant

**„MILRAM“ Sylter**

Schleswig-Holstein (3,0 kg / 48 %)
Regionale Spezialität aus bester Friesenmilch. Durch seine Naturreife auf Fichtenholz, erhält er seinen aromatischen Geschmack. **2 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 13-0448
aromatisch

**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 Art.-Nr. 13-0486
mild

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 Art.-Nr. 10-0142
aromatisch

Vom Ostseebereich

**Marienburger**

Schlesw.-Holstein (3,0 kg / 60 %)
Mindestens **4 Wochen** gereifter Schnittkäse, eine Art Tilsiter. Sahnig-würzig, leicht herb im Geschmack. Geschmeidiger Teig.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 09-0433
aromatisch

**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 Art.-Nr. 09-0361
kräftig

Aus dem Nordseebereich

**Nordsee-Käse**

Schlesw.-Holstein (3,0 kg / 55 %)
Mindestens **6 Wochen** gereifter Schnittkäse, eine Art Tilsiter. Würzig-pikanter, herber Geschmack. Geschmeidiger Teig.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 09-0432
pikant

**Schlemmerkäse**

Schlesw.-Holstein (700 g / 60 %)
Ein voller sahniger Schnittkäse der Spitzenklasse. Harmonisch abgerundet mit leicht pikanter Note. Mindestens **4 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 11-0435
pikant

Aus Bayern

**Diplomat Natur**

Bayern (2,0 kg / 55 %)
Ein Schnittkäse der gehobenen Qualitätsstufe mit einem vollmundigen, sahnigen Geschmack, **1 Monat** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 13-0526
mild

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 Art.-Nr. 11-0508
mild

Raclette

**Rücker Raclette Brot**

Mecklenburg-Vorp. (3,0 kg / 45 %)
Mind. **4 Wochen** auf Holz gereifter Schnittkäse mit essbarer Rot-schmierende. Perfekter Schmelz, extra würziger Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 11-0330
pikant

**Raclette Blüten / Kräuter**

Allgäu (4,1 kg / 50 %)
Mindestens **6 Wochen** gereifter Schnittkäse mit einer Blütenmischung ummantelt. Mild-würziger Geschmack, geschmeidiger Teig.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 19-4307
aromatisch

Edamer

**„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 Art.-Nr. 28-0483
mild

**„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 Art.-Nr. 28-0480
mild



Deutschland

Schnittkäse

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 Großblockkäse mit nusskernartigem Geschmack. Weniger Fett als Burlander 45% Fett i.Tr. 6 Wochen gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 17-0475
mild



Wasserburger Landkäse

Bayern (3,0 kg / 48 %)
Mild, würzig & nussig - ganze 4 Wochen muss der Großblockkäse reifen, bis er die richtige Würze erreicht hat.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 17-0502
mild



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 Rücker

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 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



Wilsteraner

Schleswig-Holstein (3,0 kg / 55 %)
An der Nordseeküste produziert aus Milch von Kühen, die auf saftigen, Wiesen weiden. Erst geschmiert, dann gewachst, 4 Monate gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 32-0429
aromatisch

Wilstermarsch: Aus der Wilstermarsch in Schleswig-Holstein stammend. Typischer Geschmack entsteht durch spezielle Reifung in Käsereifungsfolie.

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. Wissenswerthes verrät das Museum für Stadtgeschichte in Sowjetsk (Ulitzja Pobedy 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, dass 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 „rindenlose“ Tilsiter sind wenig in der Theke anzutreffen. Sie haben wenig Geschmack und sich weit vom barschen, typischen Tilsiter entfernt.

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



„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

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

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

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. 29-0430
aromatisch

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 Verbraucher 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

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

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

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



Deutschland

Schnittkäse mit Zutaten

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 -L
aromatisch
Art.-Nr. 14-0870

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
aromatisch
Art.-Nr. 14-0823

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
aromatisch
Art.-Nr. 14-0829

Odenwälder Rucksackkäse

Odenwald (6,5 kg insgesamt 51 %)
Rotgeschmierte Rinde und **3 Monate** gereift mit mindestens 8 % original Schweizer Sbrinz im Teig.
Kuhmilch
kräftig
Art.-Nr. 14-0855

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
aromatisch
Art.-Nr. 14-4622

Kuh-Rohmilch

Odenwälder Dijon-Senfkäse

Odenwald (4,0 kg / 47 %)
Die Naturrinde wird mit einer Dijon-Senfruste verfeinert, die eine hervorragende leicht würzige Note aufweist. **4 Monate** gereift.
Kuhrohmilch
aromatisch
Art.-Nr. 14-0836

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
aromatisch
Art.-Nr. 14-0853

Ziegenzauber Lavendel

Odenwald (1,8 kg / 50 %)
Schnittkäsezubereitung mit einer innovativen Geschmacksrichtung durch Lavendel und Zitronenthymian. **6 Wochen** gereift.
Ziegenmilch -L
aromatisch
Art.-Nr. 14-0847

Odenwälder Drachenkäse

Odenwald (2,6 kg 49 %)
Mit einer würzigen Kirschaprika-Sauce gefüllt. Die Rinde wird mit pikanten Gewürzen verfeinert. **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch
aromatisch
Art.-Nr. 14-0889

aus dem Hause „Baldauf“

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
aromatisch
Art.-Nr. 14-0124

Rosenblütentraum 1/2 Laib

Allgäu (3,0 kg 50 %)
Zarte Rosenblüten auf der Naturrinde geben ihm sein Aroma und den einzigartigen Geschmack, mindestens **8 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L
aromatisch
Art.-Nr. 14-0134

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
pikant
Art.-Nr. 14-0108

Wildblumenkäse 1/2 Laib

Allgäu (3,0 kg / 50 %)
Wildblumenrinde u. a. aus Heublumen, Saflorblüten und Rosenblättern. Ein echter Hingucker, Geschmacksexplosion im Gauen. **2 Monate** gereift.
Kuhmilch -L
aromatisch
Art.-Nr. 14-0122

Orangenpfefferkäse 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
pikant
Art.-Nr. 14-0126

Bauerngarten 1/2 Laib

Allgäu (3,0 kg / 50 %)
Pikante Kräutermischung aus dem Bauerngarten, umhüllt den **8 Wochen** gereiften feinen cremigen Teig des Käses.
Kuhmilch -L
aromatisch
Art.-Nr. 14-0127

Schnittkäse mit Zutaten

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 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 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 Chili**

Bayern (2,1 kg / 55 %)
Mindestens 4 Wochen gereifter Schnittkäse vereint mit feurigem Chili. Scharfer Genuss. Zartschmelzend, vollmundig im Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0522
aromatisch

**Diplomat Chili/Jalapeno**

Bayern (2,1 kg / 55 %)
Mind. 4 Wochen gereifter Schnittkäse vereint mit feurigem Chili und Jalapeno. Scharfer Genuss. Zartschmelzend, intensiv im Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0550
pikant

**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 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

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

**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. 14-0509
aromatisch

aus dem Hause „Baldauf“

**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

**Lindenerberger Weinkäse 1/2 Laib**

Allgäu (3,0 kg / 50 %)
Mindestens **8 Wochen** gereifter Schnittkäse aus Heumilch g.t.S. mit Rotwein affinert. *aromatischer* Geschmack. Geschmeidig.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0307
aromatisch

**Baldauf Gewürzhexe 1/2 Laib**

Allgäu (3,0 kg / 50 %)
Mindestens **8 Wochen** gereifter Schnittkäse aus Heumilch g.t.S. mit Rotwein affinert. Aromatischer Geschmack. Geschmeidig.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-0147
aromatisch

Weitere

**Pfefferkäse Schöneegger**

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

**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



Deutschland

Schnittkäse mit Zutaten

aus der Jithofer Käserei



Hamburger Pfeffer-sack 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 affinierter 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



Jithofer Bockshornklee cheese

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

Jithofer Bockshornklee cheese

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

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.

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

Kochkäse = geschmolzen aus gereiften Sauermilchquark



Die Becherware hier für Bedienung aus dem 3,5 kg Eimer



Kochkäse „Etelser“ 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

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 Kuchenschicht. 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.

Schaf/Ziege Art.-Nr. 93-4202
pikant

aus dem Hause „Bergader“

**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

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

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 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 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

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 Paprika / 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

Weichkäse

aus dem Hause „Bergader“

Bonifaz Naturgenuss

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

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

von der „Trüffelmanufaktur“

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



Deutschland

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 Wachsman-tel. 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

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



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



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



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



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



Jermi Roulette mit Walnuss

Baden-Württemberg (500 g / 55 %)
Eine Schmelzkäsezubereitung mit 13 % Walnüssen verfeinert.
Kuhmilch Art.-Nr. 87-0295
mild



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.



- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1 Tangsehl
Nahrendorf • Tel.: 05855 - 12 78 | 115 Hofkäserei Tecklenburg
Luhden • Tel.: 05722 - 98 13 20 | 240 Engelnhof
Papenburg • Tel.: 04961 - 725 76 | 345 Hof Lütjen
Vollersode • Tel.: 04793 - 952 09 |
| 5 Wendland Ziege
Clenze • Tel.: 05844 - 14 46 | 120 Bredemeier Bauernlädchen
Auetal / OT Borstel
Tel.: 05753 - 96 14 82 | 245 Hof EmsAuen
Rhede • Tel.: 04962 - 91 49 53 | 347 Kleine Farm
Ziegenhof Bilohe
Osterholz-Scharmbeck
Tel.: 04793 - 432 80 88 |
| 7 Käserei Herzberg
Lüder • Tel.: 05824 - 33 41 | 125 Kampfelder Hof
Hemmingen / Hannover
Tel.: 0151 - 10 78 28 76 | 250 ter Bogt
Westoverledingen
Tel.: 04961 - 921 70 34 | 350 Hof Icken
Geestland • Tel.: 04743 - 10 38 |
| 10 Fisker Ziegenhof
Wahrenholz • Tel.: 05835 - 81 30 | 130 Sandras Milchhütte
Hagenburg • Tel.: 01578 - 685 65 04 | 255 Biolandhofes Lüttjes Plaats
Krummhörn • Tel.: 04921 - 820 46-33 | 355 Milchschaafhof Brünjes
Bremervörde-Ostendorf
Tel.: 04769 - 461 |
| 15 Naturhof Müden
Müden (Aller)
Tel.: 05171 - 988 86 42 | 135 Eiliter Käseschule
Ahlden • Tel.: 05164 - 28 65 | 260 Käsehof Rozenburg-Pilsrum
Krummhörn / Pilsrum • Tel.: 04926 - 307 | 360 Milchhof Oltmann
Drochtersen • Tel.: 0414 - 816 27 |
| 20 European Cheese Center
Ruwich & Zuck
die Käsespezialisten
Hannover • Tel.: 0511 - 586 66-26 | 140 Biohof Eilte
Ahlden OT Eilte • Tel.: 05164 - 26 14 | 265 Ostfriesische Milchkanne
Norden, Ostfriesland
Tel.: 04931 - 975 34 21 | 365 Mobile Käserei Elena Martens
Stade • Tel.: 0176 - 34 86 22 94 |
| 25 Gut Adolphshof - Käserei
Lehrte • Tel.: 05175 - 98 03 42 | 145 Hofkäserei Winkelmann
Walsrode • Tel.: 05166 - 33 19 70 | 268 Ziegenmanufaktur Ostfriesland
Großefehn • Tel.: 0176 - 62 25 71 99 | 370 Hof Mießner
Fredenbeck • Tel.: 04149 - 83 73 |
| 30 Bio ist gut -
Biermann ist besser
Lehrte / Sievershausen
Tel.: 05175 - 95 47 10 | 150 Bruchwiesenhof
Marklohe • Tel.: 05021 - 656 57 | 270 Hof Faß
Friedeburg, Ostfriesland
Tel.: 04465 - 94 30 45 60 | 375 Jithofer Käserei
Bargstedt • Tel.: 04164 - 64 79 |
| 35 Horstbergkäserei
Glentorf • Tel.: 05365 - 94 22 40 | 155 Hofkäserei Derboven
Warpe • Tel.: 04251 - 25 59 | 275 Mobile Käserei May
Zetel OT Collstede
Tel.: 0160 - 105 21 30 | 380 Heidi's mobile Käserei
Elsdorf • Tel.: 0428 - 69 26 81 22 |
| 40 Heesehof
Beierstedt • Tel.: 05354 - 99 42 53 | 160 Die Ziegerei
Asendorf • Tel.: 04253 - 701 99 49 | 280 Hof Butendiek
Seefeld • Tel.: 04734 - 218 | 385 Böhlings Hofkäserei
Rotenburg • Tel.: 04268 - 888 47 87 |
| 45 Klostergut Heiningen
Heiningen • Tel.: 05334 - 67 92 | 165 Eisel- und Ziegenhof BULT
Mellinghausen • Tel.: 04272 - 95 96 09 | 285 Edwin van't Oever
Elsfleth • Tel.: 04401 - 85 58 57 | 390 Röperts Hof
Wohlsdorf • Tel.: 042639 - 45 63 |
| 50 Hof im Greth
Söhlde • Tel.: 05129 - 216 21 62 | 175 Milchhof Fiedler
Wagenfeld • Tel.: 05774 - 14 63 | 290 Zahret Alghouta
Elsfleth • Tel.: 04404 - 21 78 | 395 Milchhof Audehm
Neuenkirchen-Tewel
Tel.: 0174 - 3418351 |
| 55 Lopp's Milchziegenhof
Bad Salzdetfurth • Tel.: 05063 - 43 84 | 180 Sulinger Milchziegen
Sulingen • Tel.: 04271 - 45 70 | 293 Biolandhof Reichwald
Lemwerder • Tel.: 0421 - 639 21 48 | 400 Hofkäserei Köhler
Rosengarten, Kreis Harburg
Tel.: 04108 - 418 27 54 |
| 60 Niehoffs Hofmolkerei
Bockenem • Tel.: 05067 - 64 60 | 185 Hofkäserei Jacob
Hüde • Tel.: 05447 - 217 | 295 Hofgemeinschaft Grummertsort
Hude-Grummertsort
Tel.: 04484 - 940 72 | 405 Hof Wübbe
Seevetal • Tel.: 04105 - 49 57 |
| 65 Hofmolkerei Hansen
Hahausen • Tel.: 05383 - 81 06 | 190 Haselmann
Glandorf • Tel.: 05426 - 93 33 09 | 300 Haverkamp's Hofkäserei
Hude-Hurrel • Tel.: 04408 - 408 | 410 Wohldorfer Hof
Hamburg • Tel.: 0170 - 450 66 14 |
| 70 Käsehof Landolfshausen
Landolfshausen • Tel.: 05507 - 912 85 | 195 Hof Gössling
Osnabrück • Tel.: 0541 - 12 22 15 | 305 Kastens Holsteins
Stuhr • Tel.: 04206 - 306 | 415 Landkäserei Fehling
Fahrenholz • Tel.: 04179 - 74 77 |
| 75 Leinetaler Landkäserei
Moringen • Tel.: 0171 - 601 85 77 | 200 WABE-Zentrum
Klaus Bahlsen Versuchsbetrieb
des Studienganges Ökotrophologie
Wallenhorst • Tel.: 0541 - 969 53 71 | 310 Nußbaum Rohmilchkäse
Bremen • Tel.: 0421 - 616 76 44 | 420 Bauernhofe Salzhausen
Hof Lübberstedt
Salzhausen, Lüneburger Heide
Tel.: 04172 - 96 14 30 |
| 80 Traupe's Milchhof
Gleichen, Kreis Göttingen
Tel.: 05508 - 922 67 | 205 Hofkäserei Dennemann
Samern • Tel.: 05923 - 56 11 | 315 Findorffer Käsekontor
Bremen • Tel.: 0421 - 69 50 38 78 | 425 Bauhof Amelinghausen
Amelinghausen • Tel.: 04132 - 939 06 61 |
| 85 Naturmilchhof Gartetal
Diemarden • Tel.: 0551 - 79 45 79 | 210 Fehnland Ziegenkäse
Hebelmermer • Tel.: 05935 - 70 52 64 | 320 Biohof Kaemena
Bremen • Tel.: 0421 - 27 33 68 | 430 SOS-Hof Bockum
Rehlingen • Tel.: 04132 - 9129-0 |
| 90 Bulles BioKäse
Kalefeld • Tel.: 05553 - 99 55 81 | 215 Feines von Hemmen
Haren (Ems) • Tel.: 05932 - 90 37 37 | 325 Heike Klatte
Bremen • Tel.: 0421 - 278 16 88 | 435 H. D. Beddies
Käse- und Weinspezialitäten
Hemslingen • Tel.: 04266 - 10 55 |
| 95 Hofkäserei Oehlschlager
Einbeck • Tel.: 05561 - 18 41 | 220 Mobile Käserei Bego-Ghina
Lönningen • Tel.: 05432 - 90 20 35 | 330 René Kurz Ziegenkäserei
Thedinghausen • Tel.: 0420 - 468 74 47 | 440 Elble Schafskäserei
Bleckede • Tel.: 05852 - 408 92 95 |
| 100 Hof Luna
Everode • Tel.: 05184 - 95 89 58 | 225 Dahlhorster Hof
Badbergen • Tel.: 05436 - 96 67 27 | 335 Brünings Scheune
Fischerhude • Tel.: 04293 - 78 96 40 | 445 Michaelshof
Sammatz • Tel.: 0151 - 53 76 07 76 |
| 105 Echt Schaf
Gronau / Leine • Tel.: 05182 - 33 07 | 230 Alexander Göttken
Halen • Tel.: 04473 - 94 34 94 | 340 Brümman's Hof
Laura und Tobias Bertzbach
Ottersberg • Tel.: 04293 - 16 38 | |
| 110 Lüningsberger Hofkäserei
Aerzen • Tel.: 05154 - 44 59 | 235 Gut Altenoythe
Friesoythe / Altenoythe
Tel.: 04491 - 92 12 24 | | |



Deutschland

Frischkäse Natur – zur Eigenherstellung

Mit selbst hergestellten Frischkäsekompositionen können Sie Ihren Kunden Ihre Besondere Leistungsfähigkeit zeigen. Den Ideen sind keine Grenzen gesetzt. Um das verwirklichen zu können, benötigen Sie dauerhaft Ihre Qualität; denn es gibt nicht nur "einen" Frischkäse. Wir bieten eine breite Auswahl:



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 süßen Küche.
Kuhmilch Art.-Nr.: 72-4612
mild

Bayrischer Frischkäse

Deutschland (3,5 kg / 70 %)
Grundprodukt zur Herstellung von Frischkäse-Zubereitungen. Doppelrahmstufe = sahnig, cremig und recht preiswert.
Kuhmilch Art.-Nr.: 72-4577
mild



Land-Frischkäse

Deutschland (3,5 kg / 60 %)
Grundprodukt zur Herstellung von Frischkäse-Kreationen. Doppelrahmstufe = sahnig, cremig, dabei relativ fest.
Kuhmilch Art.-Nr.: 72-4578
mild



Weitere Anbieter von Frischkäse Natur finden Sie unter Österreich und Dänemark. Auch Petri Schlemmer FRK Natur eignet sich dazu.

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

Frischkäse von Dahlhoff

Deutschland (1,0 kg / 60 %)

Handwerklich hergestellte Frischkäsezubereitungen von Dahlhoff in verschiedenen Variationen.
Kuhmilch *aromatisch-pikant*



Honig-Senf Art.-Nr.: 73-5743
Lachs Art.-Nr.: 73-5749
Rucola Art.-Nr.: 73-5756
Coco-Curry Art.-Nr.: 73-5752
Tomate-Basilikum Art.-Nr.: 73-5753
Pfifferlinge Art.-Nr.: 73-5762

Der gängigste Dahlhoff-Artikel:



Jalapeno-Frischkäse

Deutschland (1,0 kg 50 %)
Doppelrahmfrischkäse mit feurigen Jalapenos, Petersilie und frischem Dill. Handwerklich hergestellt.
Kuhmilch Art.-Nr.: 73-5747
pikant



Frischkäse Bresso mit Kräuter

Allgäu (1,5 kg / 62 %)
Der klassische, luftige Frischkäse mit feinen Kräutern der Provence, fein-aromatisch.
Kuhmilch Art.-Nr.: 73-3898
aromatisch



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 Art.-Nr.: 73-3904
pikant

Frischkäse von Ludwig

Nordrhein-Westfalen (1,3 kg / 70 %)



Handwerklich hergestellt, besonders ausgefallene Geschmacksnoten

Kuhmilch *aromatisch-pikant*
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
Bärlauch Art.-Nr.: 95-5900
Pfefferoni Art.-Nr.: 95-5906
Olive & Schafskäse Art.-Nr.: 95-5907
Tomate & Schafskäse Art.-Nr.: 95-5908

1. „Bornholter“ wird im Frühjahr 2025 den Markennamen auf „Heimfein“ ändern.
2. Die Produktion und Qualität bleibt gleich, wie seit vielen Jahren gewohnt.
3. Der Frischkäse **ohne jegliche** Konservierungsstoffe. Deshalb kurzes MHD.
Wir handeln nur die Artikel als Vorbesteller, so dass sie ein ausreichendes MHD erhalten.
4. **Man schmeckt diesen Vorteil. Der Verbraucher honoriert es.**
5. Auch Kompositionen mit Kuh-, Schafmilch gemischt.

Heimfein

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 Art.-Nr.: 73-4509
aromatisch



Bärlauchcreme

Nordrhein-Westfalen (1,0 kg / 70 %)
Frischkäsezubereitung mit aromatischem Bärlauch und einer leichten Chili Note. Handwerklich hergestellt.
Kuhmilch Art.-Nr.: 73-4551
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

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



Die geschützte Spezialität: Weißlacker

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. 45-3221
geschützt seit 2015
pikant



einem Deckel gut verschließen lässt.

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

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



Deutschland

Bio

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 mit pikanter Rotgeschmiedte 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. Rotgeschmiedte 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 Ringelblumenläse

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 Demeter Junges Zicklein 1/2 Laib

Havelland (1,3 kg 50 %)
Mindestens **6 Wochen** gereifter Bio-Ziegenkäse in Demeter Qualität. Fein-aromatischer Geschmack. Glatter, geschmeidiger Teig.
Ziegenmilch -L Art.-Nr. 10-3672
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 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 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 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 hasel-nussgroßen 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 Lammsbräu Weißbier affinert. Handwerklich gekäst.. **6 Wochen** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 14-4085
aromatisch

**BIO Radl Rudi**

Allgäu (3,8 kg 25 %)
Mindestens **4 Wochen** gereifter fettreduzierter Schnittkäse mit Schnittlauch und Zwiebelnverfeinert. Mild würzig im Geschmack.
Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-2030
aromatisch



Deutschland

Bio

Aus dem Hause „Monte Ziege“



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. 0455
 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. 63-0457
 aromatisch



BIO DEMETER Ziegen-Frischkäse 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. 0456
 aromatisch



BIO DEMETER Ziegen-Ofenkäse 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

Aus der Käserei Zurwies



BIO Gepfeffertes Ärschle

Allgäu (700 g / 60 %)
 Allgäuer Weichkäsespezialität, verfeinert mit ganzen Pfefferkörnern, ca. 2 Wochen gereift. Sahmig 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

Aus der Käsemanufaktur, Allgäu



BIO Blütenkäse

Allgäu (4,1 kg 50 %)
 Mindestens 6 Wochen gereifter Schnittkäse mit einer Blütenmischung ummantelt. Aromatischer Geschmack, geschmeidiger Teig.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-4300
 aromatisch



BIO Torta Gute Laune Käse

Allgäu (4,1 kg 50 %)
 Mindestens 6 Wochen gereifter Schnittkäse mit einer feinen Kräuterschicht in der Mitte des Laibes. Fein-aromatischer Geschmack.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-4305
 aromatisch



BIO Bockshornklee Käse

Allgäu (4,1 kg 50 %)
 Mindestens 6 Wochen gereifter Schnittkäse mit Bockshornklee samen verfeinert. Leicht nussiger, zart würziger Geschmack.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 14-4302
 aromatisch



BIO Hubertus Kräuter

Allgäu (3,0 kg 50 %)
 Mindestens 6 Wochen gereifter halbfester Schnittkäse mit Kräutern ummantelt. Vollmundig, mit leicht mediterraner Würze.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 39-4301
 aromatisch



BIO Hubertus Minze

Allgäu (3,0 kg 50 %)
 Mindestens 6 Wochen gereifter halbfester Schnittkäse mit Minze und Kräutern ummantelt. Würzig mit feiner Minz/Zitrusnote.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 39-4308
 aromatisch



BIO Hubertus Schweizer Klee

Allgäu (3,0 kg 50 %)
 Mindestens 6 Wochen gereifter halbfester Schnittkäse mit Schabzigerklee ummantelt. Cremiger Teig. Würzig, leicht nussig.
 Kuhmilch -L Art.-Nr. 39-4306
 aromatisch

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 Milchsichgetränke, Joghurt & Co.
 ... 25,3 kg Käse
 ... 6,1 kg Butter
 ... 5,3 kg Sahne



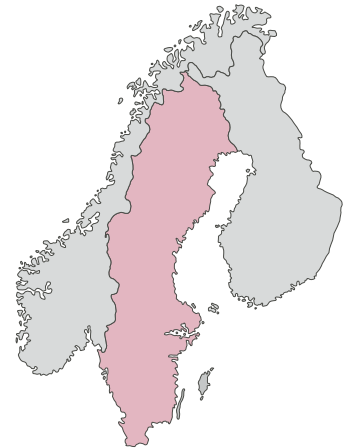
2021

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



Skandinavien



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.



Jarlsberg 1/2 Laib

Irland (5,0 kg / 45 %)
„Jarlsberg“ in Irland nach alten norwegischen Rezepten produziert. Großblockig. Man schmeckt den Norden. **2 Monate** gereift.
Kuhmilch -L
aromatisch
Art.-Nr.: 17-2913



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 Finnapi

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
aromatisch
Schnittlauch
Art.-Nr.: 14-4818
mild
Natur
Art.-Nr.: 13-4749



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





Arla bietet Spezialitäten unter **CASTELLO** an:

CASTELLO
SINCE 1893
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 kohlen säurehaltigen Luft erlangt Castello Höhlenkäse® seinen einzigartig vollmundigen Geschmack.



CASTELLO Höhlenkäse® Classic

Jütland (1,0 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



CASTELLO 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**



CASTELLO 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



CASTELLO 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



Arla 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



CASTELLO 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



CASTELLO 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® Frischkäse-ringe 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:



Esrom 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**



Havarti

Dänemark (1,6 kg / 45 %)
Der dänische Tilsiter heißt Havarti. Aus reiner dänischen Milch. Würziger Geschmack, Feinlochung.
Kuhmilch Art.-Nr.: 30-3640
pikant



Dofino Dill Brotform

Dänemark (4,2 kg / 60 %)
Schmeckt mild bis aromatisch. Schön rahmig in Kombination mit Schnittlauch. **2 Monate** gereift.
Kuhmilch -L Art.-Nr.: 14-3690
aromatisch Dill



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. Rahmig-cremige 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.: 20-3256
aromatisch **Geschützt seit 2017**



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!



A

Aargauer, 134
Abondance, 96, 97
Affineur Rosso, 145
Affineur, 37
Affinieren, 37
Allergene, 37
Allergie, 37
Allgäuer Bergkäse, 162
Allgäuer Emmentaler, 162
Allgäuer Rahmtorte diverse, 170
Allgäuer, 163
Almblütenkäse, 167
Almkäse, 143
Almkönig, 144
Almzeit diverse, 169
Alpe, 37
Alpkäse, 37, 143
Alt-Mecklenburger, 165
Alta Badia, 80, 92
Alte Hexe, 137, 138
Alter Fritz, 138
Alter Schwede, 163
Altsteirer, 142
Amadeus, 144
Aminosäuren, 37
Amour du Maquis, 101
Analogkäse (Käsesurrogat), 37
Annatto, 37
Appenzeller, 126, 127
Appenzellerin, 127
ARGE, 21
Arl Dofino, 179
Arla Buko Chef, 178
Arla Esrom, 179
Arla Havarti, 179
Arla, 178
Arlberger Ländle, 143
Aromatisch, 40
Artenschutz, 8
Artisanal, 37
Asiago Stagionato DOP, 80
Au Bouchon, 105
Azeitão, 74

B

Babykäse, 159
Bakterienkulturen, 37
Baktofuge, 37
Baldauf Gewürzhexe, 167
Banon AOP, 116
Barbichette Cremeuse, 117
Bärlauchkäse, 144
Basiron Trocolore, 156
Baskeri „Capitoul“, 100
Bauckhof, 174
Bauerngarten, 166
Bauernkäse, 37
Bavaria Blu, 169
Bayrischer Frischkäse, 172
Beaufort AOP, 96, 97
Beemster, 154, 156, 158
Bel Paese, 84
Bela Badia Butterkäse, 93
BellaVitano, 67
Belrieth, 174
Benjamin, 163

Berg-Parm. Regg. DOP, 79
Bergader, 164
Bergamino Di Bufala, 17, 88
Bergblumenkäse, 134, 138
Bergblumen Rebell, 142
Bergkäse, 37, 141, 143
Bergkäse Bündner, 133
Bergkäse Heidi-Alp, 134
Bergkäse Vorarlberg, 141, 142
Berner Hobelkäse AOP, 124
Bianco di Capra Cremonesi, 84
Bier, 50
BIO Allgäuer Bierkäse, 175
BIO Almhüttenkäse, 146
BIO Almkönig, 146
BIO Antons Liebe Rot, 176
BIO Appenzeller, 127
BIO Berger Ländle, 147
BIO Bergfex, 146
BIO Bergkäse, 146, 147
BIO Bergrebell, 147
BIO Berta's nussig, 139
BIO Blaue Kornblume, 179
BIO Blütenkäse, 176
BIO Bockshornklee, 161
BIO Bockshornkleekäse, 176
Bio Büffelmozzarella, 90
BIO Bündner Bergkäse, 120
BIO Camembert, 107
BIO Cbt.Pet.Vache au pré, 107
BIO Chilikäse, 147
BIO Demeter Berg & Tal, 174
BIO Demeter Camembert, 174
Bio Demeter Gouda, 161
BIO Demeter Hofkäse Mittelalt, 174
BIO Demeter Junges Zickl., 175
BIO Demeter Kleiner Bengel, 174
BIO Demeter Landana, 161
BIO Demeter Lüneburger Kümmelkäse, 174
BIO Demeter Nordstern, 174
BIO Demeter Pikanter Heidjer, 174
BIO Demeter Uriger Hannes, 175
BIO Demeter Ziegen-Frischkäse diverse, 176
BIO Demeter Ziegen-Ofenkäse, 176
BIO Dorfkäse Blau-Mohn, 174
BIO Dorfkäse Bunter Pfeffer, 174
BIO Dorfkäse Pistazien, 174
BIO Dorfkäse Wiesenblumen, 174
BIO Erzherzog Johann, 146
BIO Feuerzauber, 174
BIO Feurige Susi, 175
BIO Gepfeffertes Ärschle, 176
BIO Gouda, 146, 161
BIO Gute-Laune-Käse, 175
BIO Havelländer Kuhkäse, 175
BIO Havelländer Schafkäse, 175
BIO Havelländer Ziegenkäse, 175
Bio Heublumenrebell, 147
BIO Hofkäse, 171
BIO Hubertus Kräuter, 176
BIO Hubertus Minze, 176
BIO Hubertus Schweizer Klee, 176
BIO Kalkgrottenkäse, 179
BIO Landana, 161
BIO Leuchtturmkäse, 179
BIO Möhrenkäse, 161

BIO Münsterländer Altbierkäse, 175
BIO Münsterländer Feuerkäse, 175
BIO Münsterländer Griechen-schmied, 175
BIO Münsterländer Weißbierkäse, 175
BIO Münsterländer Wilder Bernd, 175
BIO Nordseekäse, 179
BIO Ortolan, 105
BIO Peppiger Paul, 175
BIO Pfeffer Rebell, 147
BIO Radl Rudi, 175
BIO Ringeblumenkäse, 174
BIO Roquefort, 102
BIO Rotweinkäse, 174
BIO Saint Felicien Tonschale, 111
BIO Schwarzer Wenzel, 175
BIO Sennkäse, 146
BIO Siegel, 13
BIO Tête de Moine AOP, 122
BIO Torta Gute Laune Käse, 176
BIO Uriger Allgäuer, 175
BIO Weinader, 146
BIO Wiesen Rebell, 147
BIO Winter Wenzel, 175
Bio Ziegenkäse jung, 161
BIO, 12
Bioland, 13
Biologisch, 12
Blähung, 37
Blauschimmel, 37
Bleu Brique (Blau/Weiß), 103
Bleu Cremeux Saint Flour, 114
Bleu d'Auvergne, 103
Bleu d'Basque, 100
Bleu de Gex, 103
Bleu des Chausses, 103
Bleu Sassenage, 103
Blu di Capra, 84
Blue Affinato, 83
Blue Cabrales DOP, 73
Bodenseekäse, 133
Boer'n'Kaas Subliem, 153
Bois Blond, 112
Bonbel, 103
Bonifaz diverse, 169
Bornholter, 173
Boursault, 113
Brau Käse Ländle, 143
Brebette, 101
Brebicet, 101
Brebou, 101
Brebis d'Argental, 101
Brebisrousse d'Argental, 101
Brennen, 37
Brennessel-Röstzwiebel-Käse, 157
Bresse Bleu, 114
Bresso, 172
Brie de Meaux AOP, 108
Brie de Meaux, 108
Brie Duo, 108, 109
Brie, 109, 110
Brie-Torte, 173
Brillat Savarin Natur, 113
Brin d'Amour, 101
Brique de Brebis, 101

Briquerosse de Bufflone, 17
Brot "Vinschgerl", 62
Brotchips Fruit & Nuts, 62
Bruch, 37
Brugge, 152
Brunet Alta Langa, 84
Buche, 118
Buchette, 117, 118
Bufalotto, 17, 88
Büffelbutter, 17
Büffelkäse Nordlander, 17
Büffelkäse, 17, 159
Büffelmilch, 17, 88
Bulgar, 180
Bündner Traubenkäse, 137
Burgkäse, 162
Burlander, 164
Burrata, 90
Butterkäse, 164
Butterkäserolle, 164

C

Cabrio-Theke, 56, 57, 58, 59
Cacio / Caciotta, 84
Calcium, 37
Calvados Maxi, 109
Cambosola, 170
Camembert di Bufala, 17, 88, 89
Camembert, 106, 107, 110, 112
Cantadou, 114
Cantal, 99
Cantenaar, 158
Capitoul Etchola, 101
Capra España, 71
Capra Sarda, 80
Caprabella, 87
Caprinelle „Capritoul“, 115
Capriolo al Tartufo, 87
Capriolo Rustico, 86
Capris Tre Latti, 87
Carré aux Herbes, 115
Carremembon, 105
Casa Del Campo DOP, 69
Cashel Blue, 149
Castello Höhlenkäse, 178
Castello div., 178
Chabichou du Poitou AOP, 116
Chablis, 112
Chambrieren, 37
Chaurce AOP, 111
Charolais AOP, 116
Chaumes, 105
Chavroux, 118
Chästeilet, 125
Cheddar, 66, 149, 150
Cheddaring, 37
CheesePop, 64
Chester Etelser, 170
Chèvre, 118
Chèvre d'Argental, 115
Chèvre Rousse d'Argental, 115
Chevrotin AOP, 96, 97, 116
Chilikäse, 157
Choco, 86
Chutney, 63
Chymosin, 37
Clotted Cream, 150
Coeur de Bray Neufchatel AOP, 111

Register

Coeur du Berry, 117
Coeur Gourmand, 118
Comté, 98
Coopératives, 37
Corsu Vecchiu, 100
Cotswold, 150
Coulommiers, 108
Cowfetti, 156
Cravanzina, 87
Crèmeux D'Argental, 110
Cremoso al Tartufo, 86
Cremoulin, 105
Crottin de Chavignol AOP, 116
Cuore di latte, 86

D

Dachsteiner, 144
Dahlhoff, 172
Danbo Natur g.g.A., 179
Däntil, 164
Deklarationspflicht, 28
Délice, 113, 114
Demeter, 13
Der edle Maxx, 136
Der leichte Südtiroler, 93
Der Spanier, 72
Der Wildwürzige, 137
Der Zartherzliche, 136
Dickete, 37
Dicklegen, 22, 37
Diplom-Käsesommel, 44
Diplomat, 163, 167
DLG, 37
Dolcetoma, 84
Dolomit, 80, 93
Dolomitenkönig, 92
Don Bernardo DOP, 69
Drei-Gipfel-Käse, 136
Dziugas, 180

E

ECC, 43, 44, 45
Edamer, 158
Edelfelskäse Höhlen, 135
Edelpilz Bergader, 164, 169
Edelschimmel, 37
Eiweiß, 37
Eiweißkristalle, 37
Elchmilch, 16
Elsässer Winzerkäse, 105
Emmentaler Etelser, 170
Emmentaler AOP, 128
Emmentaler 96, 97, 147, 162
Energiegehalt, 37
Enrobe "5 Pfeffer", 118
Enzyme, 37
Epoisses AOP, 104
Erwärmen, 22
Eselmilch, 16
Etivaz AOP, 121
Etorki, 100
EU-Pflaume, 33, 34
Évora, 74
Export, 23

F

Feigen-/Dattelpfand, 73
Fermenter, 37
Fermier, 37
Feta Knoblauch, 168
Feta, 75
Fett, 37
Fett i.Tr., 37
Fettgehalt, 22, 40
Fin Briard Grand Marnier, 112
Finnjusti Brandy-Nuss, 177
Finnlapi, 177
Fior delle Alpi, 138
Fiorella, 170
Fleur d'Aunis, 105
Fleurines, 37
Flocon de Savoie, 95
Florette, 117
Fluehblüemli Bergkäse, 136
Fol Epi, 99
Fondue, 55
Fontal, 83
Fontina Aosta DOP, 83
Food Defense, 37
Food Pairing, 37
Formaggella Di Malga, 86
Formen, 22
Fougeru Extra, 109
Fourme d'Ambert, 103
Fribourger AOP, 121
Fricâlin, 135
Frischkäse, 148, 172
Frischkäse-Praline, 64
Fromage d'Affinois Bleu, 114
Fromager d'Affinois, 110
Fruchtbrote, 64
Frutarier, 37

G

g.g.A., 32
g.t.S., 32
g.U., 32
Galette de Fromi, 109
Gallerte, 37
Gallus Grand Cru, 138
Gamle Mads, 179
Gaperon, 103
Gären, 22
Gärkeller, 37
Gärlöcher, 37
Garrotxa, 73
Gärtensberger, 134
Gärung, 37
Gaumenlogik, 37
Gemüse, 53
Géramont, 110
Geschlossener Teig, 37
Geschmack, 35, 37
Geschmacksstreifen, 29, 40
Gewitterchäs, 135
Gineprina Scalenghese, 83
Gipfelstürmer, 167
Girolle, 119
Gletscher Rebell, 142
Gluten, 37
Gorgonzola, 85
Gouda, 164
Gouda Holland BGA, 154
Gouda Mittelalt „Frico“ BGA, 154

Gouda, 155
Gourmandise, 118
Grachtenkaas, 154, 158
Gräddost, 177, 179
Gran Albiero, 80
Grana Padano DOP, 78
Grand Noir, 170
Gratinieren, 53
Grès d'Alsace, 104
Grevé, 177
Grill & Pfannenkäse, 178
Grissinetti, 63
Grünländer, 164
Gruyère AOP, 96, 123
Gudbrandsdalen, 177

H

Habsburger Ritterkäse, 134
Haferdrink, 20
Halal, 37
Halloumi Grillkäse POP, 75
Hamburger Kapitänskäse, 162
Hamburger Pfeffersack, 168
Harzer, 168
Havarti Däntil, 165
Heidi-Alpen Bergkäse kräftig, 135
Herve BOB, 152
Herzbrecher, 134, 138
Heublummen Rebell, 144
Heumilch, 37, 143
Histamin, 37
Hirtenkäse gewürfelt, 168
Hochmoor Chäs, 135
Höhlenrebell, 142
Höhlenreifung, 37
Holland Master-Brennessel, 157
Holtseer Ascheberger, 165
Holtseer Tilsiter, 165
Holtseer Wilstermarsch, 164
Hornbacher, 133
Hornkuhkäse, 134, 138

I

Ibores DOP, 71
Idiazabal DOP, 70
Illertaler, 162
Import, 23
Innperle, 163, 167
Intermezzo, 133
Italienischer Kuhmilch-Camembert, 87, 88
Italienischer Ziegenmilch-Camembert, 84, 88
Itche Bai „Capitoul“, 101, 115

J

Jarlsberg, 177
Jermi Roulette Walnuss, 170
Jithoder, 168
Junge Hexe, 133, 136
Jurassic, 99

K

Kaffee, 52
Kamelmilch, 16

Kärntner Rahmkäse, 145
Kärntner Rahmlaib, 145
Käse Akademie, 45
Käse hat Heimat, 34
Käse mit Nusslikör, 103
Käsebohrer, 38
Käsefachkraft, 44
Käseflora/Kulturen, 38
Käsegruppen, 65
Käseharfe, 38
Kasein, 38
Kaseinmarke, 38
Käsekuchen aus Spanien, 73
Käsekugeln, 63
Käserinde, 38
Käsetaler, 62
Käseteig, 38
Käsetheke, 26, 27
Käsezöpfe geräuchert, 180
Kastelruther Spatzenkäse, 93
Kathis diverse, 156, 160
Kernhem, 152
Kitzbüheler Bergkäse, 142
Kleiner Schweizer-Rundlaib, 134
Klostertaler Ländle, 143
Knirps Doppelpack, 173
Knoblauch-Käse, 157
Kochkäse, 168
Kohlenhydrate, 38
König Ludwig Bierkäse, 144
Konsistenz, 38
Koscher, 38
Kracher, 148
Kräftig, 40
Kräutercreme Bodensee, 172
Kräuterhexe, 93
Kreuzkümmelkäse, 157
Kümmel Bergkäse, 136
Küsten-Tilsiter, 165
Kutscherkäse, 144

L

La Baguette, 105
La Tur, 87
Lab, 36, 38
Laious/Petit Basque, 94
Lake, 38
Laktationsperiode, 38
Laktosefrei, 20
Laktosefreier Käse, 38
Laktoseintoleranz, 38
Laktoseunverträglichkeit, 36
Lamamilch, 16
Land-Frischkäse, 172
Landana Ziegen-Brie, 159
Landana, 155, 156, 160
Langres AOP, 104
Le Brebiou de Pyrénées, 101
Le Brin, 105
Le Cabrissac, 117
Le Castellan, 70
Le Compostelle, 117
Le Marechal, 134
Le Merlemont, 105
Le Montagnard, 105, 110, 113
Le Paille, 111
Le Petit Tentation, 113
Le Pie D'Angloys, 105

Le Roule, 114
Le Suisse, 137
Le Vignoble, 113
Leerdammer, 158
Leffond, 111
Leicester, 150
Liechtensteiner, 139
Limburger Stange, 173
Lingue Gebäck mit Olivenöl, 62
Lingot d'Argental, 110
Listerien, 38
Livarot, 104
Löcher im Käse, 38
Loumini Chili Grillkäse, 75
Loumini Basilikum Grillkäse, 75
Luisenhof, 175
Luzerner Rahmkäse, 133

M

Maasdammer, 158
Machelle, 159
Mâconnaise frais AOP, 116
Mammut Käse, 142
Manchego DOP, 69
Mandel-Snack, 63
Mandeldrink, 20
Manouri POP, 75
Marienburger, 163
Maroilles, 104
Mascarpone, 91
Maxorata DOP, 71
Meraner Weinkäse, 93
Mexicana, 150
MHD, 38
Midsommar, 177
Milch, 20
Milchsäure, 38
Milchsäure, linksdrehende D (-), 38
Milchsäure, rechtsdrehende L (+), 38
Milchschimmel, 36
Milchzucker, 38
Mild, 40
Milkana Emmentaler Block, 170
Milram Tilsiter, 165
Milram, 163, 164
Mimolette mit Milben, 99
Mimolette, 99
Mineralstoffe, 38
Molenkaas Pikant, 158
Molitorio Tartufo, 80
Molke, 38
Molkenprotein, 38
Mölltaler Almkäse, 142
Mont d'Or AOP, 120
Montagnolo, 170
Montasio DOP, 80
Monte Veronese DOP, 80
Monte Ziege, 176
Montforter Ländle, 143
Moosbacher, 144
Morbier AOP, 99
Moser, 130, 131
Mostkäse, 143
Mouton Schafkäse jung, 159
Mozzarella di Bufala DOP, 17, 90
Mozzarella Stange, 90, 168
Mozzarella Gourmini, 168

Müller Thurgau, 135
Munster/Münster, 104
Murcia al Vino DOP, 71

N

Nachbrennen, 22
Nachhaltig, 11
Nährstoffdichte, 38
Naturland, 13
Nazareth, 152
Nisa, 74
Niva Gold, 180
Noire d'Argental, 115
Nordsee-Käse, 163
Normanville, 109
Nuss-Rolle, 114
Nutri Score, 38

O

Obazda Feinschmecker g.g.A, 168
Oberflächenschmiere, 38
Oberländer Saanen Hob., 124
Obst, 53
Occelli al Barolo, 80
Occelli Fieno Maggengo, 83
Odenwälder, 166
Ökologisch, 12
Old Amsterdam, 155, 158, 160
Olle Kuh, 136
Omega-3-Fettsäuren, 38
Orangenpfefferkäse, 166
Ortler, 93
Ortolan Trüffel, 111
Ossau Iraty AOP, 100

P

P'Tiou Savoyard, 95
Paglia Contadina, 87
Paglia Tuma del Cicci, 47
Paglietta, 86
Palet Normand, 106, 112
Paraffin, 38
Parmigiano Reggiano DOP, 79
Passendale, 152
Pasteurisieren, 22
Pavé d'Affinois, 110, 111
Pecorino 81, 82, 83
Pélardon AOP, 116
Pena Gorda, 71
Pepsin, 38
Pere Joseph, 152
Pestokäse, 157
Petit Gres Champenois, 113
Petit Grey, 111
Petit Normand Torte, 109
Petit Soumaintrain IGP, 112
Petrella diverse, 172
Péyrigoux, 110
Pfeffer Rebell, 144
Pfefferkäse Schönegger, 167
Pfefferkäse Südtirol, 93
Pfeffertrio, 167
Pflaum's feine Frische, 172
Piave DOP, 80
Picandou, 118
Pico Affine, 117

Pico DOP, 74
Picodon AOP, 116
Picos, 62
Pierre Robert, 113
Pikant, 40
Pikantje Van Antje BGA, 154
Pikieren, 38
Platte „Tapas“ 3 Sorten DOP, 73
Platte 3 Käse in Stücken DOP, 73
Platte 3 Sorten Scheiben DOP, 73
Platte Mediterran DOP, 73
Platte Mi Tierra, 73
Platte mit Käse&Schink. DOP, 73
Platzierungsvorschläge, 57
Poulligny St. Pierre AOP, 116
Präsentationstisch, 29
Preisschilder, 29
Pressen, 22
Prima Donna, 155
Probiotische Kulturen, 38
Propionsäure, 38
Proteine, 38
Provolone Valp. Picante DOP, 91
Provolone, 91
Provoloneständer, 29
Pure Gold, 160
Pustertaler, 93
Pyramide Mini, 117
Pyrenäenkaese Moun Pais, 99

Q

Quatre Feuilles, 115
Queso de Cabra, 71
Queso de la Serena DOP, 70
Queso Zamorano DOP, 70
Quittengelee, 63, 64

R

Rabacal, 74
Raclette Rohmilch IGP, 96
Raclette Blüten / Kräuter, 163
Raclette du Valais AOP, 124
Raclette "Livradois"
Raclette de Savoie, 97
Raclette Schweizer Kreuz, 139
Raclette, 56, 129, 144
Rahmkäse Holl. Rundlaib, 158
Rahmsteirer, 144
Rambol mit Walnuss, 114
Rappensteiner, 139
Räbkäse Ländle, 143
Rauchkäse, 170
Reblochon, 96, 97, 103
Red Blue, 158
Reginella Delle Langhe, 87
Regionalität, 34
Reifen, 22
Reifung, 38
Reifungskristalle, 22
Reifungskulturen, 38
Reisdrink, 20
Rentiermilch, 16
Rheintaler Ländle, 143
Ribafria, 74
Ricotta, 91
Rinde, 38, 40
Rindenschluss, 38

Ringelblumenlaib, 168
Robiola Bosina, 87
Robiola Kräuter, 89
Robiola "Occelli" Mini, 87
Robiola "Osela", 89
Robiola la Morbida, 87
Robiola Trelanghe, 87
Rocamadour AOP, 116
Rocchetta, 87
Roccolo, 83, 88
Rochebaron, 114
Rohmilch, 20, 38
RonKari-Roncal DOP, 70
Roquefort, 102
Rosenblütentraum, 166
Rote Hexe, 134, 137
Roter Mönch mit Birne, 145
Rotschmierkäse, 38
Rotwildkäse, 137
Rouccoulons, 105
Rougette, 170
Rücker Raclette Brot, 163
Rühren, 22

S

Safrankäse Ländle, 143
Saft / Seccos, 52
Saint Agur, 114
Saint Albay, 105
Saint Angel, 113
Saint Just, 113
Saint Marcellin IGP, 111
Saint Nectaire AOP, 103
Salers, 99
Salva Cremasco DOP, 84
Salzbad, 22, 38
Salzen, 38
San Simon DOP, 73
Säntis Bergkäse, 136
São Jorge, 74
Sauermilchkäse, 38
Sauermilchquark, 38
Säuern, 38
Säurewecker, 38
Sbrinz AOP, 124
Scamorza, 91
Schabziger Stöckli, 135
Schaf-Raclette „Pyrénées“, 100
Schäferlaib, 100
Schafkäse „Salakis“, 101
Schafkäse 100 % „Senorio“, 70
Schafkäse al Romero, 70
Schafkäse m. Schwarz. Oliven, 70
Schafkäse mit Blüten, 70
Schafkäse mit Rosa Pfeffer, 70
Schafkäse mit Trüffel, 70
Schafkäse Pok, 70
Schafkäse Schw. Knobl., 70
Schafkäse Tempranillo, 70
Schafkäse Valbreso, 101
Schafkäserolle frisch, 70
Schafkäserolle gereift, 70
Schafmilch, 18
Schafträucherkäse, 145
Scharfe Minze, 137
Scharfer Maxx, 135
Schimmelkulturen, 22, 38
Schimmelrasen, 41, 42

Register

Schlemmerkäse, 163
Schluchtenkäse, 134, 138
Schmelzsalze, 38
Schmelzvermögen, 53
Schmugglerkas Zillertal, 144
Schnaps, 51
Schneiden, 22
Schneidetisch, 29
Schneidetechnik, 30, 31
Schönengrunder würzig, 137
Schüttelbrot, 62
Schwangerschaft, 36
Schwarze Witwe, 177
Schwarzenstein, 93
Schwarzwälder Tresana, 172
Schweizer Herz, 139
Schweizer Naturkäse, 137
Schweizer Teufel, 135
Scrocchi, 63
Selles sur Cher AOP, 116
Senfkäse, 157
Senfsaucen, 60, 61
Sennenkäse, 136, 139
Sennerei, 38
Serpa DOP, 74
Serra Estrela, 74
Silofreie Milch, 38
Simmentaler Buure Chäs, 135
Slanke Anke, 155
Snøfrisk, 177
Söbbecke, 175
Sojadrink, 20
Sommelier Käse, 142
Spurenelemente, 39
St. André Weinbergkäse, 113
St. Galler Klosterkäse, 134
St. Galler Rahmkäse, 136
St. Maure, 116
St. Patrick, 113
Staazer, 136, 145
Standardsorten, 39
Starterkulturen, 39
Steinbrecher, 135, 137
Steinsalz-Bergkäse, 133, 138
Sterntaler, 137
Stilfser DOP, 92
Stilton, 151
Stracco di Capra, 84
Stutenmilch, 16
Sulz, 39
Supreme, 110
Swizzrock, 134

T

Taleggio DOP, 86
Tannenschoss, 39
Taralli Gebäck mit Olivenöl, 62
Tee, 51
Tessiner Alpkäse AOP, 124
Tête de Moine AOP, 122
Tetilla DOP, 73
Theken-Zusatzleistungen, 29
Thermisieren, 39
Thurgauer Rahmkäse, 133
Thurgauer reif, 133
Tierwohl, 10
Tilister Nr. 8 g.g.A., 162, 165
Tilsiter, 130

Tinajeros Cabra, 71
Tiroler Adler, 142
Tiroler Felsenkeller, 142
Tiroler Graukäse, 143, 145
Toggenburger Sonntagkäse, 135
Toledo, 74
Toma Dolce Capra, 83
Tomaten/Oliven-Käse, 157
Tomette, 118
Tome des Bauges Savoie AOP, 96, 97
Tomme, 39
Tomme Brebis/Chèvre, 101, 115
Tomme Crayeuse, 95
Tomme de Savoie IGP, 96, 97
Tomme du Fouzon Asche, 115
Tomme pur Chèvre, 115
Tomme Vache/Brebis, 101
Tomme Vaudoise, 120
Tommette du Chatelard, 99
Torregio, 83
Tortas, 63
Tradition, 39
Trentingrana DOP, 77
Trevò (Curado Prato), 74
Tripel Crème Germain, 113
Trockenmasse, 39
Trüffel, 54
Trüffel-Käse, 156
Trüffelperle, 138
Trüffeltorte, 169
Tuma del Cicci di Paglia, 87
Tuma Del Trifulau Mini, 87
TZ-Preisschilder, 33
TZ-Service, 33

U

Ultrafiltration, 39
Ur-Eiche Hartkäse, 135
Urchrüter Chäs, 133
Urgestein, 135
Urgewalt, 138
Ursprungs- oder Herkunftsschutz, 39
Ursteirer, 142

V

Vacherin Mont d'Or AOP, 112, 120
Vacherin Fribourgeois AOP, 121
Vacherin, 112
Vacherousse d'Argental, 110
Vakuumverpackt, 39
Val du Val, 138
Valcasotto, 83
Valdeón IGP, 73
Valencay AOP, 116
Vegan, 15, 39
Vegane Käsealternative, 39
Veganer, 39
Vegetarier, 39
Vegetarisch, 14, 39
Verde di Bufala, 83
Verde di Capra, 84
Vinschger, 93
Vitamine, 39

W

Wachs, 39
Waldviertler Goaß-Kas, 145
Waldviertler Selch-Käse, 145
Walnusskäse, 157
Wasabi, 156
Wasser, 52
Wasserburger Landkäse, 164
Wassergehalt, 39
Weidemilch, 39
Wein, 46, 47
Weinkäse Ländle, 143
Weinkäse, 167
Weinländer, 48, 49
Weintraubenkäse, 136
Weinzirler, 142
Weißacker, 173
Wenden, 39
Wensleydale, 150
Wiesenblumen Käse, 135, 138
Wiggensbach, 175
Wildblumenkäse, 166
Wildheuen, 39
Wilsteraner, 164
Winzerkäse val de Weiss, 105
Wyngaard, 159

X

Y

Yakmilch, 16

Z

Zentrifuge, 39
Ziegen-Bergamino, 84
Ziegen-Brie „Soignon“, 115
Ziegen-Burrata, 118
Ziegen-Frk.-Perlen Himbeere, 73
Ziegen-Frk.-Perlen Orange, 73
Ziegen-Gjetost, 177
Ziegen-Laib, 160
Ziegen-Weinbergkäse, 152
Ziegencamembert, 117
Ziegenfrischkäse, 118
Ziegenfrischkäse im Speckmantel, 152, 159
Ziegenfrischkäserolle Asche, 71
Ziegenkäse diverse, 160
Ziegenkäse mit Hexenkräuter, 168
Ziegenkäse Palhais, 74
Ziegenkäse Rosmarin, 71
Ziegenkäsetorte, 148
Ziegenlaib, 115
Ziegenmarie, 160
Ziegenmilch, 18, 19
Ziegen-Raclette, 115
Ziegenröllchen Wildkräuter, 148
Ziegenrolle „Capra“, 152
Ziegenrolle „Soignon“, 115, 117
Ziegenrolle mit Honig, 73, 159
Ziegentaler, 118
Ziegenzauber, 166
Zill. Ziegenraclette Stange, 144
Zillertaler, 145
Zitronen-Pfeffer-Käse, 166
Zusatzstoff, 28
Zweitplatzierung, 57, 58, 59

[illegible][illegible]

[illegible]

Zum Artikel-Teil (Seite 66 - 180)

[illegible][illegible]

Mein geplanter Besuch am:



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.

