

Januar 2026

Aktionszeitraum 02.01.2026 bis 30.01.2026

Art. Nr. 7033

Manchego DOP Reserva
6 Mon. "Montecampero"
3kg mind. 50%



Art.Nr. 2582

Fougerus Rohmilch
0,7kg mind. 45%



Art.Nr. 2570

Morbier AOP Rohmilch
Prestige 6kg mind. 45%



Art.Nr. 4062

Spielberger Lb.
7kg 45%





Feta Käse

ArtNr.: 1485	XENIA FETA MEDITERRANE KRÄUTER	56%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		1,4 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein

Schaf

Pasteurisiert

Feta Käse

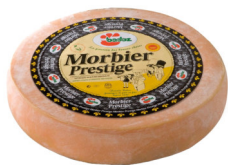
/



Der Klassiker unter den eingelegten griechischen Fetas (PDO). In der feinen Abstimmung der Kräuter und Gewürze, einmalig! Pflanzenöl bleibt bei Kühlung flüssig. Verkaufsgerecht portioniert und daher gut durchwürzt.

Halbfester Schnittkäse

ArtNr.: 2570	MORBIER PRESTIGE ROHMILCH	45%	RL	27	VPE	1	BIO	Nein
Frankreich		6 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Halbfester Schnittkäse /

"Morbje" Mindestens 2 Monate gereift. Charakteristisch für den Morbier ist die dünne Pflanzenkohleschicht, die sich in der Mitte des Teiges befindet. Der Morbier ist seit 2002 EU-weit als AOP-Käse (Appellation d'Origine Protégée; geschützte Ursprungsbezeichnung, g.U.) geschützt. Fruchtig, cremiger Geschmack.

ArtNr.: 3086	REBLOCHON DE SAVOIE	45%	RL	27	VPE	6	BIO	Nein
Frankreich		0,5kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Halbfester Schnittkäse /

"Röbloschong de savoa" Der cremige Teig des Reblochon schmeckt vollmundig nussig. Hergestellt in der Region Rhone-Alpes. Reifedauer 2-4 Wochen. Die Oberfläche ist gelb bis orange mit Weisssschimmel geprägt. Glatter, elfenbeinfarbiger Teig. Frischer, delikater Geschmack.

ArtNr.: 3743	BIO ALPENLÄNDER BUTTERKÄSE SCHEIBEN	50%	RL	20	VPE	10	BIO	Ja
Deutschland		150g	VKE	Stk.	VB NEIN		Heumilch	Ja



Kuh

Pasteurisiert

Halbfester Schnittkäse /

Circa 4 Wochen gereift. Wiederverschließbare Frischebox. Der milde, halbfeste Käse mit dem feinsäuerlichen Aroma. Aus kontrolliert ökologischem Landbau. Von Natur aus lactosefrei. AT-BIO-902 EU

ArtNr.: 3744	BIO ALPENLÄNDER BUTTERKÄSE KRT	50%	RL	19	VPE	10	BIO	Ja
Österreich		150g	VKE	Stk.	VB JA		Heumilch	Ja



Kuh

Pasteurisiert

Halbfester Schnittkäse /

Ca. 4 Wochen gereift.
Ein feinwürziger halbfester Bio-Schnittkäse.
Seine geschmeidige Konsistenz und der leicht säuerliche Geschmack machen ihn zum Lieblingskäse für die ganze Familie.
Von Natur aus laktosefrei. Glutenfrei.
Für Vegetarier geeignet.

Saftiges Gras und gesunde Kräuter von ökologisch bewirtschafteten Wiesen sind die Futtergrundlage für die Kühe, von denen wir wertvolle Biomilch erhalten.
Würzig im Geschmack.
Von Natur aus laktosefrei. Glutenfrei.
Aus kontrolliert ökologischem Landbau.

Halbfester Schnittkäse

ArtNr.: 4064	RAHMSTEIRER LAIB	45%	RL	28	VPE	1	BIO	Nein
Österreich		ca. 7k	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Halbfester Schnittkäse /

ca. 2 Monate gereift

Der Rahmsteirer Schnittkäse besticht durch seinen geschmeidigen Teig und seinen angenehmen, feinwürzigen Geschmack mit dezenter Mandelkernnote im Abgang sowie floralen und Heu-Aromen.

Von Natur aus laktosefrei.

Glutenfrei.

Hartkäse

ArtNr.: 0986	KÜSSNACHTER RISERVA	50%	RL	30	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		7,5 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Thermisiert

Hartkäse

/

Mindestens 8 Monate in Kellern gereift. Mit Heumilch hergestellt. Während dieser Reifung werden die Käse regelmäßig gewendet und mit Urschweizer Apfelwein (Most) gepflegt. Die lange Reifezeit und der Most verleihen dem Käse ein unverkennbares reifes Aroma. Geschmack: dezent, würzig, charaktervoll. Lactosefrei.

ArtNr.: 0987	KALTBACH LE GRUYERE 1/4	49%	RL	33	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		8 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Reifung: 12 Monate. Dieser Gruyère wird unter natürlichen Bedingungen bei idealen Temperaturen und optimaler Luftfeuchtigkeit in der Höhle gelagert. Die Laibe werden in diesem einzigartigen Klima gepflegt und gelagert bis der unvergleichliche Geschmack voll ausgebildet ist und die Rinde eine natürliche dunkle Patina aufweist. Lactosefrei.

ArtNr.: 1136	ROTER TEUFEL EXTRA	54%	RL	45	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Thermisiert

Hartkäse

/

10 Monate gereift. Die idyllische Hügellandschaft um das Schönebelhorn mit ihrem reichhaltigen Kräutergras bildet auch beim Roten Teufel die optimale Basis für die naturbelassene, gesunde Kuhmilch, mit der dieser wohlthuende Käse entsteht. Ein rezent, würzig und cremiger Käse aus dem Toggenburg. Er besticht besonders durch seinen cremigen Teig trotz der längeren Reifezeit. Den Namen bekommt diese Toggenburger Käsespezialität vom Wildmannisloch. Einer Höhle in den heimischen Bergen, wo früher der Teufel vermutet wurde. Lactosefrei.

ArtNr.: 4060	STEIRISCHER BERGKÄSE LAIB	45%	RL	28	VPE	1	BIO	Nein
Österreich		ca. 7k	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Ca. 3 Monate gereift. Dieser mittelgereifte Hartkäse, der während seiner Reifung in regelmäßigen Abständen mit Rotkultur gewaschen wird, weist ausgeprägte nussige und würzigen Noten mit Aromen von Heublumen und langanhaltenden Geschmack auf. Durch natürliche Reifung laktosefrei. Glutenfrei

Hartkäse

ArtNr.: **4061** **ERZHERZOG JOHANN LAIB** 55% RL 28 VPE 1 BIO Nein
Österreich ca. 7k VKE kg VB NEIN Heumilch Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

ca. 6 Monate greift

Kräftiger-würziger Hartkäse mit Naturrinde.

Die Besonderheit des Erzherzog Johann ist die Herstellung aus frischer Rohmilch, die mit thermophilen Kulturen versetzt wird. Unter seiner glatten gelblich-orangen Naturrinde verbirgt sich ein leicht mürber strohgelber Teig.

Sein hoher Fettgehalt und sein ausgeprägter würzig-aromatischer Geschmack mit hellen Karamellnoten harmonisieren sehr gut miteinander und verleihen diesem Käse seinen wunderbaren Charakter.

Durch natürliche Reifung laktosefrei.

Glutenfrei.

ArtNr.: **4063** **WEINKÄSE LAIB** 55% RL 28 VPE 1 BIO Nein
Österreich ca. 7k VKE kg VB NEIN Heumilch Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

ca. 6 Monate gereift

Dieser aus bester steirischer Milch hergestellte Hartkäse wird während seiner Reifezeit in regelmäßigen Abständen mit Rotweingeläger affinert, die ihm auch seine schwarze Rinde verleihen.

Er hat einen ausgeprägten Geschmack nach Haselnuss und Trauben mit einem Hauch von Heukräutern.

Sein Teig ist zart schmelzend.

Durch natürliche Reifung laktosefrei.

Glutenfrei.

ArtNr.: **4618** **ALPKÄSLE WIESN DIVA** mind.5 RL 24 VPE 4 BIO Nein
Deutschland 0,95 K VKE kg VB JA Heumilch Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

Rotschmierrinde

Mit ihrer floralen Affinage aus ausgewählten Wildblumen ist die Wiesn Diva nicht nur optisch ein echter Hingucker, sondern auch geschmacklich ein Erlebnis.

Unter der essbaren, blumigen Rinde (Malvenblüten, Kornblumenblüten, Ringelblumen, Saflorblüten, Rosenblüten, Schabzigerklee) verbirgt sich der Alpkäse aus Weide- und Heumilch g.t.S., hergestellt mit feinsten Rohmilch.

Nach der mindestens 8-wöchigen Reifezeit, entsteht ein mild-würziger Käse, der durch die zarte Blumennote auf der Rinde elegant ergänzt wird - ein kleines Kunstwerk für die Käsetheke oder die feine Vesperplatte.

Laktosefrei.

ArtNr.: **4619** **ALPKÄSLE CHILI BUA** mind.5 RL 24 VPE 4 BIO Nein
Deutschland 0,95 K VKE kg VB JA Heumilch Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Mindestens 8 Wochen gereift.

Feurig, aber nicht übertrieben scharf - der Chili Bua bringt das gewisse Etwas in die Käsetheke.

Die Rinde ist mit einer pikanten Chili-Affinage veredelt, die dem mild-würzigen Rohmilchkäse einen warmen, aromatischen Kick verleiht.

Essbare Rinde.

Ideal für alle, die es gerne herzhaft mögen - ob pur, auf dem Brot oder besondere Zutat in der warmen Küche.

Laktosefrei

Hartkäse

ArtNr.: 4620	ALPKÄSLE KRÄUTER HELD	<i>mind.5</i>	RL	24	VPE	4	BIO	Nein
Deutschland		<i>0,95 K</i>	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Mindestens 8 Wochen gereift

Ein echter Alltagsheld für jede Theke – bunt, duftend und einfach lecker.

Die Affinage aus aromatischen Kräutern und Blüten sorgt für eine feine, grüne Frische, die hervorragend mit dem mild-würzigen Geschmack des Rohmilchkäses aus Weide- und Heumilch g.t.S. harmoniert.

Essbare Rinde.

Laktosefrei

ArtNr.: 4621	ALPKÄSLE PFEFFER MAID	<i>mind.5</i>	RL	24	VPE	4	BIO	Nein
Deutschland		<i>0,95 K</i>	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Mindestens 8 Wochen gereift.

Die Pfeffer Maid vereint die würzige Grundnote des Rohmilchkäses aus Weide- und Heumilch g.t.S mit der erfrischenden Affinage aus Zitronenpfeffer. Das Ergebnis ist ein pfeffriger Käse mit zitrusfrischer Würze für passende Genussmomente.

Laktosefrei

ArtNr.: 6160	ALMA ALPKÄSE	<i>45%</i>	RL	26	VPE	1	BIO	Nein
Österreich		<i>25 kg</i>	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Mindestens 6 Monate gereift Saisonale Käsespezialität aus naturbelassener Heumilch g.t.S. hergestellt. Der Käse wird nach alter Tradition von Mai - September auf der Alpe über 1.000m mit viel Kraft von Hand gekäst. Rissbildung möglich. - auf Fichtenholzbretter gereift -Lactosefrei durch den Reifungsprozess.

ArtNr.: 7033	MANCHEGO RESERVA MONTECAMPERO	<i>50%</i>	RL	75	VPE	2	BIO	Nein
Spanien		<i>3,0 kg</i>	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Schaf

Pasteurisiert

Hartkäse

/

6 Monate gereift. Er ist der bedeutendste und bekannteste Schafkäse in Spanien. Manchego wird ausschließlich aus Vollmilch vom Schaf der Manchego Rasse in der Gegend von La Mancha hergestellt. Geschmack: Vollmundig, anhaltend, mit gut erkennbarem Schafmilcharoma, leicht pikant-salzig und eine Spur von Röst- und Heuroma. Der Käse ist hart und kompakt.

Schnittkäse

ArtNr.: 4062	SPIELBERGER LAIB	45%	RL	28	VPE	1	BIO	Nein
Österreich		ca. 7k	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh **Pasteurisiert** **Schnittkäse** /

ca. 6 Wochen gereift
Dieser Schnittkäse wird aus bester Milch aus den Berggebieten der Steiermark hergestellt.
Feine Milde am Gaumen und leichte Rotkulturaromen zeichnen den Spielberger aus.
Von Natur aus laktosefrei.
Glutenfrei.

ArtNr.: 5449	LÄNDLE WEINKÄSE	50%	RL	32	VPE	1	BIO	Nein
Österreich		4 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh **Pasteurisiert** **Schnittkäse** /

4 Monate gereift. Gold Medaille bei der World Cheese Award England. Ein Schnittkäse aus frischer Vorarlberger Alpenmilch. Zweimal wöchentlich wird der Käse mit österreichischem Rotwein behandelt, wodurch er seine typische dunkle Rinde erhält. Der Käsemeister stellt das Produkt nach traditionellen Rezepten her. Die erbsengroße Lochung und der sahnig fruchtige Geschmack sind typische Merkmale des beliebten österreichischen Käses in Deutschland. Mit dem "Clean Label": ohne Farb- und Konservierungsstoffe. Als Käsekaiser von der AMA für 2018 in Wien gekrönt.
Lactosefrei. Glutenfrei.

Schnittkäsezubereitung

ArtNr.: 7378	ZIRBENKÖNIGIN	<i>mid. 5</i>	RL	60	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Thermisiert

Schnittkäsezubereitung /

3 Monate gereift.

Wer kennt oder liebt sie nicht? Die Arve oder auch Zirbe genannt, ist die Königin der Alpen.

Am Gaumen offenbart dieser Schweizer Schnittkäse eine milchige Süße verbunden mit einem ausgeprägten würzigen Aroma.

Die Zirbenblüten verleihen ihm einen herrlichen Duft, abgerundet durch eine dezente Holznote und zaubert so eine kulinarische Wohltat auf den Tisch.

Die Zirbenkönigin lässt sich wunderbar mit einem Gin Tonic oder Gewürztraminer genießen.

Glutenfrei

Weichkäse

ArtNr.: **2107** **CREMEUX DE BOURGOGNE HOLZSCHACHTEL** 72% RL 16 VPE 6 BIO Nein
Frankreich 200g VKE Stk. **VB NEIN** Heumilch Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

8-10 Tage gereift. Kleiner Weichkäse aus dem Burgund, handgeschöpft. Die Milch wird mit frischer Sahne angereichert. Schöne, weiße Schimmelrinde, zartschmelzende Textur, fein-cremiger Geschmack mit einer leichten Säurenote. In seiner Holzschachtel kann der Käse optimal weiterreifen.

ArtNr.: **2582** **FOUGERUS** mind.4 RL 30 VPE 4 BIO Nein
Frankreich 0,7kg VKE kg **VB NEIN** Heumilch Nein



Kuh

Rohmilch

Weichkäse

Weißschimmel

*fuschörü". Circa 4 Wochen gereift. Seine Besonderheit ist das Farnblatt auf der Oberfläche, welches als Dekoration und zur Würze dient. Der elastische und frische Teig enthält salzige und säuerliche Aromen, die an den frischen Geschmack der Milch erinnern. Schimmelduft und der würzige Geruch des Farnblattes verbinden sich auf angenehme Art und Weise.

ArtNr.: **2629** **LE CREMEUXE** 72% RL 18 VPE 1 BIO Nein
Frankreich 1,5kg VKE kg **VB NEIN** Heumilch Nein



Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

/

10 Tage gereift

Dieser Käse zeichnet sich durch einen homogenen Weißschimmel und einen zartschmelzenden Geschmack aus, der mit einer feinen frischen Note und einer dezenten Säure wunderbar zu allen Brotsorten passt.