Schönegger Käse Alm



Unsere Spezialitäten
VERSANDKATALOG

aus Heumilch g.t.S.

GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT

BERG BAUERN HEUMILCH

Schönegger Käse Alm



Lieber Käsefreund, liebe Käsefreundin!

Auf den nachfolgenden Seiten unseres Versandkataloges findest Du alles, was das Feinschmeckerherz begehrt. Probiere die Vielfalt unserer besonderen Käseschmankerl aus 100 % Bergbauern-Heumilch oder andere Delikatessen wie unser Bauernbrot, unser Schönegger Heufleisch®, Konfitüren und vieles mehr.

Hole Dir Deine Lieblingsprodukte ganz einfach nach Hause und bestelle telefonisch, per E-Mail oder in unserem Onlineshop!

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Durchstöbern, Bestellen und Genießen!

Familie Krönauer

Unser vielfältiges ANGEBOT

Käseschmankerl

Hartkäse ..... Seite 12
Schnittkäse ..... Seite 14
Schnittkäse mit Zutaten ..... Seite 16
Weichkäse ..... Seite 18
Butter und Brotaufstriche ..... Seite 20
Ziegen- und Schafskäse ..... Seite 22
Saisonkäse ..... Seite 24
Geschützte Käsespezialitäten ..... Seite 26
Probiertüten und Geschenkkörbe ... Seite 27

Heufleisch® und Wildspezialitäten

Heufleisch® ..... Seite 30
Wildfleisch-Spezialitäten ..... Seite 32

Extra-Schmankerl

Brot und Teigwaren ..... Seite 34
Senfsaucen ..... Seite 35
Antipasti ..... Seite 35
Bayerischer Honig ..... Seite 36
Konfitüren ..... Seite 36
Alkoholische Getränke ..... Seite 37

Molkedrinks und Molkepflege

Molkedrinks und Molkesuppe ..... Seite 38
Molkepflegeprodukte ..... Seite 39

Allgemeine Informationen

Infos zur Heumilch ..... Seite 4
Käse-Alm Schönegg ..... Seite 6
Umwelt und Nachhaltigkeit ..... Seite 8
Rückblick und Ausblick ..... Seite 10
Infos zum Schönegger Heufleisch® Seite 28
Tipps zum Thema Käse ..... Seite 42
Kontakt ..... Rückseite



Schönegger Käse Alm

Eine Heumilchkuh müsste man sein!

Denn alle Heumilchkühe genießen den ganzen Sommer über frische Luft, klares Wasser und jede Menge saftige Gräser und Kräuter. Und auch im Winter wird ihnen nur Futter höchster Qualität geboten: Heu und mineralstoffreicher Getreideschrot. Futter aus Silage (vergorenes Gras oder vergorener Mais) ist nicht erlaubt und kommt ihnen garantiert nicht in den Trog. Das freut unsere Kühe und uns. Denn dank der naturbelassenen und natürlichen Fütterung stecken in der Heumilch erstklassige Qualität, bester Geschmack und viele wertvolle Inhaltsstoffe.

Bergbauern-Heumilch macht den Unterschied

Bei der Produktion von Heumilch müssen Käseverarbeiter und milchliefernde Bauern einem strengen Regulativ folgen, das weit über gesetzliche Richtlinien hinausgeht. Das Regelwerk schreibt etwa vor, dass Heumilchkühe artgerecht gefüttert werden müssen, dass eine dauernde Anbindehaltung der Tiere verboten ist und dass sämtliche Heumilchprodukte ohne Gentechnik hergestellt werden müssen.
Die Einhaltung des Regulativs wird von unabhängigen, staatlich zertifizierten Stellen kontrolliert. Nur Produkte mit dem Heumilch-Logo erfüllen diese strengen Bestimmungen. In Europa entsprechen nur noch rund 3 % der erzeugten Milch den Kriterien der Heumilch. Wir von der Schönegger Käse-Alm gehen sogar noch einen Schritt weiter. Denn unsere Heumilch stammt ausnahmslos aus Berggebieten, in denen die Bodennutzung aus zwei Hauptgründen erschwert ist. Zum einen durch eine extreme Höhenlage, die schwierige klimatische Verhältnisse zur Folge hat, da die Vegetationszeit verkürzt ist.
Zum anderen durch eine starke Hangneigung, aufgrund derer für die Ernte besondere und kostspielige Maschinen oder Geräte eingesetzt werden müssen.
Unsere Milch ist einzigartig und wertvoll.

Deshalb nennen wir sie auch Bergbauern-Heumilch.



Heumilch ist WELTKULTURERBE!

Die Tradition der Heuwirtschaft wurde von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) als landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung anerkannt.

Schönegger Käse Alm

Förderung der Artenvielfalt

Die Heuwirtschaft wirkt sich positiv auf die Natur aus, denn das Mähen und Weiden fördert die Artenvielfalt auf unseren Wiesen, Weiden und Almen. Hierzu lassen Heumilchbauern ihre Wiesen richtig reifen und mähen erst, wenn eine Vielzahl von Gräsern und Kräutern in voller Blüte stehen.

Außerdem erfordert die hohe Pflanzenvielfalt weniger Dünge- und Pflanzenschutzmittel als intensiv genutzte Flächen.

Erstklassiger Geschmack

Aufgrund der bunten Vielfalt auf unseren Wiesen stehen das ganze Jahr über durchschnittlich 30 bis 50 verschiedene Arten von Gräsern und Kräutern auf dem Speiseplan unserer Heumilchkühe.

Und das schmeckt nicht nur unseren Kühen.
Denn je höher der Artenreichtum ist, desto höher sind auch das Aroma und die Qualität der Rohmilch.



aus Heumilch g.t.S.

Für was steht g.t.S.?

Die Abkürzung g.t.S. steht für „garantiert traditionelle Spezialität". Das EU-Gütesiegel garantiert eine traditionelle Zusammensetzung und Herstellung des Lebensmittels.

Die besondere Wirtschaftsweise der Heuwirtschaft überzeugte auch die Europäische Union. Sie hat Heumilch mit dem EU-Gütesiegel ausgezeichnet. Heumilch g.t.S. ist somit für Konsumenten ein Garant für noch mehr Qualität und Unverfälschtheit. In Europa erfüllen nur noch weniger als 3 % der erzeugten Milch die Kriterien der Heumilch.

Heumilch-Kuhwohl-Initiative

Artgemäßes Futter macht den Unterschied!

- Wiederkäuergerechtes Futter von Wiesen und Almen
- Vergorene Futtermittel sind strengstens verboten
- Getreidezukauf nur aus Europa

Auslauf für Heumilchkühe!

- Bewegungsmöglichkeit für Heumilchkühe auf Wiesen, Weiden und Almen
- Ganzjährige Anbindehaltung ist verboten

Frisches Wasser fürs Wohlbefinden!

- Frisches Wasser im Stall und auf der Weide
- Gut erreichbar für die Tiere und in ausreichender Form vorhanden

Persönliche Betreuung ist uns wichtig!

- Kleine, überschaubare Tierbestände - unsere Kühe haben Namen
- Angemessenes Stallklima mit frischer Luft und gemütlichem Liegeplatz für jede Kuh

Tiergesundheit halten wir hoch!

- Betreuung durch Vertragstierarzt verpflichtend
- Professionelle Betreuung für das Wohlergehen der Kühe

aus Heumilch g.t.S.

BERG BAUERN HEUMILCH

Besuche uns in Schönegg

Schönegg 6, 82401 Rottenbuch · Im Sommer: täglich von 9:30 - 18:00 Uhr
Im Winter: Fr. - So. 11:00 - 17:00 Uhr geöffnet









Käseschule

- Zusammen mit unserer Kursleitung stellst Du Deinen eigenen Käse nach Feta-Art selbst her und erfährst alles wichtige über die Käseherstellung
- Termine findest Du auf unserer Homepage



Käsekurs

- Wir zeigen Dir, wie das Käsehandwerk funktioniert.
- Termine findest Du auf unserer Homepage



Bienenlehrpfad und Rotwildgehege

- Besuche unser Rot- und Muffelwild in ihrem natürlichen Wildgehege.

Januar und Februar: Jeden Samstag um 11:00 Uhr Schaufütterung im Rotwildgehege.



Kleintiergehege und Kinderspielplatz



Foto: Nicole Ehbrecht

Pfaffenwinkler Milchweg

Hier die genaueren Infos zur Erlebniswelt!

Ganzjährig in unserer urigen Tenne

Wir bitten um Reservierung unter Tel. 08867/489



Weißwurst- und Käswurstessen

Jeden Samstag von 11:00 - 15:00 Uhr,
aus unserer eigenen Bauernmetzgerei

Kässpatzenessen

Jeden Freitag von 11:00 - 15:00 Uhr,
traditionelle Kässpatzen mit
Röstzwiebeln und Beilagensalat



Besuche uns in Ettal

Mandlweg 2, 82488 Ettal · Hauptsaison täglich von 10:00 - 17:00 Uhr
Nebensaison täglich von 10:00 - 17:00 Uhr geöffnet (Montag Ruhetag)









Schaukäsen (12€ / Person)

Von Mai bis Oktober jeden Donnerstag um 11:30 Uhr

Erfahre, wie aus Bergbauern-Heumilch beste Käsespezialitäten werden



Almfrühstück (19,80€ / Person)

Jeden 1. und 3. Sonntag im Monat
von 09:30 bis 11:30 Uhr



Heumilchkäse-Genusspräsentation

Von Mai bis Oktober jeden Samstag um 11:00 Uhr

Einblicke hinter die Kulissen der Schönegger-Käse-Alm mit anschließender Käseprobe

Wir bitten um Reservierung: 08822/923926

aus Heumilch g.t.S.

Die Umwelt liegt uns am Herzen

Unser tägliches Tun ist seit Generationen von Nachhaltigkeit geprägt. Da wir auch künftig im Sinne der Nachhaltigkeit handeln und Verantwortung für Mensch, Tier und Natur übernehmen möchten, haben wir uns dazu entschlossen, in unserer Unternehmensgruppe neben dem Umweltmanagementsystem ISO 14001 auch das „Eco-Management and Audit Scheme - EMAS“ für unsere Standorte einzuführen. Dadurch sind wir in der Lage, Ressourcen intelligent einzusparen und einen wirksamen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten, Kosten zu reduzieren und gesellschaftliche Verantwortung zu zeigen.

Unser erklärtes Ziel ist es, entlang der gesamten Wertschöpfungskette und des Produktlebens noch mehr auf den Klimaschutz zu achten, Umweltbelastungen zu vermeiden, Ressourcen zu schonen sowie das Umweltmanagementsystem kontinuierlich zu verbessern.

„WAS WIR HEUTE TUN,
ENTSCHEIDET DARÜBER,
WIE DIE WELT MORGEN AUSSIEHT.“
Marie von Ebner-Eschenbach



NACHHALTIGKEIT
bei der Schönegger Käse-Alm

Wir übernehmen Verantwortung!

So setzen unsere Heumilchbauern seit 2022 das Nachhaltigkeitsmodul auf ihren Betrieben ein. Dieses wurde vom Thünen-Institut für Betriebswirtschaft gemeinsam mit dem QM-Milch e.V. und weiteren Akteuren der Milchwirtschaft erarbeitet. Mit dem Nachhaltigkeitsmodul ist es möglich, Potenziale in den Bereichen Ökonomie, Ökologie, Soziales und Tierwohl für nachhaltige Veränderungen aufzudecken und gezielt an Verbesserungen zu arbeiten.

Wir wollen die Artenvielfalt erhalten!

Rund um die Schönegger Käse-Alm in Schönegg werden Streuobst- und Blumenwiesen angelegt. Denn diese bieten wertvolle Rückzugsmöglichkeiten für Insekten wie Bienen und Niederwild wie Rehe und Feldhasen.
Wir freuen uns schon jetzt auf den Anblick unseres Umlandes in den nächsten Jahren!



Wir gehen achtsam mit unseren Ressourcen um!

Die Unternehmensgruppe legt seit jeher Wert auf erneuerbare Energiequellen. An jedem Betriebsstandort wird Strom aus 100 Prozent erneuerbaren Quellen verwendet. Seit 2018 ist am Hauptbetriebsstandort ein Biomasseheizwerk mit Hackgut zur Wärmeerzeugung im Einsatz. An den Standorten, wie beispielsweise in Prem, Rottenbuch oder Steingaden wird Strom aus Photovoltaikanlagen teils für den Eigenverbrauch erzeugt.

Wir schauen auf die Herkunft des Futters!

Die Basis unserer Käsespezialitäten ist wertvolle Bergbauern-Heumilch. Ihre Herstellung erfolgt seit Jahrhunderten gleich: Im Sommer treiben unsere Bauern die Kühe auf die Wiesen und Weiden oder die Kühe kommen zur Sommerfrische auf die Almen. Die Wiesen werden gemäht, das Gras wird getrocknet und das so gewonnene Heu in Scheunen für die kalte Jahreszeit gelagert. Silofutter oder Futter aus Übersee kommen den Tieren garantiert nicht in den Trog.

Weitere Infos zu unserem vielfältigen Engagement für die Umwelt findest Du auf unserer Homepage: www.schoenegger.com

Burgenwelt Ehrenberg:
Wo Geschichte lebendig wird und „im Abgang“ bestens schmeckt

Foto: Burgenwelt Ehrenberg Armin Walch



Wer die Burgenwelt Ehrenberg bei Reutte besucht, reist durch mehrere Jahrhunderte — und erlebt weit mehr als alte Mauern. Burgruine Ehrenberg, Festung Schlosskopf, Fort Claudia und die Ehrenberger Klause erzählen von jener Zeit, als Ritter, Reisende und Händler die Verbindung zwischen Tirol und Bayern nutzten. Heute ist das Ensemble ein Erlebnisort für die ganze Familie. Im Museum Dem Ritter auf der Spur“ wird das Mittelalter mit interaktiven Stationen und einer Museumsrallye lebendig. Nervenkitzel verspricht die 406 Meter lange highline179, die sich zwischen Burgruine und Fort Claudia spannt. Zwei Schrägaufzüge erleichtern den Zugang zu den historischen Anlagen. Und weil Entdecken hungrig macht, wartet direkt am Ausgang der Burgenwelt die Schönegger Käse Alm: Der Käseladen lädt zum Probieren, Einkaufen und zum genussvollen Abschluss eines erlebnisreichen Tages ein.



TVB Naturparkregion Reutte Robert Eder



Käse trifft Lichterzauber: Schönegger Käse Alm wird Partner von LUMAGICA Reutte

Wenn Ehrenberg in magischem Licht erstrahlt, beginnt bei LUMAGICA Reutte eine Reise voller Fantasie. Unter dem Motto „Ritter Rüdigers Reise um die Welt“ führt der Lichterpark Familien durch leuchtende Szenerien mit Musik und interaktiven Elementen.



TVB Naturparkregion Reutte Robert Eder

Als neuer Kooperationspartner bringt die Schönegger Käse Alm nun noch mehr Genuss ins Abenteuer. Im Mittelpunkt steht dabei eine Schatzsuche für Kinder: Auf Ritter Rüdigers Spuren suchen sie im LUMAGICA Lichterpark nach dem besten Käse der Welt, entdecken Hinweise und lösen verschiedene spannende Rätsel. Wer die Aufgabe erfolgreich meistert, darf sich über eine Überraschung freuen. Ein eigens gestaltetes Kinderbuch begleitet die kleinen Entdecker:innen auf ihrem Weg. So verbinden sich Lichterzauber, Rätselspaß und Käsegenuss zu einem besonderen Familienerlebnis mit Schönegger Note.



Foto: Burgenwelt Ehrenberg Hetfleisch

20% Rabatt auf Deinen Ticketkauf mit diesem Code: **EHRENBERG**
Bestelle hier Deine Tickets ganz einfach online!

RÜCKBLICK *und* AUSBLICK

Eröffnung der neuen Käse-Alm in Ehrenberg



Am 21. März haben wir unsere neue Käse-Alm in der beeindruckenden Burgenwelt Ehrenberg in Reutte (Österreich) eröffnet.
Für uns ist dies ein besonderer Schritt und wir freuen uns schon jetzt, Dich bald in dieser historischen Umgebung begrüßen zu dürfen.

Ausbildung bei der Schönegger Käse-Alm



Im Sommer gab es bei uns gleich doppelten Grund zur Freude: Noah und Jana haben ihre Ausbildungen erfolgreich abgeschlossen. Noah verstärkt nun unseren Verkaufsinnendienst, und Jana schloss ihre Ausbildung zur Industriekauffrau mit einem hervorragenden Einser-Abschluss ab.
Wir sind sehr stolz auf beide und gratulieren von Herzen!



Außerdem freuen wir uns über neue Gesichter in unserem Team: Leah und Lisa haben ihre Ausbildung zur Industriekauffrau begonnen, Vitus startet als angehender Einzelhandelskaufmann.

Wir freuen uns auf viele schöne gemeinsame Momente und wünschen den dreien viel Spaß bei ihrer Ausbildung!

Unsere EMAS-Zertifizierung wurde verlängert



Auch in diesem Jahr erfüllten wir die Kriterien für die EMAS-Zertifizierung und gelten weiterhin als offiziell zertifizierter Betrieb.

Die EMAS-Zertifizierung wurde von der EU ins Leben gerufen und sorgt durch ihr Wirken für Verbesserungen des betrieblichen Umweltschutzes. Sie unterstutzt Unternehmen bei der Erkennung von ökologischen Schwachstellen und versucht diese energie-, kosten- und materialsparend zu losen. Wir widmen uns auch in Zukunft tatkräftig dem Umweltschutz und dem Erreichen der jährlichen Umweltziele.

Schönegger Käse Alm

HARTKÄSE



2058 - Gletschertaler

Ca. 15 Monate gereift.
Würzig im Geschmack. Nach alter Tradition aus frischer Bergbauern-Heumilch hergestellt.
Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.



21398 - Ehrenberger

Kräftig-würzig im Geschmack.
Sein Charakter erinnert an die starken Mauern der alten Festungen von Burg Ehrenberg in Reutte und an die jahrhundertelange Geschichte.
Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.
250 g-Stück



2135 - Allgäuzeller

Kräftig-würzig im Geschmack.
Kennzeichnend für diesen 5 Monate gereiften Käse ist die kirschkerngroße Lochung.
Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.



2072 - Bergblumenkäse

Würzig im Geschmack.
Eine in Kräutern gereifte Käsespezialität.
Laktosefrei - 51 % Fett i. Tr.



2128 - Höhlensteiger

Fein-würzig im Geschmack.
Während der 5-monatigen Reifezeit behutsam mit Holzasche behandelt.
Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.



2020 - Bergler

Ca. 5 Monate gereift.
Mild-würzig im Geschmack. Nach alter Tradition aus frischer Bergbauern-Heumilch hergestellt.
Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.
Rohmilchkäse



2030 - Uriger Bergler

Ca. 12 Monate gereift.
Kräftig-würzig im Geschmack. Nach alter Tradition aus frischer Bergbauern-Heumilch hergestellt.
Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.
Rohmilchkäse



2042 - Kristallkäse

Ca. 24 Monate gereift.
Sehr würzig im Geschmack.
Mit Salzkristallen im geschmeidigen Käseteig.
Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.
Rohmilchkäse



Kässpatzenmischung

Unsere würzige Käsemischung aus geriebenem Emmentaler, Urigem Bergler und Gletschertaler macht nicht nur Kässpatzen zu einem wahren Genuss.
Unser Reibekäse aus Bergbauern-Heumilch eignet sich ebenso hervorragend zum Überbacken.
Laktosefrei, Rahmstufe.
enthält Rohmilchkäse
23981 - Kässpatzenmischung 200 g
23986 -Kässpatzenmischung 400 g



20500 - Königskäse

Herzhaft-pikant im Geschmack.
Schmeckt besonders gut zu Bier und vollmundigem Wein.
Erhältlich als ca. 1 kg-Laib.
Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.
Rohmilchkäse



2320 - Emmentaler

Herzhaft-nussig im Geschmack.
Seine Großlochung macht den Emmentaler so unverwechselbar.
Laktosefrei - Rahmstufe
Rohmilchkäse

Schönegger Käse Alm

SCHNITTKÄSE



2160 - Alprahmkäse

Sahnig-mild im Geschmack.
Schmeckt hervorragend zu Wein
oder einfach als Zwischenmahlzeit.
Laktosefrei - Rahmstufe

Kloster Ettal

Eingebettet in die beeindruckende Bergwelt der Ammergauer Alpen liegt das Kloster Ettal, eines der bekanntesten und schönsten Klöster Bayerns. Gegründet von Kaiser Ludwig IV (bekannt als Ludwig der Bayer), prägt die prächtige Benediktinerabtei bis heute das Ortsbild und zieht Besucher aus aller Welt an. Besonders beeindruckend ist die barocke Klosterkirche mit ihrer majestätischen Kuppel, die eine einzigartige Atmosphäre der Ruhe und Besinnung schafft. Neben dem geistlichen Leben sind die Mönche auch für ihre traditionsreiche Klosterbrauerei, die Klosterbrennerei und weitere handwerkliche Erzeugnisse bekannt.



Foto: Kloster-Verwaltung Ettal

Unser Klosterkäse, eine zart-cremige Spezialität in Doppelrahmstufe, wurde nach dem 1330 gegründeten Kloster Ettal benannt. Den Käse ziert eine historische Darstellung des Klosters um 1933.



2084 - Klosterkäse

Zart-cremig und herzhaft im
Geschmack. Benannt nach dem
1330 gegründeten Kloster Ettal.
Laktosefrei - Doppelrahmstufe



2101 - Rotweinkäse

Fein-würzig im Geschmack.
Der Käse wird nach der Reifezeit in Rotwein eingelegt.
Laktosefrei - 48 % Fett i. Tr.



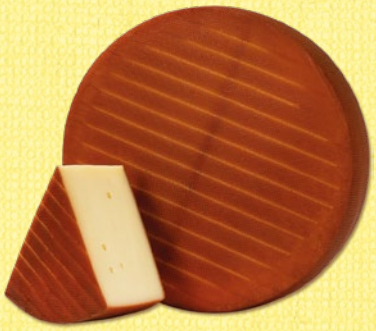
2114 - Almblütenkäse

Mild-würzig im Geschmack.
Umhüllt und veredelt mit einer kostbaren blumig-duftenden Almblütenmischung.
Laktosefrei - Rahmstufe



2110 - Hirtenkäse

Mild-fein im Geschmack.
Aufgrund der Fettreduzierung für ernährungsbewusste Käseliebhaber bestens geeignet.
Laktosefrei - 35 % Fett i. Tr.



2133 - Räucherkäse

Würzig im Geschmack.
Nach der Reifezeit wird diese Spezialität schonend über Buchenholz geräuchert.
Laktosefrei - 48 % Fett i. Tr.



2150 - Heumilch-Alpkäse

Würzig-delikat im Geschmack.
Die gleichmäßige Bruchlochung sowie sein hervorragendes Aroma machen ihn einzigartig.
Laktosefrei - Rahmstufe



2130 - Almwiesenkäse

Mild-würziges Aroma.
Der Name leitet sich vom Geschmack nach saftigen Wiesen ab.
Laktosefrei - 48 % Fett i. Tr.



2170 - Almkäse

Herzhaft-pikant im Geschmack.
Perfekt für die Käsebrotzeit zu Bier und vollmundigem Wein.
Laktosefrei - Rahmstufe



1810 - König Ludwig Bierkäse

Mild-würzig im Geschmack.
Nach alter Tradition aus Bergbauern-Heumilch hergestellt.
Laktosefrei - Rahmstufe



22618 - Heumilch-Räßkäs

Kräftig-würziger Schnittkäse.
Durch eine spezielle Reifung erhält er seinen unvergleichlichen Geschmack.
Laktosefrei - 45 % Fett i. Tr.
Rohmilchkäse

Schönegger Käse Alm

SCHNITTKÄSE

mit Zutaten



2096 - Kümmelkäse

Leicht-würzig im Geschmack.
Mit feinsten Kümmelsamen verfeinert.
Laktosefrei - Rahmstufe





Neue Rezeptur!



2102 - Holunderkäse

Sahnig-mild im Geschmack.
Mit frischem Joghurt und Holunderblütensaft verfeinert.
Laktosefrei - Rahmstufe



2146 - Pfefferkäse

Würzig-pikant im Geschmack.
Mit ganzen roten und grünen Pfefferkörnern veredelt.
Laktosefrei - Rahmstufe



2074 - Vulkankäse

Leichte Schärfe an der Rinde, die sich jedoch im cremig-weichen Käseteig schnell auflöst.
Laktosefrei - Rahmstufe



2164 - Rübli®

Erfrischend im Geschmack.
Reiner Karottensaft verleiht diesem Schnittkäse seine leuchtende Sommerfarbe.
Laktosefrei - Rahmstufe



2142 - Gipfelstürmer

Aromatisch-würzig im Geschmack.
Der „Gipfel der Genüsse“ entsteht durch die Zugabe von ausgesuchten Bergkräutern.
Laktosefrei - Rahmstufe



2148 - Paprikakäse

Fruchtig-mild im Geschmack.
Mit roter und grüner Paprika verfeinert.
Laktosefrei - Rahmstufe



2086 - Alpenglühen

Scharf im Geschmack.
Das feurige Aroma wird dem Alpenglühen durch die vielen kleinen Chilistückchen verliehen.
Laktosefrei - Rahmstufe



2052 - Bockshornkleekäse

Herzhaft-pikant im Geschmack.
Mit feinsten Bockshornkleesamen verfeinert.
Laktosefrei - Rahmstufe

Schönegger Käse Alm

WEICHKÄSE







27811 - Wäldertraum

Der Geschmack und die verwendete Rotkultur erinnern an die heimischen Herbstwälder, diese gaben dem Wäldertraum seinen Namen.
Rahmstufe, 250 g-Stück



2614 - Heumilch-Brie

Eine Spezialität mit weißem Edelschimmel und einem geschmeidig-rahmgelben Teig. Er bezaubert durch seinen mild-aromatischen Geschmack.
Rahmstufe



2662 - Heumilch-Walnussbrie

Die vielen knackigen Walnüsse im zart-gelben Teig lassen diesen Weichkäse zu einer unverwechselbaren Käsekreation werden.
Rahmstufe



27801 - Heumilch-Camembert

Während seiner Reifezeit entsteht der weiße Edelschimmel und sein feiner, ausgereifter Geschmack.
Rahmstufe, 250 g-Stück



27617 - Blauer Vasall

Cremiger Weichkäse mit Doppelrahmstufe. Sein würzig-delikates Aroma erhält er durch den feinadrig im Käse verteilten Edelpilz.
Doppelrahmstufe, 180 g-Stück



27607 - Bauernstolz

Ein rotgeschmierter Weichkäse mit weißem Edelschimmel, der die Herzen von Käseliebhabern und Feinschmeckern höher schlagen lässt.
50 % Fett i. Tr., 280 g-Stück



27201 - Heumilch-Stangenkäse

Mit Essig, Öl und Zwiebeln verfeinert wird aus dieser rotgeschmierten bayerischen Käsespezialität eine herzhafte Mahlzeit.
Rahmstufe, 450 g-Stück



27311 - Heumilch-Kleinlimburger

Ursprünglich stammt der Kleinlimburger aus der Grafschaft Limburg. Seine zweite Heimat hat er heute in Süddeutschland gefunden.
40 % Fett i. Tr., 200 g-Stück



27511 - Heumilch-Romadur

Der mit zunehmender Reife pikante Weichkäse mit Rotschmiere gehört zu den ältesten Weichkäsespezialitäten aus Bayern.
Rahmstufe, 100 g-Stück

Schönegger Käse Alm



BUTTER *und* BROTAUFSTRICHE

45131 - Almbutter

Nach einer alten Rezeptur wird sie traditionell aus Heumilch-Sauerrahm hergestellt und erhält dadurch ihr einzigartiges Aroma.
200 g-Stück

4514 - Butterschmalz

Butterschmalz ist ein reines Naturprodukt ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe mit unverfälschtem Geschmack nach Butter. Perfekt zum Braten und Backen geeignet.
Erhältlich als 300 g-Glas oder im Block.







45914 - Bauern Brotaufstrich

Der Frischkäse weist ein frisches, mildes bis leicht rahmiges Aroma auf.
Doppelrahmstufe, ca. 250 g-Becher



46034 - Bärlauch Brotaufstrich

Milder Frischkäse und feiner Bärlauch machen diesen pikanten Brotaufstrich zum Hochgenuss. Idealer Begleiter ist unser ofenfrisches Bauernbrot.
Doppelrahmstufe, ca. 250 g-Becher



46044 - Paprika Brotaufstrich

Dieser pikante Brotaufstrich wird mit roter und grüner Paprika verfeinert.
Doppelrahmstufe, ca. 250 g-Becher



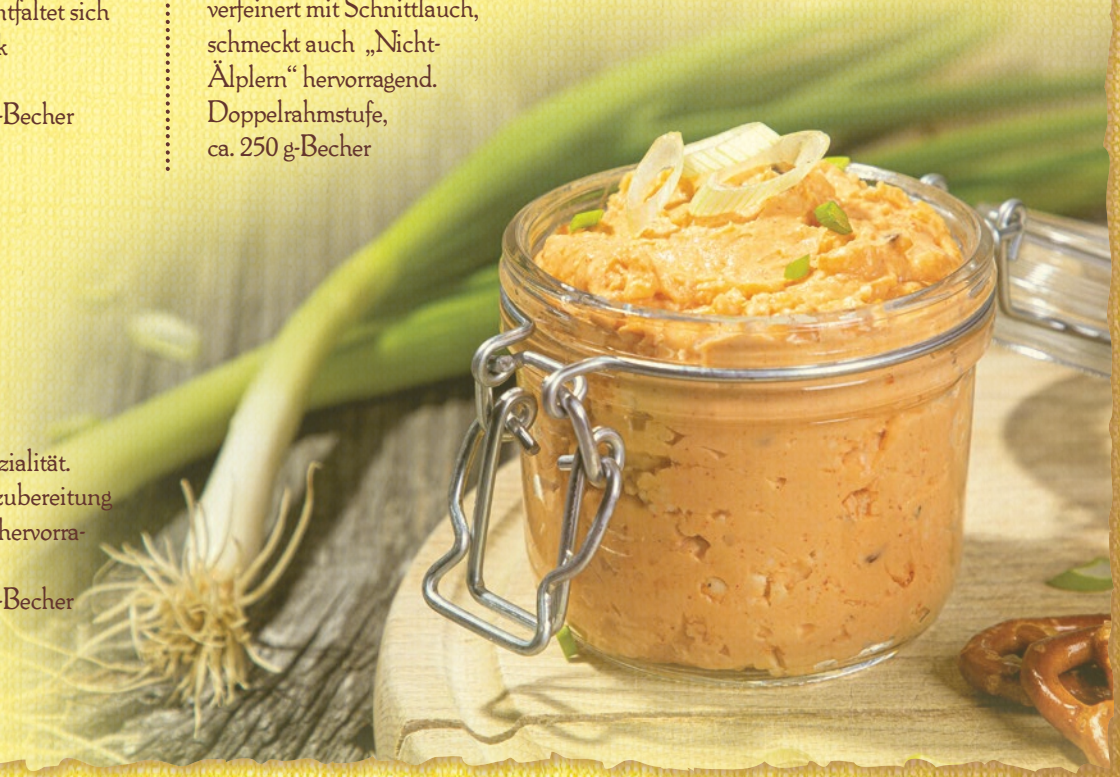
46114 - Meerrettich Brotaufstrich

Wenn würziger Meerrettich auf zarten rahmigen Frischkäse trifft, entfaltet sich der frisch-freche Geschmack dieses Brotaufstrichs.
Doppelrahmstufe, ca. 250 g-Becher



46004 - Älpler Brotaufstrich

Dieser pikante Brotaufstrich, verfeinert mit Schnittlauch, schmeckt auch „Nicht-Älplern" hervorragend.
Doppelrahmstufe, ca. 250 g-Becher



46014 - Almbatzi

Eine typisch bayerische Spezialität. Die herzhaft gewürzte Käsezubereitung aus Camembert eignet sich hervorragend für eine urige Brotzeit.
Doppelrahmstufe, ca. 250 g-Becher

Schönegger Käse Alm

ZIEGEN- *und* SCHAFSKÄSE



2936 - Ziegenlaib

Während ihrer ca. 2 - 3 monatigen Reifezeit erhält diese Käsespezialität ihre typische, urige Naturrinde und ihren milden, ausgeglichenen Geschmack.
Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.

100 % Ziegenmilch







29381 - Weiße Edelziege

Durch die erstklassige Ziegenheumilch und die intensive Pflege erhält sie den cremig-weichen Käseteig sowie ihr typisches Aroma.
45 % Fett i. Tr., 180 g-Stück

100 % Ziegenmilch



2914 - Schafsräucherkäse

Ein aromatisch geräucherter Schnittkäse, der mit Sorgfalt gekäst und danach leicht geräuchert wird.
45 % Fett i. Tr.

100 % Schafsmilch



2940 - Ziegenbergler

Dem Geruch nach leichtem Ziegenmilcharoma folgen am Gaumen ein mild bis leicht würziger Geschmack und ein süßlich-nussiges Bukett.
laktosefrei - 45 % Fett i. Tr.

100 % Ziegenmilch





29161 - Ziegenröllchen

In Schnittlauch gehüllt findet dieses Produkt aus reiner, frischer Ziegenmilch die Vollendung. Eine Packung enthält ein Ziegenröllchen à 100 g.
45 % Fett i. Tr.

100 % Ziegenmilch



29431 - Edelziege in Öl - scharf

Die Chili-Knoblauch-Mischung verleiht dem gereiften Ziegenweichkäse in Öl seine scharfe Note. Er eignet sich perfekt zum Verfeinern von Salaten.
Ca. 170 g-Becher

100 % Ziegenmilch



29180 - Ziegenkäsetorte

Durch die ausgewogene Würzung mit feinen Kräutern ist diese Ziegenmilchspezialität ein Blickfang für jede Käsetafel. Erhältlich als 1 kg-Laib.
45 % Fett i. Tr.

100 % Ziegenmilch

Schönegger Käse Alm

SAISONKÄSE





2140 - Bärlauchfrühling

Würzig-pikant im Geschmack.
Dem Käseteig werden zur Geschmacksverfeinerung feinste Bärlauchkräuter zugegeben.
Laktosefrei - Rahmstufe

Nur im Frühling lieferbar!



2104 - Kürbistraum

Mild-würzig im Geschmack.
Echte Kürbiskerne bestimmen den Geschmack und das Bild dieses Käses.
Laktosefrei - Rahmstufe

Nur im Herbst lieferbar!



2158 - Nussknacker

Die vielen knackigen Walnussstückchen im Käseteig haben diesem Saisonkäse den Namen gegeben.
Laktosefrei - Rahmstufe

Nur im Winter lieferbar!



2666 - Heumilch-Bärlauchbrie

Mild-aromatisch im Geschmack.
Mit Bärlauchkräutern im Käseteig veredelt.
Rahmstufe

Nur im Frühling lieferbar!



2066 - Sommerduett

Mild-würzig im Geschmack.
Wird mit kleinsten Tomatenstückchen und Basilikumkräutern im Teig und auf der Rinde verfeinert.
Laktosefrei - Rahmstufe

Nur im Sommer lieferbar!



27721 - Heumilch-Mozzarella

Unser Heumilch-Mozzarella zeichnet sich durch seinen hervorragenden zart-milden, leicht säuerlichen Geschmack und eine feinfaserige Struktur aus.
40 % Fett i. Tr., 100 g-Stück.

Nur im Sommer lieferbar!



27841 - Back-Camembert

Ein schmelzender Käsegenuss in goldbrauner Panade. Unser Back-Camembert aus Bergbauern-Heumilch lässt sich in der Pfanne oder im Ofen zubereiten. Rahmstufe, 100 g-Stück

Nur von September bis April lieferbar!



2120 - Raclettekäse

Unser Raclettekäse hat einen geschmeidigen, goldgelben Teig und ein sehr gutes Schmelzverhalten. Er überzeugt mit seinem feinen, rahmig-pikanten Geschmack.
Laktosefrei - 48 % Fett i. Tr.

Nur im Winter lieferbar!



27831 - Käsegold

Diese Camembert-Spezialität ist ganz einfach und schnell im Ofen zubereitet und ist die perfekte Mahlzeit für jeden Anlass.
Rahmstufe, 300 g-Stück

Nur im Winter lieferbar!



2664 - Heumilch-Pistazienbrie

Seinen Namen verdankt dieser Heumilchbrie feinsten Pistazien, die im Käseteig eine optimale Verteilung aufweisen.
Rahmstufe

Nur im Winter lieferbar!



Käsefondue

Ein heiß dampfendes Käsefondue wärmt behaglich von innen und macht einen Winterabend erst so richtig gemütlich.
Die Schönegger-Käseauswahl macht den herzhaften Winterklassiker zu einem besonderen Geschmackserlebnis. Laktosefrei, ca. 600 g-Beutel
23995 Käsefondue Natur
23996 Käsefondue Bergkräuter

Nur im Winter lieferbar!

Schönegger Käse Alm



geschützte KÄSE-SPEZIALITÄTEN



Roquefort AOP

Der Roquefort reift drei Monate im Kalkstein der Berghöhlen des Combalou in einem einzigartigen, natürlichen Klima. Laktosefrei - Rahmstufe, Rohmilchkäse
29341 - 700 g-Stück
29346 - 100 g- Stück

100 % Schafsmilch

22644 - Weißlacker g.U.

Traditioneller, mindestens 12 Monate naturgereifter Weißlacker aus Allgäuer Bergbauern-Heumilch.
Eine pikant-scharfe Käsespezialität mit vollem Aroma.
Laktosefrei - Rahmstufe
Halbfester Schnittkäse, 200 g-Sück



32030 - Trentingrana DOP

Herzhaft-pikant im Geschmack. Perfekt zum Verfeinern aller Arten von Nudelgerichten.
Laktosefrei - 32 % Fett i. Tr.,
ca. 250 g-Stück
Rohmilchkäse



2930 - Schäferlaib

Ossau Iraty AOP - Während seiner Reifezeit von 6 Monaten erhält diese Spezialität ihre urige Naturrinde und ihren delikaten Geschmack.
Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.

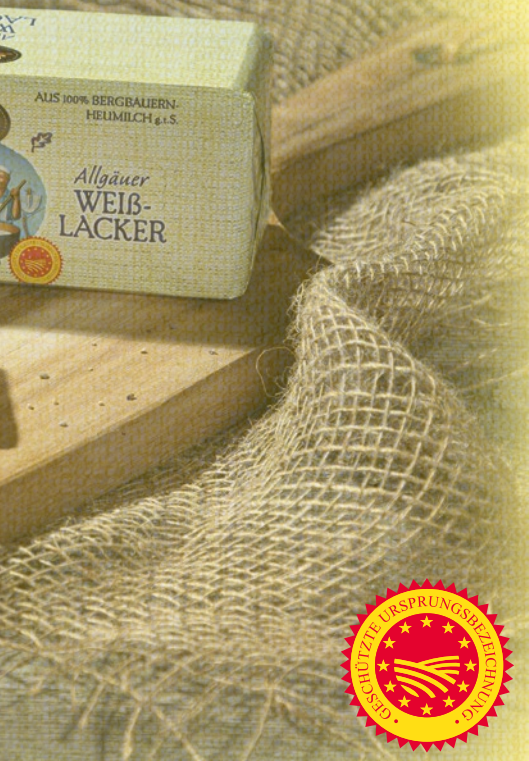
100 % Schafsmilch



29101 - Feta g.U.

Unser griechischer Fetakäse wird ca. 3 Monate in Salzlake gereift und aus Schafs- & Ziegenmilch von freilaufenden Tieren hergestellt. Der frische, salzige Geschmack wird vom feinen Aroma nach Mittelmeergräsern untermalt. Rahmstufe, 200 g-Stück

Weißlacker g.U. – eine typische Spezialität aus dem Allgäu



Wiederkehr an den Ursprungsort

Mit der Übernahme der Wertacher Käserei im März 2022 nahmen wir die Produktion nach dem Umbau des über 150 Jahre alten Käses wieder auf.
Unser großes Ziel war es immer, nach dem Erwerb der Wertacher Sennerei diesen typischen Allgäuer Käse wieder aufleben zu lassen. Genau hier in der Sennerei Wertach erfanden die Gebrüder Josef und Anton Kramer nämlich 1874 den Weißlacker.
Es wird gesagt, dass die Gebrüder den Käse in einem finsteren Winkel im Keller vergessen haben und ihn nach mehreren Monaten erst wieder entdeckt haben. Das Ergebnis war ein „Stinkkäs" mit geschmeidiger und weißschmieriger Haut - der Weißlacker.
Bereits zwei Jahre später erhielt er 1876 ein königlich-bayerisches Patent und war damit der erste patentierte Käse weltweit. An seinen Ursprungsort erinnert heute der an die Käserei angrenzende „Weißlackerplatz".

Der Weißlacker - ein EU geschützter Käse

Seit dem 26. Februar 2015 trägt der Weißlacker die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.). Diese verweist auf den Schutzstatus des Käses, der im offiziellen Register der Europäischen Union vermerkt wurde.

Das bedeutet, er darf nur den Namen Weißlacker g.U. tragen, wenn er folgende Voraussetzungen erfüllt:

- Halbfester Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch
- Reifezeit: 12 - 15 Monate
- Geografisches Gebiet: Regierungsbezirk Schwaben (BY), Landkreise Ravensburg und Bodenseekreis (BW)
- Milch von im geografischen Gebiet gehaltenen Kühen
- Erzeugung und Verarbeitung der Milch, Käsefertigung, Lagerung und Reifung müssen innerhalb des geografischen Gebiets stattfinden



Unsere Käse-Alm in Wertach

Der Weißlacker g.U. ist auch die perfekte Zutat für die besten Kässpatzen oder Schlutzkrapfen!



Hier zum Rezept für die Kässpatzen

Hier zum Rezept für die Schlutzkrapfen



Schönegger Käse Alm

PROBIERTÜTEN- *und* GESCHENKKÖRBE





60543 - Schmankerlkorb

Mit unserem Schmankerlkorb werden Genießer mit jeweils ca. 250 g Rübli®, Pfefferkäse, Almblütenkäse, Allgäuzeller, Alprahmkäse sowie 250 g Heumilch-Camembert, 2 Paar Landjägern, 1 Paar Kaminwurzen und unserem 0,5 l Hausschnaps verwöhnt.



60542 - Allgäuer Spezialitätenkorb

Im Allgäuer Spezialitätenkorb mit jeweils ca. 250 g Alprahmkäse, Almblütenkäse, Allgäuzeller und 250 g Heumilch-Camembert sowie 500 g Bauernschinken am Stück und 200 g Zwiebelleberwurst im Glas ist für jeden etwas dabei.



60545 - Bunte Käsevielfalt

Käsefreunde werden die Variation aus jeweils ca. 250 g Holunderkäse, Rübli®, Allgäuzeller, Gipfelstürmer, Almblütenkäse und unserem Alprahmkäse lieben!



60623 - Probiertüte Gemischt

In dieser gemischten Käsetüte erhältst Du je ca. 150 g: Bergler, Heumilch-Brie, Pfefferkäse, Vulkankäse



Kurzfristige Änderungen einzelner Geschenkbestandteile der Probiertüten oder Geschenkkörbe behalten wir uns vor! Gerne kannst Du Deinen Geschenkkorb individuell zusammenstellen.
Wir beraten Dich gerne!





60624 - Probiertüte Käse, mild

In dieser zart-feinen Käsetüte erhältst Du je ca. 150 g: Rübli®, Almwiesenkäse, Holunderkäse, Gipfelstürmer.



60622 - Probiertüte Klassik

Du erhältst 4 klassische Käsespezialitäten in einer Tüte, je ca. 150 g: Emmentaler, Uriger Bergler, Heumilch-Alpkäse, Almblütenkäse



60625 - Probiertüte Käse, würzig

In dieser herzhaften Käsetüte erhältst Du je ca. 150 g: Bergblumenkäse, Gletschertaler, Allgäuzeller, Kristallkäse

Schönegger Käse Alm

HEUFLEISCH®

Spezialitäten







Bauernschinken

Ausgesuchte Schinkenteile werden auf traditionelle Weise zunächst trocken gepökelt und danach langsam über Buchenholz im Kaltrauch-verfahren geräuchert.
53012 - am Stück, ca. 500 g
53025 - geschnitten, 150 g



53205 - Karreespeck

Der zarte Schweinerücken wird trocken gesalzen, mit ausgewählten Gewürzen verfeinert, langsam geräuchert und etwa 8 Wochen luftgetrocknet. Würzig, rustikal und doch zart.
geschnitten, 150 g



53070 - Käswurzen

Schönegger Emmentaler, ausgewählte Gewürze und die feine Buchenholz-räucherung machen die Käswurzen aus Rind- und Schweinefleisch zu einer besonderen Spezialität.
2 Paar, ca. 250 g





53051 - Hartwurst mit Kümmel

Nach einem traditionellen Hausrezept wird die Hartwurst mit Kümmel nur mit ausgewähltem Rind- und Schweine-fleisch hergestellt.
Am Stück, ca. 300 g



53045 - Kaminwurzen

Die Spezialität aus Allgäuer Schweinefleisch wird schonend über Buchenholz geräuchert und anschlie-ßend luftgetrocknet.
1 Paar, ca. 200 g



53035 - Landjäger

Die Landjäger aus bestem Schweine- und Rindfleisch werden mit erlesenen Gewürzen verfeinert, sanft geräuchert und luftgetrocknet.
2 Paar, ca. 160 g



53111 - Leberkäse im Glas

Der Leberkäse wird mit feinem Brät und kleiner magerer Fleischeinlage ver-edelt und darf bei keiner bayerischen Brotzeit fehlen, besonders als Beilage auf unserem Bauernbrot. Im Glas auch perfekt für unterwegs.
Im Glas, 200 g



53091 - Zwiebel-leberwurst im Glas

Gedünstete Zwiebeln geben dieser hausgemachten Zwiebelleberwurst aus bestem Allgäuer Schweinefleisch ihren delikaten Geschmack.
Im Glas, 200 g



53101 - Grieben-schmalz im Glas

Dieser leckere Brotaufstrich mit Grieben wird mit knackfrischen Röst-zwiebeln verfeinert. Auch geeignet zur Zubereitung von Bratkartoffeln und vielem mehr.
Im Glas, 200 g

Schönegger Käse Alm



WILDFLEISCH
Spezialitäten





52510 - Hirschrohsalami
Diese Spezialität aus magerem Hirsch- und Schweinefleisch wird mit edlen Naturgewürzen verfeinert, über Buchenholz geräuchert und anschließend luftgetrocknet.
Am Stück, ca. 300 g

52525 - Hirschschinken
Edle Hirschschlegelteile werden mit Meersalz und Gewürzen wie Rosmarin, Pfeffer und Kardamom verfeinert und anschließend zwei Monate lang luftgetrocknet.
Am Stück, ca. 220 - 350 g





52500 - Hirschwurst
Die sehr rustikale Wurstspezialität mit einem hervorragenden, kräftig-würzigen Geschmack wird aus bestem Hirsch- und Schweinefleisch hergestellt. Da diese Hirschhartwurst heißgeräuchert, getrocknet und danach eine Woche im Kaltrauch schonend nachgeräuchert wird, ist dieses Spitzenprodukt so vollkommen. Ideal geeignet für eine richtig „zünftige" Brotzeit. Das Hirschfleisch für die hausgemachte Spezialität stammt aus einem regionalen Jagdgebiet im Umkreis der Wieskirche und wird im Pschorrhof in Rottenbuch hergestellt.
Am Stück, ca. 250 g



52610 - Rehrohsalami

Nach einem alten Hausrezept wird die Spezialität aus Reh- und Schweinefleisch mit edlen Naturgewürzen verfeinert, über Buchenholz geräuchert und 3 Wochen lang luftgetrocknet.
Am Stück, ca. 300 g



52810 - Gamsrohsalami

Die Gamsrohsalami wird aus magerem Gams- und Schweinefleisch hergestellt. Verfeinert mit edlen Naturgewürzen wird sie geräuchert und 3 Wochen lang luftgetrocknet.
Am Stück, ca. 300 g



52835 - Gamsbeißer

Diese feinkörnigen Rohwürstchen aus magerem Gams- und Schweinefleisch werden mit Naturgewürzen verfeinert, über Buchenholz geräuchert und luftgetrocknet.
2 Paar, ca. 170 g



52002 - Wildpeitschen

Die herzhaften Wildpeitschen werden aus Hirsch-, Reh- und Schweinefleisch hergestellt und mit einem traditionellen Verfahren über Buchenholz geräuchert.
1 Paar, ca. 100 g





52720 - Wildschweinschinken

Magere Oberschalen werden mit Meersalz und Naturgewürzen veredelt und anschließend abwechselnd leicht geräuchert und luftgetrocknet.
Am Stück, ca. 170 - 300 g



52710 - Wildschweinrohsalami

Die Spezialität aus Wildschwein- und Schweinefleisch wird mit ausgesuchten Naturgewürzen verfeinert, über Buchenholz geräuchert und luftgetrocknet.
Am Stück, ca. 300 g



52905 - Wildlandjäger

Die Wildlandjäger aus magerem Hirsch-, Reh- und Schweinefleisch werden mit edlen Gewürzen verfeinert, über Buchenholz geräuchert und luftgetrocknet.
2 Paar, ca. 180 g

Extra-Schmankerl

Schönegger Käse Alm

Extra SCHMANKERL





53701 - Bauernbrot

Nach altem Natursauerteig-rezept von Katharina Krönauer (Mutter von Sepp Krönauer)
750 g-Laib



53741 - Knabbertaler

Das knusprige Roggenmischfladenbrot mit feinen Kürbiskernen und Sesam ist immer knackfrisch und lädt zum Zugreifen ein.
150 g-Pack



53746 - Grissini mit Rosmarin

Das knusprige Gebäck ist ein bekanntes Appetithäppchen und ein traditioneller Bestandteil der norditalienischen Küche.
200 g-Pack



53736 - Schüttelbrot

Knuspriges Fladenbrot aus Roggenmehl, Wasser, Hefe, Salz und Gewürzen. Es ist lange haltbar und wird traditionell mit Speck, Käse und Wein serviert.
200 g-Pack

Extra-Schmankerl





53406 - Nudeln Welle

Die Nudeln mit Welle passen optimal zu Saucen mit Stückchen. Die Pasta aus Hartweizengrieß wird mit 30 % frischen Eiern hergestellt.
500 g-Pack



53416 - Bandnudeln

Die Bandnudeln werden aus Hartweizengrieß und 30 % frischen Eiern mit viel Liebe hergestellt. Sie werden schonend getrocknet und verpackt.
500 g-Pack



53351 - Feigen-Senfsauce

Frische Feigen und saftige Gurken bilden die Grundlage für dieses außerordentliche Geschmackserlebnis. Besonders schmackhaft zu würzigem Hartkäse.
180 g-Glas



53361 - Marillen-Senfsauce

Der frische, saftige Geschmack der Marille vereint mit dem Duft von feinen Mandeln schmeckt am besten in Kombination mit Schafs- und Ziegenkäse.
180 g-Glas



53371 - Weintrauben-Senfsauce

Die roten Weintrauben verleihen ihr eine leichte Süße und eine aromatische Note. Genieße die fruchtig süße Senfsauce zu Weich- und Schnittkäse.
180 g-Glas



29261 - Käseböllchen Natur

In köstliches Pflanzenöl eingelegt. Die „Bällchen" eignen sich erstklassig für gemischte Salate oder als Beilage.
45 % Fett i. Tr., 200 g-Glas



29271 - Oliven, gefüllt

Griechische Oliven werden mit Frischkäse gefüllt und in köstliches Pflanzenöl eingelegt.
45 % Fett i. Tr., 200 g-Glas



29281 - Kirschpaprika, gefüllt

Pikant-süßliche Kirschpaprika wird mit Frischkäse gefüllt und in köstliches Pflanzenöl eingelegt.
45 % Fett i. Tr., 200 g-Glas

Extra-Schmankerl

Warum kristallisiert Honig?

Die Kristallisation von Honig ist ein natürlicher Prozess und ein Merkmal für gute Qualität. Honig besteht aus den Hauptbestandteilen Frucht- und Traubenzucker. Wenn Honig einige Wochen gelagert wurde, fängt der Traubenzucker an zu kristallisieren. Das kann aber durch schonendes Erwärmen im Wasserbad bei etwa 40° C rückgängig gemacht werden. Ist der Honig nach mehreren Wochen bzw. Monaten immer noch flüssig, ist das ein Anzeichen, dass er hitzebehandelt wurde und wahrscheinlich nicht die Qualität eines naturreinen Honigs besitzt.

Naturprodukt Honig

Unsere Honigsorten sind echte Naturprodukte von feinster Qualität und garantiert aus Bayern. Da sie nur aus dieser Region stammen, ist es von der Witterung im Sommer abhängig, welche Sorten wir liefern können. So bevorzugen die Bienen in heißen Sommern die kühlen Wälder und in eher milden die Blüten- und Kräutervielfalt der Almwiesen.



5354 - Bayerischer Blütenhonig

Goldgelb, blumig-mild
250 g-Glas
500 g-Glas

Nur nach milden Sommern lieferbar



5353 - Bayerischer Waldhonig

Hell- bis dunkelbraun,
würzig-aromatisch
250 g-Glas
500 g-Glas

Nur nach heißen, trockenen Sommern lieferbar





53311 - Schwarzkirsche

Vollreif geerntete Badische Schwarzkirschen werden liebevoll von Hand gerührt und im offenen Kupferkessel gekocht.
Konfitüre extra, 330 g-Glas



53321 - Aprikose

In der Sonne des Südens gereifte Aprikosen werden im offenen Kupferkessel schonend zu köstlicher Konfitüre gekocht.
Konfitüre extra, 330 g-Glas



53301 - Erdbeere

Handverlesene vollreife Erdbeeren werden schonend im offenen Kupferkessel zu hochwertiger Konfitüre gekocht.
Konfitüre extra, 330 g-Glas

Extra-Schmankerl



55411 - St. Magdalener

Südtiroler Rotwein aus einem Cuvée der autochthonen Rebsorten Vernatsch und Lagrein. Passt besonders zu Nudelgerichten und leichten Fleischspeisen.
0,75 l-Flasche -
Alkoholgehalt 13,5 %



55421 - Weißburgunder

Südtiroler Weißwein. Passt gut zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten, wird auch gerne als Aperitif getrunken.
0,75 l-Flasche -
Alkoholgehalt 13,5 %



55308 - Schönegger Brotzeitbier

Das Schönegger Brotzeitbier verfügt über einen gold-hellen Glanz. Dieses Bier verträgt sich gut mit mild-würzigen Speisen. Junge Weichkäse und milde Schnittkäse schmecken hervorragend dazu.
0,5 l-Flasche -
Alkoholgehalt 5,2 %



55511 - Hoftrunk

Eierlikör der Spitzenklasse mit leicht cremiger Konsistenz, einer herrlich hellgelben Farbe und einem unübertrefflichen Geschmack.
0,35 l-Flasche -
Alkoholgehalt 20 %



Hausschnaps

Milder, klarer Hausschnaps der Schönegger Käse-Alm, mit einem feinen Aroma nach reifen Marillen.
Alkoholgehalt 34 %
55641 - Hausschnaps 0,02l
55631 - Hausschnaps 0,5l







55685 - Alte Marille

In der Nase sorgt die Marillenspezialität für ein wahres Dufterlebnis. Intensiv-fruchtig mit leicht blumigen Noten. Am Gaumen entfalten sich dann die charakteristisch vollmundigen Töne mit einer dezenten Süße und Holzfassnote.
0,5 l-Flasche -
Alkoholgehalt 41 %



55680 - Alte Williams Christ Birne

Sonnenverwöhnte Früchte werden für die Herstellung des feinen Destillats verwendet. Nach der Lagerung im Steingut kommt der feine Schnaps für mehrere Monate ins Holzfass.
0,5 l-Flasche -
Alkoholgehalt 41 %

Schönegger Käse Alm

Naturtalent Molke

Molke gilt als Geheimtipp bei Sportlern, Fitnessbegeisterten und zur Unterstützung der Körperfettreduzierung. Ca. 10 g Molkepulver mit Wasser angerührt ergeben ein Glas (ca. 250 ml). Das regelmäßige Trinken der Kurmolke entschlackt und entgiftet.

MOLKEDRINKS *und* MOLKESUPPE





Molkepulver
Pfirsich-Maracuja
51175 - 100 g
51171 - 500 g
51170 - 1000 g
Nachfüllbeutel



Molkepulver
Himbeere
51135 - 100 g
51131 - 500 g
51130 - 1000 g
Nachfüllbeutel

Molkepulver
Erdbeere
51232 - 100 g
51231 - 500 g



Molkepulver
Schwarze Johannisbeere
51165 - 100 g
51161 - 500 g
51160 - 1000 g
Nachfüllbeutel



Molkepulver
Vanille
51145 - 100 g
51141 - 500 g
51140 - 1000 g
Nachfüllbeutel



Molkepulver
Natur
51195 - 100 g
51191 - 500 g
51190 - 1000 g
Nachfüllbeutel



Molke Suppe
51205 - 100 g
51201 - 500 g
Die Suppe ist fettarm, stillt Hunger und Durst, belebt und macht fit.



Schönegger Käse Alm

MOLKEPFLEGE



Molke Kurbad
mit Lavendelöl und Ringelblume
50105 - 50 ml
50101 - 500 ml



Molke Kurbad
mit Melissenöl und Alpenkräutern
50111 - 500 ml



Molke Wildrosen-Körperöl
mit Hagebuttenkernöl
50450 - 100 ml



Molke Pflegedusche
mit Lavendelöl und Ringelblume
50125 - 50 ml
50120 - 250 ml



Molke Pflegedusche
mit Melissenöl
50130 - 250 ml



Molke Augencreme
mit Hagebuttenkernöl
50256 - 15 ml



Unsere Molkepflege

Viele Menschen reagieren allergisch auf die verschiedenen Zusatz- und Geruchsstoffe in Pflegeartikeln. Bei uns erhältst Du Körperpflege ohne Farbstoffe und ohne Tierversuche.

Verwöhne Deinen Körper mit unseren ganz besonders wohltuenden Molke-Pflegeprodukten.





Molke Nachtcreme
mit Johanniskraut
50173 - 15 ml
50170 - 50 ml



Molke Tagescreme
mit Ringelblume
50153 - 15 ml
50150 - 50 ml



Molke Handcreme
mit Kornblume
50163 - 15 ml
50160 - 50 ml



Molke Feuchtigkeitsmaske
mit Stiefmütterchen
50380 - 50 ml



Molke Lotion nach der Sonne
mit Johanniskraut
50280 - 250 ml



Molke Hautmilch
mit Kamille
50181 - 50 ml
50180 - 250 ml



Molke Dusch-Shampoo
mit Löwenzahn
50195 - 250 ml



Molke Haarbalsam
mit Schachtelhalm und Salbei
50200 - 250 ml



Molke Haarshampoo
mit Zirbelkieferöl
50186 - 50 ml
50185 - 250 ml



Molke Fußcreme
mit Rosmarin
50411 - 15ml
50410 - 50 ml



Molke Beinpflege
mit Rosskastanie
50215 - 50 ml
50210 - 250 ml



Molke Fußbad
mit Thymian
50400 - 250 ml



Molke Milchseife
mit Ringelblume
50430 - 100 g



Molke Seife
mit Heublumen
50260 - 100 g



Molke Bad
mit Rosmarinöl
50301 - 500 g



Molke Bad
Natur
50324 - 500 g



Molke Kinderbad
mit Wildrosenöl
51270 - 500 g



Molke Kinderlotion
mit Wildrosenöl
51260 - 250 ml



Molke Lippenpflegestift
mit Bienenwachs
50220 - 3,5 g



Molke Flüssigseife
mit Zitronenöl und Kamille
50235 - 250 ml
Spender
50232 - 1000 ml
Nachfüllflasche



Molke Geschenksäckchen
mit 2 verschiedenen Probierprodukten
50350 - Stück



Molke Spankörbchen
mit 5 verschiedenen Probierprodukten
50360 - Stück

Tipps rund um das Thema Käse

Rohmilchkäse

Im Gegensatz zu Käse aus pasteurisierter Milch wird bei Rohmilchkäse vor der Dicklegung die Milch in der Regel nicht über 40° C erhitzt. Dadurch können natürlich vorkommende Mikroorganismen, die für die Geschmacksbildung und Reifung des Käses wichtig sind, enthalten bleiben. Käse aus Rohmilch hat deshalb meist auch einen kräftigeren und intensiveren Geschmack.

Aus Rohmilch werden bei uns folgende Käsesorten hergestellt:
Königskäse, Bergler 5 Monate, Uriger Bergler 12 Monate, Kristallkäse, Emmentaler, Heumilch-Räßkäs, Roquefort und Trentingrana.
Alle anderen Käsesorten sowie unsere Almbutter werden aus pasteurisierter Milch hergestellt.

Pasteurisierter Käse

Im Gegensatz dazu ist das Pasteurisieren ein Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln. In diesem Vorgang wird die Milch für ca. 15 Sekunden auf etwa 72° C erhitzt und anschließend sofort wieder abgekühlt. Das Verfahren wurde vom französischen Chemiker Louis Pasteur Mitte des 19. Jahrhunderts entwickelt und wird für eine längere Haltbarkeit von Milch und Käse ohne chemische Hilfsmittel verwendet.

Ist die Käserinde zum Verzehr geeignet?

Auch die Käserinde ist so vielseitig wie das Innere unserer Käsespezialitäten. Es gibt zum Beispiel Käse mit rauer, mit glatter oder mit strukturierter Rinde. Manche sind sogar mit Blüten oder Gewürzen veredelt. Die Rinde von naturgereiftem Käse entsteht, wenn der Käselaib nach dem Käsen in ein Salzbad getaucht wird. Das Salz trägt nicht nur zur Geschmacksbildung und Haltbarmachung bei, sondern entzieht dem Käse die restliche Molke. Das macht die Käserinde fest und schützt das Innere während seiner Reifung. Je nach Käsetyp wächst auf der Rinde weißer



Edelschimmel oder es entsteht die Rotkulturrinde während des Reifeprozesses durch die Behandlung mit Salzwasser. Diese Rinden können grundsätzlich verzehrt werden. Bei lang gereiftem Käse wird die Rinde oft schon zu hart und sollte deshalb vor dem Verzehr entfernt werden. Käserinde, die mit natürlichen Hartparaffinen, Bienenwachs, mikrokristallinen Wachsen oder mit bestimmten Konservierungsmitteln überzogen werden, um eine Schimmelbildung oder Austrocknen vorzubeugen, sind jedoch nicht zum Verzehr geeignet. Ist eine Rinde nicht zum Verzehr geeignet, muss dies auf dem Etikett deklariert werden. Bei folgenden Käsesorten ist die Rinde nicht zum Verzehr geeignet: Höhlensteiger und Rotweinkäse.

Fettgehaltstufen

Die Käseverordnung schreibt bindend vor, dass Käse nur in bestimmten Fettgehaltstufen in den Verkehr gebracht werden dürfen. Diese lauten wie folgt:

Fettgehaltstufe	Fett in der Trockenmasse (Fett i. Tr.)
Doppelrahmstufe	mindestens 60 % höchstens 87 %
Rahmstufe	mindestens 50 %
Vollfettstufe	mindestens 45 %
Fettstufe	mindestens 40 %
Dreiviertelfettstufe	mindestens 30 %
Halbfettstufe	mindestens 20 %
Viertelfettstufe	mindestens 10 %
Magerstufe	weniger als 10 %

Sauerrahm- und Süßrahmbutter

Ein frisches Bauernbrot mit Almbutter aus frischem Heumilch-Sauerrahm ist ein wahrer Genuss. Doch was ist der Unterschied zwischen Süß- und Sauerrahmbutter? Für die Herstellung wird Rahm so lange gerührt bis sich das Fett – die sogenannten Butterkörner – von der Buttermilch absetzt. Für ein Stück unserer Almbutter werden in etwa 5 Liter bester Bergbauern-Heumilch verwendet. Bei der traditionellen Butterherstellung wird der Rahm bis zu 24 Stunden lang mit speziellen Säuerungskulturen gerührt und vorgereift. Dieses lange Vorsäuern bewirkt das typische, frische Aroma der Sauerrahmbutter. Anschließend wird der Rahm geschlagen und sorgsam geknetet, um den Wasseranteil zu verringern. Die Sauerrahmbutter ist im Geschmack vielschichtig mit frischen Säurenoten und besonders streichfähig. Bei der Herstellung von Süßrahmbutter wird auf das Vorsäuern des Rahmes verzichtet. Im Gegensatz zur Sauerrahmbutter weist Süßrahmbutter ein milderes Aroma auf. Süßrahmbutter flockt beim Kochen jedoch nicht so schnell aus.

Wie bewahrst Du Deinen Käse am besten auf?

Käse ist ein Naturprodukt und reift auch nach dem Kauf noch weiter. So kann zum Beispiel Weichkäse bei richtiger Lagerung mit der Zeit sogar noch schmackhafter werden. Je nach Sorte sind unsere Käsespezialitäten zwar sehr lange haltbar, jedoch beeinflussen beispielsweise Lagerung und Verpackung die Haltbarkeit des Käses.

Damit Du ihn so lange wie möglich genießen kannst, wird unser Käse beim Kauf in ein Käsespezialpapier gewickelt. Darin hält er etwa 2 Wochen lang. Vakuumierter Käse hat eine längere Haltbarkeit von etwa 4 Wochen. Aufgrund der Verpackung kann der Käse aber nicht atmen, sodass nach dem Öffnen unbedingt darauf geachtet werden muss, dass die gebildete Feuchtigkeit auf Rinde und Schnittfläche abgetrocknet wird. Danach sollten die Käsestücke einzeln in Frischhaltepapier oder alternativ in Bienenwachstücher (mehrmals verwendbar) verpackt werden. Der beste Aufbewahrungsort für unsere Käsespezialitäten ist im Kühlschrank bei etwa 8 bis 12° C. Bei den meisten Kühlschränken ist das Gemüsefach optimal. Weichkäse bevorzugt es mit 5° C etwas kühler. Du solltest das Käsestück 1 - 2 mal in der Woche aus dem Kühlschrank nehmen und einige Minuten zum Atmen öffnen. Hierbei entweicht die durch den weiteren Reifeprozess entstandene Molkefeuchtigkeit. So kannst Du das Schimmelrisiko verringern. Hart- und Schnittkäse können auch eingefroren werden. Hierfür sollte der Käse luftdicht im Gefrierbeutel oder einer Kunststoffdose eingepackt werden. Vakuumierter Käse eignet sich ohne weitere Verpackung zum Einfrieren. Ein schonendes Auftauen im Kühlschrank wird empfohlen. Weichkäse und Frischkäse haben einen zu hohen Wasseranteil und das Einfrieren ist nicht empfehlenswert. Unser Tipp: Um Weichkäse reiben zu können, kann der Käse für etwa 1 Stunde eingefroren und anschließend gerieben werden.

Viele weitere Informationen, Rezepte und Tipps rund um unseren Heumilchkäse findest Du auf unserer Homepage www.schoenegger.com.

Schönegger Käse Alm

Natur schmecken. Wohlfühlen. Leben.

Deine Ansprechpartnerinnen:



Karina Schnitzler



Jennifer Wöllner



Anna Niggl



Maxim Stöpel



Sabine Weizbauer

So erreichst Du uns: Tel. 08862/9801-17 · versand@schoenegger.com
Unsere Telefonzeiten: Mo. - Do.: 7:30 - 16:00 Uhr / Fr.: 7:30 - 13:00 Uhr

Steinwies 20 · D-86984 Prem · www.schoenegger.com

Folge uns auf

aus Heumilch g.t.S.

GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT

BERG BAUERN HEUMILCH