

# Schöneegger Käse Alm



## Unsere Spezialitäten VERSANDKATALOG

aus Heumilch g.t.S.



**BERG  
BAUERN**

**HEUMILCH**



# Schönegger Käse Alm



## 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
Allgäuer 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 Schöneegger 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.?

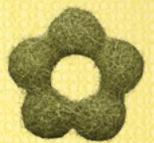
Die Abkürzung g.t.S. steht für „garantiert traditionelle Spezialität“. Das EU-Gütesiegel garantiert eine traditionelle Zusammensetzung und Herstellung des Lebensmittels.

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



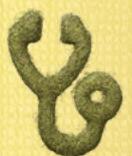
### Persönliche Betreuung ist uns wichtig!

- 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.

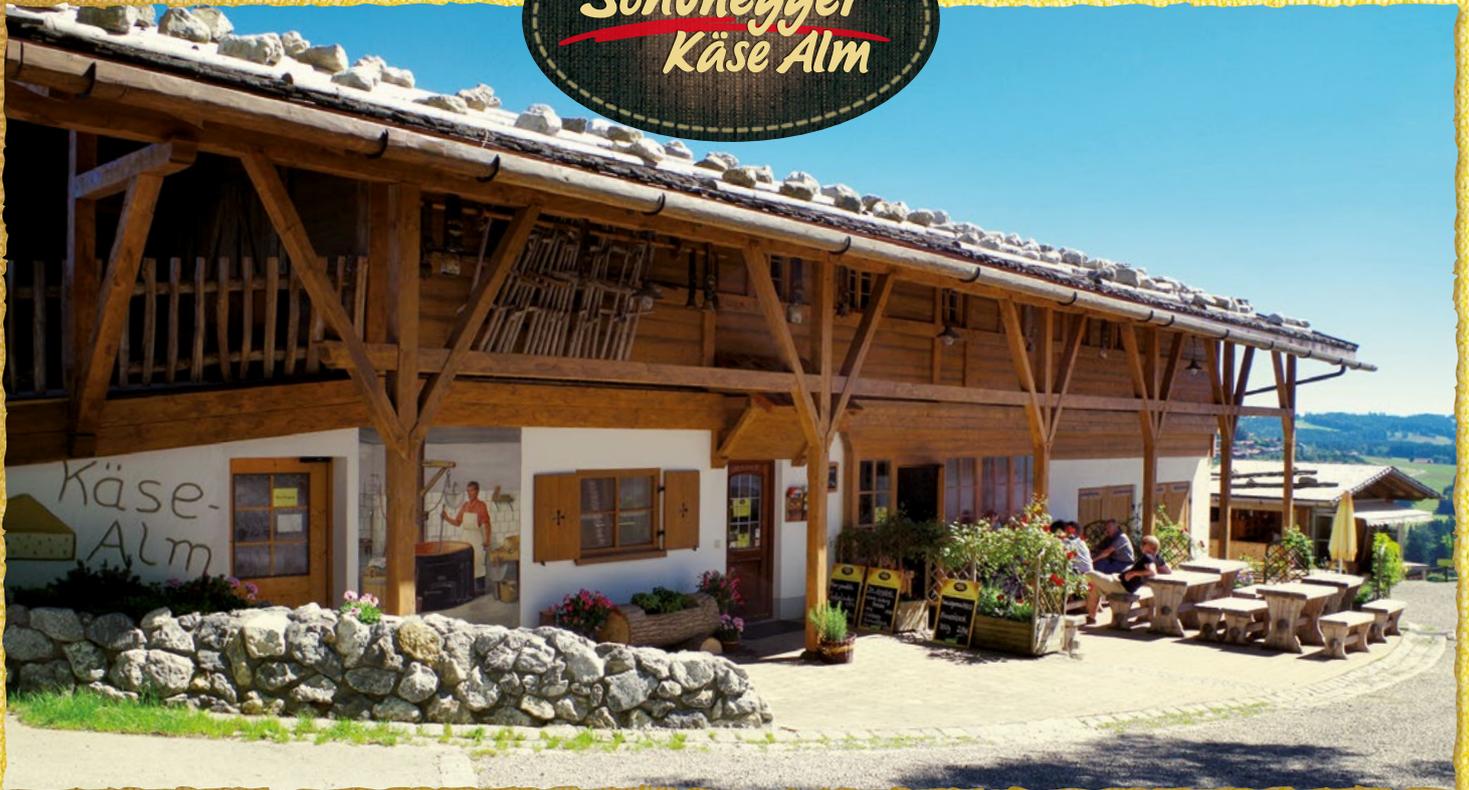


**BERG  
BAUERN**

**HEUMILCH**



## 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  
Kässpatzen 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 Kinderwägen und Rollstuhlfahrer.



Foto: Nicole Ebbrecht



## 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**



## 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**



## 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](http://www.schoenegger.com/nachhaltigkeit)



---

# RÜCKBLICK *und* AUSBLICK

---

*Am 8. Mai 1988 gründet Käsermeister Sepp Krönauer neben seinem Elternhaus in Rottenbuch-Schönegg - mitten im oberbayerischen Pfaffenwinkel - die Schönegger Käse-Alm. Seither ist viel passiert. Seit Januar 2022 können unsere Käsespezialitäten auch in der Käse-Alm in Riezlern im schönen Kleinwalsertal erstanden werden. Auch unsere Käse-Alm in Isny am Fuße der Max-Wild-Arena erfreut sich großer Beliebtheit. Zudem war unser Spendenlauf für eine krebskranke Mutter sehr erfolgreich.*



Schönegg im Winter



## Neueröffnung: Schönegger Käse-Alm im Kleinwalsertal

Bereits seit Juli 2021 liefern zwölf Milchbauern aus dem Kleinwalsertal ihre wertvolle Heumilch an die Schönegger Käse-Alm. Im Januar 2022 wurde nun auch eine Käse-Alm mit sonniger Brotzeitstube in Riezlern eröffnet. „Wir freuen uns, hier jene Käsespezialitäten anbieten zu können, die aus bester Bergbauern-Heumilch dieser Gegend produziert werden“, so Sepp Krönauer bei der Eröffnungsrede. Neben unseren Käsesorten aus Bergbauern-Heumilch werden auch Joghurt, Heumilch, Brotaufstriche, frisches Bauernbrot, Wurst- & Wildspezialitäten sowie unterschiedlichste Bauernprodukte, darunter etwa Schnaps oder Eier, angeboten. Zudem können Einheimische und Touristen Kaffee und Kuchen oder eine zünftige Brotzeit vor Ort genießen. Außerdem gibt es einen 24-Stunden-Käseautomaten im Eingangsbereich.



## Action & Spaß für die ganze Familie: Die Max-Wild-Arena in Isny

Am 9. April begann in der Max-Wild-Arena wieder die Sommersaison. Nach der Skisaison im Winter sorgt der Bikepark in der Max-Wild-Arena in den warmen Monaten für Vergnügen bei Groß und Klein. Am Hausberg von Isny warten drei unterschiedliche Downhill-Strecken auf kleinste Biker und Anfänger sowie fortgeschrittene Fahrer. Das große Plus: Ein eigens konzipiertes System für das Einhängen des Bikes am Schlepplift sorgt für eine sichere und bequeme Auffahrt. Bikes und Zubehör können vor Ort auch ausgeliehen werden. Für die Stärkung zwischendurch oder den Ausklang eines aufregenden Tages bietet sich ein Besuch in unserer Schönegger Käse-Alm am Fuße der Max-Wild-Arena an. Hier werden die hungrigen Sportler mit unseren Käsespezialitäten, Kaffee und Kuchen, warmen Gerichten oder einer zünftigen Brotzeit verwöhnt. Schaut doch mal vorbei!



## 23.500 Euro für krebskranke Mutter gesammelt

Marion, eine 35-jährige Mutter von zwei kleinen Kindern, kämpft gegen eine sehr aggressive Form von Krebs und benötigt dringend ein Medikament im Wert von 120.000 Euro. Grund genug für unser Laufteam, für die junge Frau einen Spendenlauf auf dem Pfaffenwinkler Milchweg in Schönegg zu organisieren. 1374 Runden konnten gezählt werden, die erlaufen oder erwandert worden sind. Pro Runde haben die 941 Sportler:innen 10 Euro gespendet und wir haben für jede absolvierte Runde noch extra 5 Euro draufgelegt. Mit weiteren Spenden vor Ort ist die stolze Summe von 23.500 Euro zusammengekommen.

Wir möchten uns herzlich bei den zahlreichen tatkräftigen und hilfsbereiten Menschen bedanken, die bei unserem Spendenlauf mitgemacht oder bei der Organisation geholfen haben, und wünschen Marion das Beste für ihre weitere Genesung.



# HARTKÄSE



## 2058 - Gletschertaler

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





### 2135 - Allgäu zeller

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.



### 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.  
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.



### 2320 - Emmentaler

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



# SCHNITTKÄSE



## 2170 - Almkäse

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

## 2160 - Alprahmkäse

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

## 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 ziert ein Bild, das auf einen Kupferstich des Künstlers Matthäus Merian zurückgeht. Es zeigt das Kloster um 1644.



Foto: Monika Kramkowski



## 2084 - Klosterkäse

Zart-cremig im Geschmack.  
Benannt nach dem 1147 gegründeten  
Kloster Steingaden.  
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 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



### 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-Räbkäs

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



# SCHNITTKÄSE

mit Zutaten



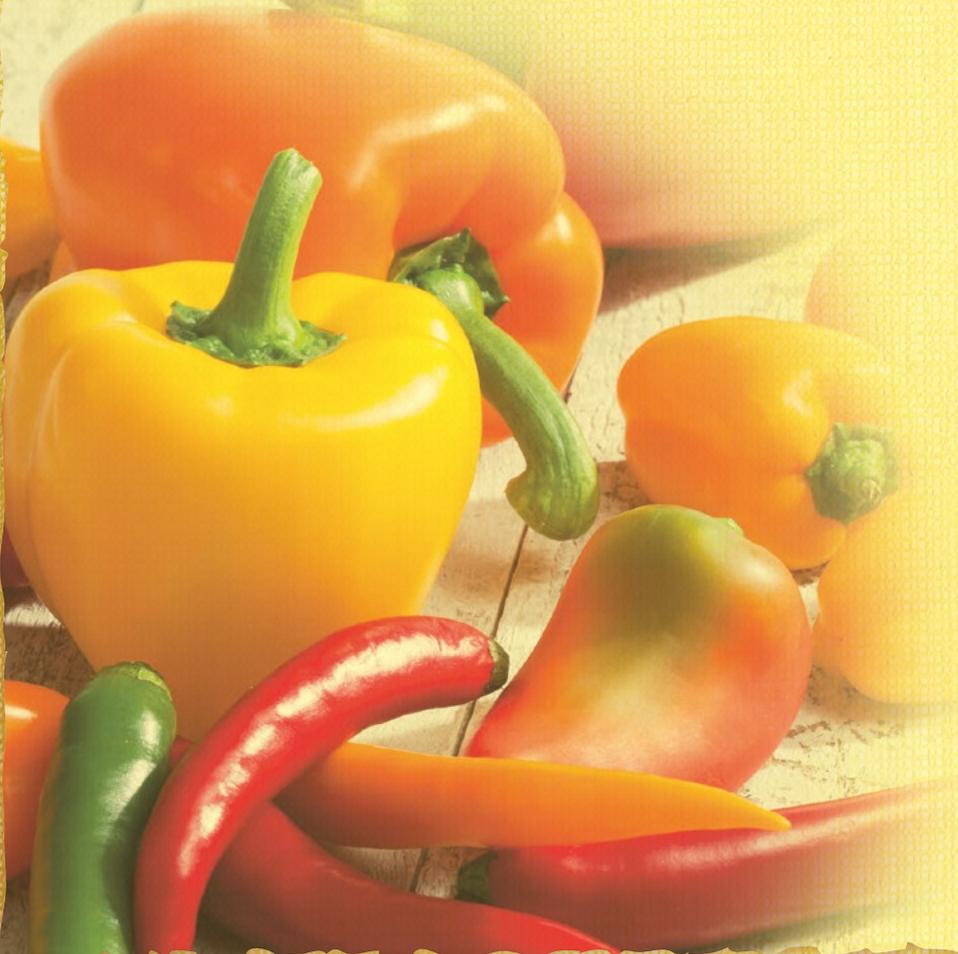
## 2086 - Alpenglühén

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



## 2062 - Senfkäse

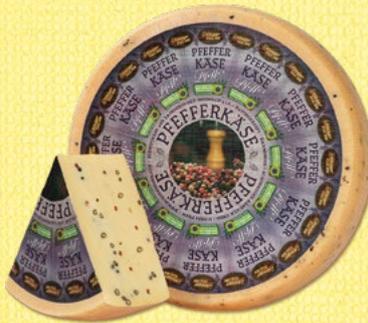
Die nussig-milden Aromen der gelben Senfkörner werden vom sahnig-milden Geschmack der Käsespezialität aus 100 % Bergbauern-Heumilch umschlossen.  
Laktosefrei - Rahmstufe





### 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 - Bockshornklee Käse

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

Käseschmankerl



# WEICHKÄSE





### 27801 - Heumilch-Camembert

Während seiner Reifezeit entsteht der weiße Edelschimmel und sein feiner, ausgereifter Geschmack.  
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



### 27811 - Wäldertraum

Der Geschmack und die verwendete Rotkultur erinnern an die heimischen Herbstwälder, diese gaben dem Wäldertraum seinen Namen.  
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 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 - Äpler Brotaufstrich

Dieser pikante Brotaufstrich, verfeinert mit Schnittlauch und Alpenkräutern, schmeckt auch „Nicht-Äplern“ hervorragend.  
Doppelrahmstufe,  
ca. 250 g-Becher



Käseschmankerl

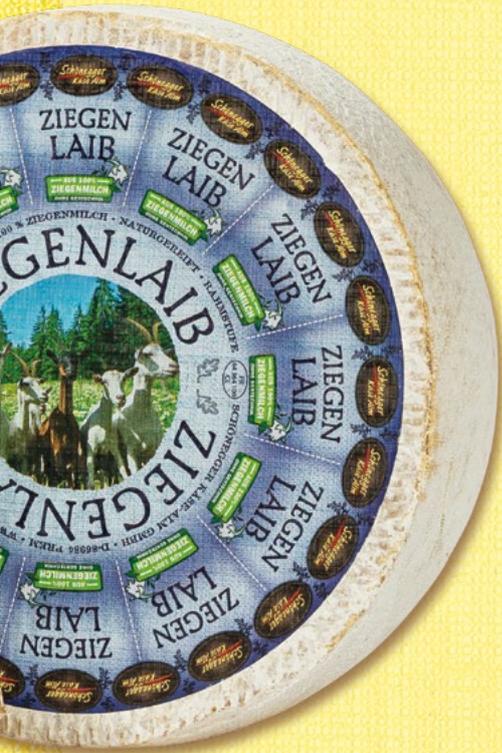


---

# 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 100g.

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!



### 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. 100 g-Stück

Nur im Sommer 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!



### 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 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!





## 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 Mittelmeergräsern 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.

**PROBIER- und  
GESCHENKKÖRBE**



**60361 - Probierkorb  
Käse, würzig**

In diesem herzhaften Käsekorb erhältst Du je ca. 150 g: Almbüchli, Allgäuzeller, Gletschertaler und Bergler 5 Monate gereift.



**60336 - Probierkorb  
Brotaufstrich**

Du erhältst 4 Brotaufstriche im Korb, je ca. 250 g: Älpler, 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!



**60543 - Schmankerlkorb**

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



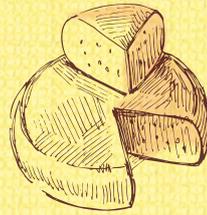
**60542 - Allgäuer  
Spezialitätenkorb**

Im Allgäuer Spezialitätenkorb mit jeweils ca. 250 g Alprahmkäse, Almbüchli, 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, Almbüchli und unserem Alprahmkäse lieben!



Bester Schönegger Heumilchkäse



## Sennerei



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

Milch

Molke

## Kühe, Färsen

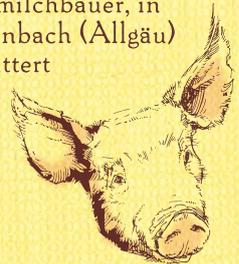
Schönegger Milchkühe erhalten  
zur Fütterung frisches Gras  
oder Heu



\*\*\* 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



## Metzgerei

Fleisch



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.

### Bauernmetzgerei Pschorrhof

Unweit von unserem Stammhaus der Schönegger Käse-Alm in Schönegg befindet sich unsere hauseigene Bauernmetzgerei am Pschorrhof. In unserem modernen Betrieb steht Qualität an erster Stelle. Das echte Handwerk, traditionelles Wissen und langjährige Erfahrung machen unsere Fleisch- und Wurstwaren zu einer besonderen Spezialität. In Zusammenarbeit mit regionalen Metzgereien wird nur Rindfleisch von Heumilchkühen ausgesuchter Bauern, die ihre Bergbauern-Heumilch an die Schönegger Käseerei liefern und das Schweinefleisch von Paul Rief in Opfenbach (Allgäu) zu unserem Heufleisch verarbeitet.



### 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!“





# 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 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



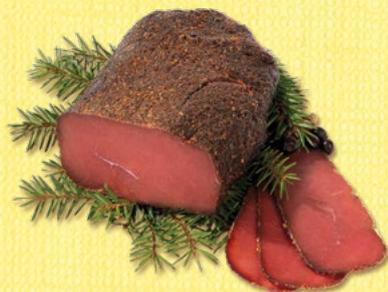
### 52835 - Gamsbeißer

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



### 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 - 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 - Allgäuer  
Blütenhonig**  
Goldgelb, blumig-mild  
500 g-Glas

Nur nach  
milden Sommern  
lieferbar



**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 dem Allgäu. 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.



Nur nach heißen,  
trockenen Sommern  
lieferbar

**53532 - Allgäuer  
Waldhonig**  
Hell- bis dunkelbraun,  
würzig-aromatisch  
500 g-Glas



Nur nach  
milden Sommern  
lieferbar

**53562 - Allgäuer  
Sommerblütenhonig**  
Bernsteinfarben, mild-würzig  
500 g-Glas



**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



**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 %



**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**  
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 %





**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  
**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 HAAR-BALSAM**  
mit Schachtelhalm und Salbei  
50200 - 250 ml



**Molke HAAR-SHAMPOO**  
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-Räbäck, 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.

### 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

### 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.

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](http://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

**Schönegger Käse-Alm GmbH**  
**Steinwies 20**

**86984 Prem**

Gewünschter Versandtermin:  MO,  DI,  MI,  JA,  NEIN

Kunden-Nr.: \_\_\_\_\_ Neukunde

Name: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Lieferadresse: \_\_\_\_\_ Geschenksendung

Name: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_

Käse vakuumieren  JA  NEIN

**Art.Nr.: Artikelbezeichnung Preis Bestellmenge**

<b>Hartkäse</b>			250 g	500 g	750 g	1000 g
2135	Allgäuzeller, laktosefrei	2,39 €/100 g	W			
2058	Gletschertaler, laktosefrei	2,59 €/100 g	W			
2128	Höhlensteiger, laktosefrei*	2,39 €/100 g	H			
2020	Bergler, 5 Mon., laktosefrei, Rohmilch	1,99 €/100 g	H			
2030	Uriger Bergler, 12 Mon., laktosefrei, Rohmilch	2,39 €/100 g	W			
2042	Kristallkäse, 24 Mon., laktosefrei, Rohmilch	2,79 €/100 g	W			
20500	Königskäse, laktosefrei, ca. 1 kg, Rohmilch	2,39 €/100 g	W			
2320	Emmentaler, laktosefrei, Rohmilch	1,99 €/100 g	H			
3019	Bergblumenkäse, laktosefrei, Rohmilch*	2,79 €/100 g	W			
23981	Kässpatzenmischung, 200 g	4,95 €/Beutel	W			
23986	Kässpatzenmischung, 400 g	9,90 €/Beutel	W			

**Art.Nr.: Artikelbezeichnung Preis Bestellmenge**

<b>Schnittkäse</b>			250 g	500 g	750 g	1000 g
2084	Klosterkäse, laktosefrei	2,39 €/100 g	M			
1810	König Ludwig Bierkäse, laktosefrei	2,39 €/100 g	H			
2160	Alprahmkäse, laktosefrei	2,29 €/100 g	M			
2101	Rotweinkäse, laktosefrei*	2,39 €/100 g	M			
2114	Almblütenkäse, laktosefrei	2,39 €/100 g	H			
2116	Holzerkäse, laktosefrei*	2,39 €/100 g	H			
2110	Hirtenkäse, laktosefrei, fettreduziert	2,29 €/100 g	M			
2150	Heumilch-Alpkäse, laktosefrei	2,29 €/100 g	H			
2133	Räucherkäse, laktosefrei	2,39 €/100 g	M			
2130	Almwiesenkäse, laktosefrei	2,29 €/100 g	M			
2170	Almkäse, laktosefrei	2,19 €/100 g	K			
2261	Heumilch-Räbkäs, laktosefrei, ca. 250 g, Rohmilch	2,39 €/100 g	K			

**Art.Nr.: Artikelbezeichnung Preis Bestellmenge**

<b>Schnittkäse mit Zutaten</b>			250 g	500 g	750 g	1000 g
2074	Vulkankäse, laktosefrei	2,39 €/100 g	H			
2086	Alpenglühén, laktosefrei	2,39 €/100 g	S			
2102	Holunderkäse, laktosefrei	2,39 €/100 g	M			
2146	Pfefferkäse, laktosefrei	2,39 €/100 g	H			
2064	Ingwerkäse, laktosefrei	2,39 €/100 g	M			
2148	Paprikakäse, laktosefrei	2,39 €/100 g	M			
2164	Rübli, laktosefrei	2,39 €/100 g	M			
2142	Gipfelstürmer, laktosefrei	2,39 €/100 g	M			
2180	Kümmelkäse, laktosefrei	2,29 €/100 g	K			

**Art.Nr.: Artikelbezeichnung Preis Bestellmenge**

			250 g	500 g	750 g	1000 g
2182	Bockshornklee Käse, laktosefrei	2,29 €/100 g	K			
2062	Senfkäse, laktosefrei	2,39 €/100 g	K			

**Art.Nr.: Artikelbezeichnung Preis Bestellmenge**

<b>Weichkäse</b>			250 g	500 g	750 g	1000 g
2614	Heumilch-Brie	2,19 €/100 g	M			
2662	Heumilch-Walnussbrie	2,39 €/100 g	M			
27811	Wäldertraum, 250 g	5,45 €/Stück	H			
27801	Heumilch-Camembert, 250 g	5,45 €/Stück	M			
27201	Heumilch-Stangenkäse, ca. 450 g	2,09 €/100 g	K			
27311	Heumilch-Kleinlimburger, 200 g	3,85 €/Stück	K			
27511	Heumilch-Romadur, 100 g	2,15 €/Stück	K			
27607	Bauernstolz, 280 g	4,95 €/Stück	M			
27617	Blauer Vasall, 180 g	4,95 €/Stück	K			

**Art.Nr.: Artikelbezeichnung Preis Bestellmenge**

<b>Saisonkäse</b>			250 g	500 g	750 g	1000 g
2140	FRÜHLING: Bärlauchfrühling, laktosefrei	2,39 €/100 g	M			
2666	FRÜHLING: Heumilch-Bärlauchbrie	2,39 €/100 g	M			
2066	SOMMER: Sommerduett, laktosefrei	2,39 €/100 g	M			
27721	SOMMER: Heumilch-Mozzarella, 100 g	1,50 €/Stück	M			
2104	HERBST: Kürbistraum, laktosefrei	2,39 €/100 g	M			
2158	WINTER: Nussknacker, laktosefrei	2,39 €/100 g	M			
2664	WINTER: Heumilch-Pistazienbrie	2,69 €/100 g	M			
2120	WINTER: Raclettekäse, laktosefrei	2,39 €/100 g	M			
27831	WINTER: Käsegold, 300 g	6,45 €/Stück	M			
23995	WINTER: Käsefondue Natur, ca. 600 g	2,39 €/100 g	H			
23996	WINTER: Käsefondue Bergkräuter, ca. 600 g	2,39 €/100 g	H			
27841	WINTER: Back-Camembert, 100 g	3,70 €/Stück	M			

**Art.Nr.: Artikelbezeichnung Preis Bestellmenge**

<b>Geschützte Käsespezialitäten</b>			250 g	500 g	750 g	1000 g
2930	Schäferlaib "Ossau Iraty AOP"	2,89 €/100 g	H			
32030	Trentingrana DOC, laktosefrei, ca. 250 g, Rohmilch	2,99 €/100 g	W			
46014	Obazda ggA, ca. 250-g-Becher	1,99 €/100 g	H			
29341	Roquefort AOP, ca. 700 g, Rohmilch	2,99 €/100 g	K			
29101	Feta g.U., 200 g-Stück	3,45 €/Stück	H			

\* Rinde nicht zum Verzehr geeignet



**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

Kunden-Nr.: \_\_\_\_\_ Neukunde

Name: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

**Mitteilungen:**

Art.Nr.: Artikelbezeichnung	Preis	Bestellmenge
-----------------------------	-------	--------------

**Butter und Brotaufstrich**

	250 g	500 g	750 g	1000 g
4514 Butterschmalz				
45142 Butterschmalz, 300 g-Glas				
45131 Almbutter, 200 g				
45914 Bauern Brotaufstrich, ca. 250-g-Becher				
46004 Äpller Brotaufstrich, ca. 250-g-Becher				
46044 Paprika Brotaufstrich, ca. 250-g-Becher				
46114 Meerrettich Brotaufstrich, ca. 250-g-Becher				
46034 Bärlauch Brotaufstrich, ca. 250-g-Becher				

**Antipasti**

29261 Käsebällchen Natur, 200 g	3,65 €/Glas	M
29271 Oliven, gefüllt, 200 g	3,95 €/Glas	H
29281 Kirschnaprika, gefüllt, 200 g	3,95 €/Glas	H

**Ziegen- und Schafskäse**

	250 g	500 g	750 g	1000 g
2936 Ziegenlaib				
2914 Schafsräucherkäse				
29381 Weiße Edelziege, ca. 180 g				
29160 Ziegenröllchen, 5 Stk./Pack				
29180 Ziegenkäsetorte, ca. 1 kg				
29431 Edelziege in Öl, scharf, ca. 170 g				

**Heufleisch**

53012 Bauernschinken am Stück, 500 g	2,45 €/100 g
53025 Bauernschinken geschnitten, 150 g	4,65 €/Stück
53035 Landjäger, 2 Paar, ca. 160 g	4,80 €/Pack
53045 Kaminwürsten, 1 Paar, ca. 200 g	2,29 €/100 g
53051 Hartwurst mit Kümmel, ca. 300 g	2,29 €/100 g
53070 Käswürsten, 2 Paar, ca. 250 g	2,39 €/100 g
53111 Leberkäse, 200 g	3,80 €/Glas
53091 Zwiebelleberwurst, 200 g	3,80 €/Glas
53101 Griebenschmalz, 200 g	3,80 €/Glas
53228 Bauchspeck, ca. 300 g	2,25 €/100 g
53210 Karreespeck, ca. 300 g	2,79 €/100 g
53205 Karreespeck geschnitten, 150 g	4,80 €/Stück

**Wildspezialitäten**

52002 Wildpeitschen, 1 Paar, ca. 100 g	3,79 €/100 g
52905 Wildlandjäger, 2 Paar, ca. 180 g	7,00 €/Pack
52525 Hirschschinken, ca. 220 - 350 g	6,50 €/100 g
52500 Hirschwurst, ca. 250 g	2,29 €/100 g
52510 Hirschrohsalami, ca. 300 g	7,90 €/Stück
52710 Wildschweinrohsalami, ca. 300 g	7,90 €/Stück

Art.Nr.: Artikelbezeichnung	Preis	Bestellmenge
-----------------------------	-------	--------------

52720 Wildschweinschinken, ca. 170 - 300 g	6,50 €/100 g
52810 Gamsrohsalami, ca. 300 g	7,90 €/Stück
52835 Gamsbeißer, 2 Paar, ca. 170 g	7,00 €/Pack
52610 Rehrohsalami, ca. 300 g	7,90 €/Stück

**Brot und Teigwaren**

53701 Bauernbrot, 750 g	3,50 €/Laib
53736 Schüttelbrot, 200 g	2,60 €/Pack
53406 Nudeln Welle, 500 g	3,25 €/Pack
53416 Bandnudeln, 500 g	3,25 €/Pack
53741 Knabbertaler, 150 g	2,60 €/Pack
53746 Grissini mit Rosmarin, 200 g	3,75 €/Pack

**Senfsaucen**

53351 Feigen-Senfsauce, 180 g	4,90 €/Glas
53361 Marillen-Senfsauce, 180 g	4,90 €/Glas
53371 Weintrauben-Senfsauce, 180 g	4,90 €/Glas

**Konfitüren**

53301 Erdbeere, Konfitüre extra, 330 g	4,50 €/Glas
53311 Schwarzkirsche, Konfitüre extra, 330 g	4,50 €/Glas
53321 Aprikose, Konfitüre extra, 330 g	4,50 €/Glas

**Alkoholische Getränke**

55641 Hausschnaps, 0,02 l	1,50 €/Flasche
55631 Hausschnaps, 0,5 l	11,50 €/Flasche
55680 Alte Williams Christ Birne, 0,5 l	19,50 €/Flasche
55685 Alte Marille, 0,5 l	19,50 €/Flasche
55511 Hoftrunk, 0,35 l	7,90 €/Flasche
55411 St. Magdalener, 0,75 l	7,50 €/Flasche
55421 Weißburgunder, 0,75 l	7,50 €/Flasche
55301 Allgäuer Büble Bier - Bayerisch Hell, 0,5 l	3,00 €/Flasche

**Honig**

53532 Allgäuer Waldhonig, 500 g	7,50 €/Glas
53542 Allgäuer Blütenhonig, 500 g	7,50 €/Glas
53562 Allgäuer Sommerblütenhonig, 500 g	7,50 €/Glas



**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

Kunden-Nr.: \_\_\_\_\_ Neukunde

Name: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

**Mitteilungen:**

---



---



---

Art.Nr.: Artikelbezeichnung	Preis	Bestellmenge
<b>Probier- &amp; Geschenkkörbe</b>		
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	
<b>Molke-Drinks</b>		
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 Pflirsich-Maracuja, 100 g	2,90 €/Eimer	
51171 Molkepulver Pflirsich-Maracuja, 500 g	11,90 €/Eimer	
51170 Molkepulver Pflirsich-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	
<b>Molke-Pflege</b>		
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	

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 Beinpflege mit Rosskastanie, 50 ml	4,25 €/Stück	
50210 Beinpflege 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 Spannkörbchen	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 Auftragseingang 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:



Karina Schnitzler · Versandleitung  
Tel.: 08862/9801-17 · [versand@schoenegger.com](mailto:versand@schoenegger.com)



Jennifer Huber  
Tel.: 08862/9801-17 · [versand@schoenegger.com](mailto:versand@schoenegger.com)

Öffnungszeiten: 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.

