



„Käsegenuss aus der Alpenregion 2026“

**Aktionszeitraum
02.03.2026 bis 03.04.2026**



Art.Nr. 0986

KUESSNACHTER RISERVA

MIND. 8 MONATE - 7,5KG mind. 45%



Art. Nr. 5449/5534

LÄNDLE WEINKÄSE 4 MONATE –

LB. 4KG BZW. ½ LB. 2kg 50%





Aktionszeitraum 02.03.2026 bis 03.04.2026

ArtNr.: 0847	MOOSBACHER	45%	RL	32	VPE	1	BIO	Nein
Österreich		8,3 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 42 Tage gereift. Der Moosbacher ist der einzige Käse im Leinentuch, er ist aus der Kombination zweier Reifeverfahren entstanden: die Behandlung mit Rotschmiere und die Warmreifung. Sein würziger Geschmack wird mit zunehmendem Alter noch etwas intensiver. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 0860	DACHSTEINER	50%	RL	32	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		3,5kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

Rotkultur

Mindestens 6 Wochen gereift. Aus der frischen Milch der steirischen Almen entsteht der Dachsteiner. Sein würziges, ausgewogenes Aroma erhält er durch die sorgfältige Reifung mit Rotkultur. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 0870	MOOSBACHER 1/2 LAIB	45%	RL	32	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		4,2 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 56 Tage gereift. Der Moosbacher ist der einzige Käse im Leinentuch, er ist aus der Kombination zweier Reifeverfahren entstanden: die Behandlung mit Rotschmiere und die Warmreifung. Sein würziger Geschmack wird mit zunehmendem Alter noch etwas intensiver. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 0898	BERGFEX 1/2 LAIB	50%	RL	32	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		3,1 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Hartkäse

/

4 Monate gereift. Würziger Bergkäse aus Österreich. Ein natürlich frischer und würziger-kräftiger Bergkäse. Mit seinem geschmeidigen Teig bietet er ein besonders und gesundes Geschmackserlebnis. Lactosefrei. Glutenfrei.



ArtNr.: 0916	ST. MORITZ BERGKÄSE MILD LAIB 5 MONATE	45% Schweiz	RL 40 VPE 1 BIO Nein
		4,8kg	VKE kg VB NEIN Heumilch Nein



Kuh

Thermisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 5 Monate gereift.

Der St. Moritz Bergkäse mild kann in gewisser Weise mit der Schönheit der Natur im Engadin verglichen werden. Genau wie die majestätischen Berge, die strahlende Sonne und der glitzernde Schnee, bietet der Käse eine einzigartige Kombination aus cremiger Textur, milder Geschmacksnote und harmonischen Aromen. Der Luxus von St. Moritz spiegelt sich auch in diesem Spitzenprodukt wider, das höchste Qualitätsstandards erfüllt. Genießen Sie den St. Moritz Bergkäse und lassen Sie sich von seiner Exzellenz verzaubern, ähnlich wie von der atemberaubenden Schönheit der Natur und dem Luxus von St. Moritz.

ArtNr.: 0924	ST. MORITZ BERGKÄSE REZENT LAIB 12 MONATE	45% Schweiz	RL 40 VPE 1 BIO Nein
		4,8kg	VKE kg VB NEIN Heumilch Nein



Kuh

Thermisiert

Hartkäse

/

Mindestens 12 Monate gereift.

Dieser St. Moritz Bergkäse rezent mit seinen extra würzigen Aromen und den Kristallineinschlüssen kann mit den steilen Bergen des Engadins verglichen werden.

Beide haben eine faszinierende und beeindruckende Präsenz.

Genau wie die Berge des Engadins, die von majestätischen Gletschern umgeben sind, strahlt der St. Moritz Bergkäse eine gewisse Qualität und Luxus aus.

Die Sonne, die auf die Gletscher und den Käse scheint, verstärkt ihre Attraktivität und verleiht ihnen einen besonderen Glanz.

Der St. Moritz Bergkäse kann daher als ein Spitzenprodukt betrachtet werden, das die Schönheit und Qualität des Engadins widerspiegelt.

ArtNr.: 0962	HEUMILCH GENUSS	54% Schweiz	RL 26 VPE 1 BIO Nein
		7,0 kg	VKE kg VB NEIN Heumilch Nein



Kuh

Thermisiert

Hartkäse

/

4 Monate gereift. Aus frischer Heumilch, hergestellt in der Zentralschweiz. Würziger Käse, sehr aromatisch und abgerundet im Geschmack. Verwendung Zum Apéro, als Zwischenverpflegung oder zum Nachtisch, zur Bereicherung feiner Käseplatten.

ArtNr.: 0965	TRADITION GRAND CRU	50% Schweiz	RL 30 VPE 1 BIO Nein
		7,0 kg	VKE kg VB NEIN Heumilch Nein



Kuh

Thermisiert

Hartkäse

/

4 Monate gereift. Swiss Cheese Award 2015. Aus frischer Wiesenmilch in der Zentralschweiz hergestellt (keine Entrahmung, keine Pasteurisation). Durch die Pflege im Reifekeller mit Apfelwein und Asche entsteht die dunkle Rinde, welche dem Käse ein rustikales Äußeres verleiht. Würzig, aromatisch und abgerundet im Geschmack. Lactosefrei.



ArtNr.: 0967	KÜSSNACHTER	50%	RL	30	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		7,5kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Thermisiert

Hartkäse

/

Mindestens 4 Monate gereift. Mit Heumilch hergestellt. Sein gehaltvolles und kräftiges Aroma verdankt er nicht zuletzt auch seiner speziellen mehrmonatigen Lagerung. In der Reifephase wird KUESSNACHTER mit Apfelwein gepflegt und behandelt. Dank seiner ausgezeichneten Qualität errang der Küssnachter an der internationalen Käsiade in Österreich 1998 die Silbermedaille. Lactosefrei.

ArtNr.: 0977	WILDER ENGEL	56%	RL	45	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		7,0 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Thermisiert

Hartkäse

/

Mindestens 7 Monate gereift. Im Toggenburg hergestellt. Leicht geschmierte Oberfläche. Rinde leicht eingewölbt. Reiner, stark würziger Geschmack. Zarter, cremiger Teig. Lactosefrei.

ArtNr.: 0979	WILDER ENGEL	56%	RL	30	VPE	2	BIO	Nein
Schweiz		3,5 kg	VKE	kg	VB JA	Heumilch	Nein	



Kuh

Thermisiert

Hartkäse

/

Mindestens 7 Monate gereift. Im Toggenburg hergestellt. Leicht geschmierte Oberfläche. Rinde leicht eingewölbt. Reiner, stark würziger Geschmack. Zarter, cremiger Teig. Lactosefrei.

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.: 1010	WILDER ENGEL MINDESTENS 7 MONATE	55% RL 35 VPE 10 BIO Nein
Schweiz		150 g VKE Stk. VB NEIN Heumilch Nein



Kuh **Wärmebehandelt** **Hartkäse** /
Mindestens 7 Monate gereift.
Im Toggenburg hergestellt.
Leicht geschmierte Oberfläche. Rinde leicht eingewölbt.
Reiner, stark würziger Geschmack.
Zarter, cremiger Teig.
Lactosefrei.

ArtNr.: 1027	TRÜFFELPERLE MIND. 2 MONATE	56% RL 60 VPE 1 BIO Nein
Schweiz		6,5kg VKE kg VB NEIN Heumilch Nein



Kuh **Thermisiert** **Schnittkäsezubereitung** /
Mindestens 2 Monate gereift.
Die Trüffel aus dem norditalienischen Piemont sind echte Genussperlen. Diese erlesene Köstlichkeit verwandelt die noch ungeschliffene Trüffelperle in einen wahren Käse-Diamanten. Das unverwechselbare Aroma des südländischen Trüffelpilz harmoniert wunderbar mit dem natürlichen und bodenständigen Käse aus dem Kanton St. Gallen. Nach der mindestens zweimonatigen Reifezeit im Käsekeller glänzt die Trüffelperle mit ihrem würzigen, nussigen Aroma und intensiven Trüffelgeschmack abgerundet durch einen cremig schmelzigen Teig.

ArtNr.: 1043	SCHWARZER PHÖNIX	58% RL 52 VPE 1 BIO Nein
Schweiz		6,5 kg VKE kg VB NEIN Heumilch Nein



Kuh **Wärmebehandelt** **Schnittkäse** /
In den sanften Hügeln des Toggenburger Tals, wo die Zeit stillzustehen scheint, ist eine außergewöhnliche Käsesorte entstanden: der Schwarze Phönix.
Ein unglaublich cremiger Rahmkäse, dem bei der Herstellung noch eine Portion Rahm zugesetzt wurde.
Die tiefe, dunkle Färbung der Rinde, die durch die Veredelung mit Pflanzenkohle entsteht, erinnert an das majestätische Gefieder des Schwarzen Phönix.
Nach einer Reifezeit von mindestens 120 Tagen entwickelt sich der Schwarze Phönix zu einem herhaft würzigen und zugleich rahmigen Meisterwerk, das die Geschmackssinne anregt.
Von Natur aus laktosefrei. Glutenfrei

ArtNr.: 1044	SCHWARZER PHÖNIX 1/2LAIB	mind. RL 30 VPE 1 BIO Nein
Schweiz		3,2kg VKE kg VB JA Heumilch Nein



Kuh **Thermisiert** **Schnittkäse** /
In den sanften Hügeln des Toggenburger Tals, wo die Zeit stillzustehen scheint, ist eine außergewöhnliche Käsesorte entstanden: der Schwarze Phönix. Ein unglaublich cremiger Rahmkäse, dem bei der Herstellung noch eine Portion Rahm zugesetzt wurde. Die tiefe, dunkle Färbung der Rinde, die durch die Veredelung mit Pflanzenkohle entsteht, erinnert an das majestätische Gefieder des Schwarzen Phönix. Nach einer Reifezeit von mindestens 120 Tagen entwickelt sich der Schwarze Phönix zu einem herhaft würzigen und zugleich rahmigen Meisterwerk, das die Geschmackssinne anregt. Von Natur aus laktosefrei & glutenfrei



ArtNr.: 1050	SANKT GALLER KLOSTERKÄSE	45%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,0kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

3 Monate gereift. Der würzige Klosterkäse wird in dem Kanton Sankt Gallen hergestellt und während garantiert 3 Monaten liebevoll und mit überliefertem Fachwissen gepflegt. Geschmierte Rinde. Volles Aroma, mit zunehmendem Reifegrad rustikal, würziger Geschmack.

ArtNr.: 1053	ST GALLER KLOSTERKÄSE HIMMLISCH WÜRZIG	50%	RL	30	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,0 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

5-8 Monate gereift. Diese ausgesprochene Käsespezialität ist die neue beliebte Schweizer Käsesorte. Der himmlisch-würzige Klosterkäse wird ausschließlich im Kanton St. Gallen hergestellt und während 6 Monaten liebevoll und mit überliefertem Fachwissen gepflegt und gelagert. Er besticht durch sein würziges und eigenwilliges Aroma. Fürs Essen von Hand, auf jeder Käseplatte, sowie für die warme Küche geeignet. Rinde: natürlich, bräunlich, geschmiert. Lochung: eher spärlich 2-8 mm Rundlochung Geschmack: würziges Aroma Konsistenz: fester Teig. Lactosefrei.

ArtNr.: 1085	HELVETIA 1/8	50%	RL	30	VPE	8	BIO	Nein
Schweiz		0,8 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

3-4 Monate gereift. Die intakte Bergwelt mit ihrem gesunden und reichhaltigen Kräutergras, bildet die optimale Basis für die naturbelassene, kräftige Rohmilch, aus der dieser Käse entsteht. Durch eine sorgfältige Pflege erhält Helvetia seinen einzigartigen, mild-würzigen Geschmack. Ein Stück Heimat aus der Ostschweiz.

ArtNr.: 1116	DER EDLE MAXX 365 TAGE	58%	RL	33	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

365 Tage gereift. Extra würzig mit Reifikristallen. Nach einem alten, traditionellen Verfahren hergestellt. Dies erfolgt mit viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Dadurch bekommt der „Maxx 365“ seinen hervorragenden Geschmack. Nach abgeschlossener Reifung wird eine Sélection weiter gepflegt und bis zu 365 Tagen gereift. Er ist ein speziell würziger, hochwertiger Käse, welcher zu einem kräftigen Rotwein passt.



ArtNr.:	1118	SCHARFE MAXX	58%	RL	36	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz			6,5kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

Mindestens 5 Monate gereift. Aromatisch, pikanter Käse. Lagerung und Pflege (mit einer Sulz) erfolgt in einem speziell klimatisierten Keller. Ein Käse für Geniesser mit seinem zartschmelzenden Teig und seinem extrawürzigen, pikanten Geschmack. Lactosefrei.

ArtNr.:	1143	MONTI PORCINI	mind.5	RL	53	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz			ca.6,5	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh

Thermisiert

Hartkäse

/

Schweizer Halbhartkäse mit 2% Steinpilz und Steinpilzaroma, aus thermisierter Kuhmilch, mindestens 56% Fett i. Tr.



ArtNr.:	1229	MÜLLER-THURGAU MILD	55%	RL	36	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz			6,8kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein

Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

Bereits in der 4. Generation wird die Käserei Müller-Thurgau nun schon geführt. Heute setzen die Geschwister Manuel und Melanie die erfolgreiche Käserei-Geschichte nach den traditionellen Familienrezepte fort. Die hochwertige solofreie Rohmilch stammt von Kühen die auf weitläufigen Weiden in der schönen Voralpenlandschaft weiden und bildet den Grundstein für die einmaligen Käsespezialitäten. Bis zu vier Monate reift in jedem Laib ein aromatisch mildes Aroma mit rahmigen Noten heran. Der „Blaue“ Müller-Thurgau ist ein Schnittkäse für Kinder und alle jene, die den süßlich milden Geschmack von Milch lieben. Laktosefrei

ArtNr.:	1230	MÜLLER THURGAU REZENT	55%	RL	36	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz			6,8kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Bereits in der 4. Generation wird die Käserei Müller-Thurgau nun schon geführt. Heute setzen die Geschwister Manuel und Melanie die erfolgreiche Käserei-Geschichte nach den traditionellen Familienrezepte fort. Die hochwertige solofreie Rohmilch stammt von Kühen die auf weitläufigen Weiden in der schönen Voralpenlandschaft weiden und bildet den Grundstein für die einmaligen Käsespezialitäten. Der „Schwarze“ Müller Thurgau rezent mit seiner dunklen und festen Rinde und seiner Reifezeit von 10-12 Monaten überzeugt auch den anspruchsvollen Käseliebhaber. Er hat die Eigenschaft von einem Hartkäse mit einer ganz außergewöhnlichen Cremigkeit. Am Gaumen entfaltet er seine volle Würze, jedoch ohne den beißenden Geruch in der Nase. Ein Käse voller Aroma, Würze und Biss für ein intensives Käseerlebnis. Der Müller Thurgau rezent bildet auch die optimale Basis für ein würziges Fondue.



ArtNr.: 1231	HAGENWILER SCHLOSSKÄSE REZENT	51%	RL	36	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		7kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Bereits in der 4. Generation wird die Käserei Müller-Thurgau nun schon geführt.
 Heute setzen die Geschwister Manuel und Melanie die erfolgreiche Käserei-Geschichte nach den traditionellen Familienrezepte fort.
 Die hochwertige solofreie Rohmilch stammt von Kühen die auf weitläufigen Weiden in der schönen Voralpenlandschaft weiden und bildet den Grundstein für die einmaligen Käsespezialitäten.
 Der Hagenwiler Schlosskäse trägt seinen Namen zu Ehren des Wasserschlusses Hagenwil, welches unweit der Dorfkäserei steht.
 Er zeichnet sich durch seine spürbare aber sehr ausgewogene Würze aus, die er durch seine 5-6 monatige Reifung erlangt.
 Durch seine gute Schmelzeigenschaften, eignet er sich auch perfekt für Käse-Röst oder eine Käsesuppe.

ArtNr.: 1234	MÜLLER-THURGAU WÜRZIG	55%	RL	36	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,8kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

Bereits in der 4. Generation wird die Käserei Müller-Thurgau nun schon geführt.
 Heute setzen die Geschwister Manuel und Melanie die erfolgreiche Käserei-Geschichte nach den traditionellen Familienrezepte fort.
 Die hochwertige solofreie Rohmilch stammt von Kühen die auf weitläufigen Weiden in der schönen Voralpenlandschaft weiden und bildet den Grundstein für die einmaligen Käsespezialitäten.
 Mit einer Reifezeit von 5-7 Monaten und einem harmonisch cremig-würzigen Aroma ist der „Grüne“ Müller-Thurgau „würzig“ ein Käse mit eindeutigem Charakter, der aber keineswegs scharf ist.
 Er ist bei jeder Gelegenheit ein echtes Genusserlebnis. Zum Beispiel in Wurst-Käsesalat.

ArtNr.: 1354	FEUERTEUFEL	53%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5 kg	VKE	kg	VB JA	Heumilch	Nein	



Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

3 Monate gereift. Höllisch scharf. Diese spannende Kombination aus zartschmelzendem Käse und der feurigen Schärfe der Chilischoten, ist eine optische und geschmackliche Abwechslung in der Käselandschaft. Die frische Milch zur Herstellung des "Feuerteufels" stammt aus der milden, fruchtbaren Bodenseeregion. Mit seinem hervorragenden und scharfen Aroma ist der "Feuerteufel" ein echtes Erlebnis.

ArtNr.: 1521	LIEBLING GARTENKRÄUTER KRESSE	50%	RL	20	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		4,0 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Halbfester Schnittkäse /

6-8 Wochen gereift. Natürliche Rotschmierrinde mit Kräutern bedeckt. Am Ende der Reifung werden die Käse mit Gartenkräuter, Kresse, Rucola und getrockneten Tomaten umhüllt. Aromatisch würzig nach Kräutern, Kresse und Rucola schmeckend. Cremig-weicher Teig.



Aktionszeitraum 02.03.2026 bis 03.04.2026

ArtNr.: 1524	SCHÖNAUER LIEBLING WILDBLUME	50%	RL	20	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		4,0 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Halbfester Schnittkäse /

6-8 Wochen gereift. Natürliche Rotschmierrinde mit Blütenmix bedeckt. Am Ende der Reifung werden die Käse mit Erikablüten, Dillspitzen, Liebstöckl, Lavendel, Konrblumen und Ringelblumen umhüllt. Aromatisch würzig typisch nach Blumen und Bluüten schmeckend. Schnittfester, speckiger Teig.

ArtNr.: 1547	SCHÖNAUER LIEBLING ZITRONENPFEFFER	50%	RL	20	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		4,0 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Halbfester Schnittkäse /

6 -8 Wochen naturgereift .Der Zitronenpfeffer wird direkt auf den Käse (essbare Naturrinde) affiniert. Teig elfenbeinfarbig, matt glänzend, mit Bruchlochung.Geruch/Geschmack: aromatisch würzig, typisch nach Zitronen

Konsistenz: schnittfest (innen) bis cremig weich (Randbereich)

ArtNr.: 1556	LIEBLING RINGELBLUMEN / KLEE	50%	RL	20	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		3,8 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Halbfester Schnittkäse /

8 Wochen naturgereift und von Hand mit Ringelblume und Schweizer Klee umhüllt. Die Ringelblume als Heilpflanze und der Schweizer Klee als ideales Käsegewürz machen diesen Liebling zu einem ganz besonderen Käse. Leuchtend gelb in der Erscheinung und fein nussig im Geschmack - dieser Käse ist etwas ganz Besonderes. Rinde: Naturrinde mit Rotschmiere vollständig mit Ringelblume und Schweizer Klee umhüllt. Teig elfenbeinfarbig, matt glänzend, mit Bruchlochung. Geruch/Geschmack: aromatisch würzig, typisch nach Ringelblume und Schabziger.Konsistenz: schnittfest (innen) bis cremig weich (Randbereich).

ArtNr.: 1789	WILDBLUMEN KÄSE	50%	RL	28	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		6 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse /

8 Wochen gereift. Nach dieser Zeit werden die Käse mit einem feinen Kräuter- und Blütenmix überzogen. Der Käse wird dabei lediglich in der Blütenmasse gewälzt, so dass die Blumen an der Naturrinde hängen bleiben. "Blumiges" Aroma, würziger Geschmack. Mit tagesfrischer Heumilch hergestellt. Naturrinde mit Blütenmix zum Verzehr geeignet.Lactosefrei. Glutenfrei.



Aktionszeitraum 02.03.2026 bis 03.04.2026

ArtNr.: 1899	WILDBLUMENKÄSE 1/2	50%	RL	24	VPE	2	BIO	Nein
Deutschland		3,0 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Ja	



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 8 Wochen gereift. Nach dieser Zeit werden die Käse mit einem feinen Kräuter- und Blütenmix (Malvenblüten, Kornblumenblüten, Ringelblumen, Heublumen, Saflorblüten, Erdbeerblätter, Rosenblüten, Schabzigerklee) überzogen. Der Käse wird dabei lediglich in der Blütenmasse gewälzt, so dass die Blumen an der Naturrinde hängen bleiben. "Blumiges" Aroma., würziger Geschmack. Mit tagesfrischer Heumilch hergestellt. Naturrinde mit Blütenmix zum Verzehr geeignet. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 2273	PETIT REBLOCHON DE SAVOIE	45%	RL	27	VPE	12	BIO	Nein
Frankreich		230g	VKE	Stk.	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Rohmilch

Halbfester Schnittkäse

/

"pöti röbloschong de savoia" 2-4 Wochen gereift. Der cremige Teig des Reblochon schmeckt vollmundig nussig. Hergestellt in der Region Savoie (Aravis bis zu dem Mont Blanc Gebiet). Die Oberfläche ist gelb bis orange mit Weißschimmel geprägt. Glatter, elfenbeinfarbiger Teig. Frischer, delikater Geschmack.

ArtNr.: 2355	ABONDANCE AOP LAITIER	48%	RL	27	VPE	1	BIO	Nein
Frankreich		9kg	VKE	kg	VB JA	Heumilch	Nein	

Kuh

Rohmilch

Halbfester Schnittkäse

/



ArtNr.: 2356	COMTE BADOZ SELECTION	45%	RL	37	VPE	4	BIO	Nein
Frankreich		2,4 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	

Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

"kongte bados" 6-10 Monate gereift. Cremefarben bis hellorangegelber Teig, geschmeidig, leicht elastisch. Nussig, fruchtiger Geschmack.





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 /



"Morbier" 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.: 2739	TOMME DE SAVOIE	48%	RL	27	VPE	2	BIO	Nein
Frankreich		1,8kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	

Kuh

Rohmilch

Schnittkäse /



"tom dö sawoa" Region: Rhône-Alpes Mindestens 30 Tage gereift. Unter einer harten, grauen Rinde schlummert ein zartgelber Teig, der eine sehr feine, pikante, salzige Note schmecken lässt. Der Geruch nach Kellerschimmel kommt von der Reifung. Auch ist es normal, dass sich während der Reifezeit an der Oberfläche der Rinde rote und gelbe Flecken bilden. Zum Verzehr schneidet man die Rinde einfach ab.

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 /



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

ArtNr.: 3111	ZIEGENFRISCHKÄSE TORTE	45%	RL	20	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		1kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	

Ziege

Pasteurisiert

Frischkäsezubereitung /



Eine geschmackvolle Hülle aus feinen, würzigen Kräutern umgibt diese, aus pasteurisierter Ziegenmilch hergestellte Frischkäsetorte. Ein besonderes Schmuckstück auch als Bereicherung im Buffet- sowie im Vorspeisenbereich. Eignet sich auch ausgezeichnet als Zwischenmahlzeit. Glutenfrei.



ArtNr.: 3113	ZIEGENKÄSETORTE HONIG-KÜRBIS	mind.4 RL 20 VPE 2 BIO Nein
Österreich		1,0 kg VKE Stk. VB JA Heumilch Nein



Ziege

Pasteurisiert

Frischkäsezubereitung /

Die Ziegenkäsetorte mit Kürbiskernen und Honig ist nicht nur ein optisches Highlight. Der süße Geschmack des Honigs, kombiniert mit dem zarten, nussigen Aroma der Kürbiskerne, die sich schützend als Mantel über die Torte legen und die locker-cremige bis samtig-weiche Textur machen diese Ziegenkäsetorte zu etwas ganz Besonderem. Glutenfrei.

ArtNr.: 3119	ZIEGENKÄSETORTE HONIG CRANBERRY	mind.4 RL 20 VPE 2 BIO Nein
Österreich		1,0 kg VKE kg VB JA Heumilch Nein



Ziege

Pasteurisiert

Frischkäsezubereitung /

Der mild-säuerliche Frischkäse (Milch von Waldviertler Weideziegen) mit zartem Ziegenmilcharoma harmoniert ausgezeichnet mit der herben Note der Cranberrys und der zarten Süße des Waldviertler Bienenhonigs. Diese Ziegenkäsetorte-Variante versüßt nicht nur den Alltag, sondern ist auch noch gesund. Cranberries enthalten zusätzlich hohe Mengen an wertvollen Pflanzenstoffen, Vitamin C, beachtliche Mengen an Vitamin A und punkten vor allem mit einem hohen Gehalt an Mineralstoffen. Glutenfrei.

ArtNr.: 3130	ZIEGENKÄSETORTE HASELNUSS	mind.4 RL 20 VPE 2 BIO Nein
Österreich		1,0 kg VKE Stk. VB JA Heumilch Nein



Ziege

Pasteurisiert

Frischkäsezubereitung /

Die Ziegenkäsetorte mit Haselnuss und Honig ist nicht nur ein optisches Highlight. Der honigsüße Geschmack, die cremige, samtige Textur kombiniert mit dem zarten Aroma der Haselnüssen, die sich schützend als Mantel über die Torte legen, machen diese Ziegenkäsetorte zu etwas ganz Besonderem. Sie eignet sich auch hervorragend als Zwischenmahlzeit oder als Bestandteil eines süßen Frühstücks. Glutenfrei

ArtNr.: 3430	SCHAFKÄSEBÄLLCHEN MIT GEWÜRZEN UND BLÜTEN / OSTERBÄLLCHEN	mind.4 RL 16 VPE 2 BIO Nein
Österreich		350g VKE Stk. VB JA Heumilch Nein



Schaf

Pasteurisiert

Frischkäsezubereitung /

Schafkäsebällchen aus 100% pasteurisierter Schafmilch, mit einer Panade aus Kornblumen, Schnittlauch, Bruschetta sowie Curry-Petersilie. Fein, cremige Frischkäsezubereitung, hergestellt nach original Waldviertler Rezepturen. Optisch überzeugen die Schafkäsebällchen mit den besonders farbprächtigen Panaden nicht nur in der Verpackung, auch auf jeder Käseplatte, diversen Buffets oder auf der Festtafel. Als optisches Highlight, ein Allrounder zur Osterzeit.



ArtNr.: 3580	ZIEGENKÄSETORTE STEINPILZ-KRÄUTER	45% 1,0 kg	RL VKE	20 kg	VPE VB	2 JA	BIO Heumilch	Nein
Österreich								



Ziege

Pasteurisiert

Frischkäsezubereitung /

Mildsäuerliche Frischkäsetorte mit zartem Ziegenmilcharoma gewälzt in Steinpilzgranulat, Petersilie und Liebstöckl. Eignet sich besonders als Brotaufstrich, als geschmackvolle und bereichernde Ergänzung auf der Käseplatte.

ArtNr.: 3581	ZIEGENKÄSETORTE PAPRIKA-CHILI	45% 1,0kg	RL VKE	20 kg	VPE VB	2 JA	BIO Heumilch	Nein
Österreich								



Ziege

Pasteurisiert

Frischkäsezubereitung /

Mildsäuerliche Frischkäsetorte mit zartem Ziegenmilcharoma gewälzt in rotem Paprikagranulat und Chili. Eignet sich besonders als Brotaufstrich, als geschmackvolle und bereichernde Ergänzung auf der Käseplatte.

ArtNr.: 3832	FRISCHKÄSE NATUR EIMER	60% 1,0 kg	RL VKE	18 kg	VPE VB	3 NEIN	BIO Heumilch	Nein
Österreich								



Kuh

Pasteurisiert

Frischkäse /

Wärmebehandelt. Dieser Frischkäse weist eine besondere Streichfähigkeit auf und ist aufgrund ausgesuchter Zutaten ein cremiger Genuss. Aus 100% gentechnikfreier Milch hergestellt und besonders in der Gastronomie wegen seiner Streichfähigkeit, dem feinen Geschmack und der Wiederverschließbarkeit sehr beliebt.

ArtNr.: 3835	FRISCHKÄSE KRÄUTER EIMER	70% 1,0 kg	RL VKE	18 kg	VPE VB	3 NEIN	BIO Heumilch	Nein
Österreich								



Kuh

Pasteurisiert

Frischkäsezubereitung /

Mit feinsten einheimischen Kräutern verfeinert. Dieser Frischkäse mit Kräutern weist eine besondere Streichfähigkeit auf und ist aufgrund ausgesuchter Zutaten ein cremiger Genuss. Aus 100% gentechnikfreier Milch hergestellt und besonders in der Gastronomie wegen seiner Streichfähigkeit, dem feinen Geschmack und der Wiederverschließbarkeit sehr beliebt.



ArtNr.: 3855	ALMKÖNIG STANGE PREMIUM	45%	RL	33	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		2,3 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Der Original Almkönig zeichnet sich durch seinen besonders milden, leicht süßlichen Geschmack aus, ist rindenlos und hat runde bis kirschgroße Löcher. Die Milch für die Produktion des Original Almkönigs stammt von streng kontrollierten, kleinstrukturierten Bauernhöfen im SalzburgerLand. Der Original Almkönig wurde bereits 2x mit der höchsten österreichischen Qualitätsauszeichnung ausgezeichnet, dem Käsekaiser 2009 und dem Käsekaiser 2015! Durch natürliche Reifung Lactosefrei.

ArtNr.: 3884	BERGKÄSE PREMIUM STANGE	50%	RL	30	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		2,6 kg	VKE	kg	VB NEIN		Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

3 Monate gereift. Der Original Bergkäse wird aus Heumilch ohne Zusatzstoffe hergestellt und sorgfältig in der Naturrinde zur vollen Reifung gebracht. Man schmeckt es einfach, dass für den Bergkäse nur ausgewählte, natürliche Rohstoffe nach alter Tradition zu einem Käse von erstklassiger Qualität verarbeitet werden. Gerade die Heumilch verleiht diesem Käse seinen wunderbar geschmackigen, würzigen Charakter. Beim World Cheese Award 2011 wurde der Bergkäse mit der Bronze-Medaille ausgezeichnet. Lactosefrei.

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



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

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 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.



Aktionszeitraum 02.03.2026 bis 03.04.2026

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.:	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 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.:	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.

ArtNr.:	4531	HEUMILCH BIERKÄSE	15%	RL	30	VPE	2	BIO	Nein
Österreich			2,3 kg	VKE	kg	VB JA	Heumilch		Ja



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

6 Wochen gereift. Herzhafter Magermilchkäse aus naturreiner Heumilch. Der pikant-würzige Schnittkäse gewinnt seinen Geschmack durch die 6 wöchige Reifung bei ständiger Pflege der Naturrinde mit Rotschmiere Kulturen und eignet sich besonders für Kasnocken oder Kaspressknödel. Schnittfest, geschmeidig. Lactosefrei.

Aktionszeitraum 02.03.2026 bis 03.04.2026

ArtNr.: 4735	BALDAUF ZITRONENPFEFFERKÄSE 1/2	50%	RL	24	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		3,0 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Ja	



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 8 Wochen gereift. Würziger Schnittkäse aus tagesfrischer Heumilch hergestellt. Während der Reifung wird dieser Käse mit einer feinen Zitronenpfeffer-gewürzmischung überzogen (Naturrinde mit Zitronenpfeffermischung). Der Käse wird dabei lediglich in der Zitronenpfeffermasse gewälzt, so dass der Zitronenpfeffer an der Naturrinde hängen bleibt. Durch eine weitere Reifezeit erhalten die Käse ihr "zitronig-pfeffriges Aroma". Das Geschmackserlebnis wird durch den Verzehr der Rinde noch verstärkt. Mildwürzig, leicht pfefferscharf, zitronig. Leicht speckig-fester Teig. Vereinzelt erbsengroße Lochung möglich. Von Natur aus lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 4744	BAUERNGARTEN	50%	RL	24	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		3,0 kg	VKE	kg	VB JA	Heumilch	Ja	



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 8 Wochen gereift. Hergestellt aus tagesfrischer Heumilch mit Gartenkräutern, Gemüse & Knoblauch ummantelt, welche dem Käse einen kräftig-würzigen Geschmack verleihen. Wie schon vor 150 Jahren werden für die Heumilchkäse betriebeigene Käsereikulturen verwendet. Affiniert wird ausschließlich in Handarbeit. Die Naturrinde ist zum Verzehr geeignet und ist ein wesentlicher Geschmacksträger. Lactosefrei.

ArtNr.: 4745	ORANGENPFEFFERKÄSE	50%	RL	24	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		3,0 kg	VKE	kg	VB JA	Heumilch	Ja	



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 8 Wochen gereift. Aus tagesfrischer Heumilch hergestellt. Orange und die frische Schärfe des Pfeffers kombiniert mit dem geschmeidigen Käseteig führen zu einem exotischen Geschmackserlebnis

ArtNr.: 4778	BALDAUF CHILI KÄSE 1/2	50%	RL	24	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		3,0 kg	VKE	kg	VB JA	Heumilch	Ja	



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 8 Wochen gereift. Ummantelt mit getrockneten, zerkleinerten Chilischoten. Leicht speckig-fester Teig. Voll-aromatisch im Geschmack, im Rindenbereich scharf. Von Natur aus lactosefrei. Glutenfrei.



ArtNr.: 4783	ALPKÄSLE	50%	RL	40	VPE	4	BIO	Nein
Deutschland		0,95 k	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Mindestens 3 Monate gereift. Ein himmlisches Stück Allgäu! Er eignet sich hervorragend für das Käsebuffet, ist ein willkommener Gast bei der zünftigen Brotzeit, gern gesehen beim geselligen Weinabend. Gut gekühlt und ausgereift, kräuselt er sich auch gerne auf dem Girolle-Gerät.

ArtNr.: 4789	ZITRONEN PFEFFERKÄSE	50%	RL	16	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		6,0 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Ja



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

mindestens 8 Wochen gereift. Würziger Schnittkäse aus tagesfrischer Heumilch hergestellt. Während der Reifung wird dieser Käse mit einer feinen Zitronenpfeffer-gewürzmischung überzogen (Naturrinde mit Zitronenpfeffermischung). Der Käse wird dabei lediglich in der Zitronenpfeffermasse gewälzt, so dass der Zitronenpfeffer an der Naturrinde hängen bleibt. Durch eine weitere Reifezeit erhalten die Käse ihr "zitronig-pfeffriges Aroma". Das Geschmackserlebnis wird durch den Verzehr der Rinde noch verstärkt. Mildwürzig, leicht pfefferscharf, zitronig. Leicht speckig-fester Teig. Vereinzelt erbsengroße Lochung möglich. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 4865	STILFSER 1/4 LAIB	50%	RL	36	VPE	2	BIO	Nein
Ital./Südtirol		2,25 k	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 2 Monate gereift. Der Teig hat eine mattgelbe Farbe. Die Beschaffenheit ist zart und geschmeidig. Stilfser ist ein würzig-herzhafter Schnittkäse, ganz nach traditionellem Verfahren hergestellt. Die weiche Konsistenz und das intensive, unverwechselbare Aroma machen ihn zu einem kleinen Meisterwerk, das die Gaumen der Käseliebhaber erfreut. Durch natürliche Reifung lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 4867	DOLOMITENKÖNIG	45%	RL	36	VPE	1	BIO	Nein
Ital./Südtirol		4,25 k	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Circa 50 Tage gereift.
Wie sein Name schon verrät, ist der „Dolomitenkönig“ ein besonderer Genuss, in dem sich beste Südtiroler Bergmilch und traditionsreiches Käsehandwerk vereinen.
Er wird von einer grifffesten, leicht rauen Rinde umschlossen. Das Innere des Käses ist hellgelb bis strohgelb und hat eine kirschgroße Lochung.
Die Konsistenz im Gaumen ist kompakt, aber trotzdem weich und geschmeidig. Der Geruch des Käses ist komplex und leicht süßlich, sein nussig würziges Aroma und die feinen Honignoten entfalten sich am Gaumen in voller Pracht.
Durch natürliche Reifung laktosefrei.



ArtNr.: 4919 KRÄUTERHEXE	45% RL 20 VPE 1 BIO Nein
Ital./Südtirol	2,4 kg VKE kg VB NEIN Heumilch Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 1 Monat gereift. Handwerklich hergestellt, ausschließlich aus naturbelassener Milch von Südtiroler Bergbauernhöfen. Der weiche, cremige Teig ist mit einer Kräutermischung, die dem Käse sein harmonisches Aroma und einzigartigen Geschmack verleiht, gleichmäßig durchzogen. Als charakteristisches Merkmal ist der Käse an der Oberseite von einem essbaren Mantel aus Kräutern und zusätzlich mit Ringel- und Kornblumen umhüllt. Durch natürliche Reifung lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 4930 DOLOMITENKÖNIG	45% RL 36 VPE 1 BIO Nein
Ital./Südtirol	8,5 kg VKE kg VB NEIN Heumilch Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Circa 50 Tage gereift.
Wie sein Name schon verrät, ist der „Dolomitenkönig“ ein besonderer Genuss, in dem sich beste Südtiroler Bergmilch und traditionsreiches Käsehandwerk vereinen.
Er wird von einer griffesten, leicht rauen Rinde umschlossen. Das Innere des Käses ist hellgelb bis strohgelb und hat eine kirschgroße Lochung.
Die Konsistenz im Gaumen ist kompakt, aber trotzdem weich und geschmeidig. Der Geruch des Käses ist komplex und leicht süßlich, sein nussig würziges Aroma und die feinen Honignoten entfalten sich am Gaumen in voller Pracht.
Durch natürliche Reifung lactosefrei.

ArtNr.: 4987 PFEFFERKÄSE	45% RL 24 VPE 1 BIO Nein
Ital./Südtirol	2,4 kg VKE kg VB NEIN Heumilch Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

30 Tage gereift. Der weiche, geschmeidige Teig ist mit roten und grünen Pfefferkörnern gleichmäßig durchzogen, diese verleihen dem Käse seinen kräftigen und pikanten Geschmack. Der Käse ist mit einem "Pfeffermantel" umhüllt. Rinde kann verzehrt werden (Angabe Hersteller). Durch natürliche Reifung lactosefrei. Gentechnikfrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 4992 STILFSER	50% RL 36 VPE 1 BIO Nein
Ital./Südtirol	9 kg VKE kg VB NEIN Heumilch Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 2 Monate gereift. Der Teig hat eine mattgelbe Farbe. Die Beschaffenheit ist zart und geschmeidig. Stilfer ist ein würzig-herzhafter Schnittkäse, ganz nach traditionellem Verfahren hergestellt. Die weiche Konsistenz und das intensive, unverwechselbare Aroma machen ihn zu einem kleinen Meisterwerk, das die Gaumen der Käseliebhaber erfreut. Durch natürliche Reifung lactosefrei. Glutenfrei.



ArtNr.: 5320	BERGKÄSE LÄNDLE	45%	RL	26	VPE	10	BIO	Nein
Österreich		400g	VKE	Stk.	VB	NEIN	Heumilch	Ja

Kuh **Rohmilch** **Hartkäse** **Rotschmierkulturen**

5 Monate gereift. Der Vorarlberger Bergkäse wird aus silofreier Rohmilch hergestellt. Seine braune, trockene Rinde entsteht durch die 2 x wöchentliche Pflege. Der Vorarlberger Bergkäse hat eine spärliche erbsen-kirschgroße Lochung und sein Geschmack ist würzig-kräftig. Lactosefrei.



ArtNr.: 5342	LÄNDLE ARLBERGER LAIB	55%	RL	32	VPE	1	BIO	Nein
Österreich		4,0kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Ja

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

Mindestens 5 Monate gereift. Diese Spezialität aus der Arlberger-Gegend, mit Heumilch hergestellt, besticht durch seinen würzig, aussagekräftigen Charakter. Mit einem Fettgehalt von 55% Fett i.Tr. erhält er seine intensive Cremigkeit und feine Textur. Während der 5-monatigen Reifezeit im Naturkeller erhält er seine ausgeprägte bräunlich-orange Naturrinde. Geröstete Erdnüsse, Butter und Maroni sind in der Nase zu vernehmen. Vollmundig am Gaumen mit einem geschmeidigen, zart schmelzenden Teig. Im Ländle Arlberger spiegeln sich Aromen von Bergkräutern sowie helles Karamell, Rahm und gekochte Erdäpfel. Dieses Geschmackserlebnis macht ihn zu einer unvergleichlichen Käsespezialität. Glutenfrei. Lactosefrei.



ArtNr.: 5444	BERGKÄSE VORARLBERG ZWICKEL	mind.4	RL	25	VPE	1	BIO	Nein
Österreich		ca.3,7	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein

Kuh **Rohmilch** **Hartkäse** **Rotschmierkulturen**

10 Monate auf Fichenbrettern gereift. Mit Heumilch hergestellt. Natürliche, hellbraune Rinde mit getrockneter Rotschmiere. Artypischer, kräftig würziger Geschmack. Lactosefrei. 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 Konservierungssstoffe. Als Käsekaiser von der AMA für 2018 in Wien gekrönt. Lactosefrei. Glutenfrei.





ArtNr.: 5450	LÄNDLE KLOSTERTALER 1/4	50%	RL	25	VPE	1	BIO	Nein
Österreich		2,0 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh **Pasteurisiert** **Schnittkäse**

7 Monate gereift. Der würzig-kräftige Käsegenuss. Durch die lange Reifezeit bei 16°C bekommt er seinen intensiven, unverwechselbaren Geschmack. Der Ländle Klosterlamb hat eine hellbraune, trockene Rinde und ist im Teig hellgelb mit vereinzelt Rundlöchern. Der Geschmack ist kräftig, würzig. Supergold bei dem World Cheese Award 2018 auch als Käsekaiser von der AMA in Wien gekrönt. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 5534	LÄNDLE WEINKÄSE	50%	RL	26	VPE	1	BIO	Nein
Österreich		2,0 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh **Pasteurisiert** Schnittkäse

Mindestens 3 Monate im Naturkeller gereift. Mit Rotwein behandelt. Hergestellt mit frischer Vorarlberger Alpenmilch. Schnittfester, gelber Teig. Sahlig, fruchtiger Geschmack. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 5649	BIO WALSERSTOLZ 1/8	48%	RL	30	VPE	2	BIO	Ja
Österreich		3,25kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Ja



Mindestens 8 Monate gereift. Dieser Walserstolz wird exklusiv in der Maruler Bio-Bergsennerei aus Heumilch hergestellt. Das Bergdorf Marul wurde 1997 als Bio-Dorf mit intakter Umwelt ausgezeichnet. Natürliche, rotbraune Rinde. Würzig im Geschmack. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: 5673 WALSERSTOLZ 48% RL 30 VPE 2 BIO Nein
Österreich 3,5kg VKE kg VB NEIN Heumilch Nein



Kun **Rohmilch** Hartkäse /
12 Monate gereift. Dieser Käse wird aus naturbelassener, silofreier Rohmilch (Heumilch) im gesamten Walsergebiet von Sennern erzeugt. Ein herzhafter Hartkäse mit vereinzelt kirschkerngroßer Lochung. Gelblicher Teig, rotbraune Rinde. Geschmack: Anfangs mild aromatisch bis er zwischen Zunge und Gaumen seinen salzig-herben Charakter entwickelt. Lactosefrei. Glutenfrei.



ArtNr.:	6156	KRÄUTERSCHATZ 1/2 LAIB	50%	RL	32	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland			3,0 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Thermisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 5 Wochen gereift. Hergestellt aus thermisierter Heumilch (Kühe werden ausschließlich mit saftigen Gräsern und Kräutern, sonnengetrocknetem Heu sowie mineralstoff-reichem Getreideschrot gefüttert) Die besondere Kräuterrinde besteht aus einer sorgfältig ausgewählten Mischung aus 8 feinen Alpenkräutern Mild, aromatisch geschmeidig im Geschmack Schnittfester, einfärbiger gelblicher Teig. Lactosefrei durch den Reifungsprozess.

ArtNr.:	6158	ALPENSCHATZ 1/2 LAIB	50%	RL	32	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland			3,0 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Kuh

Thermisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 5 Wochen gereift. Dieser Schnittkäse aus Heumilch wird handwerklich. Sein unverwechselbarer Geschmack entfaltet sich aus dem harmonischen Zusammenspiel von Käse und dem außergewöhnlich gut abgestimmten KräutermanTEL. Auf den Schnittkäse werden Wacholder und Rosmarin Kräuter durch ein spezielles Herstellungsverfahren aufgebracht und veredelt. Diese Kräuter sind natürlich essbar und dienen nicht nur als Dekoelement. Essbare Kräuter - Gewürzrinde (Wachholder und Rosmarin). Lactosefrei durch den Reifungsprozess (Hinweis Hersteller).

ArtNr.:	6388	EDELZIEGE STANGE	45%	RL	26	VPE	2	BIO	Nein
Österreich			1,5 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Ziege

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

2-3 Monate gereift. Aus silo- und gentechnikfreier Ziegen-Heumilch hergestellt. Die Käse werden regelmäßig mit Salzwasser gewaschen und mit Rotschimmelkulturen behandelt. Geschlossener Teig, ohne Lochung. Würzig, dezentes Ziegenkäsearoma. Lactosefrei.

ArtNr.:	6389	EDELSCHAF WÜRZIG STANGE	45%	RL	26	VPE	2	BIO	Nein
Österreich			1,5 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein



Schaf

Pasteurisiert

Hartkäse

/

5 Monate gereift. Aus silo- und gentechnikfreier Schaf-Heumilch g.t.S. hergestellt. Die Käse werden regelmäßig mit Salzwasser gewaschen und mit Rotschimmelkulturen behandelt. Geschlossener Teig ohne Lochung. Würzig im Geschmack. Lactosefrei.



ArtNr.:	6397	ZILLERTALER BERGKÄSE STANGE	45%	RL	32	VPE	2	BIO	Nein
Österreich			1,8kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

6 Monate gereift. Hartkäse aus silo- und gentechnikfreier Heumilch, mit Rohmilch hergestellt und Rotschmierkulturen gepflegt. Der "kräftig Würzige" zeichnet sich durch seine Aromenvielfalt aus und weist trotz seiner langen Reifezeit einen sehr geschmeidigen Teig auf. Im Geschmack dominieren frisches Heu, Buttermilch, Pfeffer und Nuss – ergänzt durch Nuancen von geröstetem Weißbrot und hellem Karamell. Glutenfrei. Lactosefrei.

ArtNr.:	6400	SCHÜTTELBROT SÜDTIROL	/	RL	240	VPE	14	BIO	Nein
Ital./Südtirol				200g	VKE	Stk.	VB NEIN	Heumilch	Nein



/

-

Backwaren

/

Schüttelbrot ist mit der Geschichte Südtirols untrennbar. Die knusprigen Scheiben mit Kümmel und Fenchel halten ewig und drei Tage. Empfehlenswert zu einer zünftigen Marenade mit Speck, Wurst, Käse, Wein, Bier.

ArtNr.:	6409	ROGGENTALER KUEMMEL FENCHEL	/	RL	180	VPE	10	BIO	Nein
Ital./Südtirol				200g	VKE	Stk.	VB NEIN	Heumilch	Nein



/

-

Backwaren

/

Runde flache Roggenbrötchen. Durch lange Gär- und Backphase trockene bzw. knusprig-brüchige Konsistenz. Bräunlich mit bemehlter Oberfläche. (Bruch ist ein Qualitätsmerkmal) Aromatisch, leicht würzig nach Kümmel und Fenchel.

ArtNr.:	6410	ROGGENTALER MINI MIT REIBKÄSE	/	RL	110	VPE	10	BIO	Nein
Ital./Südtirol				150g	VKE	Stk.	VB JA	Heumilch	Nein



/

-

Backwaren

/

Runde flache Roggenbrötchen. Durch lange Gär- und Backphase trockene bzw. knusprig-brüchige Konsistenz. Bräunlich mit bemehlter Oberfläche. (Bruch ist ein Qualitätsmerkmal) Aromatisch, leicht würzig nach Käse.



ArtNr.: 6416	ROGGENTALER MEDITERRAN GEWÜRZT	/	RL	180	VPE	10	BIO	Nein
Ital./Südtirol			150g	VKE	Stk.	VB NEIN	Heumilch	Nein

/ - Backwaren /



Runde flache Roggenbrötchen. Durch lange Gär- und Backphase trockene bzw. knusprig-brüchige Konsistenz. Bräunlich mit bemehlter Oberfläche. (Bruch ist ein Qualitätsmerkmal) Aromatisch, leicht würzig nach mediterranen Gewürzen (Oregano, Rosmarin, Paprika, Thymian, Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer).

ArtNr.: 6491	SCHÜTTELBROT SESAM	2,5 %	RL	240	VPE	14	BIO	Nein
Ital./Südtirol		200g	VKE	Stk.	VB NEIN	Heumilch	Nein	

/ - Backwaren /



Ein ganz besonderer Knabberspaß und passt ideal zu Speck, Käse, Schinken, Butter, Bier und Wein. Das knusprige, körnige Erlebnis mit Sesam entfaltet sich im Gaumen zu einem ganz besonderen Geschmack. Aromatisch, würzig.

ArtNr.: 6502	SCHÜTTELBROT SONNENBLUMEN	/	RL	110	VPE	18	BIO	Nein
Ital./Südtirol			150g	VKE	Stk.	VB NEIN	Heumilch	Nein

/ - Backwaren /



Trockenes, knuspriges, dünnes Fladenbrot. Aromatisch. Leicht würziger Geschmack: typisch nach Sonnenblumenkernen. Passt perfekt zu einer zünftigen Marenade mit Speck, Wurst, Käse, Wein und Bier.

ArtNr.: 6503	ORIGINAL VINSCHGAUER	/	RL	75	VPE	10	BIO	Nein
Ital./Südtirol			300g	VKE	Stk.	VB NEIN	Heumilch	Nein

/ - Backwaren /



Die einzigen originalen Vinschgauer mit Natursauerteig und Brotkleegewürz. Schmecken herrlich zu Speck, Wurst, Käse, Bier und Wein. So funktioniert's: 5 Minuten ins 200°C heiße Backrohr oder 1 Minute in die Mikrowelle bei 440 W Leistung. So kann sich der natürliche Geschmack besser entfalten!



Aktionszeitraum 02.03.2026 bis 03.04.2026

ArtNr.:	6570	ROTWILD KÄSE LAIB	55%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz			6,5 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

6-8 Monate gereift Ursprünglich und Original nach traditionellem Rezept hergestellt. Einzigartig vollmundig, würziger Rotwildkäse in der Rahmstufe. Die intensiv fachmännisch gepflegte Naturrinde, verleiht dem Käse eine unverwechselbare Geschmacksnote. Harmonisch, charaktervoll und rein. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.:	7215	SCHARFE MAXX 1/4	58%	RL	36	VPE	4	BIO	Nein
Schweiz			1,6 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

Mindestens 5 Monate gereift. Aromatisch, pikanter Käse. Lagerung und Pflege (mit einer Sulz) erfolgt in einem speziell klimatisierten Keller. Ein Käse für Geniesser mit seinem zartschmelzenden Teig und seinem extrawürzigen, pikanten Geschmack. Lactosefrei.

ArtNr.:	7264	WALSERSTOLZ	48%	RL	30	VPE	7	BIO	Nein
Österreich			0,6 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

8 Monate gereift. Aus naturbelassener, silofreier Rohmilch (Heumilch) im gesamten Walser Gebiet von Sennern erzeugt. Aromatisch und ausgewogen im Geschmack. Geschmeidiger, schnittfester Teig. Lactosefrei.

ArtNr.:	7304	LUZERNER RAHMKÄSE	55%	RL	20	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz			4,2kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

5-6 Wochen gereift. Der mild-aromatische Käse aus der Zentralschweiz schmeckt der ganzen Familie: zum Frühstück, auf Sandwiches, für Schule und Beruf und abends, als Käsehappen zu herhaftem Weißbrot und einem guten Glas Wein. Seine cremig-rahmige Konsistenz macht ihn zu einem besonderen, zartschmelzenden Genuss.



ArtNr.: 7339	KALTBACH DER KRÄFTIG-WÜRZIGE	47%	RL	30	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		ca.4kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Hartkäse

/

6 Monate gereift.

Die neuste Kreation aus der Höhle Kaltbach. Dieser neue Käse entfaltet nach sechs Monaten Reifung seinen unverwechselbaren Geschmack: ausgewogen würzig, kräftig im Aroma und mit einer dezent fruchtigen Note. Seine feste, leicht mürbe Konsistenz und das harmonische Geschmacksprofil machen ihn zu einer außergewöhnlichen Wahl für anspruchsvolle Genießer. Am besten pur genießen mit einem kräftigen Rot- oder Weißwein.
Laktosefrei

ArtNr.: 7377	KALTBACH CREMIG WÜRZIG	56%	RL	20	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		4,2 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Hartkäse

/

4-5 Monate gereift. Die neuste Kreation aus der Höhle Kaltbach. Dieser neue Käse erhält dank einer Extraportion feinstem Rahm eine besonders zartschmelzende und cremige Textur. Kombiniert mit dem würzigen ausgereiften Aroma aus der Sandsteinhöhle von Kaltbach wird der Cremig-Würziger zu einem echten Geschmackserlebnis. Einfach auf der Zunge zergehen lassen und geniessen!

ArtNr.: 7427	ST. GALLER RAHMKÄSE	55%	RL	60	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

3 Monate gereift,

Der einzigartige cremige St. Galler Rahmkäse ist entstanden aus Liebe zum Genuss und Handwerk. Er wird in der Dorfkäserei Oberriet traditionell und natürlich gekästet und im Käsekeller zur Reife vollendet. Sein feiner, rahmige Teig schmilzt auf der Zunge. Mit seinem mild-aromatischen runden Geschmack, ist der St. Galler Rahmkäse einfach unwiderstehlich.
Ideal als Käse-Snack und für die Käseplatte.
Zu empfehlen ist ein Glas fruchtiger Rotwein.

ArtNr.: 7428	HEIDILAND KÄSE	49%	RL	60	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5kg	VKE	kg	VB JA	Heumilch	Nein	



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

5 Monate gereift

Eine Käsespezialität, wie aus dem Roman von Johanna Spiri.
Der kräftig-würzige Heidiland Käse wird nach traditionellem Rezept in der Dorfkäserei Oberriet hergestellt und im Käsekeller auf massiven Fichtenholzbrettern zur Reife vollendet.
V ределются сливки с сыром и добавляется специальный пряный соус, чтобы достичь идеального вкуса.
Wir empfehlen zur Begleitung ein knuspriges Landbrot und einen trockenen Weißwein.



Aktionszeitraum 02.03.2026 bis 03.04.2026

ArtNr.: 7429	ROTER STIER	50%	RL	60	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,5kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Thermisiert

Schnittkäse

/

4-5 Monate gereift.

Ein Naturprodukt mit Charakter.

Der kräftig pikante „Roter Stier“ wird im schönen Alpenland St. Gallen und Appenzellerland traditionell hergestellt. Im feuchten Käsekeller auf naturbelassenen Fichtenholzbretter gereift, bildet er seinen angenehm kraftvollen würzigen Geschmack.

Rinde nicht für den Konsum geeignet.

ArtNr.: 9033	HELVETIA	50%	RL	40	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		6,8 kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Rohmilch

Schnittkäse

/

3-4 Monate gereift. Die intakte Bergwelt mit ihrem gesunden und reichhaltigen Kräutergras, bildet die optimale Basis für die naturbelassene, kräftige Rohmilch, aus der dieser Käse entsteht. Durch eine sorgfältige Pflege erhält Helvetia seinen einzigartigen, mild-würzigen Geschmack. Ein Stück Heimat aus der Ostschweiz.

ArtNr.: 9260	MONT JURA	45%	RL	58	VPE	1	BIO	Nein
Frankreich		20kg	VKE	kg	VB JA	Heumilch	Nein	



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Der aus einer altüberlieferten Tradition hervorgegangene Mont Jura ist eine echte Spezialität.

Der Mont Jura wird in der Bergkäserei von La Longeville hergestellt und erhält seine Kraft und seinen typischen Geschmack von der Flora der umliegenden Bergwiesen des Haut Doubs im Jura.

Nach 12 Monaten Reifung auf Fichtenholzbrettern intensivieren sich seine blumigen Aromen und machen frischen Haselnussnoten Platz.

Ein charaktervoller Käse mit ausgewogenem Geschmack, den es zu entdecken gilt.

ArtNr.: 9388	COMTE GRANDE SAVEUR	45%	RL	37	VPE	1	BIO	Nein
Frankreich		10kg	VKE	kg	VB NEIN	Heumilch	Nein	



Kuh

Rohmilch

Hartkäse

/

Reifung: 9-14 Monate. Im Jura hergestellt. Dieser Comte wird im Frühjahr und im Sommer hergestellt und reift dann ganz langsam während 9 bis 14 Monate in ausgesuchten alten Tunnels. Dabei entwickelt sich ein geschmeidiger, elastischer Teig mit einem fruchtig, nussigen Geschmack.



ArtNr.:	9964	KALTBACH ZIEGENKÄSE LAIB	50%	RL	30	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz			4,0 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Ziege

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

4 Monate gereift.

Hergestellt, gereift und veredelt in Kaltbach in der Zentralschweiz.

Die Verwendung frischer Milch von Schweizer Ziegen, die sorgfältige Pflege durch des Höhlenmeisters Hand und das natürliche Klima der Sandsteinhöhle verleihen dem Kaltbach Ziegenkäse seinen fruchtig-cremigen Geschmack, der nicht nur Ziegenkäse-Liebhaber überzeugt!

Geschmack: fruchtig, cremig, mit fein-ausbalanciertem Ziegenaroma.

Weinempfehlung: leichte Weißweine.

Rezeptvorschlag: Flammkuchen mit Kaltbach Ziegenkäse.

Ob als Häppchen für den reichhaltigen Apéro oder als eigene Mahlzeit: ein feiner Flammkuchen findet immer Anklang! Hier wird das traditionelle Rezept aus dem Elsass mit dem fruchtig-cremigen Kaltbach Ziegenkäse noch zusätzlich verfeinert.