



Reiner Käsegenuss
Seit 1893



Bärlauch

Saison 2026

Aktionszeitraum
01.04.2026 bis 30.04.2026



ArtNr.: 0559	PETRELLA BÄRLAUCH	DRS	RL	12	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		1kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh Pasteurisiert Frischkäsezubereitung /



Durch die besondere lockere und cremige Konsistenz eignet sich dieser Petrella nicht nur hervorragend als Brotbelag, sondern ist lecker zu Folienkartoffeln, zum Verfeinern von Soßen, Suppen, Salaten.

ArtNr.: 0968	KÜSSNACHTER BÄRLAUCH	50%	RL	23	VPE	1	BIO	Nein
Schweiz		4,5 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh Thermisiert Hartkäse /



Mindestens 3 Monate gereift. Gehaltvolles, kräftiges Aroma, mit Bärlauch verfeinert. Besondere Pflege mit Apfelwein während der Lagerung.

ArtNr.: 1371	BÄRLAUCH REBELL 1/2 LAIB	mind.5	RL	28	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		ca.3,0	VKE	kg	VB	Ja	Heumilch	Ja

Kuh Pasteurisiert Schnittkäse /



10 Wochen gereift. Der Bärlauch Rebell wird aus tagesfrischer Heumilch mit naturbelassenem Fettgehalt hergestellt.

Feinste Bärlauchkräuter werden während der Produktion zur Geschmacksverfeinerung zugegeben und verleihen ihm seinen besonderen und frischen Frühlingsgeschmack. Während seiner Reifezeit wird er mit einem Kräutersud mit Bärlauch gepflegt.

ArtNr.: 1468	SCHÖNEGGER BÄRLAUCH-FRÜHLING	50%	RL	28	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		ca.6,0	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Ja

Kuh Pasteurisiert Schnittkäse /



70 Tage gereift. Naturgereift und mit tagesfrischer Heumilch hergestellt. Dem Käseteig werden feinste Bärlauchkräuter zugegeben. Während der Reifung werden die Käse zusätzlich mit einem Kräutersud behandelt, dadurch den aromatisch-pikanten Geschmack. Nur im Frühling lieferbar. Gluten und lactosefrei.

ArtNr.: 1480	HEUMILCH-BÄRLAUCHBRIE	50%	RL	14	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		ca. 1,1	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

Weißer Edelpilz

Mindestens 10 Tage gereift. Aus tagesfrischer Heumilch hergestellt. Der zart-gelbe Teig ist mit frischen Bärlauchkräutern verfeinert. Dadurch wird dieser Weichkäse zu einer unverwechselbar frischen Käsecreation. Angenehmes Edelschimmelaroma, leicht nach Bärlauch. Mild, aromatisch. Gluten- und lactosefrei.



ArtNr.: 1497	GRÜNLÄNDER BÄRLAUCH/KRÄUTER	48%	RL	19	VPE	4	BIO	Nein
Deutschland		2,9 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 4 Wochen gereift. Schnittkäse in "Wurstform". Ein Großblockkäse in Kombination mit Zutaten, ein Meisterwerk der Grünland Käseexperten. Lactosefrei. Glutenfrei.



ArtNr.: 1739	WEISSER BÄRLAUCH REBELL	mind.	RL	14	VPE	1	BIO	Nein
Österreich		ca. 1,1k	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Ja

Kuh

Pasteurisiert

Weichkäse

Weißschimmelrinde

Mindestens 10 Tage gereift.
Ein Weichkäse aus Bergbauern-Heumilch g.t.S mit Edelschimmel und feinem Bärlauch.
Bärlauch, wie frisch gepflückt, Moos und Rahm bilden eine harmonische Symbiose.
Das Geschmacksbild ist ebenso erfrischend, mit Aromen von Pilzen und geröstetem Weißbrot, die mit dem weichen und geschmeidigen Mundgefühl harmonieren.
Laktosefrei. Für Vegetarier geeignet.



ArtNr.: 3120	MOELLEUX DES ALPES MIT BÄRLAUCH	50%	RL	26	VPE	6	BIO	Nein
Frankreich		250g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh

Rohmilch

Weichkäse

/

Mindestens 21 Tage gereift. Der zartcremige Edelschimmel Weichkäse und die frische Note von Bärlauch bilden eine stimmige Balance und sorgen für einen unvergleichlichen Frühjahrsenuss. Die frische Würze des Bärlauchs entfaltet sich am besten bei Zimmertemperatur. Dazu frisches Baguette.



ArtNr.: 3558	BRIE BÄRLAUCH TORTE	57%	RL	8	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		1,5 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Käsekomposition

/

Weichkäse gefüllt mit Bärlauchcreme (frisch geerntet). Cremig, weicher Teig. Angenehm leichter Geruch nach Käse und Bärlauch. Herzhaft-cremiger Geschmack nach Brie und Bärlauch.



ArtNr.: 3559	BÄRLAUCH CREME	Rahms	RL	8	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		1kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Friskäsezubereitung

/

Friskäsezubereitung mit Bärlauch. Cremig, weich. Angenehm frischer Geruch nach Bärlauch. Hervorragend geeignet als Brotbelag, als Beilage zu gegrilltem Fleisch und Folienkartoffeln.



ArtNr.: 3746	SCHWARZWALD CREME BÄRLAUCH	-	RL	12	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		1,0 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh

Pasteurisiert

Milch/Milcherzeugnis

/

Die leckere Creme aus der Schwarzwaldmilch Manufaktur. Hergestellt auf Sauerrahmbasis und mit Bärlauch verfeinert. Die Schwarzwald Creme Bärlauch schmeckt hervorragend auf Brot. Sie ist aber auch ideal zum Kochen, Abschmecken und Verfeinern geeignet. Ob zu Kartoffeln, Pasta, Fleisch oder frischem Gemüse, sie bereichert Gerichte im Handumdrehen.



ArtNr.: 4386	LANDANA ZIEGENKÄSE BÄRLAUCH	mind.5	RL	52	VPE	1	BIO	Nein
Holland		ca.4,2k	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Ziege

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

6-8 Wochen gereift. Bärlauch ist eine altbekannte Gewürz- und Heilpflanze. Mit seiner feinen Knoblauchnote verleiht er Landana das unverwechselbare Aroma. Bringt Abwechslung auf der Käseplatte, schmeckt aufs Brot und in Salaten. Auch geeignet für Menschen, die unter Milchzuckerunverträglichkeit leiden. Mild, mit einem Hauch von Waldknoblauch. Zutat: 0,5 % Bärlauch. Lactosefrei. Glutenfrei.



ArtNr.: 5535	FRISCHKÄSEZUBEREITUNG BÄRLAUCH	70%	RL	10	VPE	1	BIO	Nein
Deutschland		2,0 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh Pasteurisiert Frischkäsezubereitung /



Friskäsecreme mit Bärlauch. Homogene, cremige, streichfähige, hellgrüne Käsemasse mit zahlreichen Kräuterteilchen. Milchsäuerliches Käsearoma, Bärlauchnote, kräuterwürzig.

ArtNr.: 5745	UNSER BRIE BÄRLAUCH	60%	RL	8	VPE	1	BIO	Nein
Österreich		1,2 kg	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein

Kuh Pasteurisiert Weichkäsezubereitung /



2-3 Wochen gereift. Uns Brie wird von Hand und mit viel Liebe mit saisonalen Füllungen und feinen Zutaten veredelt. So wird der Brie zu "Unserem Brie" - weil wir ihm die Besonderheit von Aroma, Liebe und Handwerk schenken. Durch die gehackten Bärlauchblättern entfaltet die Friskäsecreme ihr volles Aroma und erhält einen fein würzigen Geschmack, der wunderbar mit dem milden Brie harmoniert.

ArtNr.: 5863	WALDVIERTLER BÄRLAUCHKÄSE VOM SCHAF	45%	RL	40	VPE	6	BIO	Nein
Österreich		120 g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein

Schaf Pasteurisiert Schnittkäse /



Dieser würzige Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch überzeugt vor allem durch den im Käseteig verarbeiteten Bärlauch, durch sein zartes Schafmilcharoma und die geschmeidige Konsistenz. Nach traditioneller Waldviertler Rezeptur hergestellt ist diese Käse-Spezialität etwas ganz Besonderes.

ArtNr.: 6378	ZILLERTALER BÄRLAUCHKÄSE	45%	RL	26	VPE	7	BIO	Nein
Deutschland		150g	VKE	Stk.	VB	NEIN	Heumilch	Ja

Kuh Pasteurisiert Schnittkäsezubereitung /



2 Monate gereift
Käsezubereitung aus Schnittkäse mit Bärlauch und Schnittlauch
aromatisch im Geschmack
typisch nach Bärlauch und Schnittlauch



ArtNr.: 6509	BÄRLAUCH CREME	VFS	RL	18	VPE	6	BIO	Nein
Deutschland		150g	VKE	Stk.	VB	JA	Heumilch	Nein



Kuh

Pasteurisiert

Friskäsezubereitung /

Friskäsezubereitung mit Bärlauch. Cremig, weich. Angenehm frischer Geruch nach Bärlauch. Hervorragend geeignet als Brotbelag, als Beilage zu gegrilltem Fleisch und Folienkartoffeln.

ArtNr.: 9970	WALDVIERTLER BÄRLAUCHKÄSE SCHAF	mind.4	RL	40	VPE	2	BIO	Nein
Österreich		ca.1,0	VKE	kg	VB	JA	Heumilch	Nein



Schaf

Pasteurisiert

Schnittkäse /

Dieser geschmackvolle Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch wird mit Bärlauch im Käseteig verfeinert. Harmonisch mild, zart säuerlich im Geschmack. Dieser Käse eignet sich ausgezeichnet für kalte Vorspeisen sowie für Käseteller.