



## Mai 2026

### Aktionszeitraum 04.05.2026 bis 29.05.2026

Art. Nr. 4930/4867  
Dolomitenkönig Lb. 8,5kg  
bzw. ½ Lb. 4,25kg 45%



Art.Nr. 0986  
Küssnacher Riserva  
7,5kg 45%



Art. Nr. 7377  
Kaltbach Cremig-Würzig  
4,2kg 56%



Art.Nr. 5444  
Vorarlberger Bergkäse  
Zwickel 3,7kg mind. 45%







**Halbfester Schnittkäse**

ArtNr.: <b>7441</b>	<b>BIO HOFKÄSE</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>30</b>	<b>VPE</b>	<b>3</b>	<b>BIO</b>	<b>Ja</b>
<b>Deutschland</b>		<b>1,7kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	<b>Ja</b>

**Kuh Rohmilch Halbfester Schnittkäse /**



6 bis 8 Wochen gereift. Ein veredelter Esrom Typ. Je nach Reifegrad variiert der Geschmack von aromatisch bis pikant. Essbare Naturrinde. Die Rotschmierkulturen setzen einen pikanten Kontrast zu seiner Buttrigkeit. Lactosefrei.



## Hartkäse

ArtNr.: <b>2758</b>	<b>FRANZÖSISCHER EMMENTALER BLOCK</b>	<b>45%</b>	RL	33	VPE	4	BIO	Nein
Frankreich		<b>4kg</b>	VKE	kg	<b>VB</b>	<b>JA</b>	Heumilch	Nein



Kuh Thermisiert Hartkäse /

Mindestens 6 Wochen gereift. Traditionelle Herstellung aus ausgewählter Milch, die ausschließlich aus dem Vogesenengebirge und der Franche-Comté stammt. Die besondere Flora des Hochlands Ostfrankreichs und die Tradition der Viehzucht und der Milcherzeugung geben diesem Emmentaler seinen Charakter und diesen typischen Geschmack.

ArtNr.: <b>4934</b>	<b>ALPKÄSE PORTION</b>	<b>50</b>	RL	45	VPE	6	BIO	Nein
Deutschland		<b>180g</b>	VKE	Stk.	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	Heumilch	Nein



Kuh Rohmilch Hartkäse /

Aromatische Wildkräuter, Sonne und frische Luft – im Alpkäse ist die Essenz der Allgäuer Alpen gespeichert. Der Hartkäse aus naturbelassener Rohmilch reift mindestens vier Monate lang zu einem einzigartigen Käseerlebnis. Mild-würziger Genuss, nach alter traditioneller Rezeptur und traditioneller Handwerkskunst hergestellt.

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



Kuh Rohmilch Hartkäse Rotschmierkulturen

10 Monate auf Fichtenbrettern gereift. Mit Heumilch hergestellt. Natürliche, hellbraune Rinde mit getrockneter Rotschmiere. Artypischer, kräftig würziger Geschmack. Lactosefrei. Glutenfrei.

ArtNr.: <b>7040</b>	<b>MANCHEGO 12 MONATE MONTECAMPERO</b>	<b>50%</b>	RL	75	VPE	2	BIO	Nein
Spanien		<b>3,0 kg</b>	VKE	kg	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	Heumilch	Nein



Schaf Pasteurisiert Hartkäse /

12 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 Schafmilchcharoma, leicht pikant-salzig und eine Spur von Röst- und Heuroma. Der Käse ist hart und kompakt.



## Hartkäse

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.: **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 Extrapolation feinstem Rahm eine besonders zartschmelzende und cremige Textur. Kombiniert mit dem würzigen ausgereiften Aroma aus der Sandsteinhöhle von Kaltbach wird der Cremig-Würzige zu einem echten Geschmackserlebnis. Einfach auf der Zunge zergehen lassen und genießen!





## Schnittkäse

ArtNr.: **0861** **KÄRTNER RAHMLAIB** **60%** **RL** **32** **VPE** **2** **BIO** **Nein**  
**Österreich** **3,5 kg** **VKE** **kg** **VB** **NEIN** **Heumilch** **Nein**



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

ca. 42 Tage gereift Der Rahmlaub wird nach alten Kärntner Rezepten hergestellt. Typisch sind hier die vielen unregelmäßigen Schlitz- oder Bruchlöcher. Durch die Rotkultureifung bekommt der Käse einen feinherben bis pikant-würzigen Geschmack. Schnittfester und gescheidiger Teig Durch seine rahmige und zartschmelzende Konsistenz eignet sich der Rahmlaub besonders gut zum Überbacken und für Käsesaucen.

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.: **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.

## Schnittkäse

ArtNr.: **2530**    **CAPITOUL ITCHEBAI**    50%    RL    40    VPE    1    BIO    Nein  
Frankreich    4,5 kg    VKE    kg    VB    NEIN    Heumilch    Nein



Schaf/Ziege

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 10 Wochen gereift.

Eine Spezialität aus dem Baskenland. Ein Käse mit Charakter, die perfekte Mischung von Schaf- und Ziegenmilch. Einzigartig im Aroma, leicht und mild im Geschmack.

ArtNr.: **2654**    **BASKERIU SCHAF CAPITOUL**    50 %    RL    3 Tag    VPE    1    BIO    Nein  
Frankreich    4,5 kg    VKE    kg    VB    NEIN    Heumilch    Nein



Schaf

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 10 Wochen gereift. Aus 100% Schafmilch in den Pyrenäen hergestellt. Rustikale Rinde. Geschmeidiger Teig. Milder, etwas nussiger Geschmack. Eine Köstlichkeit mit Schwarzkirschen oder Feigen-Marmelade.

ArtNr.: **2671**    **CHISTERA SCHAF / ZIEGE**    50%    RL    40    VPE    2    BIO    Nein  
Frankreich    4,2kg    VKE    kg    VB    JA    Heumilch    Nein



Schaf/Ziege

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 10 Wochen gereift. Außergewöhnlicher Käse hergestellt im Süd-Westen Frankreichs am Fuß der Pyrenäen. Feiner und sehr raffinierter Schaf- und Ziegengeschmack. Geschmeidiger Teig.

ArtNr.: **4195**    **KATHIS KRÄUTERHOF WALDZAUBER**    50%    RL    30    VPE    1    BIO    Nein  
Holland    2,25 k    VKE    kg    VB    JA    Heumilch    Nein



Kuh

Pasteurisiert

Schnittkäse

/

Mindestens 8 Wochen gereift.

Schnittkäsespezialität aus der Bauernhofkäserei mit edlen Esskastanien und aromatischen Champignons & Waldpilzen. Raffiniert-vollmundiger, delikater Geschmack mit einem Hauch Schnittlauch. Zart-schmelzende Konsistenz mit feinen Pilz- und Esskastanienstücken. Aus der Milch hofeigener Kühe gekäst und von Hand dekoriert. Von Natur aus gluten- und laktosefrei

## Schnittkäse

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

<b>ArtNr.:</b> 4912	<b>WILDBLUMENKÄSE</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>24</b>	<b>VPE</b>	<b>6</b>	<b>BIO</b>	Nein
<b>Deutschland</b>		<b>180g</b>	<b>VKE</b>	<b>Stk.</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



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

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. Mit tagesfrischer Heumilch hergestellt. Sein Geschmack ist voll-aromatisch und blumig-floral. Geschmeidiger, leicht speckig-fester Teig. Naturrinde mit Blütenmix zum Verzehr geeignet. Glutenfrei. Lactosefrei.

<b>ArtNr.:</b> 4913	<b>BAUERNGARTEN</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>24</b>	<b>VPE</b>	<b>6</b>	<b>BIO</b>	Nein
<b>Deutschland</b>		<b>180g</b>	<b>VKE</b>	<b>Stk.</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



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

Mindestens 8 Wochen gereift. Schnittkäse hergestellt aus tagesfrischer Heumilch, mit einer kräuterummantelten (Dill, Majoran, Petersilie, Zwiebel, Karotten, Thymian, Lauch, Knoblauch) Naturrinde. Im Geschmack voll-aromatisch, nach Gartenkräuter und Knoblauch. Die Naturrinde ist zum Verzehr geeignet und ist ein wesentlicher Geschmacksträger. Geschmeidiger, leicht speckig-fester Teig. Glutenfrei. Lactosefrei.

<b>ArtNr.:</b> 4914	<b>ZITRONENPEFFERKÄSE</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>24</b>	<b>VPE</b>	<b>6</b>	<b>BIO</b>	Nein
<b>Deutschland</b>		<b>180g</b>	<b>VKE</b>	<b>Stk.</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	Nein



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

Mindestens 8 Wochen gereift. Schnittkäse aus Heumilch mit einer Zitronenpfefferummantelung, im Geschmack mild-würzig, leicht pfefferscharf und zitronig. Die Naturrinde ist zum Verzehr geeignet und ist ein wesentlicher Geschmacksträger. Geschmeidiger, leicht speckig-fester Teig. Glutenfrei. Lactosefrei.

## Schnittkäse

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

<b>ArtNr.:</b> 5998	<b>LEERDAMMER DELACREME</b>	<b>50%</b>	<b>RL</b>	<b>23</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
<b>Holland</b>		<b>6,4 kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	Nein

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



Eine einzigartige Kombination aus mild-würzigem Geschmack und geschmeidiger Konsistenz sorgen beim Leerdammer® Delacrème für ganz besondere Genuss-Momente. Ideal als Brotbelag, pur, als Snack, oder in der warmen Küche. Probieren Sie LEERDAMMER® Delacrème in Kombination mit frischen Süßkirschen und genießen Sie die Kombination aus süßen Früchten und mild-würzigem Käsegenuss. Lactosefrei.

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

<b>ArtNr.:</b> 7304	<b>LUZERNER RAHKÄSE</b>	<b>55%</b>	<b>RL</b>	<b>20</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	Nein
<b>Schweiz</b>		<b>4,2kg</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>NEIN</b>	<b>Heumilch</b>	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 herzhaftem Weißbrot und einem guten Glas Wein. Seine cremig-rahmige Konsistenz macht ihn zu einem besonderen, zartschmelzenden Genuss.

## Schnittkäse

ArtNr.: <b>7442</b>	<b>BIO HUSUMER</b>	50%	RL	2525	VPE	6	BIO	Ja
Deutschland		0,4 kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Ja



Kuh Rohmilch Schnittkäse /

3 bis 4 Wochen gereift. Der Husumer ähnelt dem Münsterkäse, besitzt aber dennoch eine ganz eigene geschmackliche Charakteristik. Jung hat er einen mild-cremigen Geschmack, welcher sich mit zunehmender Reife steigert bis hin zu kräftig-pikant. Essbare Naturrinde mit vorwiegend Rotkulturen.

ArtNr.: <b>7444</b>	<b>BIO DEICHKÄSE KLEIN</b>	50%	RL	30	VPE	6	BIO	Ja
Deutschland		0,6kg	VKE	kg	VB	NEIN	Heumilch	Ja



Kuh Rohmilch Schnittkäse /

10 Wochen gereift. Mit Bergkäsekulturen nach nordfriesischer Rezeptur hergestellt. Gepflegt mit Weißwein reift dieser Käse von innen nach außen auf Holz und entwickelt dabei sein typisches Aroma. Milder Geschmack mit nussigem Aroma. Lactosefrei.

ArtNr.: <b>9964</b>	<b>KALTBACH ZIEGENKÄSE LAIB</b>	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: Flammenkuchen 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.



**Schnittkäsezubereitung**

ArtNr.: <b>4163</b>	<b>KATHIS KRÄUTERHOF KÜRBISKNACKER</b>	<b>50 %</b>	<b>RL</b>	<b>30</b>	<b>VPE</b>	<b>1</b>	<b>BIO</b>	<b>Nein</b>
<b>Holland</b>		<b>2,25 k</b>	<b>VKE</b>	<b>kg</b>	<b>VB</b>	<b>JA</b>	<b>Heumilch</b>	<b>Nein</b>

**Kuh** **Pasteurisiert** **Schnittkäsezubereitung /**



Mindestens 8 Wochen gereift.  
 Am äußersten Rand des grünen Münsterlandes (NL), im idyllischen Twenteland, liegt Kathis Kräuterhof.  
 Angenehm nussig im Geschmack.  
 Ein Gluten & Lactosefreier Käsegenuss.





