

Schöneegger Käse Alm



Unsere Spezialitäten VERSANDKATALOG

aus Heumilch g.t.S.



**BERG
BAUERN**

HEUMILCH





Grüß Gott, liebe Käsefreunde!

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 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 Brotaufstrich	Seite 20
Ziegen- und Schafskäse	Seite 22
Saisonkäse	Seite 24
Geschützte Käsespezialitäten	Seite 26
Probier- & Geschenkkörbe	Seite 27

Wurst- und Wildspezialitäten

Heufleisch-Spezialitäten	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, Spirituosen ...	Seite 37

Molke Drinks und Molkepflege

Molke Drinks, 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 Heufleisch	Seite 28
Tipps zum Thema Käse	Seite 42
Bestellformular, Bestellinfos	Seite 44
Kontakt	Seite 47





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 gentechnikfrei 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.



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. Zur Förderung der Artenvielfalt 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 bei intensiv genutzten 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.



Schönegger
Käse Alm



Besuche uns in Schönegg / Rottenbuch

Ganzjährig in unserer

URIGEN TENNE

Reservierung unter Tel. 08867/489

Kässpatzenessen

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

Weißwurst- und Käswurstessen

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



Schönegger Käse-Alm, Schönegg 6, 82401 Rottenbuch
Öffnungszeiten: Im Sommer: täglich von 9:30 - 18:00 Uhr
Im Winter: Fr. - So. 11:00 - 17:00 Uhr

Bei uns gibt's für jeden was!

Erlebniswelt und Spielplatz für Kinder

- Kleintiergehege mit Zwergziegen, Kaninchen & Co. lassen Kinderherzen höherschlagen.
- Austoben auf unserem Spielplatz mit verschiedenen Rutschen, Schaukeln, Klettergerüsten und vielem mehr.



Pfaffenwinkler Milchweg

- 4,2 Kilometer langer Rundlehrpfad.
- Entdecke alles „Rund um die Milch“ an 10 Erlebnisstationen.
- Geeignet für Kinderwagen und Rollstuhlfahrer.



Foto: Nicole Ehbrecht

Schaukäsen (Eintritt frei!)

- Wie wird aus guter Bergbauern-Heumilch unser Käse hergestellt?
- Kostenloses Probieren der Käseschmankerl.
- Von Mai bis Oktober jeden Donnerstag (Juli und August zusätzlich dienstags) um 11 Uhr.
- Dauer: ca. 1 Stunde



Käseschule

- Zusammen mit unserer Kursleitung stellst Du Deinen eigenen Weichkäse her.
- Wir zeigen Dir, wie Du Quark und Frischkäse selbst machen kannst.
- Inklusive Schulungsbuch, Zertifikat und einer zünftigen Käsebrozeit.
- Du kannst Deinen Käse mit nach Hause nehmen.
- Weitere Informationen und aktuelle Termine findest Du auf unserer Homepage.
- Dauer: ca. 4 Stunden



Käsekurs

- Wir zeigen Dir, wie das Käsehandwerk funktioniert.
- Die Kursleitung zeigt die Herstellung von Weichkäse, Schnittkäse, Joghurt, Quark und Frischkäse.
- Inklusive Schulungsbuch und zünftiger Käsebrozeit zum Abschluss.
- Weitere Informationen und aktuelle Termine findest Du auf unserer Homepage.
- Dauer: ca. 3 Stunden





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 die Verantwortung für Mensch, Tier und Natur übernehmen möchten, haben wir uns dieses Jahr dazu entschlossen, in unserer Unternehmensgruppe neben dem Umweltmanagementsystem ISO 14001 auch das „Eco-Management and Audit Scheme - EMAS“ für unsere Hauptstandorte 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 diesem Jahr 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 auf 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:
www.schoenegger.com/nachhaltigkeit



RÜCKBLICK und AUSBLICK

Bei uns tut sich immer was! Seit unser Chef und Käsermeister Sepp Krönauer 1988 neben seinem Elternhaus in Rottenbuch-Schönegg – mitten im oberbayerischen Pfaffenwinkel – die Schönegger Käse-Alm gegründet hat, ist viel passiert. Aus bester Bergbauern-Heumilch entstehen bei uns stets innovative Käsespezialitäten. Die jüngste ist unser Senfkäse – ein herrlicher Schnittkäse, der mit feinsten gelben Senfkörnern veredelt ist. Sein sahniger Geschmack wird von nussig-mildem Senf unterstrichen.



Schönegg im Winter



DLG-Gold für Pfeffer- und Alprahmkäse

Käse aus unserem Hause, der es seit Jahren aufs Stockerl schafft, hat auch heuer wieder einen Erfolg eingefahren: Bei den jährlichen Qualitätsprüfungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) haben unser Pfefferkäse und unser Alprahmkäse neuerlich Gold geholt. Wir freuen uns sehr!

„Ich freue mich sehr über diese Ehrung“, zeigt sich unser Chef Sepp Krönauer begeistert. „Schließlich würdigt die DLG mit ihren regelmäßigen Auszeichnungen über die letzten Jahre unser stetiges Bestreben um hochqualitative Käsespezialitäten aus Bergbauern-Heumilch.“



Neuer Rundweg für die ganze Familie

Rund um die Schönegger Käse-Alm in Rottenbuch haben wir in den vergangenen Monaten emsig an einem Apfel-, Bienen- und Wild-Lehrpfad gearbeitet. Jetzt ist er fertig und wartet auf viele kleine und große Besucher.

Noch sind die Apfelbäume – alte regionale und beinahe vergessene Sorten wie „Roter Erpftinger“, „Himbsels Rambur“ oder der „Kesseltaler Streifling“ – an unserem brandneuen Rundweg jung und müssen erst zu großen, knorrigen Bäumen heranwachsen. Aber sie leiten interessierte Wanderer bereits jetzt durch die Wiesen südlich der Schönegger Käse-Alm bis hin zu einem großzügig angelegten Wildgehege. Dort können heimisches Rotwild und Muffelschafe aus nächster Nähe beobachtet und der Ausblick auf die reizvolle Landschaft genossen werden. Auf den prächtigen Wiesen grasen übrigens Heumilchkühe der alten oberbayerischen Rasse Murnau-Werdenfelser. In den Rundweg haben wir auch ein Bienenhaus integriert, in dem ein fleißiges Volk durch eine Glasscheibe bei seiner wichtigen Arbeit zu sehen ist. Abgerundet wird die 1,5 km lange Route durch zahlreiche informative

Schautafeln, die spannende Einblicke in die Welt der Bienen und Wildtiere geben. „Wir haben diesen Rundweg im Rahmen unseres Nachhaltigkeitsprojekts realisiert und möchten damit unser Engagement für die Umwelt weiter sichtbar machen“, erläutert Sepp Krönauer die Beweggründe für die Errichtung der Lehrpfade. „Heumilchbauern und -verarbeiter wie wir pflegen ein jahrhundertealtes Handwerk, schonen mit der traditionellen Heuwirtschaft die Umwelt und das Klima und fördern die Artenvielfalt“, so Krönauer. „Es ist uns ein Bedürfnis und großes Anliegen dazu beizutragen, die Erde für unsere Nachkommen lebenswert zu erhalten.“





HARTKÄSE



2058 - Gletschertaler
 Ca. 15 Monate gereift.
 Würzig im Geschmack. Nach alter Tradition aus frischer Bergbauern-Heumilch hergestellt.
 Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.



2135 - Allgäuzeller
 Kräftig-würzig im Geschmack. Kennzeichnend für diesen 5 Monate gereiften Käse ist die kirschkernegroße Lochung.
 Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.



3019 - Bergblumenkäse
 Würzig im Geschmack. Eine in Kräutern gereifte Käsespezialität.
 Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.



2128 - Höhlensteiger
 Fein-würzig im Geschmack. Während der 5-monatigen Reifezeit behutsam mit Holzrasche 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.



2030 - Uriger Bergler
 Ca. 12 Monate gereift. Kräftig-würzig im Geschmack. Nach alter Tradition aus frischer Bergbauern-Heumilch hergestellt.
 Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.



2042 - Kristallkäse
 Ca. 24 Monate gereift. Sehr würzig im Geschmack. Mit Salzkristallen im geschmeidigen Käseteig.
 Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.



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



2320 - Emmentaler
 Herzhaft-nussig im Geschmack. Seine Groblochung macht den Emmentaler so unverwechselbar.
 Laktosefrei - Rahmstufe



SCHNITTKÄSE



2170 - Almkäse
 Herzhaft-pikant im Geschmack.
 Perfekt für die Käsebrozeit zu Bier
 und vollmundigem Wein.
 Laktosefrei - Rahmstufe

2160 - Alprahmkäse
 Sahnig-mild im Geschmack.
 Schmeckt hervorragend zu Wein oder
 einfach als Zwischenmahlzeit.
 Laktosefrei - Rahmstufe



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 kost-
 baren blumig-duftenden Almblüten-
 mischung.
 Laktosefrei - Rahmstufe



2116 - Holzerkäse
 Würzig im Geschmack.
 Etwa 4 Monate gereift. Er besticht
 durch seine markante Holzrinde.
 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 Spe-
 zialität 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



Foto: Monika Kramkowski

Klosterkirche Steingaden
 Das Herzstück Steingadens, dem Ort in dem
 die Schönegger Käse-Schmankerl reifen, ist die
 ehemalige Klosterkirche mit ihren mächtigen,
 weiß gekalkten Türmen. Historiker nennen das
 Wolfenmünster ein „aufgeschlagenes Buch der
 Kunstgeschichte“. Die wichtigsten Epochen
 haben sich hier auf harmonische Weise verewigt,
 von der Romanik bis hin zur Moderne. Die
 prachtvollen Deckengemälde im Hauptschiff
 sind in der Barockzeit entstanden, die vielen
 Putten künden von der Leichtigkeit des Rokoko.
 Ein besonderer Höhepunkt ist der gotische
 Kreuzgang.
 Unser Klosterkäse, eine zart-cremige Spezialität in Doppelrahmstufe, wurde nach dem 1147
 gegründeten Kloster Steingaden benannt. Den Käse zierte ein Bild, das auf einen Kupferstich
 des Künstlers Matthäus Merian zurückgeht. Es zeigt das Kloster um 1644.



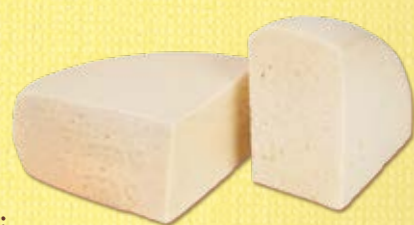
2084 - Klosterkäse
 Zart-cremig im Geschmack.
 Benannt nach dem 1147 gegründeten
 Kloster Steingaden.
 Laktosefrei - Doppelrahmstufe



2130 - Almwiesenkäse
 Mild-würziges Aroma.
 Der Name leitet sich vom Ge-
 schmack nach saftigen Wiesen ab.
 Laktosefrei - 48 % Fett i. Tr.



**1810 - König Ludwig
 Bierkäse**
 Mild-würzig im Geschmack.
 Nach alter Tradition aus
 Bergbauern-Heumilch hergestellt.
 Laktosefrei - Rahmstufe



22618 - Heumilch-Räbckäs
 Kräftig-würziger Schnittkäse.
 Durch eine spezielle Reifung erhält er
 seinen unvergleichlichen Geschmack.
 Laktosefrei - 45 % Fett i. Tr.



SCHNITTKÄSE mit Zutaten



2086 - Alpenglühen
Scharf im Geschmack.
Das feurige Aroma wird dem Alpenglühen durch die vielen, kleinen Chilistückchen verliehen.
Laktosefrei - Rahmstufe



2062 - Senfkäse
Die nussig-milden Aromen der gelben Senfkörner werden vom sahnig-milden Geschmack der Käsespezialität aus 100 % Bergbauern-Heumilch umschlossen.
Laktosefrei - Rahmstufe



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



2182 - Bockshornkleekäse
Herzhaft-pikant im Geschmack.
Ein rotgeschmierter Schnittkäse mit feinem Bockshornklee im Teig.
Laktosefrei - Rahmstufe



2180 - Kümmelkäse
Herzhaft-pikant im Geschmack.
Ein rotgeschmierter Schnittkäse mit feinem Kümmel im Teig.
Laktosefrei - Rahmstufe



2064 - Ingwerkäse
Dezenter Ingwergeschmack paart sich mit feinen Noten von Kurkuma, Rahm, Joghurt und Buttermilch.
Laktosefrei - Rahmstufe





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



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



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 herzhaft-eleante 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



BUTTER und BROTAUFSTRICH



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.
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



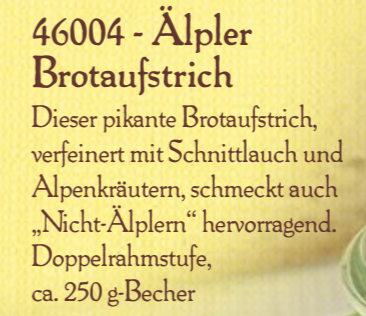
46034 - Bärlauch Brotaufstrich
Milder Frischkäse und feiner Bärlauch machen diesen pikanten Brotaufstrich zum Hochgenuss. Idealer Begleiter ist unser ofenfrisches Bauernbrot.
Doppelrahmstufe, ca. 250 g-Becher



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 und Alpenkräutern, schmeckt auch „Nicht-Äplern“ hervorragend.
Doppelrahmstufe, ca. 250 g-Becher





ZIEGEN- und SCHAFSKÄSE



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



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



29160 - Ziegenröllchen
 In Schnittlauch gehüllt findet dieses Produkt aus reiner, frischer Ziegenmilch die Vollendung. Eine Packung enthält fünf Ziegenröllchen à 100 g.
 45 % Fett i. Tr.
 100 % Ziegenmilch



29431 - Edelziege in Ölscharf
 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 im 1 kg-Laib.
 45 % Fett i. Tr.
 100 % Ziegenmilch



SAISONKÄSE



2140 - Bärlauchfrühling
Würzig-pikant im Geschmack.
Dem Käseteig werden zur Geschmacks-
verfeinerung 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!



2120 - Raclettekäse
Unser Raclettekäse hat einen geschmei-
digen, goldgelben Teig und ein sehr gutes
Schmelzverhalten. Er überzeugt mit sei-
nem feinen, rahmig-pikanten Geschmack.
Laktosefrei - 48 % Fett i. Tr.

Nur im Winter 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!



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!



**27721 - Heumilch-
Mozzarella**
Unser Heumilch-Mozzarella zeichnet
sich durch seinen hervorragenden zart-
milden, leicht säuerlichen Geschmack
und eine feinfaserige Struktur aus.
100 g-Stück

Nur im Sommer lieferbar!



**2664 - Heumilch-
Pistazienbrie**
Seinen Namen verdankt dieser Heumilch-
brie 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 Winter-
klassiker zu einem besonderen
Geschmackserlebnis.
Laktosefrei, ca. 600 g-Beutel
23995 Käsefondue Natur
23996 Käsefondue Bergkräuter

Nur im Winter lieferbar!





geschützte KÄSE-SPEZIALITÄTEN



29341 - Roquefort AOP
 Der Roquefort reift drei Monate im Kalkstein der Berghöhlen des Combalou unter einem einzigartigen, natürlichen Klima.
 Laktosefrei - Rahmstufe, erhältlich als ca. 700 g-Stück
 100 % Schafsmilch



32030 - Trentingrana DOP
 Herzhaft-pikant im Geschmack. Perfekt zum Verfeinern aller Arten von Nudelgerichten.
 Laktosefrei - 32 % Fett i. Tr., ca. 250 g-Stück



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 Mittelmeergräsem untermalt. Rahmstufe, 200 g-Stück



46014 - Obazda g.g.A.
 Eine typisch bayerische Spezialität. Die herzhaft gewürzte Käsezubereitung aus Camembert eignet sich hervorragend für eine urige Brotzeit.
 Doppelrahmstufe, ca. 250 g-Becher



60362 - Probierkorb Käse, mild
 In diesem zart-feinen Käsekorb erhältst Du je ca. 150 g: Rübli, Gipfelstürmer, Holunderkäse und Alprahmkäse.



60361 - Probierkorb Käse, würzig
 In diesem herzhaften Käsekorb erhältst Du je ca. 150 g: Almb Blütenkäse, Allgäuzeller, Gletschertaler und Bergler 5 Monate gereift.



60543 - Schmankerlkorb
 Mit unserem Schmankerlkorb werden Genießer mit jeweils ca. 250 g Rübli, Pfefferkäse, Almb Blütenkäse, Allgäuzeller, Alprahmkäse sowie 250 g Heumilch-Camembert, 2 Paar Landjäger, 1 Paar Kaminwürsten und unserem 0,5 l Hausschnaps verwöhnt.



PROBIER- und GESCHENKKÖRBE



60336 - Probierkorb Brotaufstrich
 Du erhältst 4 Brotaufstriche im Korb, je ca. 250 g: Äpler, Obazda, Paprika- und Meerrettich-Brottaufstrich.



60368 - Probierkorb Weichkäse
 In diesem zart-feinen Käsekorb erhältst Du ca. 150 g Heumilch-Brie, ca. 150 g Heumilch-Walnussbrie, 180 g Blauer Vasall und 250 g Wäldertraum.

Kurzfristige Änderungen einzelner Geschenkbestandteile der Körbe oder Korbvarianten behalten wir uns vor!



60542 - Allgäuer Spezialitätenkorb
 Im Allgäuer Spezialitätenkorb mit jeweils ca. 250 g Alprahmkäse, Almb Blütenkäse, 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, Almb Blütenkäse und unserem Alprahmkäse lieben!



Bester Schönegger Heumilchkäse

Sennerei



Über 500 Bergbauern liefern ihre wertvolle Heumilch an die Schönegger Käse-Alm

Milch

Molke

Kühe, Färsen

Schönegger Milchkühe erhalten zur Fütterung frisches Gras oder Heu



*** AUS REINSTEM ***
HEUFLEISCH
OHNE GENTECHNIK

Schweine

Beste Heumilchmolke von der Schönegger Sennerei wird an die Schweine von Paul Rief, gleichzeitig selbst Schönegger Heumilchbauer, in Opfenbach (Allgäu) verfüttert



Fleisch

Fleisch



Metzgerei

Nur bestes Fleisch von den Kühen der Schönegger Milchlieferanten und den Schweinen von Paul Rief ergeben das reinste Schönegger Heufleisch



HEUFLEISCH Spezialitäten



Landwirtschaftsfamilie Rief

Der Landwirt Paul Rief aus Opfenbach im Allgäu ist einer von etwa 500 Bergbauern, die ihre Bergbauern-Heumilch an die Schönegger Käse-Alm liefern. Des Weiteren zieht er seine Ferkel und Schweine selbst auf. Diese werden mit frischer Heumilchmolke, die bei der Käseherstellung in der Sennerei der Schönegger Käse-Alm anfällt, gefüttert. Das hervorragende Fleisch dieser Schweine sowie das der Rinder unserer Heumilchbauern wird an die Landmetzgerei geliefert. Dort werden die besonderen Wurst- und Fleischspezialitäten aus reinstem Schönegger Heufleisch hergestellt.



Waldburger Schinken aus dem Allgäu

In echtem Handwerk, mit Geschicklichkeit, traditionellem Wissen und Achtsamkeit in Verbindung mit modernen Technologien erzeugt Waldburger Fleisch- und Wurstwaren von höchster Qualität. Deren tägliche Aufgabe besteht darin, die Kunden nur mit besten Produkten zu verwöhnen. Die Produkte von Waldburger Schinken sind Teil der Allgäuer Lebensart.

Ihre unverwechselbare Charakteristik verdanken sie alten, übermittelten Familienrezepturen und den bewährten Materialien der Fleischzubereitung, die sehr viel Geduld und Zeit erfordern. Deren Schinken- und

Wurstspezialitäten sind das Ergebnis aus einer engen Zusammenarbeit von Menschen, die jeden Tag ihr Bestes geben. Vom verantwortungsvollen Erzeuger bis zur Lieferung zum Kunden, jeder weiß was er tut, und alle wollen das beste Ergebnis für den Verbraucher erzielen.

„Waldburger steht für Tradition, Handwerkskunst und Qualität!“

*** AUS REINSTEM ***
HEUFLEISCH
OHNE GENTECHNIK





HEUFLEISCH Spezialitäten



53070 - Käswurzen
Schönegger Emmentaler, ausgewählte Gewürze und die feine Buchenholzräucherung machen die Käswurzen aus Rind- und Schweinefleisch zu einer besonderen Spezialität.
2 Paar, ca. 250 g



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



Karreespeck
Der zarte Schweinerücken wird trocken gesalzen, mit ausgewählten Gewürzen verfeinert, langsam geräuchert und etwa 8 Wochen luftgetrocknet. Würzig, rustikal und doch zart.
53210 - am Stück, ca. 300 g
53205 - geschnitten, 150 g



53228 - Bauchspeck
Traditionell wird der Schweinebauch von Hand mit einer geheimen Gewürzmischung gesalzen, über Buchenholz und Wacholderbeeren schonend geräuchert und anschließend luftgetrocknet.
Am Stück, ca. 300 g



53051 - Hartwurst mit Kümmel
Nach einem traditionellen Hausrezept wird die Hartwurst mit Kümmel nur mit ausgewähltem Rind- und Schweinefleisch hergestellt.
Am Stück, ca. 300 g



53045 - Kaminwürsten
Die Spezialität aus Allgäuer Rind- und Schweinefleisch wird schonend über Buchenholz geräuchert und anschließend 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 veredelt und darf bei keiner bayerischen Brotzeit fehlen, besonders als Beilage auf unserem Bauernbrot. Im Glas auch perfekt für unterwegs.
Im Glas, 200 g



53091 - Zwiebelleberwurst im Glas
Gedünstete Zwiebeln geben dieser hausgemachten Zwiebelleberwurst aus bestem Allgäuer Schweinefleisch ihren delikaten Geschmack.
Im Glas, 200 g



53101 - Griebenschmalz im Glas
Dieser leckere Brotaufstrich mit Grieben wird mit knackfrischen Röstzwiebeln verfeinert. Auch geeignet zur Zubereitung von Bratkartoffeln und vielem mehr.
Im Glas, 200 g



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 Würstspezialität 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



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



53701 - Bauernbrot
Nach altem Natursauerteigrezept von Katharina Krönauer (Mutter von Sepp Krönauer)
750 g-Laib



53351 - Feigen-Senfauce
Frische Feigen und saftige Gurken bilden die Grundlage für dieses außerordentliche Geschmackserlebnis. Besonders schmackhaft zu würzigem Hartkäse.
180 g-Glas



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



53361 - Marillen-Senfauce
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-Senfauce
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 - Käseballchen 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 - Kirschaprika, gefüllt
Pikant-süßliche Kirschaprika wird mit Frischkäse gefüllt und in köstliches Pflanzenöl eingelegt.
45 % Fett i. Tr., 200 g-Glas

53542 - Bayerischer Blütenhonig
Goldgelb, blumig-mild
500 g-Glas

Nur nach milden Sommern lieferbar



53532 - Bayerischer Waldhonig
Hell- bis dunkelbraun,
würzig-aromatisch
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

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 feinsten 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.



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 %



55301 - Allgäuer Büble
Das Allgäuer Büble Bayrisch Hell verfügt über einen goldhellen Glanz. Dieses Bier verträgt sich gut mit mild-würzigen Speisen. Junge Weichkäse und milde Schnittkäse schmecken hervorragend dazu.
0,5 l-Flasche -
Alkoholgehalt 4,7 %



55511 - Hoftrunk
Eierlikör der Spitzenklasse mit leicht cremiger Konsistenz, einer herrlich hellgelben Farbe und einem unübertrefflichen Geschmack.
0,35 l-Flasche -
Alkoholgehalt 20 %



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



55685 - Alte Marille
In der Nase sorgt die Marillenspezialität für ein wahres Dufterlebnis. Intensivfruchtig 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
Sonnenerwärmte 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 %





MOLKEDRINKS und MOLKESUPPE

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.



Molkepulver
Erdbeere
51232 - 100 g
51231 - 500 g



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
Kirsche
51105 - 100 g
51101 - 500 g



Molkepulver
Ananas
51185 - 100 g
51181 - 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.



MOLKEPFLEGE



Molke Kurbad
mit Lavendelöl und Ringelblume
50105 - 50 ml
50101 - 500 ml
50100 - 1000 ml



Molke Kurbad
mit Melissenöl und Alpenkräutern
50111 - 500 ml



Molke Gesichtstonic
mit Malve
50240 - 100 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 Hagebutten-Kernöl
50256 - 15 ml



Unsere Molkepflege

Viele Menschen reagieren allergisch auf die verschiedenen Zusatz- und Geruchsstoffe in Pflegeartikeln. Bei uns erhältst Du Körperpflege ohne chemische Wirkstoffe, 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 Handcreme
mit Kornblume
50163 - 15 ml
50160 - 50 ml



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



Molke Feuchtigkeitsmaske
mit Stiefmütterchen
50380 - 50 ml



Molke Gesichtspeeling
mit Aprikosen-Kernöl
50254 - 50 ml



Molke Lotion nach der Sonne
mit Johanniskraut
50280 - 250 ml



Molke Reinigungsmilch
mit Schafgarbe
50140 - 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, erhalten 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-Räbkäs, Bergblumenkäse, 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 Käse 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, Bergblumenkäse, Rotweinkäse und Holzerkäse.

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 Säurennoten und besonders streichfähig. Bei der Herstellung von Süßrahmbutter wird auf das Vorsäuern des Rahmes verzichtet. Im Gegensatz zur Sauerrahmbutter weist Süßrahmbutter ein milderer Aroma auf. Süßrahmbutter flockt beim Kochen jedoch nicht so schnell aus.

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.)
Doppelrahstufe	mindestens 60 % höchstens 87 %
Rahstufe	mindestens 50 %
Vollfettstufe	mindestens 45 %
Fettstufe	mindestens 40 %
Dreiviertelfettstufe	mindestens 30 %
Halbfettstufe	mindestens 20 %
Viertelfettstufe	mindestens 10 %
Magerstufe	weniger als 10 %

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 abtrocknen kann. 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.



Tel. 0 88 62 / 98 01-17
Fax 0 88 62 / 98 01-56
 versand@schoenegger.com
 www.schoenegger.com
 Mo. - Do.: 7:30 - 16:00 Uhr / Fr.: 7:30 - 13:00 Uhr

Mitteilungen: _____

Art.Nr.: Artikelbezeichnung Preis Bestellmenge

Probier- & Geschenkkörbe

60361	Käse-Probierkorb, würzig	19,50 €/Korb
60362	Käse-Probierkorb, mild	19,50 €/Korb
60336	Brotaufstrich-Probierkorb	24,50 €/Korb
60368	Weichkäse-Probierkorb	23,90 €/Korb
60543	Schmankerlkorb	65,50 €/Korb
60542	Allgäuer Spezialitätenkorb	49,90 €/Korb
60545	Bunte Käsevielfalt	42,90 €/Korb

Molke-Drinks

51165	Molkepulver Schwarze Johannisbeere, 100 g	2,90 €/Eimer
51161	Molkepulver Schwarze Johannisbeere, 500 g	11,90 €/Eimer
51160	Molkepulver Schwarze Johannisbeere, 1000 g	18,50 €/Beutel
51175	Molkepulver Pfirsich-Maracuja, 100 g	2,90 €/Eimer
51171	Molkepulver Pfirsich-Maracuja, 500 g	11,90 €/Eimer
51170	Molkepulver Pfirsich-Maracuja, 1000 g	18,50 €/Beutel
51135	Molkepulver Himbeere, 100 g	2,90 €/Eimer
51131	Molkepulver Himbeere, 500 g	11,90 €/Eimer
51130	Molkepulver Himbeere, 1000 g	18,50 €/Beutel
51232	Molkepulver Erdbeere, 100 g	2,90 €/Eimer
51231	Molkepulver Erdbeere, 500 g	11,90 €/Eimer
51185	Molkepulver Ananas, 100 g	2,90 €/Eimer
51181	Molkepulver Ananas, 500 g	11,90 €/Eimer
51145	Molkepulver Vanille, 100 g	2,90 €/Eimer
51141	Molkepulver Vanille, 500 g	11,90 €/Eimer
51140	Molkepulver Vanille, 1000 g	18,50 €/Beutel
51105	Molkepulver Kirsche, 100 g	2,90 €/Eimer
51101	Molkepulver Kirsche, 500 g	11,90 €/Eimer
51195	Molkepulver Pur, 100 g	2,90 €/Eimer
51191	Molkepulver Pur, 500 g	10,90 €/Eimer
51190	Molkepulver Pur, 1000 g	16,90 €/Beutel
51205	Molke-Suppe, 100 g	2,90 €/Eimer
51201	Molke-Suppe, 500 g	11,90 €/Eimer

Molke-Pflege

50105	Kurbad mit Ringelblume, 50 ml	2,50 €/Stück
50101	Kurbad mit Ringelblume, 500 ml	11,90 €/Stück
50100	Kurbad mit Ringelblume, 1000ml	18,90 €/Stück
50111	Kurbad mit Alpenkräutern, 500 ml	11,90 €/Stück
50220	Lippenpflegestift mit Bienenwachs, 3,5 g	3,90 €/Stück
50256	Augencreme mit Hagebuttenkernöl, 15 ml	12,90 €/Stück
50125	Pflegedusche mit Lavendelöl, 50 ml	2,50 €/Stück
50120	Pflegedusche mit Lavendelöl, 250 ml	7,75 €/Stück
50130	Pflegedusche mit Melissenöl, 250 ml	7,75 €/Stück
50173	Nachtcreme mit Johanniskraut, 15 ml	4,25 €/Stück

Kunden-Nr.: _____ Neukunde

Name: _____

Straße: _____

Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Art.Nr.: Artikelbezeichnung Preis Bestellmenge

50170	Nachtcreme mit Johanniskraut, 50 ml	12,90 €/Stück
50163	Handcreme mit Kornblume, 15 ml	4,25 €/Stück
50160	Handcreme mit Kornblume, 50 ml	11,50 €/Stück
50153	Tagescreme mit Ringelblume, 15 ml	4,25 €/Stück
50150	Tagescreme mit Ringelblume, 50 ml	12,90 €/Stück
50240	Gesichtswasser mit Malve, 100 ml	10,65 €/Stück
50450	Wildrosen-Körperöl, 100 ml	16,50 €/Stück
50380	Feuchtigkeitsmaske m. Stiefmütterchen, 50 ml	13,90 €/Stück
50254	Gesichtspeeling mit Aprikosenkernöl, 50 ml	13,90 €/Stück
50280	Lotion nach der Sonne, 250 ml	14,90 €/Stück
50140	Reinigungsmilch mit Schafgarbe, 250 ml	16,50 €/Stück
50181	Hautmilch mit Kamille, 50 ml	4,25 €/Stück
50180	Hautmilch mit Kamille, 250 ml	14,90 €/Stück
50195	Dusch-Shampoo mit Löwenzahn, 250 ml	8,90 €/Stück
50200	Haarbalsam mit Schachtelhalm, 250 ml	12,90 €/Stück
50186	Haarshampoo mit Zirbelkieferöl, 50 ml	2,50 €/Stück
50185	Haarshampoo mit Zirbelkieferöl, 250 ml	7,50 €/Stück
50411	Fußcreme mit Rosmarin, 15 ml	4,25 €/Stück
50410	Fußcreme mit Rosmarin, 50 ml	12,90 €/Stück
50215	Beinpflge mit Rosskastanie, 50 ml	4,25 €/Stück
50210	Beinpflge mit Rosskastanie, 250 ml	19,90 €/Stück
50400	Fußbad mit Thymian, 250 ml	7,75 €/Stück
50301	Bademolke mit Rosmarinöl, 500 g	12,90 €/Stück
50324	Bademolke Natur, 500 g	9,25 €/Stück
50260	Seife mit Heublumen, 100 g	3,90 €/Stück
50430	Milchseife mit Ringelblume, 100 g	4,50 €/Stück
50235	Flüssigseife mit Zitronenöl, 250 ml	6,50 €/Stück
50232	Nachfüllpack Flüssigseife, 1000 ml	14,90 €/Stück
51260	Kinderlotion mit Wildrosenöl, 250 ml	14,90 €/Stück
51270	Kinderbad mit Wildrosenöl, 500 g	19,95 €/Stück
50350	Molke Geschenksäckchen	6,50 €/Stück
50360	Molke Spankörbchen	19,90 €/Stück



Weitere
INFORMATIONEN

Individuelle Geschenkkörbe:

Geschenke für den besonderen Anlass kannst Du auch individuell zusammenstellen. Bei der Auswahl unserer Spezialitäten, stehen wir Dir gerne zur Seite. Den Versand Deines Präsentkorbs mit Karte an Deine Wunschadresse führen wir gerne aus. Unser freundliches Beraterteam freut sich auf Deinen Anruf und steht Dir gerne für Fragen zu den Produkten oder unserem Service zur Verfügung.

Paketversand:

Damit Du unsere Spezialitäten stets frisch erhältst und die Ware nicht übers Wochenende in einem Paketverteilungszentrum liegen bleibt, versenden wir in der Regel am Montag, Dienstag und Mittwoch (Donnerstag nach Postleitzahl) mit einem Paketdienst. Du erhältst damit spätestens eine Woche nach Auftragsingang Dein Käsepaket zugestellt.

Wie viel kostet der Versand?

Die Versandkosten betragen 5,95 € für Sendungen innerhalb Deutschlands und 8,95 € für Sendungen nach Österreich. Ab einem Bestellwert von 60 € ist eine Lieferung für Dich versandkostenfrei. Ab einem Bestellwert von 90 € erhältst Du außerdem 5 % Rabatt.

Deine Ansprechpartnerinnen:



Jennifer Wöllner, Karina Schnitzler, Susanne Fliegerbauer, Sandra Arnold und Anna Zehrer



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

Schöneegger Käse Alm

Natur schmecken. Wohlfühlen. Leben.



Steinwies 20 · D-86984 Prem
Tel. +49 (0) 8862/9801-17
versand@schoenegger.com
www.schoenegger.com

Folge uns auf



**BERG
BAUERN**

HEUMILCH

aus Heumilch g.t.S.

