



**Januar 2026**

**Aktionszeitraum  
02.01.2026 bis 30.01.2026**

**Art. Nr. 7033**

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



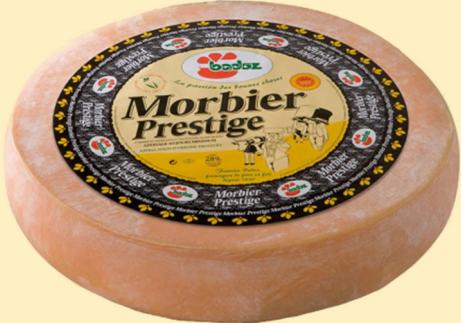
**Art.Nr. 2582**

**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 savoia" 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 Weisschimmel 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



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



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

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.

Pasteurisiert

Halbfester Schnittkäse /



### 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 Schnebelhorn mit ihrem reichhaltigen Kräutergras bildet auch beim Roten Teufel die optimale Basis für die naturbelassene, gesunde Kuhmilch, mit der dieser wohlriehende 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 Wildmannlisloch. 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 würzige Noten mit Aromen von Heublumen und langanhaltenden Geschmack auf. Durch natürliche Reifung laktosefrei. Glutenfrei



### Hartkäse

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



Kuh Rohmilch Hartkäse /  
 ca. 6 Monate gereift  
 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 harmonieren sehr gut miteinander und verleihen diesem Käse seinen wunderbaren Charakter.  
 Durch natürliche Reifung laktosefrei.  
 Glutenfrei.

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



Kuh Rohmilch Hartkäse /  
 ca. 6 Monate gereift  
 Dieser aus bester steirischer Milch hergestellte Hartkäse wird während seiner Reifezeit in regelmäßigen Abständen mit Rotweingeläger affiniert, 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.: <b>4618</b>	<b>ALPKÄSLE WIESN DIVA</b>	mind.5 0,95 K	RL VKE	24 kg	VPE <b>VB</b>	4 JA	BIO Heumilch	Nein
Deutschland								



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 Alpkäsle aus Weide- und Heumilch g.t.S., hergestellt mit feinster 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.: <b>4619</b>	<b>ALPKÄSLE CHILI BUA</b>	mind.5 0,95 K	RL VKE	24 kg	VPE <b>VB</b>	4 JA	BIO Heumilch	Nein
Deutschland								



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 herhaft mögen – ob pur, auf dem Brot oder besondere Zutat in der warmen Küche.  
 Laktosefrei



### Hartkäse

ArtNr.: 4620	ALPKÄSLE KRÄUTER HELD		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

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		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.

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		45%	RL	26	VPE	1	BIO	Nein
Österreich			25 kg	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		50%	RL	75	VPE	2	BIO	Nein
Spanien			3,0 kg	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 Heuaroma. Der Käse ist hart und kompakt.



## **Schnittkäse**

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



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.

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



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 Konservierungssstoffe. Als Käsekaiser von der AMA für 2018 in Wien gekrönt. Lactosefrei. Glutenfrei.



## **Schnittkäsezubereitung**

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