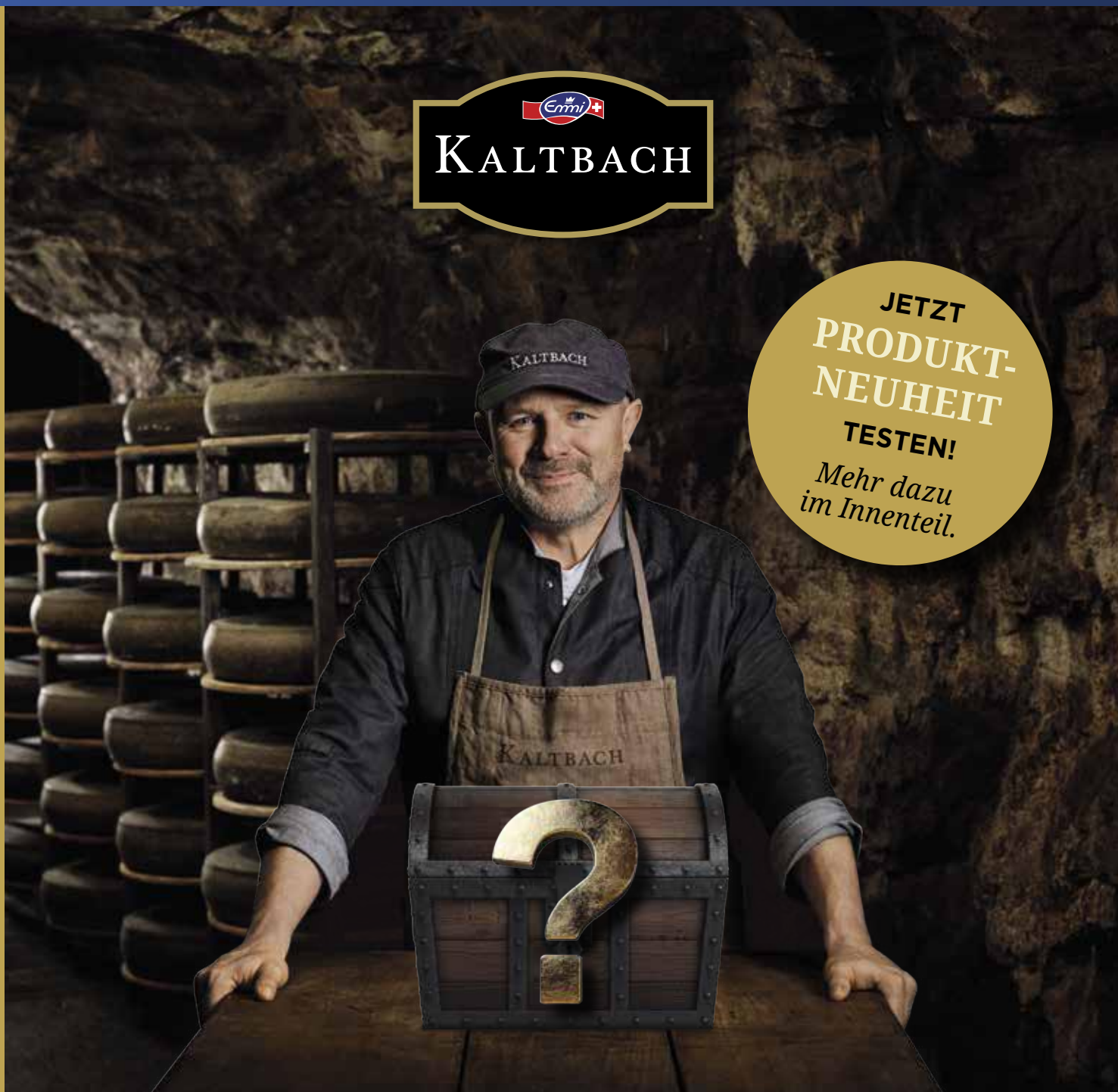


KÄSE- THEKE

Nr. 2 | 2025
www.kaeseweb.de



**JETZT
PRODUKT-
NEUHEIT
TESTEN!**
*Mehr dazu
im Innenteil.*



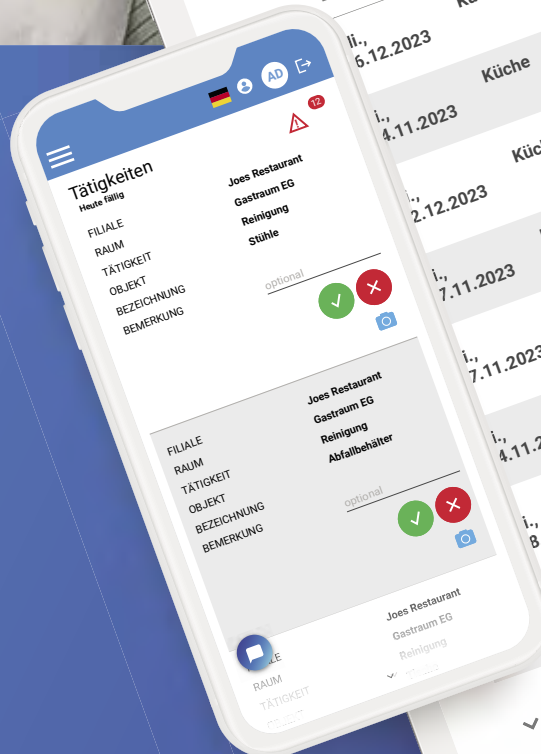


Erschlägt Sie die tägliche HACCP-Dokumentation?

Mit der HACCP APP erledigt sie sich fast wie von selbst.



**Jetzt
kostenfrei
testen!**



HACCP Dokumentation – Joes Restaurant				
Alle Zeilen ausklappen				
ZU ERLEDIGEN	RAUM	TÄTIGKEIT	OBJEKT	BEZEICHNUNG
i., 6.12.2023	Küche	Nassreinigung	Wände/ Türen	
i., 4.11.2023	Küche	Reinigung	Herd	
i., 2.12.2023	Küche	Reinigung	Teigmaschine	
i., 7.11.2023	Küche	Reinigung	Herd	
i., 7.11.2023	Küche	Reinigung	Teigmasch	
i., 4.11.2023	Küche	Reinigung	Herd	
i., 8.11.2023	Küche	Reinigung	T	
i., 15.12.2023	Küche	Reinigung		
Di., 12.12.2023	Küche	Nassrei		

Vorwort

Voneinander lernen

Die Wunschvorstellung für ein gutes Thekenteam wäre, dass jede Mitarbeiterin mindestens eine Schulung absolviert, um ein Fundament an Basiswissen zu erhalten. Wenn dieses dann mit regelmäßigen Fortbildungen stetig ausgebaut würde – entweder in einem der Schulungszentren oder durch die zur Sommelière ausgebildete Erstkraft – könnte ein Markt aus dem Vollen schöpfen und seine Käsetheke zu einer wahren Perle machen. Die Realität sieht leider anders aus, denn wir sind ja nicht bei „wünsch Dir was“! Mit dem Argument, dass aufgrund fehlenden Personals die Mitarbeiter nicht zu einer Schulung gehen können, da sie im Markt gebraucht werden, wird das Schulungsangebot inzwischen immer weniger genutzt. Wie immer ist diese Argumentation äußerst kurz gedacht. Denn eine Schulung bringt allen Beteiligten mehr als nur Basiswissen. Es nimmt vielen erst einmal die Scheu vor dem vielfältigen Sortiment und verleiht damit auch ein gewisses Selbstbewusstsein, dem Kunden mit seinen Fragen gegenüberzutreten. Im besten Fall entsteht daraus die Begeisterung für Käse und der Wunsch, noch mehr über Spezialitäten und ihre Besonderheiten zu erfahren. Alles zusammen ergibt einen zufriedenen Mitarbeiter, der gerne seiner Arbeit nachgeht und für eine erfolgreiche, umsatzstarke Käsetheke sorgt.

Neben den klassischen Schulungen bietet das Internet reichlich Möglichkeiten, voneinander zu lernen. Neben Online-Schulungen bietet beispielsweise die Facebook-Gruppe „Käse verkaufen macht Spaß“ eine Plattform zum Austausch. Der „Käseonkel“ sowie „Kaptncheese“ bieten auf Instagram Wissen zu besonderen Spezialitäten und im Cheesecommerce-Podcast holen sich die Macher interessante Gesprächspartner aus der Käsewelt ans Mikrofon. Mein Tipp: Wenn die Wunschvorstellung einer Aus- und Fortbildung nur selten funktioniert, nutzt die Möglichkeit voneinander zu lernen, um die Begeisterung für den Käse weiterzutragen.

THORSTEN WITTERIEDE

Chefredakteur **KÄSE-THEKE**
tw@blmedien.de



ANZEIGE

ADEL ZUM ANBEISSEN

ROYAAL

BY BEEMSTER

Königlicher Käse mit süßem Dattel Feigen Genuss



Aktion KW 13 - 16
GRATIS Dattel Feigen Genuss
beim Kauf von Beemster Royaal



DER KÖNIGLICHE KÄSE VON BEEMSTER

Premiumkäse aus Noord-Holland
Edel & aromatisch im Geschmack
Nur an der Käsetheke erhältlich
Eine köstliche Spezialität -
ein königlicher Genusskäse

BEEMSTER
PREMIUM BEEMSTER KAAS



INHALT

★ Fachthema

Käse und Brot – eine geschmackvolle Kombination	6
Die kleine Brotkunde	8
Tipps zu Käse und Brot.....	10
Genussvolle Verbindungen	12
Die Fromagerie Guilloteau verbindet die Kulturen	16
Im Gespräch mit einem Brotsommelier.....	18



Foto: AdobeStock.com/LoFi J. Kl generiert

★ Aktionen

Inspirierende Liaison mit Beemster Royaal.....	20
Die Appenzellerin kommt	21
Frühjahrskampagne der Arge Heumilch.....	21
Alu-Scooter mit Swissrocker gewinnen	21
Thekenpromotion für den Tilsiter.....	21
Jetzt Kaltbach-Produkttester werden	24
Norddeutsche Ziegenkäse-Aktion.....	24
Emmentaler-Gewinnspiel für die Grillsaison.....	25
Ofenformen mit Savencia-Käse gewinnen	25

★ Neuheiten

Lea's Sennkäse mild aus der Schweiz	30
Feiner Schnittkäse mit Bärlauch	30
Der Bio Hallodri im Heubett.....	30
Gereifter Almkäse aus Kärnten.....	30
Streichfähige Frischkäseecken mit Sommerzwiebeln	30
Cremiger Schweizer mit Schnittlauch	30
Stubenkas mit feiner Rinde.....	31
Französische Klassiker in Würfeln	31
Schnittkäse aus den Pyrenäen	32
Büffelweichkäse aus Italien.....	32
Aromatischer Pecorino	32
Schafsmilch-Hartkäse mit Barolo verfeinert.....	32
Der Montchic aus der Schweiz	32
Cremiger Schweizer aus dem Felsenkeller	32
Gereifter Hartkäse vom Käsedesigner.....	33
Bernsteinfabener Cheddar	33
Lottes Liebling aus dem Chiemgau.....	33
Die elegante Schwester aus dem Appenzell.....	34



Foto: AdobeStock.com/jandruk

★ Wettbewerbe

Der Kreativ Award 2025 startet	36
Die besten Käse der Welt in Frankfurt.....	41

★ Schimmel & Kulturen

Mehr als nur oberflächlicher Genuss	34
---	----

★ Zusatzverkauf

Präsentation im rustikalen Stil.....	42
Chutney mit feiner Schärfe	42

Ein Bissen Leichtigkeit

JETZT
NEU!



- ◆ Weichkäse mit feinem Milchsimmel
- ◆ Cremig mild & leicht nussig im Geschmack
- ◆ Gute Schnittfähigkeit & stabile Standfestigkeit
- ◆ Die leichtere Alternative (50% Fett i.Tr.)



Mitte Juni treffen sich wieder Käsesommeliers aus ganz Deutschland bei dem Klassentreffen zu einem Interessenaustausch in Hannover.

ab Seite 54

Die Alternative zur Pilzsuche	42
Bio-Buschetta mit saftigen Sonnenfrüchten	42
Polpa mit Basilikum	43
Fruchtstreich nach altem Familienrezept.....	43
Intensive Aromen der Blaubeere.....	43
Jeder Löffel ein Volltreffer	43

★ **Bio**

Bioland prognostiziert Mangel	45
Bioland und Biokreis rücken zusammen	45
Hundertstes Naturkind-Projekt realisiert	45
Gebr. Woerle mit neuem Sortiment	45
Die Biofach 2025	46
Die besten Bioläden Deutschlands	50

★ **Veranstaltungen**

Das Klassentreffen der Käsesommeliers.....	54
--	----

★ **Rubriken**

Vorwort	3
Meldungen	26, 28, 29
Bücher	44
Vorschau/Impressum	53

ANZEIGE

KÄSE-BROT- LIEBE



Foto: LoFi.J./KI generiert

Käse und Brot sind ein „Dreamteam“.
Beide verfügen über eine große Vielfalt. Geschickt
miteinander kombiniert, sind sie das Highlight einer
außergewöhnlichen Verkostungsaktion an der Theke.

Eine Scheibe Brot mit Butter bestrichen und Käse belegt – mehr braucht man nicht für das „gute alte Käsebrod“. Die „Stulle“ mit Käse – wie sie in einigen Regionen auch genannt wird – ist zum Frühstück, als Snack für Zwischendurch und zum Abendessen sehr beliebt. Und als Schulbrod ist sie legendär.

Deutschland ist weltweit für seine große Brotvielfalt bekannt. Es gibt mehr als 3.000 Brotsorten, heißt es auf der Website deutschland.de. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks geht sogar von 3.200 Sorten aus. Jeder Haushalt verzehrt im Jahr rund 56 Kilogramm Brot und Backwaren. Dem steht ein jährlicher Käse-Konsum von 23,8 Kilogramm (2023) pro Person gegenüber. Käse und Brot lassen sich hervorragend miteinander kombinieren.

Zwei Powerprodukte

An der Käsetheke schaffen Verkostungen mit geschmackvollen Käse-Brot-Kombinationen wertvolle Synergien. Sie stellen beide Produktgruppen in den Mittelpunkt einer verkaufsfördernden Aktion. Ausgesuchte Käse aus dem umfangreichen Sortiment der Theke können mit Fein-, Misch-, Vollkorn- oder Weizenbrot sowie anderen Brottypen aus dem Regal des Marktes kombiniert werden. Auch süße Brote wie Brioche, Pumpernickel oder Vollkornbrote sind oft bereits in praktische Scheiben geschnitten und für die Verkostung mit Käse flott zubereitet.

Eine Tafel oder die digitale Bildschirmwerbung im Bedienungsbereich kann auf die aktuelle Wochenaktion an der Käsetheke hinweisen, bei der jeden Tag eine neue Käse-Brot-Kombination für die Kunden zum Probieren bereitgehalten wird. Darüber hinaus können auch Käse mit Brot aus einer Region in den Mittelpunkt gestellt werden. Regionale Käsesorten wie Allgäuer Bergkäse g.U., Allgäuer Emmentaler g.U. oder Obatzda aus Bayern können mit bayerischen Brotsorten wie Roggen- oder Gewürzbrot kombiniert werden. Auch Kasseler Brot mit Hessischem Handkäse oder Ostfriesisches Schwarzbrot mit Holsteiner Tilsiter g.g.A. passen gut zusammen, um die Aufmerksamkeit auf regionale Käsesorten sowie entsprechende Brot- und Backwaren zu lenken.

Käse, Brot- und Backwaren sind auch Power-Produkte. Käse ist der optimale Eiweiß-, Calcium und Milchliefereant. Brot sorgt mit seinem hohen Anteil an Kohlenhydraten für Energie. Die Ballaststoffe aus dem Brotgetreide wirken sich darüber hinaus günstig auf den Cholesterinspiegel aus. Hinzu kommt, dass beide reichlich mit Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen bestückt sind. Ohne Brot wären auch beliebte Käsegerichte wie Fondue und Ofenkäse à la Vacherin Mont-d'Or nur halb so geschmackvoll. Zu beachten ist hier eine gute Brot-Kruste und ein fester Teig, damit das Brotstückchen in der heißen Käsemasse nicht von der Gabel fällt. >>

Smørrebrød

Auch im nördlichen Nachbarland Dänemark spielt Käse bei dem typischen Butterbrot „Smørrebrød“ eine besondere Rolle. Es besteht aus einer dünn geschnittenen Brotscheibe (Roggen- oder Vollkornbrot), Salzbutter und üppigem Belag. Es wird mit Fisch oder Krabben sowie dänischem Käse (Ost) Havarti, Danbo oder Esrom sowie mit frischen Kräutern, Gemüse und etwas Remouladen-Sauce belegt. Gessen wird das Smørrebrød hauptsächlich als Mittagssnack.

öma

PASST
SUPER
IN JEDE
TÜTE.

biokäse ist unser ding.



Unser Hanfkäs.
NEU für Ihre Bio-Käsetheke.



DE-ÖKO-006

ANZEIGE

www.oema.bio

Foto: AdobeStock.com/Cedric/KI generiert

Kleine Brotkunde

Getreide, Wasser, Salz und die Lockerungsmittel – Sauerteig und Hefe – bilden die Grundlage für jedes Brot. Auf dieser Basis sorgen die Bäcker für eine große Brot- und Backwaren-Vielfalt. Die wichtigsten Sorten sind:

Weizen- oder Weißbrot besteht zu mindestens 90 Prozent aus Weizenmehl. Ein milder Geschmack ist ihm sicher. Den Rest ergänzen andere Mehle. Bekannteste Weizenbrote sind Kastenbrot, Baguette und Ciabatta.

Das **Weizenmischbrot** hat einen kräftigeren Geschmack. Es wird aus 51 bis 89 Prozent Weizenmehl gebacken. Das Hamburger Feinbrot oder das Kasseler sind typische Weizenmischbrote.

90 Prozent Roggenmehl sind die Grundlage für ein **Roggenbrot** – beispielsweise das Berliner Landbrot. Es weist einen kräftigen und leicht säuerlichen Geschmack auf.

Roggenmischbrot wird mit einem Anteil zwischen 51 und 89 Prozent Roggenmehlanteil gebacken. Je höher der Anteil des Roggenmehls ist, desto intensiver schmeckt das Brot.

Vollkornbrot muss mindestens 90 Prozent Roggen- oder Weizenvollkornmehl enthalten – oder eine Mischung aus beiden. Vollkornmehl enthält alle Bestandteile des Korns. Sie sind entweder fein gemahlen, als Schrot oder ganzes Korn. Ein Hinweis, dass das Brot mit Vollkornmehl gebacken wurde, sind ganze Körner an der Brotkruste oder im Inneren des Brotes.

Zu den ältesten Brotsorten gehört der westfälische **Pumpernickel** (Foto). Bei dem Schwarzbrot handelt sich um ein lange haltbares Vollkornbrot aus Roggenschrot.

Zum Thema Food-Pairing hat die Arge Heumilch aus Österreich zusammen mit Sensorik-Experten und Käsesommeliers Brot und Heumilch-Käse verkostet. „Heumilch-Käse, mit seinem Aroma und der traditionellen Herstellungsweise, eröffnet in Kombination mit handwerklich hergestellten Brotsorten viele Möglichkeiten für Genuss. Bäckereien und der Lebensmittelhandel bieten mit ihrem Brotangebot ein vielfältiges Sortiment für Kombinationen“, heißt es bei der Arge Heumilch. Rahmig-sahnige Weichkäse aus Heumilch mit weißem Edelschimmel und sortentypischem Pilzaroma harmonieren gut zu Brot mit malzigen Aromen und dezenten Röstnoten. Daher schlägt die Arge Heumilch zu Camembert und Brie Baguette, Korngebäck und Grissini vor. Mittelkräftige und aromatische Schnittkäse mit Rotkulturen verfügen über eine ausgeprägte Würze. Das Brotpendant darf daher ebenfalls charakterstark sein. Hier wird Vollkornbrot empfohlen, dessen Röstaromen in der Kruste mit den würzigen Käsenoten übereinstimmen. Man kann auch Mischbrote, Dinkelvollkorn- sowie Buchweizenbrot mit den Schnittkäsen verkosten.

Konzentrierte und vielschichtige Heumilch-Hartkäse, wie Vorarlberger oder Tiroler Berg- und Alpkäse und Emmentaler mit Naturrinde, die mindestens zwölf Monate gereift wurden, weisen neben süß-salzigen auch umami Geschmacksrichtungen auf. Als Brotpartner werden zu den Hartkäsen Spezialbrot wie Grissini oder dunkles kräftiges Nussbrot, Pumpernickel und Brioche mit weicher Krume vorgeschlagen. Kraftvolle Blauschimmelkäse können mit Baguette, Mischbroten aber auch mit Brioche und Früchtebrot kombiniert werden, lautet die Empfehlung der Arge Heumilch. Bei den rustikalen Sauermilchkäsen dürfen es Klassiker wie Vollkorn- oder Mischbrot sein und beim Pairing der Sauermilchkäse mit Brioche oder Früchtebrot kann es zu einer außergewöhnlichen Geschmacksüberraschung kommen. Zu Frischkäse passen insbesondere Baguette und Laugengebäck, ein Frischkäse aus reiner Ziegenmilch empfiehlt sich zum knusprigen Grissini. **us**

Verschimmeltes Roggenbrot

Der französische Käse-Hersteller Papillon züchtet die Schimmelpilzkultur *Penicillium Roqueforti* für den Roquefort AOP traditionell auf Roggenbrot. Je nach Mondphase werden im September fünf Tage lang etwa 300 Brote aus Roggenmehl bei 400 Grad Celsius im Backofen für zehn Minuten in der Bäckerei von Papillon gebacken. Dabei wird der Laib äußerlich pechschwarz. Im Innern ist er dagegen noch feucht. Der Kern des gerösteten Brotes wird mit dem eigenen Stamm *Penicillium Roqueforti* geimpft, anschließend reifen die Roggenbrote bei 14 Grad Celsius 70 Tage lang in den Höhlenkellern Papillons bis sie von Innen verschimmelt sind. Nach dieser Reifezeit werden sie geöffnet, und das *Penicillium Roqueforti* kann herausgelöffelt werden.

Die schwarze Rinde wird entsorgt und der *Penicillium* pulverisiert. Nach dem gleichen Verfahren züchtet auch die Käserei Carles eigene Blauschimmelpilzkulturen. Durch Mutation hat sich bei dieser Käserei sogar ein neuer Unterstamm entwickelt, der für die Herstellung von Roquefort Carles Elegance eingesetzt wird.



Foto: AdobeStock.com/womue

Foto: Fromi/Roquefort Papillon

ICH MAXX

WÜRZIG.

So wie du's maxxst.

**DAS ORIGINAL
FÜR IHRE KÄSETHEKE**



Jetzt Ihr exklusives Marketingpaket sichern!
Kontaktieren Sie uns oder Ihren zuständigen Außendienstmitarbeitenden.

DERSCARFEMAXX.COM

Vertrieb durch: Emmi Deutschland GmbH
Kontakt: info.de@emmi.com



Foto: AdobeStock.com/Cedric/KI generiert



Foto: Gaffel am Dom

Brauhaus-tradition

Wer in einem Kölner Brauhaus einen „Halve Hahn“ bestellt und ein knusprig braun gebratenes halbes Hähnchen erwartet, wird von der typisch rheinischen Spezialität überrascht sein. Hinter „Halve Hahn“ verbirgt sich ein halbes Roggenbrötchen, das in der Regel mit Butter bestrichen und mit einer dicken Scheibe mittelaltem – bis zu vier Monate gereiftem – Gouda belegt ist. Der Käse ist mit einer Prise Paprika dekoriert, eine saure Gurke und Zwiebelringe gibt es ebenfalls dazu. Einige Anekdoten kur-

sieren um die Herkunft des „Halven Hahns“. Eine erzählt, dass ein junger Mann anlässlich seines Geburtstages in einem Kölner Brauhaus mit dem Köbes – kölsch für Kellner – vereinbarte, dass er für seine Gäste 14 halbe Hähnchen bestellte, ihnen aber nur halbe Roggenbrötchen mit einer Scheibe mittelaltem Gouda serviert wurden. Die Gäste waren sehr überrascht, und der Begriff machte Schule. Heute ist der „Halve Hahn“ in jeder „Kölsch“-Brauerei auf der Speisekarte zu finden.

Inspirierende Rezepte

Auch in der Schweiz sind Brot und Käse ein Traumpaar. Die Switzerland Cheese Marketing hat eine Broschüre herausgegeben, die inspirierende



Rezepte mit Brot und Schweizer Käse enthält. Neben einer umfassenden Käsekunde stecken in dem 40-seitigen Heft im A5-Format 13 Rezepte, die Brot- sowie Backwaren und insbesondere Schweizer Käsesorten in den Fokus stellen. Die Broschüren sind zu je 20 Stück über info@schweizerkaese.de erhältlich – so lange der Vorrat reicht.

Auf der Suche nach Begleitern

Die Arge Heumilch hat unter dem Titel „Heumilch-Käse und seine Freunde“ eine Broschüre zum Thema Food-Pairing herausgegeben. Im Rahmen der Fibel wurden innerhalb der Käsegruppen Stile ermittelt, um die Suche nach den Begleitern zu erleichtern. Neben Bier, Wein, Honig und Tee waren auch gängige Brotsorten dabei. Für die Kunden an der Käsetheke stellt die Arge Heumilch die Broschüre sowie den handlichen Heumilch-Fächer im praktischen Displaykarton kostenlos zur Verfügung. info@heumilch.at



Die Appenzellerin® kommt nach Deutschland.

AB
1. MÄRZ
2025
erhältlich.

Ganz neu? Ganz anders! Für alle, die es etwas milder mögen.

Die Appenzellerin® Elegant ist eine innovative Ergänzung zum klassischen Appenzeller® Sortiment:

- Milder, dezent aromatischer Geschmack
- Leicht milchige und ausgewogene Note
- Weniger würzig, aber dennoch vollmundig

Dieser einzigartige Geschmack spricht gezielt Konsumenten an, denen der traditionelle Appenzeller® zu intensiv ist. Ab dem 1. März 2025 wird die Appenzellerin® Elegant auch in Deutschland erhältlich sein – rechtzeitig zum Ostergeschäft.



Zusatzverkäufe an Ihrer Theke:

Die neue Appenzellerin® Elegant wurde in Verkostungen erfolgreich getestet. Von 1231 Verbrauchern, die bisher selten oder gar keinen Appenzeller® Käse kaufen:

- entscheiden sich 74% für den Geschmack der Appenzellerin®.
- würden 90% die Appenzellerin® sicher oder wahrscheinlich kaufen.

Die neu zu gewinnenden Verbraucher für die Appenzellerin® liegen dabei besonders in der Altersgruppe 26 bis 50-Jährige. Und damit erschließt die Appenzellerin® Elegant vor allem neue und jüngere Käufergruppen, die bisher der Marke ferngeblieben sind.

Umfassende Unterstützung:

Im Frühling 2025 wird die Appenzellerin® mit einer reichweitenstarken crossmedialen Kampagne präsent sein. Diverse Print-Inserate, eine starke TV-Kampagne und regelmässige Social-Media-Postings garantieren mit über 600 Millionen Kontakte eine hohe Aufmerksamkeit.

Zahlreiche Deko- und Infomaterialien, Verkostungen und Zugabeartikel wecken die Neugier Ihrer Kunden! Mehr Informationen:
Switzerland Cheese Marketing GmbH
info@schweizerkaese.de / www.schweizerkaese.de



Leckeres mit dem Power-Duo

Unterstreichen Sie die Käse- und Brot-Aktion mit geschmackvollen Rezepten zum Ausprobieren an Ihrer Käsetheke. Die Rezepte können kopiert und zum Mitnehmen ausgelegt werden.



Foto: Fromi

Mikado-Stangen aus Comté AOP und Schokolade

Zutaten für 4 Personen:

- 150 g geriebener Comté AOP
- 250 g Mehl
- 50 g Puderzucker
- 125 g Butter
- 30 g Wasser
- 1 Eigelb
- 1 Prise Fleur de Sel Salz
- 30 g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

15 Minuten, Backzeit: 5 – 6 Minuten

1. Vermischen Sie in einer Schüssel das Mehl und die in sehr kleine Würfel geschnittene Butter. Mit den Fingerspitzen „sandig“ machen. Wenn die Butter vollständig absorbiert ist, geben Sie den Puderzucker, das Fleur de Sel sowie das Eigelb, $\frac{3}{4}$ des geriebenen Käses und das kalte Wasser hinzu.
2. Vermischen Sie alles zu einer homogenen Teigkugel (der Teig sollte nicht zu sehr bearbeitet werden, da er sonst elastisch werden könnte).
3. Wickeln Sie den Teig in Folie ein und legen ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank.
4. Heizen Sie den Backofen auf 180 Grad Celsius vor.
5. Formen Sie kleine Teigstränge von 15 Zentimeter Länge und legen die Mikados auf das Backblech
6. Schieben Sie das Backblech für etwa 5 bis 6 Minuten in den Ofen und, achten Sie auf die Bräunung.
7. Nehmen Sie Ihre Mikados aus dem Ofen, und stellen Sie das Blech beiseite.
8. Parallel dazu schmelzen Sie die Zartbitterschokolade im Wasserbad.
9. Bestreichen Sie die Mikados mit einer Gabel mit der Schokolade.
10. Lassen Sie die Stangen abkühlen, und genießen Sie die Stangen zum Aperitif oder für den kleinen Hunger zwischendurch.

Foto: AdobeStock.com/Cedric/KI generiert

Zupfbrot mit Bio Alm-Käse

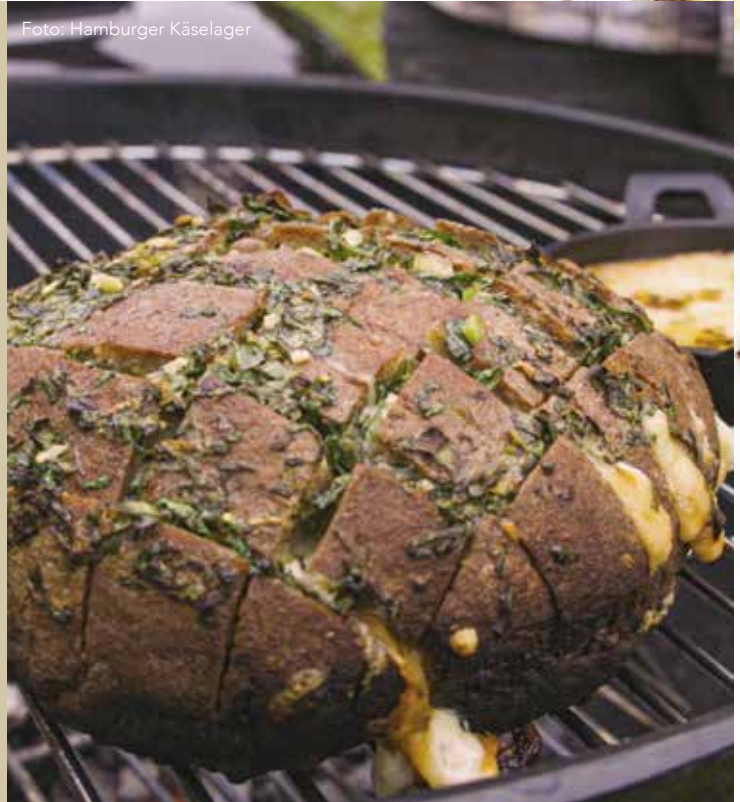
Zutaten für einen Laib Brot:

- 1 kg rustikales Bauernbrot o.ä.
- 300 g Bio Alm-Käse
- 125 g weiche Butter
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Bio Limette

Zubereitung:

1. Käse in Streifen scheiden und dabei die Rinde entfernen.
2. Kräuter fein hacken, Knoblauch in Scheiben schneiden, Limettenabrieb mit feiner Reibe erzeugen
3. Alles mit der Butter vermischen und Limettensaft hinzugeben
4. Das Brot anschneiden und mit dem Käse füllen
5. Buttermischung auf dem Brot verteilen
6. Bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel für circa 20 Minuten auf den Kugelgrill legen

Foto: Hamburger Käselager



ANZEIGE


LAND DER BERGE
AGRARMARKT AUSTRIA



DAS LAND DER BERGE IST DAS LAND DER KÄSEKAISER

Entdecken Sie den AMA-Käsekaiser
im deutschen Fachhandel.

Mehr Informationen unter:
www.amainfo.at/kaesekaiser

AMA
KÄSE
KAISER
2025





Foto: Käse aus der Schweiz

Gefülltes Fladenbrot mit Schweizer Emmentaler AOP

Zutaten für 2 kleine runde Fladenbrote:

- 75 g Schweizer Emmentaler AOP
- 2 kleine rotschalige Äpfel
- 2 TL Zitronensaft
- 2 TL Olivenöl
- 1 EL geröstete Pinienkerne
- 1 Handvoll Babyspinatblätter
- 2 kleine Fladenbrote (Pita bzw. Pide, aus dem türkischen Supermarkt)

Zubereitung:

1. Den Schweizer Emmentaler AOP in Würfel schneiden.
2. Die Äpfel halbieren und vom Kerngehäuse befreien. In Spalten oder in Würfel schneiden, mit Zitronensaft und Öl beträufeln.
3. Die Apfelstücke mit dem Schweizer Emmentaler AOP und den gerösteten Pinienkernen vermischen. Den Babyspinat in Streifen schneiden und darunterheben.
4. Die Pitabrote toasten oder im Backofen rösten. Halbieren und die vier Hälften so einschneiden, dass jeweils eine „Tasche“ entsteht.
5. Die Mischung von Emmentaler AOP, Apfel und Spinat gleichmäßig hineinfüllen, kurz durchziehen lassen und genießen.

Tipp: Natürlich können Sie die Füllung auch variieren. Kombinieren Sie den Schweizer Emmentaler AOP einmal mit Tomaten und frischem Thymian oder mit Mandarinen und Chicorée.

Foto: AdobeStock.com/Cedric/KI generiert

Käsebrötchen mit Feige, Quark und Salat

Zutaten für eine Person:

- 1 Feige
- 1 Blatt Raddiccio Salat
- 1 Vollkornbrötchen
- 100 g Loose Hausmacher mit Kümmel
- 2 EL Magerquark
- ½ TL Sesamsaat

Zubereitung:

1. Feige und Salatblatt waschen und trocken tupfen.
2. Feige in Spalten schneiden, Loose Käse in Scheiben schneiden.
3. Brötchen halbieren, beide Seiten mit Magerquark bestreichen und dem Salatblatt belegen.
4. Feigenspalten auf die untere Seite legen und mit den Loose Käse Scheiben belegen.
5. Auf einem Teller anrichten mit Sesam bestreuen und die obere Hälfte draufsetzen.

Foto: Käserei Loose



ANZEIGE



MACH MEHR
AUS DEINEM
BROT



DER GESCHMACK DER NIEDERLANDE



Über die Fromagerie Guilloteau

In mitten des Naturparks südlich von Lyon (Region Auvergne-Rhône) stellte Jean Claude Guilloteau 1981 seinen ersten Weichkäse mithilfe der Ultrafiltrations-Methode her. Zwei Jahre später gründete er die Fromagerie Guilloteau in Pélussin, nach sechs weiteren Jahren folgte eine zweite Produktionsstätte in Belley. Das Sortiment „Fromager d’Affinois“ ist für die Theke in den Geschmacksrichtungen classic, Bleu, Knoblauch/Kräuter, Pfeffer, Paprika/Chili und Trüffel erhältlich. Ebenso gehören zum Guilloteau-Portfolio die Range Pavé d’Affinois sowie die Weichkäse Le Brin, Florette und Brebiset. Alle Käse werden exklusiv über Fromi in Deutschland vertrieben. fromagerie-guilloteau.com, fromi.com, [#daffinois](https://www.instagram.com/daffinois). de (instagram und facebook)

Foto: AdobeStock.com/Cedric/KJ generiert

VERBINDUNG DER KULTUREN

Die Weichkäse Fromager d’Affinois von der Fromagerie Guilloteau zeichnen sich durch ihre feine Rinde sowie homogene und cremige Textur aus. Zusammen mit Brot kombiniert, ergeben sich viele Möglichkeiten, die Aromen dieser Käse zu erleben.

und cremigem Käse sorgt für ein harmonisches Mundgefühl. Auch geschmacklich sind die Pairings durchdacht: kräftige Käsesorten treffen auf mildes Brot und umgekehrt. Für unseren Blauschimmelkäse Fromager d’Affinois Bleu haben wir zudem bewusst süßliche Brotsorten gewählt, da diese eine außergewöhnlich harmonische Verbindung schaffen.

In vielen Theken gehören die französischen Weichkäse zum Stammsortiment. Für ein Fotoshooting wurden Fromager d’Affinois mit verschiedenen deutschen Brot- und Backwaren kombiniert. Die **KÄSE-THEKE** sprach mit Marion Morand, Export-Managerin Fromagerie Guilloteau, über die Käse-Brot-Kombinationen.

Käse und deutsche Brotsorten. Fromager d’Affinois, ein cremiger Weichkäse für den täglichen Genuss, findet in der Vielfalt deutscher Brotrezepte einen idealen Begleiter. Brot mag ein scheinbar einfaches Produkt sein, aber die außergewöhnliche Bandbreite an Rezepturen, Formaten und Texturen eröffnet viele Möglichkeiten, die Aromen unseres Käses auf neue Weise zu erleben.

KÄSE-THEKE: Wie kam es aktuell zu dem Fotoshooting, bei dem „Fromager d’Affinois“ mit verschiedenen Brotsorten kombiniert werden?

Nach welchen Kriterien haben Sie die Käse-Brot-Kombinationen ausgesucht?

Marion Morand: Die Idee entstand aus der Verbindung zweier Kulturen, die für ihre Vielfalt bekannt sind: französischer

Unser Ziel bei jeder Kombination war es, das perfekte Gleichgewicht zu schaffen. Wir haben sorgfältig mit Texturen gespielt – der Kontrast von knusprigem Brot

Sie haben fünf verschiedene Käse ausgewählt und mit verschiedenen Brotarten gepaart. Welche Kombination wurde zum Favoriten-Paar gewählt?

Wir haben Fromager d’Affinois classic mit Sonnenblumenbrot, Fromager d’Affinois Knoblauch und Kräuter mit Weizenbrot, Fromager d’Affinois Bleu und Früchtebrot, Florette Ziegenkäse und Walnussbrot sowie Le Brin und Mehrkornbrot zusammen getestet und fotografiert. Der Favorit war die Kombination aus Fromager d’Affinois classic und Sonnenblumenbrot. Hier harmonieren die Texturen perfekt: der cremig-schmelzende Käse trifft auf das angenehm knusprige Brot. Geschmacklich ergänzen sich die beiden mit ihren milden Aromen zu einer ausgewogenen Komposition.

Stilfser g.U.



Hier reift die Natur zum Hochgenuss.

Der Stilfser g.U. begeistert durch sein feinwürziges Aroma und die geschmeidig-cremige Konsistenz. Als bislang einziger Südtiroler Käse trägt er die geschützte Ursprungsbezeichnung. Diese steht für unverfälschte Qualität, Authentizität und eine lange Tradition.

Können Sie unseren Lesern Tipps geben, worauf bei der Käse-Brot-Kombination im Beratungsgespräch an der Theke zu achten ist?

Wichtig ist das Gleichgewicht zwischen Geschmack und Textur zu beachten. Milde Käsesorten entfalten ihr feines Aroma am besten mit ebenso sanften Brotsorten. Aromatische Käsesorten passen sowohl zu kräftigem als auch zu mildem Brot – bei einer milden Brotbegleitung steht ihr volles Aroma besonders im Mittelpunkt.

Auch die Textur spielt eine große Rolle. Cremiger Käse passt ideal zu Brot mit einer knusprigen Kruste, um interessante Kontraste zu schaffen. Ein weiterer Tipp ist die Berücksichtigung von Anlässen. Im Alltag bewähren sich Klassiker, während für besondere Momente auch ausgefallene Pairings, beispielsweise Fromager d’Affinois Bleu mit süßem Brot kombiniert werden kann. Ein weiterer Hinweis: Brot mit besonderen Zutaten wie Nüssen, Saaten oder Trockenfrüchten kann den Geschmack bestimmter Käsesorten ideal ergänzen.

Wie lautet Ihr Lieblings-Pairing mit „Fromager d’Affinois“ und Brot?

Die Vielfalt der deutschen Brotsorten bietet unzählige Möglichkeiten, Käse auf neue und spannende Weise zu genießen. Mein persönlicher Favorit ist die Kombination von Fruchtbrot mit Fromager Bleu. Unser Fromager Bleu ist besonders mild und extra sahnig im Geschmack. Das Zusammenspiel von süßen und salzigen Aromen schafft ein harmonisches Geschmackserlebnis, das sowohl überraschend als auch perfekt ausbalanciert ist.

us



ANZEIGE



KÄSE AUS SÜDTIROL

Erhältlich bei unseren Vertriebspartnern





Foto: Sven Sasse-Rösch

„GENUSS AM ABEND“

„Ich kenne keine Brotsorte, die nicht mit Käse harmoniert“, sagt Michael Kress. Der Bäckermeister und Inhaber von Backhandwerk in Weinheim plädiert für ein ausgewogenes Verhältnis der beiden Erzeugnisse.

Im Gespräch mit der **KÄSE-THEKE** gibt der Brotsommelier auch Tipps für das Fachpersonal an der Bedienungstheke. „Man sollte das Geschmacksprofil des Brotes kennen, um die passende Käseempfehlung geben zu können. Als Faustregel gilt: Je milder der Brotgeschmack, desto milder der Käse“, erklärt er.

KÄSE-THEKE: Deutschland verfügt über eine reichhaltige Brotauswahl. Nach welchen Kriterien wird sie unterschieden?

Michael Kress: Prinzipiell gibt es die Möglichkeit, nach den Zutaten zu unterscheiden. Die Hauptgetreidesorten zum Brotbacken sind beispielsweise Weizen,

Roggen und Dinkel. Aufgrund der Zusammensetzung des Getreides werden sie auch Brotgetreide genannt, denn sie alleine ergeben einen backfähigen Teig, der Gluten enthält. Das stabile Teiggerüst, das bei der Fermentation Gas (CO₂) bildet, lockert das Brot. Die Brote und Brötchen können gut aufgehen und an Volumen zulegen. Sie werden als Weizen-, Weizenmischbrote, Roggen-, Roggenmischbrote, Dinkel- oder als Dinkelmischbrote bezeichnet.

Brote, die das gesamte Korn beinhalten, inklusive den kompletten Schalenanteilen und den Keimlingen, werden Vollkornbrote genannt. Diese Brote sind kompakter im Volumen, in der Regel sehr lange verzehrs-

frisch und haben einen höheren Anteil an Ballaststoffen – verglichen mit den Broten aus Typenmehlen. Hier nenne ich gerne Roggenvollkornbrot, Weizenvollkornbrot oder Dinkelvollkornbrot als Beispiel. Bei den Mehrkornbroten werden neben Roggen, Weizen oder Dinkel auch Nichtbrotgetreide – beispielsweise Hafer, Hirse, Reis oder Gerste – zugegeben. Mit einem Anteil von mindestens 20 Prozent sind diese dann auch namensgebend – beispielsweise das Haferbrot. Saatenbrote, wie Sonnenblumenkernbrot, müssen einen Saatenanteil von mindestens acht Prozent bezogen auf das Gesamtmehl beinhalten. Brote mit besonderen, geschmacksgebenden Zutaten wie Kümmel oder Speck werden Spezialbrote genannt. Hier reicht es, wenn diese Zutaten im Endprodukt deutlich wahrnehmbar sind. Basis dieser Brote können dann ein Weizen- oder Roggenbrot sein. Der Experimentierfreude des Bäckers sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Welche Brotsorten eignen sich besonders gut zu Käse?

Ich kenne keine Brotsorte, die nicht mit Käse harmoniert. Je nach Geschmacksprofil der Brotsorte findet sich der passende käsig Begleiter.

Gibt es auch Backwaren, die weniger gut für eine Käse-Brot-Kombination geeignet sind?

Sicher gibt es auch „exotische Backwaren“, die sehr speziell im Geschmack sind, bei denen es eventuell etwas schwieriger ist, einen passenden Käse-Partner zu finden. Hier denke ich an Brote, die beispielsweise sehr stark gewürzt sind oder mit sehr intensiven Aromaträgern versetzt wurden. Ich hatte mal die Gelegenheit ein Lavendelbrot zu testen, das sehr intensiv in der Aromatik war. Hier könnte es tatsächlich schwierig sein.

Kombinieren Sie auch Brot/Backwaren aus „alten Getreidearten“ mit Käse?

Wir arbeiten mit den Urgetreiden der Urkornpuristen. Daraus stellen wir unser 7-Urkornbrot her, ein reines Sauerteigbrot ohne Zusatz von Backhefe. Dieses



Die deutsche Brotvielfalt wird auf circa 3.200 Sorten geschätzt, sodass jeder Käse den passenden Begleiter findet.

fermentiert über 24 Stunden vor dem Backen und beinhaltet auch Schabzigerklee als Zutat. Das Brot ist sehr charakterstark und wunderbar aromatisch. Ein reifer Bergkäse passt hier gut.

Können Sie Tipps für das Fachpersonal an der Käse-Bedienungstheke bei der Beratung von Käse und Brot geben?

Man sollte das Geschmacksprofil des Brotes kennen, um die passende Käseempfehlung geben zu können. Als Faustregel gilt: Je milder der Brotgeschmack, desto milder der Käse. Je kräftiger das Brot – auch in Bezug auf eine dunkel gebackene Kruste – desto intensiver darf das Aroma des Käses sein. Auch Texturen sind interessant, ein cremig-weicher Käse harmonisiert oft mit einer kräftig gebackenen Kruste. Man sollte aber immer darauf achten, dass beide „Partner“ bei der Mariage, der Kombination miteinander, sensorisch präsent bleiben. Ich gebe ein Beispiel für die Verwendung von Geschmacksvokabeln: Der Rohmilchcamembert ist das cremig weiche Pendant zur kräftig gebackenen Kruste unseres Traditionsbrottes. Sie ist gespickt mit Röstaromen, die an Kaffee und Espresso erinnern. Das Brot hat eine rösche, zartsplittrige Kruste und eine fleischige Krume, die nach fruchtigen Sauerteignoten duftet. So wird der Gegensatz zwischen hart und weich wunderbar umschrieben und macht das Pairing interessant für den Kunden.

Gibt es in Deutschland immer noch die Tradition, ein „Käse-brot“ am Abend zu essen?

Absolut! Das Abendbrot ist definitiv wieder im Kommen. Dieses Feedback erhalte ich sehr oft von meinen Kunden. Brot und Käse ist definitiv ein Genuss am Abend.

Wie lautet Ihre favorisierte Käse-Brot-Verbindung?

Aktuell bin ich ein großer Fan von dem Pairing: Ciabatta Brot mit Basilikum Pesto (mit Parmesan) sowie einer Burrata und in Knoblauch konfierten Babytomaten. Hier bekommt der Gaumen ein volles Geschmacksspektrum. Die – hoffentlich – kräftig ausgebackene Kruste des Ciabatta, mit softig-weicher Krume, das Florale, Würzige der Basilikumpesto, die frisch-sahnige Burrata, die beim Biss drauf im Mund explodiert und die fruchtige Süße der konfierten Tomaten – mehr geht nicht. us

Modernes Konzept

Michael Kress stammt aus einer Bäckerfamilie in Weinheim und machte 1998 seinen Bäckermeister. Nachdem er viele Jahre als Betriebsleiter in der Bäckerei arbeitete, absolvierte er 2019 eine der ersten Brotsommelier-Ausbildungen an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk. Für Kress war die Weiterbildung zum Brotsommelier ein „Gamechanger“. 2023 eröffnete er seine eigene Manufaktur „Brothandwerk“ und praktiziert ein modernes Konzept, dessen Basis die Zeit ist. „Der Sauerteig bekommt bei uns genügend Zeit für die Fermentation, dies fördert Aroma, Geschmack und vor allem die Bekömmlichkeit“, berichtet Kress. Seit 1,5 Jahren ist die Backstube für die Kunden transparent, sie gewährt Einblick in die Produktion sowie auf die Rohstoffe. Mit der Einführung des Manufakturkonzepts änderten sich auch die Öffnungszeiten. Das „Brothandwerk“ öffnet von Dienstag bis Samstag ab 11 Uhr. Der Arbeitstag für das Bäckerteam beginnt nicht mitten in der Nacht, sondern um sechs Uhr morgens. Die Kunden erhalten zur Öffnungszeit ein perfekt ausgebackenes und teilweise noch warmes Brot. Wenn Kress nicht in der Backstube steht oder Backkurse gibt, ist er als Referent an der Akademie tätig.

Foto: AdobeStock.com/Cedric/KI generiert

ANZEIGE

**Familienunternehmen
seit 1908**

Traditionell Reifung, vollständig per Hand auf Tannenbrettern aus den Vogesen.

Scan mich und erfahre mehr über Maison Dodin

Jäckle Käse
jaeckle-kaese.de

INSPIRIERENDE LIAISON

Beemster Royaal und Beemster Royaal Grand Cru starten mit einer herrlich schmackhaften Aktion in die schönste Zeit des Jahres.

Der britische Gourmet-Verlag The Guild of Fine Food veranstaltet seit 1988 das internationale Gourmet-Event „World Cheese Awards (WCA)“. Jedes Jahr findet diese prestigeträchtige Veranstaltung in einem anderen Land statt. In Viseu (Portugal) wurden dazu Ende des letzten Jahres mehr als 4.000 Käse aus über 40 Ländern von einer internationalen Jury auf Geschmack, Textur und Aussehen blind verkostet und getestet. Premium-Gouda Beemster Royaal Grand Cru von der kleinen Genossenschaftskäserei Beemster in Nordholland wurde mit „Super Gold“ als einer der besten Käse der Welt ausgezeichnet. Auch Beemster X-O-, der älteste unter den Beemster Käsen, gewann bei dem internationalen Wettbewerb die Goldmedaille.

Die Jury des WCA überzeugte sich von der über 100-jährigen Käsetradition, dem echten Handwerk sowie feinsten Qualität der Beemster-Käse und belohnte sie mit Bestplatzierungen. Im Frühjahr dieses Jahres können sich auch die Kunden an der Käsetheke von dem einzigartigen, vollen und reifen Geschmack der königlichen Käse überzeugen. Ab Mitte März lädt die Traditionskäserei aus Westbeemster zu einem



außergewöhnlichen Food-Pairing ein. Beim Kauf von Beemster Royaal und Beemster Royaal Grand Cru erhalten die Konsumenten eine köstliche Feigen-Dattel-Sauce der Marke Belberry als Geschenk. Die feine Sauce des belgischen Produzenten wird aus handverlesenen Früchten hergestellt und enthält keinerlei Konservierungsstoffe.

Beemster Royaal und Beemster Royaal Grand Cru haben trotz ihres hohen Reifealters eine außergewöhnlich cremige Struktur, die mit der fruchtigen Feigen-Dattel-Sauce eine perfekte Liaison eingeht. Empfehlen Sie die Sauce zusammen mit den königlichen Käsen, auf einer Beemster-Käseplatte oder als Aufstrich zu einem Beemster Royaal Sandwich. Auch ein Dressing für Salate mit Beemster Royaal bekommt durch die Feigen-Dattel-Zugabe einen beson-



deren Touch. Präsentiert wird der neue Fruchtgenuss direkt auf der Käsetheke in einem Display in edlem Beemster-Violett. Die Aktion kann über den Außendienst, die Beemster-Cheese-Club-App oder via info@beemster.de bestellt werden. Eine A4-Elipse gibt darüber hinaus noch zusätzliche Impulse.

Traditionell lange gereift

Beemster Royaal und Beemster Royaal Grand Cru werden mitten auf dem Polder in Nordholland in der Beemster-Käserei in Westbeemster nach überlieferten Rezepturen hergestellt. Der Käsebruch wird sogar noch traditionell von Hand gerührt, anschließend reifen die jungen Käselaibe auf Fichtenholzbrettern. Dort werden sie während der langen Reifezeiten von den Käsemeistern regelmäßig gedreht, gepflegt und geprüft. Beemster Royaal und Beemster Royaal Grand Cru reifen langsam und sehr lange. Erstaunlich sind dennoch ihr zarter Schmelz und die schmeichelnde Konsistenz. Natürliche Reifekristalle, die aufgrund der langen Reifezeit bei Beemster Royaal Grand Cru vereinzelt auftreten können, sind ein Zeugnis seiner hohen Qualität.

Sortenorganisation Appenzeller Käse

Die Appenzellerin kommt nach Deutschland



Die neue Appenzellerin Elegant unterscheidet sich von ihren Appenzeller Brüdern und geht in Bezug auf Geschmack und Konsistenz eigene Wege. Der auffällige rosa Look und die außergewöhnliche Namensgebung unterstreichen die Andersartigkeit des neuen Hartkäses. Zur Lancierung der Appenzellerin präsentiert Appenzeller Käse seit dem 1. März 2025 eine nationale Thekenpromotion. Das Aktionsmaterial sorgt sowohl an den Theken als auch an den Selbstbedienungsregalen für Sichtbarkeit und Absatzimpulse. Zu den Werbemitteln gehören ein Thekendisplay mit 50 Infokarten sowie 60 Prepacking-Etiketten. Die Werbemittelpakete können gratis bei der Switzerland Cheese Marketing GmbH bestellt werden (info@schweizerkaese.de). Zudem wird die Appenzellerin 2025 mit einer crossmedialen Kampagne präsent sein. Als Begleitmaßnahme zur Promotion laufen neue Spots in zwei starken Wellen auf den reichweitenstärksten TV-Sendern.

Zur Lancierung der Appenzellerin präsentiert Appenzeller Käse seit dem 1. März 2025 eine nationale Thekenpromotion. Das Aktionsmaterial sorgt sowohl an den Theken als auch an den Selbstbedienungsregalen für Sichtbarkeit und Absatzimpulse. Zu den Werbemitteln gehören ein Thekendisplay mit 50 Infokarten sowie 60 Prepacking-Etiketten. Die Werbemittelpakete können gratis bei der Switzerland Cheese Marketing GmbH bestellt werden (info@schweizerkaese.de). Zudem wird die Appenzellerin 2025 mit einer crossmedialen Kampagne präsent sein. Als Begleitmaßnahme zur Promotion laufen neue Spots in zwei starken Wellen auf den reichweitenstärksten TV-Sendern.

Arge Heumilch

Frühjahrskampagne

Die Arge Heumilch setzt in ihrer Frühjahrskampagne auf ihre klimafreundliche Wirtschaftsweise und weißt auf Heumilch als idealen Rohstoff für Käsespezialitäten hin. Aufmerksamkeitsstarke Kommunikationsmaßnahmen sollen die Heumilch am deutschen Markt bekannter machen. Ab Mitte März sorgt umfassende Werbung dafür, dass die Kampagne in den folgenden zwei Monaten in Deutschland überall zu sehen ist. Zielregionen sind Bayern, Baden-Württemberg und neuerdings Nordrhein-Westfalen, insbesondere die Metropolregion Köln und Düsseldorf. Die Botschaft der Heuwirtschaft wird über vielfältige Kanäle kommuniziert. Im Fokus stehen Printmedien, Online-Banner und Social-Media-Ads. Besonders aufmerksamkeitsstark wird Heumilch im öffentlichen Raum in Szene gesetzt – mit Infoscreens, Citylight-Säulen, mit U-Bahn-Branding und großflächigen Screens in München und Straßenbahn-Brandings in Stuttgart. Mit Kino und Streaming-TV erschließt die Kampagne neue Wege, um eine breite Zielgruppe zu erreichen und emotional zu begeistern. Zusätzlich sorgt die mobile Heumilchalm bei Verkostungen am Point of Sale für besonderen



Genuss. Beim traditionellen Frühjahrsgewinnspiel, das die Heumilch-Kampagne begleitet, werden dieses Mal fünf Go-Anywhere-Holzkohlegrills von Weber verlost. Mitgemacht werden kann ab dem 17. März auf heumilch.com/gewinnspiel.



Sortenorganisation Tilsiter

Alu-Scooter gewinnen

Bei der Thekenpromotion der Schweizer Käsemarke Swizzrocker im Februar und März 2025 können Verbraucher drei Alu-Scooter von Six Degrees im Wert von je zirka 120 Euro gewinnen. Thekenfachkräfte haben auch die Chance auf einen Alu-Scooter. Die Werbemittel können direkt bei der Switzerland Cheese Marketing bestellt werden (info@schweizerkaese.de). Im Werbemittelpaket enthalten sind ein Aktionsdisplay für die Käsetheke, 40 Gewinnkarten, ein Gewinnflyer für die Theke sowie 18 Aktions-Etiketten für die verpackte Ware. Die Teilnahme am Gewinnspiel ist über QR-Codes auf den Werbemitteln sowie direkt auf schweizerkaese.de möglich. Teilnahmeschluss ist jeweils der 15. April 2025.

Bei der Thekenpromotion der Schweizer Käsemarke Swizzrocker im Februar und März 2025 können Verbraucher drei Alu-Scooter von Six Degrees im Wert von je zirka 120 Euro gewinnen. Thekenfachkräfte haben auch die Chance auf einen Alu-Scooter. Die Werbemittel können direkt bei der Switzerland Cheese Marketing bestellt werden (info@schweizerkaese.de). Im Werbemittelpaket enthalten sind ein Aktionsdisplay für die Käsetheke, 40 Gewinnkarten, ein Gewinnflyer für die Theke sowie 18 Aktions-Etiketten für die verpackte Ware. Die Teilnahme am Gewinnspiel ist über QR-Codes auf den Werbemitteln sowie direkt auf schweizerkaese.de möglich. Teilnahmeschluss ist jeweils der 15. April 2025.

Sortenorganisation Tilsiter

Ganzjährige Thekenpromotion

Schweizer Tilsiter sorgt mit einer Promotion über das ganze Jahr für Markenbekanntheit und Probierlust an deutschen Käsetheken. Die Verbraucher lernen die wichtigsten Unterschiede zu Tilsiter aus Deutschland kennen und damit auch die typisch schweizerische Qualität. Die Produktränge mit mehreren Reifegraden – von mild bis kräftig-würzig – macht Schweizer Tilsiter 1893 zu einem Käse für die ganze Familie. Das Werbemittelpaket mit Aktionsdisplay, Rezeptkarten sowie Aktions-Etiketten kann gratis bei der Switzerland Cheese Marketing geordert werden (info@schweizerkaese.de).



ANDERE KUH ANDERE MILCH BESSERER KÄSE

Landana
JERSEY



Landana Jersey ist mehr als nur ein Käse. Er ist ein hochwertiger Käse, hergestellt aus reichhaltiger Jersey-Milch. Diese Milch stammt von den besonderen Jersey-Kühen, einer der ältesten Rinderrassen der Welt. Die Kühe zeichnen sich durch ihr hellbraunes Fell, ihre weiße Schnauze, ihre Freundlichkeit und ihre neugierige Art aus. Was macht sie so besonders? Sie können die Nährstoffe aus ihrem Futter effizienter verwerten, was zu einem höheren Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen führt – sowie zu durchschnittlich 20 % mehr Protein in der Milch im Vergleich zu herkömmlicher Milch.

Der einzigartige Landana Jersey Käse wird nach einem traditionellen Rezept hergestellt. Die verwendete Jersey-Weidemilch wird nicht entrahmt, wodurch der Käse besonders cremig wird. Die Laibe reifen auf natürliche Weise auf Holzregalen.

Ein erstklassiger Käse

Mit Landana Jersey bieten Sie Ihren Kunden einen hochwertigen Käse, der der Nachfrage nach natürlichen und nährstoffreichen Produkten gerecht wird. Er ist ideal für einen energiegeladenen Start in den Tag – köstlich auf frischem Brot wie Mehrkornbrot oder warmem Toast. Ganz gleich, ob Ihre Kunden Landana Jersey Mild, Pikant, Alt oder X.O. wählen – dieser Käse vereint erstklassigen Geschmack mit einer Geschichte, die die Verbraucher begeistert. Eine wertvolle Ergänzung für Ihr Sortiment, die sich durch Qualität auszeichnet.

Scheiben

Erhältlich in verschiedenen Scheibenverpackungen und Reifegraden wie: Mild & Pikant 150g | Alt 125g

Vorverpackte Stücke

Erhältlich in verschiedenen Reifegraden wie: Mild & Pikant 250g | Alt & X.O. 180g



DIE LANDANA ROTKULTUR- UND BLAUADERKÄSE

Der Landana Blauaderkäse stammt aus einer kleinen Käserei in Molenschot in den Niederlanden. Dies ist die einzige Käserei, die holländischen Gouda mit Blauadern kombiniert. Sie vereinen die weiche, butterartige Textur eines klassischen Goudas mit den kräftigen, raffinierten Aromen von Penicillium Roqueforti.

Das Ergebnis? Ein einzigartiger Käse, der sowohl cremig als auch mutig ist – perfekt für ein anspruchsvolles Käseerlebnis. Dieser Käse ist ideal für eine Käseplatte, in einem Salat oder in warmen Gerichten wie Risotto oder Käsefondue. Er schmeckt auch hervorragend zu einem kräftigen Rotwein oder IPA-Bier.



Alle Rotkultur- und Blauaderkäse von Landana sind vegetarisch und laktosefrei und sowohl aus Kuh- als auch aus Ziegenmilch erhältlich.

Die Rotkulturkäse von Landana sind wahre Meisterwerke des Käsehandwerks. Die Käse werden in ein Salzbad getaucht und anschließend sorgfältig mit einer Rotkultur gewaschen. Dies verleiht dem Käse eine weichere Textur, einen intensiveren Geschmack und die charakteristische rot-orangefarbene Rinde. Dieser Prozess wird während der gesamten Reifung regelmäßig wiederholt. Die Rotkultur entwickelt sich im Verlauf der Reifung weiter, wobei Handwerkskunst und Natur zusammenarbeiten, um ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis zu schaffen. Die Käse reifen in einem speziellen Höhlenklima. Rotkulturkäse sind ideal für eine elegante Käseplatte. Kombinieren Sie sie mit Nüssen, frischen Früchten wie Trauben oder Feigen, einem Glas Rotwein oder einem Trappistenbier.



So schmeckt beste Käsekunst.

Landana Rosso ist in Laiben von ca. 3,5 kg erhältlich, ebenso wie Landana Organic Bio Charmeux Kuh- und Ziegenkäse. Das Charmeux-Sortiment ist auch in vorverpackter Form erhältlich - ideal für Theken ohne eigene Bio-Zertifizierung.



Scannen Sie den QR-Code, um die Broschüre anzusehen. Bei Fragen oder Interesse wenden Sie sich bitte an unser Verkaufsteam

Niels Oskam

+49 152 563 93 140

n.oskam@vandersterre.nl

Paul Mus

+49 174 924 35 63

p.mus@vandersterre.nl



Anzeige

Emmi Deutschland

JETZT PRODUKTTESTER WERDEN

Im Oktober ist es soweit – ein neues Meisterwerk aus der KALTBACH Höhle kommt auf den Markt. Wie die neue Käsespezialität heißt, wie lange sie in der Schweizer Sandsteinhöhle reift und durch welche Aromen und Geschmacksnuancen sie sich auszeichnet, bleibt vorerst ein Geheimnis. Einige exklusive Produkttester können sich davon jedoch vorab selbst überzeugen. Emmi lädt dazu über die App „Emmi Professionals“ zum Gewinnspiel ein, bei dem unter allen Teilnehmern zehn KALTBACH Probierpakete verlost werden. Diese enthalten nebst einem Stück der neuen KALTBACH Spezialität eine dazu passende Flasche Wein und weitere Köstlichkeiten, die sich genussvoll kombinieren lassen. **Wie können Käsefachkräfte an dem Gewinnspiel teilnehmen?** Emmi Professionals-Nutzer, die bereits registriert sind, gelangen in der App direkt zum Gewinnspiel. Wer noch nicht Teil der Emmi-Professional-Community ist, scannt den QR-Code und lädt die App aus dem Store auf sein Smartphone. Nach einer kurzen Registrierung steht der Teilnahme am Gewinnspiel nichts mehr im Wege.



Doch die App bietet Nutzern noch viel mehr: Sie ist der direkte Draht zu Emmi und somit zu den Marken KALTBACH, „Der scharfe Maxx“ und Bettine. Im dort integrierten Emmi-Professionals-Shop können schnell, einfach und kostenlos Prepacking-Etiketten, PoS-Material, Promotion-Artikel oder Leih-Equipment bestellt werden. Zudem bietet das digitale Tool ein Treueprogramm, bei dem für jeden bestellten Laib des Schweizer Herstellers Punkte gesammelt werden können. Diese Punkte können in hochwertige Prämien wie Holzplatten, Etageren oder Messer eingetauscht werden. Letztlich bietet die digitale Servicewelt auch alle Informationen zu den Käsen, virtuelle Schulungsvideos und monatlich neue Inspiration für Rezeptkreationen für die Theke.

Rezepttipp: KALTBACH Der Cremig-Würzige „Mango-Maracuja-Traum“

Zutaten: 500 g KALTBACH Der Cremig-Würzige, 1,5 kg Frischkäse, 250 ml Kokosmilch, 500 g Mango, 3 Stück Maracuja, 20 g Salz, 1 Glas Mango-Maracuja-Aufstrich, 50 g Kokosflocken



Zubereitung: Den Käse grob reiben. Aus Frischkäse, Kokosmilch, fein gewürfelter Mango, ausgekratzter Maracuja und Salz eine Creme herstellen. In einem 20er Tortenring 1/3 des Käses ausstreuen und andrücken. 1/3 der Creme darauf verteilen. Anschließend eine Schicht Fruchtaufstrich darauf geben. Diesen Vorgang 2x wiederholen. Bei der letzten Schicht keinen Fruchtaufstrich verteilen. Auf die letzte Schicht ein Backpapier legen und den Ring beschweren. Über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag den Ring lösen und die Torte mit Fruchtaufstrich, Fruchtstücken und Kokosflocken dekorieren.

E-Center Kratzmann

Norddeutsche Ziegenkäse-Aktion

Im Januar standen die Ziegenkäse vom Käsehof Biss im Mittelpunkt einer besonderen Aktion im E-Center Kratzmann in Schwarzenbek. „Feinster Ziegenkäse aus Schleswig-Holstein“ betitelte Petra Schweim, Käsesommelière und leitende Fachverkäuferin im E-Center Kratzmann, die aufmerksamkeitsstarke Präsentation. Sönke Biss, Käsemeister und Inhaber der norddeutschen Käserei in Dersau, sowie Mitglied der Käsestraße Schleswig-Holstein, stellt typisch norddeutsche Käsesorten aus Kuhmilch her und verarbeitet auch die Ziegenmilch eines benachbarten Hofes zu Schnitt- und Hartkäse. „Die Aktion mit dem norddeutschen Ziegenkäse in zwei verschiedenen Reifestufen kam bei den Kunden sehr gut an. Innerhalb weniger Tage waren der zwei Monate lang gereifte Fünf-Seen-Käse und der vier Monate alte Ziegensterntaler ausverkauft“, berichtete Petra Schweim.





Sortenorganisation Emmentaler

Verlosung von Feuerschalen

Im März und April 2025 werden bei einer deutschlandweiten Thekenpromotion von Schweizer Emmentaler AOP drei hochwertige Feuerschalen von Solo Stove inklusive Grill-Plancha im Wert von je zirka 500 Euro verlost. Bei der Aktion für die Theke hat das

Fachpersonal die Chance auf ein Feuerschalen-Set. Die Teilnahme ist möglich über den QR-Code auf den Werbemitteln oder direkt auf schweizerkaese.de. Teilnahmeschluss ist der 15. Mai 2025. Werbemittel können bei der Switzerland Cheese Marketing GmbH bestellt werden (info@schweizerkaese.de).

Savencia

Ofenformen gewinnen

Für leckere Gerichte aus dem Backofen verlost Savencia 15 hochwertige Ofenformen-Sets (vier Formen) von Peugeot im Wert von jeweils etwa 170 Euro. Eine Teilnahme am Gewinnspiel ist über den Chat auf der Website ich-liebe-kaese.de/aktionen/gewinnspiele/ofenhits-gewinnspiel möglich. Wer die Gewinnspielfrage richtig beantwortet und sich registriert, landet im Lostopf. Eine tägliche Teilnahme ist möglich, um die Gewinnchance zu erhöhen. Teilnahmeschluss ist der 31. März 2025.

ANZEIGE

Mind. 3 Monate gereift

Scannen Sie diesen Code, um alles über Roquefort Papillon zu erfahren.

100

JAHRE

1925 – 2025

ROQUEFORT FEIERT
100 JAHRE AOP

Ein Jahrhundert voller Genuss!

- Der König der Edelpilzkäse
- Hergestellt aus der hochwertigen Milch der Lacaune-Schafe
- Traditionelle Reifung in den natürlichen Felsenkellern von Roquefort-sur-Soulzon
- Sahniger & kräftig-pikanter Geschmack
- Auch in Bio-Qualität

FROMI GmbH • Otto-Hahn-Strasse 5
D-77694 Kehl Auenheim • Tel.: 07851 93 78 0
info@fromi.com • www.fromi.com

FROMI

Fromi

Neuer Katalog

Die neuen Kataloge von Fromi sind erhältlich. Der Hauptkatalog „La Cave à Fromages“ beinhaltet das Gesamtortiment. Am Anfang werden die erhältlichen Kernsortimente und Bestseller vorgestellt. Bei den Weichkäsesorten ist Argental beispielsweise mit dem Mini Triplerousse d'Argental vertreten. Guilloteau bringt den Fromager d’Affinois mit fünf Beeren auf den Markt. Neuheiten wie Pinonoire erweitern das Hartkäse-Sortiment Jurassic. Der größte Bereich umfasst Käsesorten – geordnet nach Ländern wie Frankreich, Italien, Schweiz, Spanien, Griechenland, England und Deutschland. Die Kataloge sind kostenlos und können beim Fromi-Vertreter oder unter fromi.com/de/noch-nicht-kunde angefordert werden.



Meldungen

Weitere, aktuelle Nachrichten aus der Welt des Käses finden Sie unter kaeseweb.de



Weidner Käse

Käse ist Genuss

Zum Jahresanfang präsentiert Käsefachgroßhändler Weidner sowie die dazugehörige Novo-Food Lebensmittel GmbH den neuen Produktkatalog „Käse ist Genuss“. Der Katalog enthält ein exklusives Produktportfolio an Käsespezialitäten sowie alle Produkte der Produktionsfirma Novo-Food, die sich auf die Veredelung und den Vertrieb von Käse- und Frischkäse-Produkten spezialisiert hat. Dazu gehören beispielsweise auch die Bayernmaid Frischkäse sowie die Gina Sahne Ecken. Der Katalog wird postalisch versendet. Anfragen dazu an: marcus.boehmer@weidner.de



Käseonkel Jan Euchler

20 Jahre Wochenmarkt

Jan Euchler, bekannt auch als „Käseonkel“, feiert in diesem Jahr mit seinem Marktstand „20 Jahre Heilbronner Wochenmarkt“. „Seit 1998 bestand bei mir der Wunsch nach Selbstständigkeit“, erzählt er rückblickend. Sieben Jahre später unterzeichnete er einen Vertrag beim Franchisesystem „Tiroler Bauernstandl“ und startete auf dem Wochenmarkt in Heilbronn mit einem Verkaufswagen für handwerkliche Produkte aus Tirol. Der Fokus des Franchiseunternehmens auf bäuerliche Landwirtschaft, handwerkliche Produktion und Verbundenheit mit der Natur kam dem ehemaligen Dorfkind, Jan Euchler, der seit Kindertagen mit einem Grundverständnis von Landwirtschaft und dem Hang zum Selbermachen ausgestattet war, sehr gelegen. 2015 absolvierte er die Prüfung zum Diplom-Käsesommelier und ein Jahr später zum Assistant Sommelier (IHK). „Seit dieser Zeit hat sich mein Fokus immer stärker in Richtung Käsespezialitäten mit Schwerpunkt Frankreich verschoben“, berichtet Euchler. Er trat in die Guilde Internationale des Fromagers Saint-Uguzon ein und baute seine Kontakte nach Frankreich sukzessive aus. Vor vier Jahren vollzog er den Wechsel vom Tiroler Bauernstandl zur Eröffnung unter eigenem Namen „Käseonkel“. Im Januar dieses Jahres feierte er 20 Jahre Marktstand auf dem Heilbronner Wochenmarkt. Dort steht er dienstags, donnerstags und samstags mit einem ausgesuchten, internationalen Käsesortiment. Die Suche nach neuen, geschmackvollen Käsesorten führt ihn dazu regelmäßig in die verschiedensten Regionen Frankreichs. Neben Schulungen gehören auch Verkostungen mit Käse zu seinem Angebot. www.kaeseonkel.de

Délice D'ARGENTAL

Création
ARGENTAL

SINCE 1990 • IN FRANCE

Bestseller!

Scannen Sie diesen Code,
um mein Rezept online zu
entdecken.



- Extra cremig
- Klein und handlich (1 kg),
passt perfekt in jede Theke.
- Ein wahres Geschmackserlebnis
auf frischem knusprigem Brot!

Auch für die
Prepack Theke!



Comté AOP

Neue Anforderungen

Fast vier Jahre dauerte das Ringen um die neuen Regeln für das Lastenheft des französischen AOP-Käses Comté. Ende November letzten Jahres hat das Nationale Komitee für Milch-, Agrar- und Fortwirtschaftliche Herkunftsbezeichnungen (AOP) des nationalen Instituts für Herkunft und Qualität (INAO) eine neue Version genehmigt. Im Lastenheft des AOP-Käses sind präzise Anforderungen hinsichtlich der Herstellung und Reifung festgehalten. Die neue Fassung des Comté AOP umfasst im Wesentlichen folgende Punkte: Begrenzungen der Hofgröße auf eine maximale Milchproduktion von 1,2 Millionen Litern pro Jahr und Kuh-Anzahl pro Landwirt, um die Arbeitsbedingungen, das Tierwohl und ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Berufs- und Privatleben zu schützen. Erhöhung der Mindestweidefläche pro Milchkuh um 30 Prozent sowie die Regulierung der Größe von Käsereien und die Stärkung zur Anerkennung des Affineur-Berufs innerhalb des AOP-Gebietes. Das Lastenheft enthält 170 Kontrollpunkte und zählt damit zu den anspruchsvollsten in Europa, berichtet die Sortenorganisation.



EU-Kommission

Schwerer Schlag für die Schweiz

Ende Januar hat die EU-Kommission bekannt gegeben, dass die in der Schweiz geschützte Ursprungsbezeichnung „Emmentaler AOP“ in der EU eine Gattungsbezeichnung ist. Emmentaler kann daher ungeachtet des Herstellungsortes weiterhin wie bisher in der EU hergestellt und vermarktet werden. Einzige Voraussetzung, der Käse muss nach den jeweiligen nationalen Herstellungsvorschriften hergestellt werden (in Deutschland Käseverordnung KVO). Zur Begründung hieß es, dass der Emmentaler nicht auf das Schweizer Gebiet begrenzt sei. Es gibt jetzt schon drei geschützte Namen, die Emmentaler beinhalten: Allgäuer Emmentaler g.U. (Deutschland), Emmental de Savoie g.g.A. und Emmental francais est-central g.g.A. aus Frankreich. In diesen drei Fällen wird der Schutz für den gesamten Namen und nicht für den Namen Emmentaler gewährt. Im März 2024 hatte die Schweiz ihren Emmentaler mit geschützter Ursprungsbezeichnung in das internationale Register der Genfer Akte im März 2024 zur Prüfung aufnehmen lassen. Der Beschluss lautet: Emmentaler ist eine Gattungsbezeichnung.



Das System der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) schützt bestimmte Produkte wie Altenburger Ziegenkäse oder Feta. Sie erhalten den Schutz, wenn Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung in einer bestimmten Region erfolgt ist.

Emmentaler darf weiterhin in der EU hergestellt werden und muss nicht zwangsläufig aus der Schweiz stammen.



Pecorino Romano Cup

Ein Fest für die Sinne

Im November letzten Jahres zeigten Kochazubis ihre großen gastronomischen Talente im Pecorino Romano DOP Cup 2024. 16 Teilnehmende aus dem zweiten und dritten Lehrjahr hatten die Aufgabe, ein Menü zu gestalten, das den italienischen Schafsmilchkäse in jeder Komponente in den Mittelpunkt stellte. Die Jury, bestehend aus Graciela Cucchiara, Botschafterin der Pecorino Romano DOP-Kampagne, Jutta Jung, Käsesommelière, und Maximilian Zibis vom Verband der Köche Deutschlands e.V. (VDK) bewerteten die Menüs nach Geschmack, Technik und Kreativität. Im Best Western Premier IB Hotel Friedberger Wart in Frankfurt setzten sich Niklas Hues und Ben Kappelhoff, Domschenke Billerbeck und Trüffel & Bohne mit einem Dreigang-Menü gegen die starke Konkurrenz durch. Neben dem Hauptpreis wurde erstmals ein Kreativpreis vergeben. Für ihre außergewöhnlich kunstvolle Präsentation wurden Moritz Mandelbaum und Moritz Stritter vom Restaurant Steins Traube geehrt.

World Cheese Awards

Einzigerartiger Wettbewerb

Bei den World-Cheese-Awards 2024 im portugiesischen Viseu kämpften wieder die besten Käsesorten aus mehr als 40 Ländern um die Gunst der international besetzten Jury. Die Experten verkosteten bei diesem einzigartigen Wettbewerb über mehrere Tage hinweg rund 4.700 Käsespezialitäten. Aussehen, Rinde und Aroma wurden genauso bewertet wie Körper, Textur und natürlicher Geschmack. Zu den mit einer Super-Goldmedaille bedachten Produkten gehörte der Beemster Royaal Grand Cru. Auch der Beemster X-O- wurde mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Ebenfalls erfolgreich war das Schweizer Unternehmen Lustenberger & Dürst: Unter der Dachmarke Le Superbe wurden mit Château Heitenried, Jura Montagne und Sbrinz AOP drei Spezialitäten mit der Super-Gold-Medaille geehrt. Darüber hinaus wurden weitere Produkte aus dem Le Superbe-Sortiment mit Medaillen ausgezeichnet. Auch die Henndorfer Privatkäserei Woerle war in Portugal erfolgreich: Es gab Silber für den Gourmet Bergkäse und den Premium Bergkäse sowie Bronze für den Premium Großglockner, den Bio Bergkäse und den Bio Frischkäse Kräuter. Eine Liste aller Sieger gibt es unter gff.co.uk/for-producers/world-cheese-awards.



Zwei Silber- und drei Bronze-medailen gewann die Privatkäserei Woerle – zur Freude von Gerrit Woerle.

Beemster

Nachhaltigkeitsprogramm aktualisiert

Beemster, eine Marke von Cono Kaasmakers, hat sein Caring-Dairy-Programm aktualisiert. Das überarbeitete Konzept wird 2025 implementiert und erhöht den Anreiz für die Mitglieder der Genossenschaft, einen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit zu leisten. Dazu wurde das Validierungssystem in Stufen eingeteilt, die jeweils eigene Schwellen- und Vergütungswerte haben. Durch die Anwendung dieser Stufen können die Beemster-Bauern ihre Nachhaltigkeitsziele verbessern. Milchbauern können durch das abgestufte System eine höhere Prämie erhalten. Das bisherige Maximum von 4,5 Cent pro 100 Kilogramm Milch beträgt im neuen Programm 6 Cent.



Tête de Moine AOP

Fête am Geburtsort

Eine Käsespezialität aus dem Schweizer Jura lädt zu einem einzigartigen Event ein: der achten „Fête de la Tête de Moine“. Geleitet wird vom 2. bis 4. Mai 2025 in Bellelay. Der kleine Ort, wo der Tête de Moine AOP vor vielen Jahrhunderten von Mönchen erfunden wurde, verspricht mit seinem beeindruckenden ehemaligen Kloster, dem „Tête de Moine“-Museum sowie der Schaukäserei ein blendendes Ambiente. Das Programm bietet viele Genuss-Events für die ganze Familie – inklusive Riesen-Fondue, Degustation von Tête de Moine sowie Käseherstellung über offenem Holzfeuer. Auch in diesem Jahr findet wieder ein internationaler Käseplattenwettbewerb statt. Ein weiterer Höhepunkt ist der Auftritt von Jean-Marie Bigard – einem in Frankreich berühmten Comedian.

ANZEIGE

HÖRGENUSS FÜR THEKENPROFIS
CHEESECOMMERCE
 Verkaufsstrategien für Thekenprofis

deezer
 spotify
 amazon music

PODCAST

www.cheesecommerce.de

Weidner Käse

Produktname:
Lea's Sennkäse Mild
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt: mind. 53 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: ca. 6 kg



Eine Hommage an die Berner Sennenhündin Lea ist der Schnittkäse Lea's Sennkäse Mild aus thermisierter Kuhmilch. Er reift mindestens zwei Monate in den Schweizer Voralpen im Thurgau, bis er mild würzig im Geschmack ist. Der Handel bestellt einen 6-kg-Laib im Karton.

Weidner Käse

Produktname: Montero
Swiss Selection Bärlauch
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt: mind. 55 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: ca. 6,5 kg



Ideal für die kommende Bärlauch-Saison ist der Montero Swiss Selection Bärlauch. Der Schnittkäse aus thermisierter Kuhmilch hat eine Reifezeit von drei Monaten und wird mit aromatischem Bärlauch im Teig affinert. Bestellbar für die Bedienungstheke ist ein Karton mit einem 6,5-kg-Laib.

Weidner Käse

Produktname:
Bio Hallodri im Heubett
Käsegruppe: Halbfester
Schnittkäse
Herkunft: Deutschland
Fettgehalt: mind. 60 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: ca. 2,5 kg



Durch die Zugabe von Bio-Heumilch-Sahne erhält der Hallodri im Heubett eine besondere Cremigkeit. Der Kräutermantel verleiht ihm zudem einen Geschmack nach Knoblauch, Oregano, Thymian und Kornblumen. Der halbfeste Schnittkäse reift mindestens fünf Wochen und ist bioland-zertifiziert. Ein Karton enthält einen rechteckigen Laib mit einem Gewicht von circa 2,5 Kilogramm.

Weidner Käse

Produktname:
Mölltaler Almkäse Selektion
Käsegruppe: Hartkäse
Herkunft: Österreich
Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 4 kg



Ein Hartkäse aus Kuhmilch ist der Mölltaler Almkäse Selektion von der Kärntnermilch. Er ist eine Hommage an die einzigartige Gebirgslandschaft in Kärnten. Seine Reifezeit beträgt mindestens zwölf Monate. Er ist kräftig würzig im Geschmack, sein Teig besitzt leichte Kristalle. Ein Karton für die Theke beinhaltet einen 4-kg-Laib.

Weidner Käse

Produktname: Gina Sahne
mit Sommerzwiebeln
Käsegruppe: Frischkäse
Herkunft: Deutschland
Fettgehalt: 70 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 150 g



Rahmig-frischen Genuss mit feiner Würze bieten die streichfähigen Gina Sahne Frischkäseecken. Sie sind mit Sommerzwiebeln und Paprika ummantelt. Hergestellt werden sie im Betrieb Novo-Food im bayerischen Friedberg. Der Frischkäse eignet sich sowohl für die Bedienungstheke als auch für die Prepacktheke. Eine Liefereinheit umfasst acht 150-g-Packungen.

Weidner Käse

Produktname:
Schnittlauchkäse
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt:
mind. 48 % Fett i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: ca. 4 kg



Der Schnittlauchkäse ist ein Schnittkäse aus Kuhmilch, der zwei Monate reift. Sein cremiger Teig ist mit aromatischen Schnittlauchstückchen affinert. Er besitzt einen aromatisch würzigen Geschmack. Hergestellt wird er in St. Gallen in der Schweiz und wird als 4-kg-Laib geliefert.

Weidner Käse

Produktname: Stubenkas
Käsegruppe: Weichkäse
Herkunft: Deutschland
Fettgehalt:
 mind. 60 % Fett i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 150 g



Ein mittelwürziger Weichkäse mit cremig zartschmelzendem Teig aus Deutschland ist der Stubenkas. Seine feine Weißschimmelrinde wird mit Rotkultur behandelt. Er reift zwei Monate. Ein Karton für den Handel beinhaltet sechs 150-g-Laibe. Durch sein nicht alltägliches Schmucketikett fällt der Stubenkas in jeder Käsetheke auf.

Ruwisch & Zuck/Käsespezialisten Süd

Produktname: Fourme d'Ambert AOP Würfel
Käsegruppe: Halbfester Schnittkäse
Herkunft: Frankreich
Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 110 g



Der französische Fourme d'Ambert AOP ist ein milder Blauschimmelkäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung aus der Auvergne. Sein cremiger Teig ist mit dunkelgrauem Schimmel bewachsen. Der halbfeste Schnittkäse in Würfelform aus den Fromageries Paul Dischamp eignet sich hervorragend als Snack oder für unterwegs. Lieferbar ist ein Karton mit acht 110-g-Packungen.

Ruwisch & Zuck/Käsespezialisten Süd

Produktname: Cantal entre-deux AOP Würfel
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Frankreich
Fettgehalt: mind. 40 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 110 g



Der Cantal entre-deux AOP ist nussig, feinwürzig und mild-säuerlich. Er ist ein Schnittkäse aus der Auvergne. Durch seine spezielle Herstellungsart hat der Cantal-Käse eine leicht brüchige Struktur im Teig. Er reift mindestens drei Monate. Zu bestellen ist ein Karton für die Prepacktheke mit acht 110-g-Packungen.

Ruwisch & Zuck/Käsespezialisten Süd

Produktname: Bleu d'Auvergne AOP Würfel
Käsegruppe: Halbfester Schnittkäse
Herkunft: Frankreich
Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 110 g



Der Bleu d'Auvergne AOP ist ein Blauschimmelkäse aus der Auvergne mitten in Frankreich, hergestellt in den Fromageries Paul Dischamp. Der Edelpilzkäse wird mit Penicillium Roqueforti versehen. Er ist cremig und hat einen sehr würzigen Geschmack. Ein Karton für den Handel beinhaltet acht 110-g-Packungen.

ANZEIGE





Unser kräftig pikanter Roter Stier wird im schönen Alpenland St. Gallen und Appenzellerland traditionell hergestellt. Er reift 4 – 5 Monate auf naturbelassenen Fichtenholzbrettern und wird mit feinstem und reinem Alpensalz gepflegt.

**Selbstbewusst im Auftreten und zuverlässig im Geschmack.
 Ein Naturprodukt mit Charakter.
 Unsere Empfehlung für anspruchsvolle Kunden.**

ROTER
STIER

IN DER KÄSEREI GEKÄST UND GEPFLEGT

Da sehe ich Rot!





www.imlig.com

- ➔ SPECKIG DER TEIG, HARMONISCH/KRÄFTIG SEIN AROMA
- ➔ AUS REINSTER SCHWEIZER MILCH HERGESTELLT
- ➔ GEREIFT MIT ALPENSALZ OHNE RIESELHILFE UND ZUSATZSTOFFE
- ➔ GELAGERT AUF UNBEHANDELTEN FICHTENHOLZBRETTTERN

Ruwisch & Zuck/Käsespezialisten Süd

Produktname: Tomme des Pyrénées g.g.A.
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Frankreich
Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 2,3 kg



Der Tomme des Pyrénées g.g.A. wird mit mikrobiellem Lab hergestellt und reift mindestens sechs Wochen. Der französische Schnittkäse mit Naturrinde stammt – wie der Name schon sagt – aus den Pyrenäen und besitzt einen cremigen, leicht salzigen Geschmack. Bestellbar sind zwei 2,3-kg-Laibe.

Ruwisch & Zuck/Käsespezialisten Süd

Produktname: Camembert di bufala alle noci
Käsegruppe: Weichkäse
Herkunft: Italien
Fettgehalt: 67 % Fett i.Tr.
Lab: tierisch / mikrobiell
Gewicht: 280 g



Der Camembert di bufala alle noci ist ein Weichkäse aus Büfelmilch, der mit einer Frischkäsezubereitung gefüllt und Walnüssen verfeinert wird. Es kommt sowohl tierisches als auch mikrobielles Lab zum Einsatz. Die cremige Käsekomposition mit vollmundigem Geschmack wird in der Lombardei in Norditalien hergestellt. Erhältlich ist ein Karton mit vier 280-g-Laiben.

Ruwisch & Zuck/Käsespezialisten Süd

Produktname: Pecorino Nuraghe d'Oro
Käsegruppe: Hartkäse
Herkunft: Italien
Fettgehalt: mind. 47 % Fett i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 3 kg



Der aromatische Pecorino Nuraghe d'Oro ist ein Hartkäse, der aus erhitzter, nicht pasteurisierter Schafsmilch in Sardinien hergestellt wird. Er reift mindestens vier Monate. Seine Rinde wird mit Olivenöl und Rauch behandelt. Sie ist nicht essbar.

Ruwisch & Zuck/Käsespezialisten Süd

Produktname: Ocelli al Barolo
Käsegruppe: Hartkäse
Herkunft: Italien
Fettgehalt: 48 % Fett i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 1,9 kg (Viertellaib)



Aus dem Piemont stammt der Ocelli al Barolo aus Kuh- und Schafsmilch. Mindestens sieben Monate reift dieser Hartkäse von Beppino Ocelli in den Trebern des Barolo DOCG-Weins (die DOCG Klassifikation ist die höchste Qualitätsstufe im italienischen Weinrecht). Dadurch erhält er einen intensiv aromatischen Geschmack. Der Handel bestellt zwei 1,9-kg-Viertellaibe.

Fromi

Produktname: Montchic YT - Young Talent
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: ca. 6 kg, ca. 3 kg (Halblaib)



Aus Rohmilch wird der Montchic YT (Young Talent) im Appenzellerland hergestellt. Der Schnittkäse reift mindestens 168 Tage auf Fichtenbrettern in einem Felsenkeller aus Kalksandstein. Während dieser Phase wird er regelmäßig mit einer Mischung aus Salzwasser und Kräutern behandelt. Er besitzt einen kräftigen Geschmack. Der Laib trägt das Label des Käsedesigners Kevin Koch.

Fromi

Produktname: Montchic CT - Creamy Talent
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt: mind. 55 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: ca. 6,5 kg



Der Montchic CT (Creamy Talent) reift mindestens 120 Tage im Felsenkeller aus Kalksandstein im Appenzellerland. Der Schweizer Schnittkäse aus Rohmilch erhält durch die Extraportion Rahm eine cremige Textur und ein vollmundiges, mildes Aroma. Der Käselaub trägt das Label von Kevin Koch, der mit originellen Kreationen und neuen Ideen die Branche bereichert.

Fromi

Produktname: Montchic
OT - Old Talent
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: ca. 6 kg



Der Montchic OT (Old Talent) wird aus Rohmilch im Appenzelerland hergestellt. Er reift mindestens 270 Tage. Während seiner Zeit im Felsenkeller aus Kalksandstein wird er mit Rotkulturen gepflegt. Nach dieser Reifezeit besitzt er erste Salzkristalle in einem geschmeidigen Teig sowie ein würzig-kraftiges Aroma. Er trägt das Label von Kevin Koch, der den Montchic entwickelt hat.

Fromi

Produktname:
Applewood Vintage
Käsegruppe: Halbfester
Schnittkäse
Herkunft: Großbritannien
Fettgehalt: mind. 53 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 150 g



Ein Cheddar mit geschützter Ursprungsbezeichnung ist der Applewood Vintage aus Südwestengland. Er reift zwölf Monate und zeichnet sich durch einen Rauchgeschmack sowie Cremigkeit aus. Bestellbar für die Prepackingtheke ist ein Karton mit zwölf 150-g-Packungen.

Fromi

Produktname:
Applewood Original
Käsegruppe: Hartkäse
Herkunft: Großbritannien
Fettgehalt: mind. 54 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: ca. 1,5 kg
(Halblaib)



Der Applewood Original ist ein traditioneller Cheddar aus Ilchester im englischen Somerset. Der Hartkäse wird geräuchert und mit Paprika bestäubt, was ihm einen bernsteinfarbenen Goldton verleiht. Er besitzt einen dezent rauchigen, würzigen Geschmack und eine zartschmelzende Textur. Ein Karton enthält zwei 1,5-kg-Halblaibe.

Bergader Privatkäserei

Produktname:
Lottes Liebling
Käsegruppe: Weichkäse
Herkunft: Deutschland
Fettgehalt: 50 % Fett i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 1,6 kg



Mit Lottes Liebling bringt Bergader einen neuen, besonders cremigen Weichkäse in die Bedienungstheken. Der mild-aromatische Käse mit feinem Schimmel und zarter Rinde ist benannt nach Charlotte Steffel, einer prägenden Persönlichkeit der Bergader-Firmengeschichte.

ANZEIGE

schönengrunder bergkäse

- 100% vegetarisch durch reines mikrobielles Lab ohne Zusatzstoffe
- Aus reinster Schweizer Berg-Milch hergestellt
- Gereift mit Salz ohne Rieselhilfe und Zusatzstoffe
- Gelagert auf unbehandelten Fichtenholzbrettern

Der Geschmack von Tradition und Qualität!
 Unser Schönengrunder Bergchäs wird aus silofreier Milch hergestellt, die ausschliesslich im Berggebiet produziert und verarbeitet wird.

Durch die intensive, fachmännische Pflege im Käsekeller entsteht eine natürliche Rinde, die dem Käse seinen unverwechselbaren Geschmack verleiht. Unser Schönengrunder Bergchäs ist in drei verschiedenen Reifestufen erhältlich. (3 – 4 Monate: mild-würziger Geschmack, 6 Monate: kräftig-würziger Geschmack, 8 Monate: rezent-würziger Geschmack.)

imlig.com

DIE ELEGANTE SCHWESTER

Die würzigen Appenzeller haben eine Schwester bekommen. Die Appenzellerin Elegant geht geschmacklich eigene Wege und richtet sich an die Liebhaber von mildem Käse.



Rudolf Hegg, geschäftsführender Direktor der Sortenorganisation Appenzeller Käse, ist sicher, dass die Appenzellerin den Markt erobert. Im Gespräch mit der **KÄSE-THEKE** erklärt er seine Zuversicht und spricht über Grundlagen und Konzept der Innovation.

KÄSE-THEKE: Die drei Appenzeller-Sennen dürfen nun eine Appenzellerin in ihren Reihen begrüßen. Warum?

Rudolf Hegg: Ausgangspunkt für diesen neuen Käse, an dessen Konzept wir rund vier Jahre arbeiteten, war die Tatsache, dass uns 97 Prozent der Menschen in der Schweiz kennen und 84 Prozent der Konsumenten unsere Werbung und Marke sympathisch finden, wir jedoch lediglich von knapp 40 Prozent der Haushalte regelmäßig gekauft werden. Die anderen 60 Prozent kaufen uns selten oder nie. Unsere Marktforschung hat ergeben, dass dies vor allem auf die Würzigkeit des Appenzeller Käses zurückzuführen ist, die stark polarisiert. Entweder man mag sie, oder eben nicht, was bei mehr als der Hälfte der Haushalte der Fall ist.

Es galt also, einen neuen Käse zu lancieren, der deutlich weniger würzig ist als der bekannte Appenzeller und sich auch schon äußerlich deutlich von diesem unterscheidet – sowohl bei der Namensgebung als auch bei der Verpackungsfarbe. Trotzdem durfte das Konzept nicht zu weit weg vom bestehenden Appenzeller sein, damit die Markenkraft und -anziehung noch gegeben ist.

Im Grundsatz geht es also darum, mit der Appenzellerin Elegant unsere Käuferbasis zu erweitern und neue Kundinnen und Kunden anzusprechen. Dass dieses Konzept auch in Deutschland funktioniert, hat unser Verkostungstest vor deutschen Supermärkten gezeigt, bei dem wir 1.231 LEH-Besucher befragt hatten. Dabei wandten wir uns an die regelmäßigen Käsekäufer, die jedoch selten oder nie Appenzeller Käse kaufen, und ließen sie sowohl Appenzeller als auch Appenzellerin Käse verkosten. Den Vergleichstest gewann eindeutig die Appenzellerin. 74 Prozent der Teilnehmer schmeckte die Appenzellerin besser als der Appenzeller. Auch weckte die Appenzellerin ein großes Kaufinteresse: 90 Prozent der Befragten gaben an, die Appenzellerin sicher beziehungsweise wahrscheinlich kaufen zu wollen. Diese hervorragenden Verkostungsergebnisse stimmen uns sehr zuversichtlich.

Welches Konzept steckt hinter dem neuen Produkt?

Mit der Appenzellerin wollen wir all jene Konsumenten ansprechen, die unsere Marke zwar mögen, denen der klassische Appenzeller aber zu rezent ist. Das Geschmacksprofil richtet sich demnach an Liebhaber und Freunde von mildem, floral-fruchtigem Käse. Er passt hervorragend als Familienkäse und schmeckt auch Kindern und Jugendlichen, deren Geschmacksnerven noch empfindlicher sind und die deshalb oft zu milderer Käsesorten tendieren. Dank des weniger stark ausgeprägten Geschmacksprofils eignet er sich auch ausgezeichnet für die warme Küche.

Die Wahl des Namenskonzeptes Appenzellerin sowie der Verpackungsfarbe Rosa/Pink sind Resultat umfangreicher Marktforschungsaktivitäten. Beim Appenzeller Käse haben wir in der Schweiz als Verpackungsfarbe Rot gewählt, in Anlehnung an die Rotjacken der traditionellen Appenzeller Sennen-Tracht. Bei der Wahl der Verpackungsfarbe für die Appenzellerin sind wir nach dem gleichen Muster vorgegangen. Seit über hundert Jahren

verwenden die Appenzellerinnen Trachten in wunderschönen Farbtönen – beispielsweise Grün, Blau, Weinrot oder Rosa. Im Rahmen der Konzeptabklärung und Marktforschung haben wir deshalb drei Trachtenfarben ausgewählt und repräsentativ Konsumenten befragt, welche der drei Farben ihnen für unsere neue Verpackung des Appenzellerin Käses am besten gefällt. Dabei hat Rosa/Pink am besten abgeschnitten und sowohl bei Frauen als auch bei Männern die höchste Kaufabsicht ausgelöst. Dass die Farbe Rosa/Pink geschlechterspezifisch verstanden werden kann, ist für uns zweitrangig. Was wir tun, tun wir aus Tradition.

Was zeichnet die Appenzellerin Elegant aus?

Das Produkt wird mit naturbelassener Rohmilch im traditionellen Herkunftsgebiet zwischen Alpstein und Bodensee hergestellt. Wie ihre Appenzeller- „Brüder“ wird sie mit der geheimnisvollen Kräutersulz während ihrer Reifezeit von drei bis fünf Monaten gepflegt. Im Unterschied zum Appenzeller wird die Appenzellerin allerdings als Hartkäse gekäst. Dabei wird der Käsebruch bei der Appenzellerin höher erhitzt als beim Appenzeller, sodass der Teig kürzer und fester wird und etwas trockener erscheint. Konsistenz und Mundgefühl unterscheiden sich dadurch deutlich vom Appenzeller.

Ab wann ist die Appenzellerin Elegant erhältlich?

Die Lancierung im deutschen LEH erfolgte am 1. März, wobei die Appenzellerin Elegant auch über die bekannten Fachgroßhändler deutschlandweit verfügbar ist. Bei der Lancierung steht die Käsetheke im Vordergrund, da wir nach wie vor rund 60 bis 65 Prozent unseres Absatzes in Deutschland an der Theke generieren. Allerdings streben wir auch Listungen im Selbstbedienungs- beziehungsweise Freshpack-Bereich an, nicht zuletzt auch wegen der auffälligen, pinkfarbenen SB-Verpackung, die wir in der Schweiz sehr erfolgreich einsetzen und die ein echter Hingucker und Kaufimpulsgeber ist.



Wie wird die Appenzellerin im deutschen LEH unterstützt?

Zur Lancierung wird ein geballtes Werbe- und Vermarktungsunterstützungsprogramm ausgerollt. So wird die Appenzellerin Elegant ab Mitte März bis Mitte Mai 2025 intensiv auf deutschen TV-Sendern beworben und parallel dazu auch im Social-Media-Bereich – beispielsweise über Facebook und Instagram – gefördert. Am Verkaufspunkt wird die Appenzellerin zum Auftakt im März/April mittels Frühlings-Thekenpromotion und flankierender Handzettel-Werbung unterstützt. Zudem können die Käsetheken das ganze Jahr über durch das Feldmarketing-Team diverse Aktivierungs- und Kommunikationsmaterialien beziehen. **tw**

ANZEIGE



**ROTWILD
KÄSE**
AUS BESTER SCHWEIZER MILCH

Unser Rotwild Käse, einzigartig würzig und von sündhaft gutem Geschmack, ist ein feiner Rahmkäse, dem wir viel Zeit zur perfekten Reifung geben. Vollmundig und geprägt vom unverwechselbaren Geschmack unserer Region. Authentisch und original. Er wird sechs Monate lang auf natürlichen Fichtenholzbrettern gereift und dabei mit feinstem reinen Salz gepflegt.

Tauchen Sie ein in den Zauber der Wildnis mit seinem vielschichtigen und raffinierten Aroma. Ein wahres Fest für die Sinne. Unsere Empfehlung für wahre Geniesser.

- ➔ 100% VEGETARISCH DURCH REINES MIKROBIELLES LAB OHNE ZUSATZSTOFFE
- ➔ AUCH IN BIO-QUALITÄT ERHÄLTICH
- ➔ GEREIFT MIT SALZ OHNE RIESELHILFE UND ZUSATZSTOFFE
- ➔ GELAGERT AUF UNBEHANDELTEN FICHTENHOLZBRETTERN



Ein wilder Schweizer Käse




www.imlig.com



LÄNDERAKTIONEN GESUCHT

Der Startschuss für den Kreativ Award 2025 ist gefallen.

Habt Ihr schon die Bewerbungsunterlagen für den Kreativ Award 2025 bestellt? Der beliebte Thekenwettbewerb der Fachzeitschrift **KÄSE-THEKE** geht in die nächste Runde. Startschuss für die Durchführung der Aktionen war der 1. März 2025. Im vergangenen Jahr haben die teilnehmenden Märkte einmal mehr gezeigt, wie man mit kreativen Aktionen die Kunden für die Bedienungstheke begeistern und die Umsätze steigern kann. In diesem Jahr gibt es neue Herausforderungen: Die Kreativ-Award-Jury freut sich über viele Einsendungen **mit kreativen Aktionen zur Herkunft** aus den Niederlanden, Frankreich, Österreich, Italien, der Schweiz, Amerika, Skandinavien und Deutschland. Die spezifische Käsevielfalt steht dabei jedes Mal im Mittelpunkt der Theke. Es bleibt nun ausreichend Zeit, um bis zum Einsendeschluss, dem 31. Juli 2025, wieder neue kreative Ideen zur

Käse-Herkunft zu planen, entwickeln, umzusetzen und dann als aussagekräftige Bewerbungsmappe der Redaktion zuzusenden. Denkt bei Eurer Bewerbung an viele Fotos von den Aktionen! Auf der großen Gala im Food-Hotel in Neuwied werden im Herbst die besten Käsetheken-Teams Deutschlands gefeiert. Wer sich noch nicht hat vormerken lassen, kann mit dem nachfolgenden Coupon die Ausschreibungsunterlagen jetzt bestellen.

Neu! Ihr habt Fragen zum Wettbewerb? Die Hotline der **KÄSE-THEKE** (0 2633/45 40-12 oder kt@blmedien.de) hilft gerne weiter. Tipps und Ideen für den Kreativ Award gibt auch der Film, schaut einfach über den QR-Code rein. Wir freuen uns im kommenden Sommer auf viele kreative Bewerbungen! Euer Kreativ-Award-Team **us**



Mein Thekenteam und ich möchten Deutschlands beste Käsetheke werden.

Senden Sie mir ___ Stück Bewerbungsunterlagen für den Kreativ Award 2025 zu.

(Bitte in Blockbuchstaben ausfüllen, ausschneiden und an die angegebene Adresse senden)

Markt/Fachgeschäft: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Vorname, Name: _____

E-Mail: _____

Marktadresse: _____

Datum/Unterschrift: _____

**BITTE PER E-MAIL
ODER POST AN:**

B&L MedienGesellschaft mbH,
Redaktion KÄSE-THEKE
Stichwort: Kreativ Award 2025,
Postfach1363,
53492 Bad Breisig,
Tel.: 0 26 33/45 40-13
Fax: 0 26 33/45 40 99,
E-Mail: sk@blmedien.de

DU WEISST NICHT WEITER?

DANN MELDE DICH!

Du möchtest mitmachen,
aber weißt nicht wie?

Dir fehlen Inspirationen?

Du brauchst Tipps & Tricks
für eine Vkf-Aktion?

Du kannst Dich nicht für
eine Region entscheiden?

Ulrike Schmitz an unserer Hotline hilft Dir weiter:
0 26 33/45 40-12 oder kt@blmedien.de

UNSERE SPONSOREN



HEIDERBECK



**KÄSE-
THEKE**





Mimolette wird in der Normandie hergestellt. Seine auffällige orange Farbe erhält der Hartkäse durch den natürlichen Farbstoff Annatto. Er wird der Milch beim Einlaben zugefügt. Der Käse reift mindestens zwölf Monate. Sein Teig wird bröckelig und die Käsemilben haben bereits mit der Bearbeitung der Rinde begonnen.

OBER- FLÄCHLICH

Durch die Reifung mit Edelschimmel und Bakterienkulturen entwickeln sich charakteristische Rinden sowie sortentypische Aromen und der Geschmack von Käse.

Ursprünglich wurden Edelschimmel und Bakterienkulturen eingesetzt, um Käse vor Fremdschimmel und Hefen zu schützen – mit dem Nebeneffekt, dass sie den Charakter und das Aroma der jeweiligen Käsesorte prägen. Gleichzeitig haben Schimmelpilze eine eiweiß- und fettabbauende Wirkung. Bei Weichkäse mit Weißschimmel werden sie – je nach Typ – der Milch zugegeben oder auf den frischen Käserohling aufgesprüht. Zum Einsatz kommen die Pilzkulturen **Penicil-**

lium Camemberti oder **Penicillium Candidum**. Beim Camembert de Normandie AOP wird der *Penicillium Camemberti* auf den frischen Käserohling aufgesprüht, laut Pflichtenheft des AOP-Käses. Schon nach wenigen Tagen bildet sich äußerlich auf der Rinde ein feiner weißer Schimmelpflaum. Weichkäse aus Rohmilch mit weißem Edelschimmel auf der Rinde können mit der Zeit etwas rötlich werden. Das ist kein Zeichen von schlechter Qualität, sondern ein Hinweis auf die zunehmende Reife des

Käses. Die rötliche Färbung wird durch Mikroorganismen wie Rotkulturbakterien, die in der Rohmilch vorkommen, hervorgerufen. Bei Weichkäsen mit weißem Edelschimmel aus pasteurisierter Milch – beispielsweise Gérardmont oder Fromager d’Affinois – sollte neben dem weißen Edelschimmel auf der Oberfläche kein anderer wachsen. Weißer Oberflächenschimmel auf der Schnittfläche ist unbedenklich. Er ist weitergewandert und kann mitgegessen werden.

Nicht zur Verwechslung mit dem Edelschimmel *Penicillium Candidum* ist der Milchscheimmel **Geotrichum Candidum**. Er kann in der natürlichen Flora einer Käseoberfläche auftreten. Es handelt sich dabei um einen Hefepilz, der sich mehr oder weniger durch klimatische Veränderungen auf der Oberfläche des Käses ansiedelt. Aufgrund seiner Erscheinung schwankt er von der Einordnung zwischen Hefen und Schimmel. Auch in der Farbe ist ein Unterschied zu sehen: *Geotrichum Candidum* hat einen gräulichen Einschlag. *Penicillium Candidum* ist reinweiß. Für natürlich gereifte Käse ist er Bestandteil der Oberflächenkultur und sogar ein Qualitätsmerkmal. Bei dem französischen Hartkäse Cyrano wird er sogar absichtlich aufgetragen, um den Käse von außen zu schützen und zu seiner Geschmacksbildung beizutragen. Eine hohe Luftfeuchtigkeit während der Reifung und in der Theke begünstigt das Wachstum. Der Schimmel ist unbedenklich und kann mitgegessen oder mit einem Tuch und Salzwasser leicht abgewischt werden.

Wird der Käse älter und reift mit dem Milchscheimmel weiter, kann die Rinde gelbe, graue und braune Flecken zeigen. Es handelt sich um den natürlichen Verlauf der Rinde. Mit zunehmendem Alter des Käses schmeckt sie kräftig und verleiht ihm einen intensiven Geschmack. Auch bei Tomme de Savoie – einem halbfesten Schnittkäse, der ebenfalls aus Frankreich stammt – ist diese natürliche Rindenentwicklung erwünscht. In der etwa 30-tägigen Reifung in Kellergewölben bildet sich ein Schimmelpilz von grauen *Mucor*-Typen auf der Rinde. Sie sieht dadurch oft rustikal aus und hat einen erdigen, höhlenartigen Geschmack.

Die Rinde ist unbedenklich, wird aber meistens nicht mitgegessen.

Für Edelpilzkäse, wie Roquefort AOP, Bleu d'Auvergne AOP oder Gorgonzola DOP, ist eine blaue oder grünliche Marmorierung charakteristisch. Sie entsteht durch die Edelpilzkulturen **Penicillium Roqueforti**, die der Milch im Kessel oder dem Käsebruch während der Herstellung zugefügt werden. Ist der Käserohling fertig, sticht der Käser mit einer Nadel oder Pikiermaschine Löcher in den Teig. Man nennt diesen Vorgang Pikieren. Durch die Löcher gelangt Luft in die Kanäle, das Wachstum des Edelpilzes wird gefördert. Ist der Blauschimmelkäse auf der Oberfläche „nackt“, dann wurde der Pilz äußerlich abgebürstet. Damit kein weiteres Edelpilzwachstum stattfindet, wird er in Stanniol-Folie verpackt. Sondert der Käse dennoch etwas Molke ab, können sich verbleibende Edelpilzstellen auf der Oberfläche schwarz färben. Die Qualität des Käses wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Je nachdem, ob für die Herstellung von Blauschimmelkäse rohe oder pasteurisierte Milch zur Herstellung verwendet wurde, zeichnen sie sich vor allem durch einen würzigen, teils kräftigen Geschmack und ein intensives Aroma aus. Zur Gruppe der Blauschimmelkäse gehören auch Weichkäse wie Cambozola und Bavaria blu. Bei diesen Produkten handelt es sich um eine Kombination aus zwei Pilzkulturen: Außen ist der Käse umhüllt von einem weißen Camembertschimmel, im Inneren des Weichkäses ist ein blauer Edelschimmel gewachsen. Die Käse haben einen milden, frischen und leicht pikanten Geschmack.

Ganz anders verhält es sich bei den Rotkulturkäsesorten. Sie zeichnen sich durch

eine mehr oder weniger rote bis orangebraune Rinde aus. Für den Abbau von Proteinen und Fetten während der Käsereifung sind die Kulturen **Brevibacterium linens** verantwortlich. Sie werden je nach Käse-Rezeptur vorab in die Milch, auf die Oberfläche der Käse gesprüht oder ins Waschwasser für die Käsepflege gegeben. Zum charakteristischen Geschmack und Aroma tragen diese Reifebakterien wesentlich bei. Epoisses AOP, Langres AOP oder Munster AOP sind klassische Rotkulturkäse. Sie kommen aus Frankreich und ihre orange-rote Rinde ist unverkennbar. Sie wird in der Reifephase regelmäßig mit Rotkulturen gewaschen. Die Behandlung mit Rotkulturen und mit Marc de Bourgogne (französisch Trester) verleiht Epoisses AOP einen außergewöhnlichen Geschmack und eine orange Rinde. Einen milderen Geschmack im roten Segment weisen Weichkäse wie Rougette Landkäse oder Monsieur Jean Bernard aus Bio-Milch auf. Sie kombinieren Rotkulturen und Weißschimmel auf der Rinde. Auch der Weichkäse Brebrousse d'Argental aus Schafsmilch hat eine typische rot-weiße sehr feine Rinde.

Für Schnittkäse wie Esrom g.g.A., Tilsiter oder Alt Mecklenburger trägt die Behandlung mit Rotkulturen ebenfalls wesentlich zum charakteristischen Geschmack bei. Ist das optimale Reifestadium erreicht, wird die Rotkultur äußerlich abgewaschen und der Käse in Stanniolpapier eingeschlagen. Es macht sowohl einen leichten Feuchtaustausch möglich, den Käse aber umschließt es gut. Die Bakterienreifung ist damit gestoppt, die aromatische Würze des Käses ist ihm sicher. Auch der italienische halbfeste Schnittkäse Taleggio DOP gehört zu den Käsen, die mit Rotschmierbakterien behandelt sind.



Fromi

Der französische Edelpilzkäse Roquefort AOP zeichnet sich durch blau-grüne Schimmeladern im Käseteig aus. Die Schimmelkulturen *Penicillium Roqueforti* werden auf den Käsebruch aus Schafsmilch gestreut. Damit sich die Schimmelsporen entwickeln können, wird der junge Käseleib mit Löchern pikiert.



Fromi

Langres AOP, der französische Weichkäse aus dem Plateau von Langres, wird während der Reifung mit Rotkulturen (*Brevibacterium linens*) behandelt. Er wird in der Reifezeit nicht gewendet, was zu einer Vertiefung der Oberfläche zur Mitte hinführt. Diese Vertiefung wird gerne mit Marc de Bourgogne oder Champagner aufgefüllt, die in den Käse einziehen.



Thise Mejeri

Der dänische Vollmondkäse wird an Tagen mit Vollmond hergestellt und reift in der Kalkgrube von Hjerm. Während der sieben Monate in der Höhle entwickelt der Käse einen weißen Schimmel auf der Rinde, die an die Mondoberfläche erinnert. Der Schnittkäse hat einen cremig-würzigen Geschmack. Sein Aroma kommt frischen Pilzen, Nüssen und Butter sehr nahe.

Pflanzenasche zum Schutz

Eine Methode, um Käse vor Fremdschimmel zu schützen, ist die Zugabe von Asche aus pflanzlicher Holzkohle auf die Rinde. Sie schützt ihn vor dem Austrocknen und entzieht Feuchtigkeit. Gelegentlich kann der Milchsimmel durch die Asche wachsen. Da Pflanzenasche und Milchsimmel natürlich sind, kann die Rinde dieser Käse ohne Bedenken gegessen werden. Beispiele: Ziegenweichkäse wie Valancay AOP und Selles-sur-Cher AOP sind mit einer Schicht aus Pflanzenkohle bedeckt. Sie schützen die Käse und bilden eine gute Grundlage für das Wachstum von Edelpilzen.



Käserei Champignon

Cambozola gehört zu den typischen blau-weißen Käsesorten. Im Inneren des Allgäuer Weichkäses zeigen sich feine Blauschimmeladern. Äußerlich weist die Rinde einen feinen weißen Edelschimmel aus. Der Käse wird aus pasteurisierter Milch hergestellt.



Fromi

Brebirousse d'Argental ist ein Schafs-Weichkäse in viereckiger Form mit rot-weißer Rinde. Während seiner zweiwöchigen Reifung wird die Rinde zweimal mit Salzwasser abgewaschen, auch der weiße Schimmel entwickelt sich langsam auf der Oberfläche. Der Käseteig ist geschmeidig und streichfähig.

Er hat eine grundlegend rosa bis gelb-orange Rinde und einen feinwürzigen Geschmack. Mit zunehmender Reifezeit und je nach Schwankung der Außentemperaturen können sich auf der Rinde verschiedene Schimmel- und Hefekulturen ansiedeln. Die Rinde zeigt dann einen unregelmäßigen grauen und blaugrünen Schimmel, der für den Käse typisch und unbedenklich ist.

Sauermilchkäse werden üblicherweise im Kühl-Regal und selten in der Bedienungstheke angeboten, dennoch werden an dieser Stelle auch ihre mit Edelschimmel oder Rotkulturen unterstützte Oberflächenreifung erwähnt. Harzer Roller und Mainzer Käse reifen mit Rotschmierbakterien (*Brevibacterium linens*). Die Bakterien werden zusammen mit Salzwasser während der Reifung aufgesprüht. Auch Olmützer Quargel, Handkäse, Bauernhandkäse und Korbkäse gehören der Gruppe der Sauermilchkäse an, sie werden aber nach dem Formen mit den Schimmelpilzen *Penicillium camemberti* besprüht. Sind sie ausgereift, ist ihr Geschmack mild-würzig. **us**



Fromi

Zur Herstellung von Camembert de Normandie AOP wird tagesfrische Rohmilch aus der Normandie in Frankreich verwendet. Er trägt eine geschützte Herkunftsbezeichnung. Der 250 Gramm schwere Weichkäse ist mit der charakteristischen weißen Edelschimmelflora aus *Penicillium camemberti* überzogen.



Fromi

Der französische Weichkäse Brie de Meaux AOP reift mindestens vier Wochen und kommt dann mit einer dünnen weißen Edelpilzrinde in den Handel. Nach und nach färbt sich seine Rinde etwas rötlich. Dafür sind die Reifungskulturen und Mikroorganismen in der Rohmilch verantwortlich.

Reifung mit Käsemilben

Auf manchen Käsearten befinden sich Käsemilben (*Tyrolichus casei*). Das sind winzige Spinnentierchen, die mit dem bloßen Auge nicht zu erkennen sind, die sich aber während der Reifung auf den Käse setzen und sich von dem Pilzwachstum auf der Oberfläche ernähren. Sie bohren regelrechte Gänge in den Käse. Dadurch kann Luft eindringen und das Pilzwachstum wird gefördert. Ein hervorragendes Beispiel dafür ist der französische Mimolette mit der charakteristischen Rinde und einem besonderen Aroma. Eine lange Reifung fördert eine kraterähnliche Oberfläche. Auch der Sauermilchkäse Würchwitzer Milbenkäse aus Sachsen-Anhalt reift mit Milben. Ist eine Milbenreifung nicht erwünscht, wird die Rinde bei lang gereiften Käsesorten regelmäßig abgewaschen.



Hamburger Käselager

Je reifer und älter der französische Schnittkäse Cyrano wird, desto mehr verfärbt sich seine helle Naturrinde mit gelben, grauen und braunen Flecken. Die natürliche Rinde kann verzehrt werden. Sie verleiht dem Käse einen intensiven Geschmack. Cyrano wird aus Kuh-, Schafs- oder Ziegenmilch in den französischen Pyrenäen hergestellt.



Fromi

Der französische Ziegenweichkäse Valencay AOP stammt aus der Region Loire. Der Legende nach soll Napoleon Bonaparte dem Käse die Spitze abgeschlagen haben. Der Käse wird mit Pflanzenasche bedeckt, um ihn zu schützen. Durch die Asche wächst bei längerer Reifung natürlicher Milchsimmel und bildet zusammen eine graue, leicht bläuliche Rinde.



❶ Käse über Käse, wohin das Auge auch schaut. Insgesamt waren es 152 Käse und Milchprodukte, die in dem großen Saal von der Jury geprüft und bewertet wurden. ❷ Ehrenpräsidentin Carina Reckers hieß in ihrer Eröffnungsrede zum Käse-Wettbewerb alle Verkoster herzlich willkommen. ❸ KÄSE-THEKE-Redakteurin Ulrike Schmitz nahm im Dezember ebenfalls als Jury-Mitglied an der Frankfurt International Trophy Käse und Milchprodukte teil.

„Frankfurt ist nicht nur eine wirtschaftsstarke Metropole im Herzen Deutschlands, sie ist auch die Bühne für einen der wichtigsten Wettbewerbe der Branche, der Frankfurt International Cheese & Dairy Products Trophy“, sagte Mike Joseph, Oberbürgermeister der Stadt Frankfurt am Main und Schirmherr der Veranstaltung. Der Wettbewerb fand Mitte Dezember letzten Jahres im Saalbau Griesheim statt. Dazu wurden 530 Käse und Milchprodukte aus 15 Ländern eingereicht.

Veranstalter Armonia richtete den Wettbewerb für handwerkliche Produkte und innovative Kreationen aus der Welt der Käse und Milcherzeugnisse in diesem Jahr zum dritten Mal aus. Dazu wurde eine Jury aus internationalen Fachleuten der Käsebranche, Gastronomie, Käsesommeliers sowie Medienschaffenden und erfahrenen Käseliebhabern eingeladen. Erstmals wurde zu diesem Termin auch der Wettbewerb Frankfurt International Trophy für Schinken und Wurstwaren durchgeführt. Die Ehrenpräsidentschaft des Wettbewerbs übernahm dieses Mal Carina Reckers, Gastrowissenschaftlerin und Head of Communications & Public Relations der Markthalle Neun in Berlin.

An dem Freitagmorgen prüften 150 Tester aus 23 Ländern die eingereichten

BESTER KÄSE DER WELT

In der Main-Metropole Frankfurt wurde der internationale Käse und Molkereiprodukte-Wettbewerb „Frankfurt International Trophy“ ausgetragen. Unter den Jury-Mitgliedern war auch die **KÄSE-THEKE** dabei.

Produkte. Die Jury wurde in Verkostungsteams zu vier bis sechs Branchenprofis und ausgewählten Amateuren eingeteilt. Jedes Team verkostete und prüfte rund 15 verschiedene Käse und Milchprodukte und bewertete und kommentierte die Produkte nach einem Benotungsraster bis 100 Punkte. Dabei prüften sie Geschmack, Aussehen, Geruch, Textur und Harmonie und gaben schließlich eine Gesamtbeurteilung ab.

Insgesamt wurden 152 Käse und Milchprodukte mit Medaillen ausgezeichnet. Der spanische Käse „Manchego Ojos de Guadiana Platinum“ des Herstellers Manchega Ojos Del Guadiana wurde nicht nur mit der Medaille „Großes Gold 2025“

ausgezeichnet, er wurde auch zum besten Käse des Wettbewerbs gekürt. Die deutsche Milcherei Henk aus Bad Berleburg wurde an diesem Tag mit der Medaille „Großes Gold 2025“ für ihren „Wittgensteiner Joghurt Natur Cremig“ ausgezeichnet und zum besten Milchprodukt dieses Wettbewerbs gewählt. Darüber hinaus wurden die besten internationalen Käse aus Ländern wie, Dänemark, Frankreich, Irland, Italien, Niederlande, Österreich, Schweden und der Schweiz gekürt. Spanien führt mit 58 Auszeichnungen das Ranking an, gefolgt von Frankreich und Deutschland. Alle Ergebnisse können auf der Internetseite des Veranstalters unter frankfurt-trophy.com/results-dairy-2025 eingesehen werden. **us**

FMU GmbH

Regal im rustikalen Stil

Die FMU GmbH hat ein Aktionsregal aus neu hergestellten Holzkisten für die Präsentation am Point of Sale entwickelt. Das Regal unterscheidet sich dadurch optisch von üblichen Holzregalen. Der rustikale Stil schafft ein besonderes Ambiente, das sich perfekt für die meisten Einrichtungsstile von Läden und Shops eignet. Das Regal

ist 500 Millimeter breit und 400 Millimeter tief und ist mit vier Rollen ausgestattet. Platzsparend lassen sich

mit diesem SB-Aktionsregal die Zusatzverkäufe ankurbeln. Es besteht aus drei geflammten Holzkisten, die sich mit einer Menge von Produkten befüllen lassen. Um Angebote und Saisonartikel hervorzuheben ist auch ein Werbeschildhalter angebracht. Inklusive dieses Schildhalters hat das Regal eine Höhe von 1.940 Millimeter.

www.fmugmbh.de



Vinella

Mit feiner Schärfe

Unter den Chutneys ist das Mango-Chutney ein Klassiker. Die exotische Mango-Frucht wird für das Chutney von Feinkostanbieter Vinella mit einer feinen Schärfe abgestimmt und harmonisiert mit süßen, säuerlichen oder würzigen Gerichten. Das Mango-Chutney wird im Glas zum Preis von 6,40 Euro angeboten und eignet sich sowohl für die warme Küche als Begleiter zu Fleisch sowie zu gereiften Käsesorten. www.vinella.de



Wolfram Berge

Italienische Küche auf dem Tisch



Das neue Rucola-Pesto des Delikatessenhauses Wolfram Berge wird in Italien aus Rucola, Olivenöl, Cashewkerne und Pinienkerne zu einem italienischen Pesto verarbeitet. In dieser Mischung, bei der die Zutaten harmonisch aufeinander abgestimmt wurden, kann es in einer Vielzahl von Gerichten verwendet werden. Das Rucola Pesto wird in einem 130-Gramm-Glas zum Preis von 6,49 Euro angeboten und eignet sich vor allem als Topping für Caprese oder Pizza und veredelt feine Crostini. www.delikatessen-berge.de

Wolfram Berge

Alternative zur Pilzsuche

Steinpilze gehören zu den beliebtesten Pilzen bei Fleischgenießern, Vegetariern und Veganern. Sie haben einen edlen Hut und der leicht gewölbte eingerollte Rand verleiht dem Steinpilz seine charakteristische Form. Nicht nur das Aussehen macht den Steinpilz zum König der Wildpilze, er ist eine Delikatesse und hat einen nussigen und doch intensiven Geschmack. Wolfram Berge bietet getrocknete Steinpilze in einem Aroma geschützten, wieder verschließbaren Standbeutel (30 g, 5,75 Euro). Sie passen gebraten oder gedünstet zu Pasta, Risottos, in eine Quiche, auf Bruschetta oder zu Fleisch- und Wildgerichten. www.delikatessen-berge.de



La Selva

Bio-Bruschetta aus Tomaten

Bei La Selva kommen saftige Bio-Sonnenfrüchte aus der Toskana ohne unnötige Zutaten ins Glas. Für die neue „Bruschetta fresca di pomodoro“ werden die frischen Bio-Tomaten mit Schale und Kerne im Glas abgefüllt und mit wenig Knoblauch, Meersalz und nativem Olivenöl gewürzt. Gehacktes Basilikum rundet den süß-fruchtigen Tomatengeschmack ab. Die Bruschetta wird in einem 180-Gramm-Glas zu einem Preis von 3,95 Euro angeboten. www.laselva.bio



La Selva

Polpa mit Basilikum

Für die neue „Polpa di pomodoro con basilico“ werden die frischen Toskana-Tomaten aus biologischem Anbau gewürfelt und mit ein wenig Knoblauch zubereitet. Das Fruchtfleisch wird ohne Schale aber samt Kernen frisch und mit gehacktem Basilikum nach der Ernte abgefüllt. Zur unverbindlichen Preisempfehlung von 2,25 Euro ist die Polpa im 425-Gramm-Glas von La Selva erhältlich. www.laselva.bio



Darbo

Altes Familienrezept

Die naturreinen Fruchtreich Fruchtaufstriche (200-g-Glas) von Darbo werden nach einem alten Familienrezept hergestellt. Der hohe Fruchtanteil von bis zu 70 Prozent sorgt für ein besonderes Geschmackserlebnis. Auch für die Sorte Rosenmarille werden nur hochwertige Früchte verwendet. Sie werden auf schonende Art erwärmt und gerührt. Das natürliche Fruchtaroma bleibt dadurch erhalten. Die Früchte, der Zucker und das Zitronensaftkonzentrat für den Bio-Fruchtaufstrich Marille stammen aus biologischer Landwirtschaft. Der hohe Fruchtanteil von 60 Prozent sorgt für ein intensives Fruchterlebnis. Alle Früchte werden sorgsam ausgewählt und die Herkunft am Etikett angegeben. Das 260-Gramm-Glas hat eine praktische Größe für jeden Haushalt und kann zum Käse auch an der Bedienungstheke präsentiert werden. <https://darbo.com>



Wolfram Berge

Intensive Fruchtaromen



In dem neuen Wolfram Berge Fruchtaufstrich sorgen Blaubeeren für einen erfrischend-köstlichen Geschmack. Der Fruchtaufstrich wird aus saftigen Blaubeeren in der hauseigenen Traditionsküche von Wolfram Berge schonend mit ausgewählten Zutaten gekocht. Es werden nur kleine Chargen hergestellt, um die intensiven Fruchtaromen der Blaubeeren zur Entfaltung zu bringen. Der Aufstrich ist im 180-Gramm-Glas zum Preis von 3,99 Euro erhältlich. www.delikatessen-berge.de

Wolfram Berge

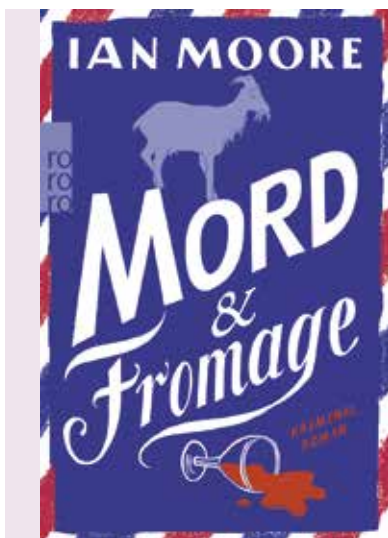
Jeder Löffel ein Volltreffer

Ein kulinarisches Highlight ist die vegane Senf-Dill Sauce von Delikatessenspezialist Wolfram Berge. Die Sauce überzeugt durch ihren mild-süßen Geschmack und kombiniert mehr als 50 Prozent hochwertigen Senf mit der Frische aromatischer Dillspitzen. Sie wird mit Rheinischem Zuckerrübensirup g.g.A., einer regionalen Zutat, harmonisch abgerundet. Perfekt zu gegrilltem Fisch oder Fleisch oder als Dip zu Gemüse wie Maiskolben, Möhren und Co., ist sie auch ein unwiderstehlicher Geschmackspartner zu gereiftem Käse und ein Must-have zur Käseplatte. (60 ml zu 2,79 Euro, 200 ml zu 5,99 Euro) www.delikatessen-berge.de



PINNWAND



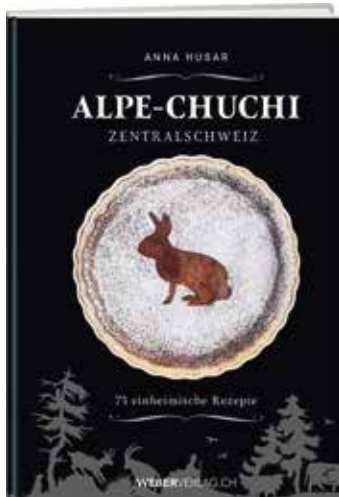


KÄSEKRIMI AUS DEM LOIRETAL

Im Kriminalroman „Mord und Fromage“ von Ian Moor führt der Brite Richard Roachford ein ruhiges Leben in seiner kleinen Pension im Loiretal. Das hat spätestens ein Ende, als das Restaurant im Nachbarort einen Michelin-Stern verliert. Der Koch ist verzweifelt und das ganze Dorf in heller Aufuhr. Zudem passiert ein Mord. Der Käsemeister und Inhaber der bekanntesten Ziegenkäserei des „Val de Follet“ ertrinkt im Käsekessel. Wie aus dem Nichts taucht plötzlich Richards Freundin Valérie d’Orcaay aus Paris auf, und zu allem Übel lässt sich in der Pension von Richard der bekannte Restaurantkritiker Tatillon nieder. Valérie und Richard stecken mitten in der Aufklärung eines mysteriösen Falls, zu dessen Aufklärung die Ankunft Richards Noch-Ehefrau Clare aus Großbritannien sicherlich nicht beiträgt. *Ian Moore: Mord und Fromage, 336 Seiten, Rowohlt Taschenbuch Verlag, ISBN 978-3-499-01202-0, 14,00 Euro*

ÜBERLIEFERT UND MODERN

Die kulinarische Zentralschweiz bietet eine Reihe genussvoller Gerichte und Entdeckungen. In dem Buch „Alpe-Chuchi Zentralschweiz“ findet der Leser insgesamt 75 Rezepte, die über Generationen weitergegeben wurden. Von einigen Rezepten gibt es auch moderne Versionen. Alpenerzeugnisse, wie Butter, Käse und Fleisch, Gemüse und hausgemachte Teigwaren, werden in leckere Speisen verwandelt. Maisgries oder Kastanien sind Zutaten, die über den Gotthard aus dem Süden in die Innerschweizer Kantone gebracht wurden und in einigen Rezepten Anwendung finden. Auch die bekannten und beliebten „Älplermagronen“ sowie die typischen regionalen Gerichte „Chügelipastete“, „Häfelichabis“ und „Stunggis“ stammen aus der Zentralschweiz. *Anna Husar: Alpe-Chuchi Zentralschweiz, 240 Seiten, gebundene Ausgabe, Hardcover, Weber Verlag, ISBN 978-3-03818-204-7, 39,00 Euro*



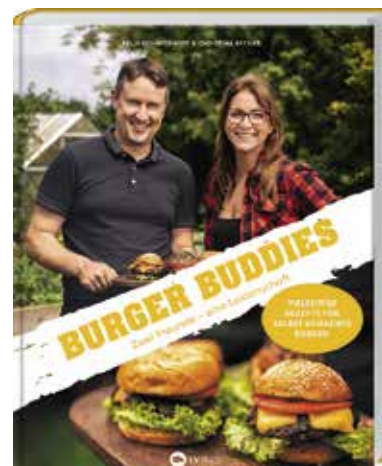
LUST AUF BURGER

In dem Buch „Burger Buddies – Zwei Freunde – eine Leidenschaft“ von den Autoren Christina Becher und Felix Schäferhoff entdecken die Leser nicht nur zahlreiche Rezepte für Burger mit Fleisch, Fisch oder Gemüse, sondern auch viele Tipps für die Auswahl der Zutaten. Der richtige Käse für den schmelzenden Abschluss darf natürlich nicht fehlen. Das Besondere: Burger können auch süß zubereitet werden. Das Autorenduo verrät dazu kreative Rezepte, wie Pancake-, Donut- oder Bratapfel-Burger. *Christina Becher und Felix Schäferhoff: Burger Buddies, 138 Seiten, Hardcover, Landwirtschaftsverlag Münster, ISBN 978-3-7843-5770-6, 24,00 Euro*



BIOKOST GÜNSTIG EINKAUFEN

Ernährungswissenschaftlerin und Autorin Annette Sabersky ist seit vielen Jahren als Fachjournalistin tätig. In ihrem Buch „Günstig gut einkaufen – Preiswert, gesund und nachhaltig essen“ gibt sie ihr Wissen zu nachhaltiger, preiswerter und gesunder Ernährung, auch pflanzenbasierte, weiter. Sie rät unter anderem, Bio-Basics immer im Haus zu haben sowie regional und saisonal einzukaufen. Das Paperback gibt viele Tipps zur Planung und schlauer Vorratshaltung, zum Selbermachen statt Fertigprodukte zu kaufen, zur Haltbarkeit von frischen Lebensmitteln, zu Preisfallen sowie zum energiesparenden Kochen und Backen. *Annette Sabersky: Günstig gut einkaufen – Preiswert, gesund und nachhaltig essen, 272 Seiten, ca. 50 farbige Abbildungen, Südwest Verlag, ISBN 978-3-517-10271-9, 18, Euro*



Bioland

Mangel prognostiziert

Die Biobauern in Deutschland können nach Angaben des Anbauverbandes Bioland die steigende Nachfrage nach biozertifizierten Milch- und Fleischprodukten kaum noch erfüllen. Bioland-Präsident Jan Plagge sagte gegenüber der Augsburger Allgemeinen: „Wir werden für 2025 mit einer zunehmenden Verknappung von Bio-Rohstoffen leben müssen.“ Vor allem bei Molkereiprodukten und Fleisch gehe er davon aus, dass die Nachfrage deutlich über dem möglichen Angebot liegen werde. Plagge begründete das nach seiner Darstellung stattfindende Auseinanderdriften zwischen Nachfrage und Angebot bei Bio-Erzeugnissen damit, dass in den vergangenen Jahren zu wenige Betriebe auf ökologische Erzeugung umgestiegen seien. „Unsicherheit sei Gift für langfristige Investitions-Entscheidungen. Den Landwirten fehlten klare Signale und eine eindeutige Strategie“, sagte der Bioland-Präsident.

Bioland und Biokreis

Enge Zusammenarbeit

Die beiden Öko-Verbände Biokreis und Bioland wollen künftig eng zusammenarbeiten. Die Kooperation soll ein Signal aus der Bio-Branche senden, dass man sich den aktuellen und künftigen Herausforderungen gestärkt und vereint entgegenstellen will. Auch Gää, seit Beginn des Jahres korporatives Mitglied von Bioland, soll in die enge Zusammenarbeit eingebunden werden. „Der Schulterschluss unter den Bio-Verbänden ist nötiger denn je. So erschließen wir uns neue Synergien für Betriebe, Bündler, Verarbeiter sowie den Handel und werden auch gegenüber der Politik zu einem noch stärkeren Akteur“, kommentierte Bioland-Vorstand Jörg Quast das Abkommen.



Gebr. Woerle

Neuer Bio-Schwung

Die österreichische Privatkäserei Woerle aus Henndorf hat auf der Basis von Bio-Heumilch kürzlich ihr Produktportfolio um eine neue Bio-Linie erweitert. Mit Heumondkas, Heutaler, Mondseer, Emmentaler, Bergkäse und Frischkäse sind seit Januar in Deutschland und in Österreich sechs neue Bio-Käsesorten im SB-Regal zu finden. „Nach einer intensiven Vorbereitungszeit konnte nun ein neues Segment eröffnet werden. Die Bio-Käsespezialitäten stellen eine bewusste Erweiterung des Produktportfolios dar, um künftig Konsumenten anzusprechen, die Wert auf biologisch erzeugte Lebensmittel legen“, erklärte Geschäftsführer Gerrit Woerle. Das neue optische Verpackungsdesign in Pink erzeugt zusätzlich die Aufmerksamkeit der Kunden. Zum Start ist die Bio-Linie im Bio-Fachhandel Denns und Dennree gelistet.

Edeka/Naturkind

Hundertstes Naturkind-Projekt realisiert

Im Jahre 2021 startete Edeka mit der Marke Naturkind das Bio-Shop-in-Shop-Format. Bio-Produkte werden in einem gesonderten Bereich innerhalb eines Edeka-Marktes etabliert. Im E-Center Gashi in Germering wurde im November die hundertste Abteilung eingeweiht. „Wir haben es geschafft mit „Naturkind“ eine Brücke zwischen Bio-Landwirtschaft, Anbauverbänden und unseren Kundinnen und Kunden in den Edeka-Märkten zu bauen“, sagte Markus Mosa, Vorstandsvorsitzender der Edeka-Zentrale Stiftung & Co. KG. Mit mindestens 20 Bio-Marken in jeder „Naturkind-Welt“ führt Edeka nahezu alle verfügbaren Bio-Fachhandelsmarken. Darunter sind auch die zehn größten Lebensmittelhersteller des Biofachhandels, wie Rapunzel oder Voelkel. Der Edeka-Verband kooperiert mit allen bedeutenden Bio-Anbauverbänden.



TREFFPUNKT

In Nürnberg traf sich die Bio-Gemeinde wieder zum Messe-Highlight des Jahres, um über Produkte, Trends und aktuelle Themen der Branche zu diskutieren.

Vom 11. bis 14. Februar hatte das Nürnberger Messegelände wieder seine Tore für die Weltleitmesse der Bio-Branche geöffnet. Wie der Veranstalter mitteilte, kamen in diesem Jahr über 35.000 Besucher aus 140 Ländern und machten die Messe zu einer sehr international geprägten Veranstaltung, denn jeder zweite Teilnehmer kam aus dem Ausland angereist. Sie informierten sich bei den rund 2.300 Ausstellern aus 94 Ländern, um sich über die neuesten Trends, Produkte und die aktuellen Themen der Branche auszutauschen.

„Die Biofach ist nicht nur eine Messe des Handels, sondern des Handelns. Das bewiesen alle Teilnehmer die vier Tage in den Messehallen und im Kongress“, resümiert Dominik Dietz, Director Biofach. „Das Feedback unserer Kunden zeigt, unsere neue, kompakte Hallenstruktur hat funktioniert, genauso wie die Erweiterung des Rahmenprogramms. Die Stimmung war ausgezeichnet! Fast 80 Prozent der Fläche ist für 2026 bereits jetzt gebucht. Es war beeindruckend, wie lösungsorientiert und innovativ die Community den multiplen Krisen begegnet und die Kraft der Bio-Branche zu spüren!“, so Dietz weiter.

Eines der größten Themen war die knappe Milchmenge. Die Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe sinkt ebenso, wie die Bereitschaft von konventioneller auf biologische Landwirtschaft umzustellen. Den verbliebenen Betrieben sichert diese Situation zwar einen stabilen Milchpreis, Molkereien und Käsereien stehen jedoch vor der Herausforderung weiterhin ausreichend Milch für ihre Produkte zu bekommen – erst recht, wenn die Ziele eines höheren Bio-Anteil beispielsweise in der Gastronomie – vorangetrieben wird.

Die Hersteller von Joghurt, Desserts und Milch stellten hauptsächlich saisonale Neuheiten vor und widmeten sich darüber hinaus der Sortimentspflege, mit neuen Verpackungen und Designs. Einige Neuheiten hatten dagegen die Käsereien im Gepäck. So stellte die Klosterkäserei Schlierbach aus Österreich einen cremigen Drei-Milch-Weichkäse vor und die Ökologischen Molkereien Allgäu (ÖMA) setzen mit geröstetem Hanf auf eine neue Trendzutat. Dass Landwirte mehr machen, als Milch zu produzieren, rückt Bastiaansen Kaas mit dem Weidevogelkaas hervor. Das nachhaltige Wirtschaften unterstrich zudem das Team der Arge Heumilch an ihrer Alm.

Vom 10. bis 13. Februar 2026 wird die Biofach wieder in Nürnberg stattfinden, um Aussteller und Besucher der Bio-Branche zusammen zu bringen.



Nieske Jaspers und Martin Willig (Henri Willig) hatten dieses Mal den Supreme der Marke Hoidammer als Trüffelvariante sowie aus Ziegenmilch mit dabei.



(v.l.) Clemens Mair, Simon Wolf und Harald Waidacher stellen die Marke „Bio vom Berg“ vor.

tw



Auf dem Stand der Luisenhof Milchmanufaktur wurden die Besucher von Geschäftsführerin Kirsten Böhmann beraten.



(v.l.) Maja Bastiaansen und Chantal Gerrits präsentierten den neuen Bastiaansen Weidevogelkaas.



(v.l.) Paul Lerchenmüller und Emre Kalay waren mit erlesenen und veredelten Käsespezialitäten vor Ort.



(v.l.) Heidi Tretler, Ellen Partl, Christiane Mösl und Karl Neuhofer von der Arge Heumilch freuten sich über das große Interesse an Käsespezialitäten aus Heumilch.

Heike Peiffer von der ÖMA beriet das Publikum über das umfangreiche Käse-Sortiment aus Bio-Milch.



In Halle 4A konnten die Besucher alle Neuheiten der Biofach genauer unter die Lupe nehmen.

Die Jakobsberger Milch-Handwerker mit Anja Boehner produzieren hofeigene Frischkäsezubereitungen.



Fotos: NürnbergMesse/Thomas Geiger, KÄSE-THEKE/Burkhard Endemann und Ulrike Schmitz



Lukas Lambers von Hafenkäse-erei zeigte auf dem NRW-Gemeinschaftsstand „Dein Hofmarkt“ eine Käse-Auswahl der Hafenkäse-erei Münster.



Bioland-Hofinhaber Hannes Gall ließ es sich in diesem Jahr nicht nehmen die Käse der Dorfkäse-erei Geifertshofen vorzustellen.



(v.l.) Britta Kristensen und Annika Schmitz von Bio-Molkerei Thise aus Dänemark mit dem Leuchtturm Käse und dem Nordsee Käse.



(v.l.) Dr. Helga Willer, Barbara Riegler und Barbara Köcher-Schulz berichteten über die Entwicklungen biologischer Lebensmittel aus Österreich.



(v.l.) Willem-Jan Oudehinken und Marc Eversteijn informierten die Besucher über den geschlossenen Kreislauf des BioStee-Käse-Sortiment.



(v.l.) Friedrich Mitterhummer, Michael Brescheneder und Stefan Bräuning von der Käse-erei Stift Schlierbach aus Österreich stellten den neuen 3-Milch-Käse vor.



Tim Ten Dam, Peter Bungenberg, Manon Ten Dam und Michael Firing von Aurora Kaas hatten die Käse-Neuheit „Jade Gold“ mit im Gepäck.

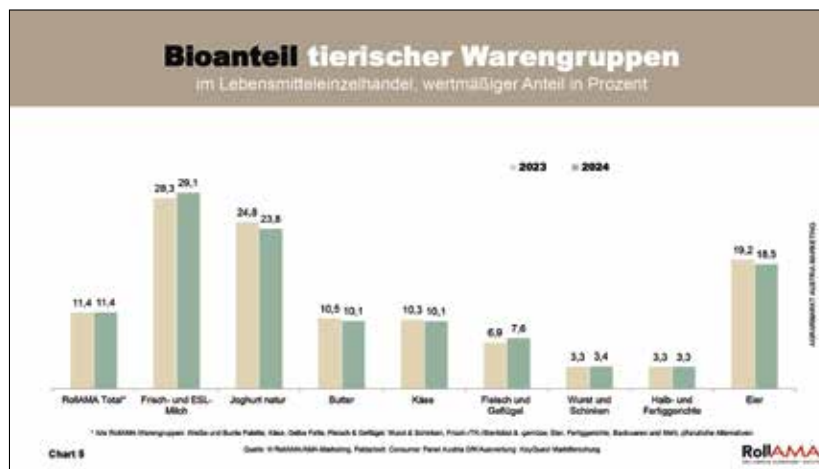
Andechser Molkerei

Mehr Bio für alle

Am Biofach-Stand der Andechser Molkerei Scheitz erfuhren interessierte Besucher an den Messtagen Wissenswertes zu konkreten Lösungsansätzen für einen Wandel in der Bio-Lebensmittelwirtschaft hin zu mehr Bio mit Initiativen wie „Der Klimabauer“ und „Bio für Alle“. Auch die Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus, Michaela Kaniber, besuchte den Messestand und machte sich im Gespräch mit Geschäftsführerin Barbara Scheitz ein Bild von den vielfältigen Aktivitäten des Unternehmens. Für die Molkerei ist die Kuh auf der Weide essenziell für eine zukunftsweisende Bio-Milcherzeugung. Sie steht für eine wesensgerechte Tierhaltung. Zudem wirkt eine aktive Weidewirtschaft positiv auf Humusaufbau und Artenvielfalt, CO₂-Bindung und Wasserhaltevermögen im Boden. Seit 2015 zahlt die Andechser Molkerei eine Weideprämie an Betriebe mit Weidehaltung und bereits seit vielen Jahren ist Weidegang Kriterium für neue Bio-Milchlieferanten, die Milch nach Andechs liefern.



Barbara Scheitz (links) durfte auf der Biofach die Bayerische Staatsministerin Michaela Kaniber begrüßen.



Die Grafik zeigt den Bio-Anteil der tierischen Warengruppen im Lebensmitteleinzelhandel in Österreich 2024 versus 2023.

Agrarmarkt Austria Marketing

Bio-Markt im Aufschwung

Bei einer gemeinsamen Pressekonferenz der AMA-Marketing und der Bio Austria sowie dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) im Rahmen der Biofach in Nürnberg, wurde ein Anstieg des österreichischen Bio-Einkaufswertes in 2024 um 3,7 Prozent verkündet. Ebenfalls deutlich gestiegen ist auch die mengenmäßige Entwicklung mit 5,5 Prozent zum Vorjahr. „Die Menge der gekauften Bio-Lebensmittel mache mittlerweile 13 Prozent aller Lebensmitteleinkäufe aus – ein Höchststand“, sagte Barbara Köcher-Schulz, Bio-Marketingmanagerin der AMA-Marketing. „Bio ist längst kein Nischenprodukt und im Alltag der Menschen fest integriert. Ein wachsendes Bewusstsein für Nachhaltigkeit, Qualität und Tierwohl treibe diese Entwicklung weiter voran.“ In den Warengruppen zeigte sich, dass Frisch- und ESL-Milch mit fast 30 Prozent am Umsatz seine Spitzenposition verteidigte. Einen leichten Rückgang beim Bioanteil in der tierischen Warengruppe verbüßten allerdings Butter und Käse. Ihr Anteil betrug im vergangenen Jahr 10,1 Prozent (2023: 10,5 und 10,3). In den Vertriebsstrukturen sind die Marktanteile zwischen Supermärkten und Discountern stabil geblieben, die Discounter haben mit rund 30 Prozent der Menge einen festen Platz im Bio-Markt, doch der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) bleibt die wichtigste Bezugsquelle für Bio-Produkte. Überdurchschnittlich viel greifen auch ältere Konsumenten, ab 50 Jahren, und die jungen Erwachsenen bis 29 Jahren zu Bioprodukten erläuterte die RollAMA.

Marktforschung

Dänen bleiben Spitze

Der europäische Markt für Bio-Lebensmittel wächst weiter und erreichte 2023 einen Einzelhandelsumsatz von 54,7 Milliarden Euro. Dies geht aus dem aktuellen Jahrbuch „The World of Organic Agriculture“ des Forschungsinstituts FiBL hervor, welches zur Biofach in Nürnberg veröffentlicht wurde. Dänemark ist nach Aussage des Instituts führend im Bio-Segment und hat mit einem Marktanteil von 11,8 Prozent erneut den Spitzenplatz inne. Europäische Konsumenten gaben 2023 durchschnittlich 66 Euro pro Person für Bio-Lebensmittel aus. Trotz Inflation und steigender Lebenshaltungskosten zeigen insbesondere die dänischen Verbraucher weiterhin eine starke Präferenz für Bio-Produkte: Sie investierten im Schnitt 362 Euro pro Kopf – nur in der Schweiz waren es mit 468 Euro noch mehr. „Als Pionierland haben wir Verbraucher, Einzelhändler und die Gastronomie dazu inspiriert, verstärkt auf Bio-Produkten zu setzen – ein klarer Beweis dafür, dass Bio die Zukunft ist. Der Bericht basiert auf Zahlen aus dem Jahr 2023. Schon jetzt sehen wir, dass der Bio-Umsatz 2024 im Vergleich zum Vorjahr um rund sieben Prozent gestiegen ist“, sagte Dennis Hvam, International Market Director bei Organic Denmark, einem Verband dänischer Bio-Hersteller, Landwirte und Verbraucher, in Nürnberg.



Der Rathsbacher Hofladen in Neumünster



Die Kornblume in Lingen



Die kleine Markthalle in Heideck



Das Biotop in Ilmenau

Fotos: Torsten Zimmermann/bio verlag

DEUTSCHLANDS BESTE BIOLÄDEN

Die Bio-Kundenzeitschrift Schrot&Korn hat wieder ihre Leser befragt, welches die besten Bio-Läden Deutschlands sind.

Bereits zum 22. Mal haben die Leser des Bio-Kundenmagazins Schrot&Korn abgestimmt und Deutschlands beste Bioläden gewählt. Rund 40.000 Stimmen wurden in diesem Jahr bei der Leserwahl abgegeben und aus über 2.500 Bioläden die vier Besten ausgewählt. Bewertet wurde in den Kategorien Frische, Sortimentsvielfalt, Beratung, Preis-Leistung und Atmosphäre. Zusätzlich gab es dieses Mal auch Punkte für weitere Kategorien wie „Digitale Kommunikation“ oder „Rundum-Versorgung“. Dabei geht die begehrte Trophäe je einmal in die Bundesländer Thüringen, Hessen, Bayern sowie nach Niedersachsen. Die Gewinnerläden zeichnen sich durch die individuelle Persönlichkeit ihrer Inhaber und hohe Kundenbindung aus. Eine weitere Be-

sonderheit der Schrot&Korn-Leserwahl ist das persönliche Kundenfeedback. Denn die Teilnehmer der Leserwahl geben „ihrem Bio-Laden“ nicht nur ihre Stimme, sondern lassen ihm auch anonym Lob oder Kritik zukommen. Alle teilnehmenden Geschäfte können so die Anregungen nutzen, ihr Profil zu schärfen und Schwachstellen zu beheben. Gelobt wurden beispielsweise die „sehr herzliche Atmosphäre, die ausgezeichnete Beratung“, sowie „die Qualität der Produkte“ und die „Fachberatung durch das Personal“. Verbesserungsvorschläge wie „längere Öffnungszeiten am Abend“ oder ein „Automat für außerhalb der Öffnungszeiten“, ebenso wie „mehr Sonderangebote“ und „mehr vegane Angebote“ können die Läden als Anregung aufnehmen.

Neben den vier Gold-Gewinnern mit dem besten Gesamt-Durchschnitt über alle Kriterien erhielten auch 180 weitere Bioläden einzelne Urkunden in Gold, Silber oder Bronze in zehn Einzel-Kriterien. Diese sind zum einen die Qualität der Ware im Bereich Frische. Hier wurden Obst und Gemüse sowie Brot, Fleisch und Molkereiprodukte einzeln bewertet. Darüber hinaus zählen die Sortimentsvielfalt, fachkundige Beratung, das Preis-Leistungs-Verhältnis und der Gesamteindruck dazu.

Damit jede Ladengröße eine Chance hat zu gewinnen, werden die besten Bioläden in vier Ladenkategorien ausgezeichnet: Hofläden, kleine Bio-Läden bis 99 Quadratmeter, Bio-Fachgeschäfte bis 399 Quadratmeter und Bio-Supermärkte ab 400 Quadratmeter. **tw**



Bester Bio-Hofladen

Als Gold-Gewinner in der Kategorie Hofläden ist der **Rathsbacher Hofladen** im hessischen Weilmünster gekürt worden. Der Hof selbst liegt zwischen Bäumen und Feldern hoch über Ernsthausen in herrlicher Landschaft im Taunus. Hier leben und arbeiten zwei Generationen zusammen. Angefangen hat der Laden auf sieben Quadratmetern in einem kleinen Räumchen auf dem Hof. Mittlerweile ist er auf 100 Quadratmeter angewachsen. Es gibt eine kleine Café-Ecke für Kaffee und Kuchen, Frühstück bekommt man nach Vorbestellung. Besonderheit ist auch, dass hier Wurst und Fleisch von eige-

nen Rindern und Schweinen angeboten werden. Getreide und Mehl stammen zum Teil vom eigenen Hof. Hinzu kommt eine große Vielfalt an Gemüse, auch alte Sorten wie rote oder blaue Kartoffeln und Bamberger Hörnchen sind mit dabei. Von Anfang an war zudem Käse ein Aushängeschild, hiermit hat Inhaberin Silke Radu angefangen. Zunächst mit einem Stand auf dem Markt an der Konstablerwache in Frankfurt – so entstand der Wunsch nach einem eigenen Laden. Heute bietet der Hofladen zudem eine Abokiste im nahen Umkreis an. Viel Kreatives in Form von Workshops ergänzen das Angebot. Zu verschiedenen Veranstaltungen wird in den Event-Biergarten eingeladen, wie im Herbst zu „Stoppelschoppe“, einem Erntedankfest, und im Winter zu „Glühshoppe“. Im Sommer sollen hier Musikveranstaltungen und Lesungen stattfinden.



Gesamt-Gold-Gewinner in der Kategorie Kleine Bio-Läden ist **„die kleine Markthalle“** im bayrischen Heideck geworden. „Ein Bioladen wie im Märchenbuch!“, schwärmt eine Kundin. Lichtdurchflutet durch hohe Glasscheiben wirkt der Laden im fränkischen Seenland einladend und stilvoll in einem modernen Vintage-Charme. Hier findet alles auf 60 Quadratmetern seinen Platz. Ein Blickfang ist die große, abwechslungsreiche Käsetheke. Wurst- und Fleischwaren sowie ausgesuchte Brote gibt es dazu aus der nahen Umgebung. Eine bunte Obst- und Gemüsevielfalt komplettiert das Angebot des täglichen Bedarfs, gern saisonal regional. Inhaberin Sandra Badura kocht sehr gerne und hat die Leidenschaft von ihrer Mutter geerbt. Rezepte werden im Laden oder über Social Media geteilt. Den Wunsch



Bester Kleiner Bio-Laden

nach einem eigenen Laden erfüllte sich Sandra Badura 2017. Auf dem Hof ihrer Eltern mit eigenem Betrieb fand sich dann die ideale Fläche. Mittlerweile helfen ihr vier Mitarbeiterinnen im Laden, von den Kunden wird das Angebot sehr gut angenommen und geschätzt. Von der Seniorin mit kleinem Einkauf bis zur Familie mit Deckung des Wochenbedarfs ist alles dabei. Neben der persönlichen Beratung vor Ort haben die Kunden auch per Whatsapp einen direkten Draht in den Laden. Sie können Fragen stellen oder Waren vorbestellen. Beispielsweise Brot oder die beliebten „Markthallenplatten“ mit Wurst und Käse oder Snack-Gläser für Parties, die Sandra Badura persönlich anfertigt.





Bestes Bio-Fachgeschäft

Der Gesamt-Gold-Gewinner unter den Bio-Fachgeschäften ist das „**Biotop**“ in Ilmenau, der Goethestadt in Thüringen. Im hellen, klaren Ambiente des Ladens setzt man ganz auf die persönliche Note. So individuell wie das Team, so bunt und vielfältig ist die Kundschaft. Mit hoher Fachkompetenz stehen die zwei Inhaber Jana Ruck und Sven Müller beratend zur Seite. Erst vor drei Jahren eröffneten die beiden Ladner ihr 170 Quadratmeter großes Biotop in der Ilmenauer Innenstadt. Gemeinsam erfüllten sie sich einen lang gehegten Traum und sind „mit einem tollen Team im Rücken gewachsen“. Die Kun-

den schätzen nicht nur die persönliche Beratung, auch ist das umfangreiche Sortiment an ihre Bedürfnisse angepasst. Sehr viel Wert wird auf regionale Bio-Erzeuger gelegt. Frisches Obst und Gemüse, Backwaren von handwerklichen Bio-Bäckereien finden regen Anklang. Die „Suppe des Tages“ und der kleine Bistro-Bereich machen das „Biotop“ zu einem Ort des Zusammenkommens und beleben die Ladenkultur der Innenstadt. Nachhaltigkeit und Müllvermeidung ist den Inhabern ein weiteres wichtiges Anliegen, daher gibt es auch eine Unverpacktstation mit loser Ware zum Selbstabfüllen. „Dem Planeten unter die Arme greifen“, ist eine große Triebfeder. Die Authentizität der beiden Ladner wird sehr geschätzt. So verwundert es nicht, dass es Freudentränen und herzliche Umarmungen der Kundschaft regnete, als die Auszeichnung bekannt wurde.



Bester Bio-Supermarkt

Die „**Kornblume**“ in Lingen ist schon etwas Besonderes. Bereits zum fünften Mal konnte der Familienbetrieb die Auszeichnung bei der Leserwahl für sich gewinnen. 2025 war es nun das erste Mal in zweiter Generation. Denn die Brüder Simon und Vincent Brinker haben den Bioladen 2023 von ihren Eltern übernommen. Sie wurden bereits für die erfolgreiche Unternehmensnachfolge mit dem Gründerpreis Nordwest ausgezeichnet. Ins Leben gerufen wurde die Kornblume 1987, die Eltern Nanni und Ralf Brinker sind noch aktiv im Geschäft dabei. Beide Brüder arbeiteten bereits früh im Laden mit. Hier werden zahlreiche Veranstaltungen und Aktionen durchgeführt, beispielsweise Weinproben, ein Sommerfest oder eine spanische Nacht.

2024 führte man zudem Treueprogramme wie Stempelkarten für Bistro-Getränke ein. Eine neue PV-Anlage wurde installiert, die 60 Prozent des Energiebedarfs deckt. Die Brüder erarbeiteten nach der Übernahme ein Corporate Design und führten ein neues Farbkonzept ein. Kleidung und Farbgebung sind auf den Laden abgestimmt. 2025 freut man sich darauf, den Gemüsebereich weiter auszubauen. Bekannt ist in der Kornblume vor allem die zwölf Meter lange Käsetheke. Das Vollsortiment wird zudem von einer großen Weinauswahl ergänzt. Kunden heben immer wieder die persönliche Atmosphäre hervor und die sehr kompetente Beratung. „Wir sind ein Vollsortimenter mit gut funktionierendem Gastro-Angebot. Wir bieten Platz zum Verweilen, bringen Menschen als Gemeinschaft an einen Tisch.“



VORSCHAU

Die nächste **KÄSE-THEKE** erscheint im Mai 2025

Käse wird im Handel neben der Bedienungstheke auch über die **Prepacking-Theke** angeboten. Offene SB-Theke, Cabrio-Theke oder Theke für Eilige, so unterschiedlich die Angebotsformen klingen, sie sind in vielen Märkten unverzichtbar geworden. Die **KÄSE-THEKE** präsentiert in der Mai-Ausgabe Konzepte für die vorbereitete Bedienung.



Foto: AdobeStock.com/Robert Kneschke

Die Würfel sind gefallen. In der Januar-Ausgabe der **KÄSE-THEKE** wurden die Neuheiten aus dem Jahr 2024 für die Theke vorgestellt. Gewählt wurde in fünf Kategorien und gewonnen haben die beliebtesten Neuheiten für die Bedienungstheke. Die Redaktion gratuliert den **Theken-Lieblingen 2025**.

Ihre Ansprechpartner für weitere Informationen und Angebote:

Dirk Zimmermann
Medienberatung
E-Mail: dz@blmedien.de
Tel.: 01 57/86 80 74 79

Burkhard Endemann
Objektleiter
E-Mail: be@blmedien.de
Tel.: 0 26 33/45 40 16

Thorsten Witteriede
Chefredakteur
E-Mail: tw@blmedien.de
Tel.: 0 26 33/45 40 20

★ WARENKUNDE ★

Foto: CNIEL



Roquefort AOP

Hundert Jahre AOP

„Ein Hundertjähriger, dem es gut geht“, verkündete Ende Januar der offizielle Radiosender FranceInfo. Die Rede ist von Roquefort AOP. Der französische Edelpilzkäse erhielt 1925 als erster Käse Frankreichs die geschützte Ursprungsbezeichnung AOC/AOP (Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée). Der Käse wird aus

der Schafsmilch der Rasse Lacaune in der Umgebung des französischen Dorfes Roquefort-sur-Soulzon im Département Aveyron hergestellt. Anschließend reifen die jungen Käselaibe in den Felskellern des Bergmassivs Combalou, dessen Felsspalten (Fleurines) für konstante Temperaturen und gleichbleibende Luftfeuchtigkeit sorgen. Charakteristisch für den Käse sind seine blau/grünen Adern und sein würzig kräftiger Geschmack. Anlässlich des 100-jährigen Jubiläums der Herkunftsbezeichnung mündet ein Gläschen des edelsüßen Weißweines Sauternes besonders gut dazu.

IMPRESSUM

(ISSN 0940-208X)

Verlag: B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Hilden, Verlagsniederlassung Bad Breisig,
Postfach 1363, 53492 Bad Breisig/Rhein
Rheintalstr. 6, 53498 Bad Breisig
Telefon: 02633/4540-0, Telefax: 02633/45 40-99
E-Mail: infobb@blmedien.de
Homepage: www.kaeseweb.de

Herausgeber: Hans Wortelkamp
(-14, hw@blmedien.de)

Objektleitung: Burkhard Endemann
(-16, be@blmedien.de)

Redaktion: tw: Thorsten Witteriede
(Chefredakteur (V.i.S.d.P.))
(-20, tw@blmedien.de),
us: Ulrike Schmitz
(-12, us@blmedien.de),
ke: Kathrin Endemann
(01 77/6 88 69 57, ke@blmedien.de),
ak: Anika Kirschning
(0 30/92 15 04 39, ak@blmedien.de)
um: Urte Modlich
(01 74/8 30 05 56, um@blmedien.de)
ng: Norbert Gefäller
(-28, ng@blmedien.de)

Medienberatung: Dirk Zimmermann
(01 57/86 80 74 79), dz@blmedien.de)

Grafik-Design: Jeannette Knab
(-18, jk@blmedien.de)

Anzeigenabteilung: Stefan Seul
(-17, sts@blmedien.de)

Redaktionssekretariat: Stephanie Kusber
(0 26 33/45 40-0, sk@blmedien.de)

Abonnentenbetreuung und Leserservice:

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,
Verlagsniederlassung München,
Garmischer Straße 7, 80339 München,
Ansprechpartner: Roland Ertl,
Tel.: 0 89/3 70 60-271,
Fax: 0 89/3 70 60-111,
E-Mail: r.ertl@blmedien.de
KÄSE-THEKE erscheint sechsmal im Jahr
im Zweimonatsrhythmus. Jahresbezugspreis
Inland 43,00 € brutto, Ausland 53,00 €,
Einzelheftpreis 8,10 €

Bank: Commerzbank AG, Hilden
IBAN DE583004 0000 0652 2007 00,
BIC: COBADEFFXXX
Gläubiger-ID: DE 13ZZZ00000326043

Erfüllungsort und Gerichtsstand: Hilden

Druck: Ortmaier Druck GmbH, Birnbachstraße
2, 84160 Frontenhausen
Gedruckt auf chlorfreiem Papier.

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Gewähr. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht immer die Meinung der Redaktion wieder. Nachdruck, Übersetzung und sonstige Verbreitung veröffentlichter Beiträge in Papierform oder Digital dürfen, auch auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmigung des Verlages erfolgen. Im Falle von Herstellungs- und Vertriebsstörungen durch höhere Gewalt besteht kein Ersatzanspruch. Für den Inhalt der Werbeanzeigen ist das jeweilige Unternehmen verantwortlich.

Titelfoto: Emmi Deutschland

Geschäftsführer: Harry Lietzenmayer,
Stephan Toth, Björn Hansen



Angeschlossen der Informationsgemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern (IVW) – Sicherung der Auflagenwahrheit

DER EXPERTEN-TREFF

Die Fachzeitschrift **KÄSE-THEKE** lädt in diesem Jahr wieder zum Klassentreffen der Käsesommeliers ein. Experten aus ganz Deutschland treffen sich Mitte Juni zu einem Interessenaustausch in Hannover.



Um sich mit anderen Käsesommeliers auszutauschen und miteinander zu vernetzen, bleibt im Alltag an der Käsetheke leider nicht viel Zeit. Die Fachzeitschrift **KÄSE-THEKE** hat daher in Zusammenarbeit mit dem European Cheese Center (ECC) vor zwei Jahren das „Klassentreffen der Käsesommeliers“ ins Leben gerufen, bei dem sich die Teilnehmer weiterbilden, das Wissen vertiefen und sich untereinander sowie mit Käseherstellern vernetzen können. Diese Veranstaltung wird ebenfalls vom Käse-Sommelier-Verband, dem Verein Käse-Sommeliers Österreich sowie von zahlreichen Käseherstellern getragen.

In diesem Jahr findet die zweite Auflage des Käsesommelier-Treffens am Samstag, dem 14. und Sonntag, dem 15. Juni, im H4-Hotel Hannover Messe in Hannover-Laatzen statt. Für das Expertentreffen hat das Team der **KÄSE-THEKE** auch dieses

Mal wieder ein interessantes Programm mit namhaften Referenten zusammengestellt. An den zwei aufeinanderfolgenden Tagen werden Christiane Mösl und Valerie Kerle von der Arge Heumilch genussvolle Food Pairings mit Käse vorstellen. Im Fokus des Vortrages von Günter Schlör stehen die geschmacksgebenden Käse-Kulturen. Melanie Koithahn, Käse-Trainerin, und Katrin Ruwisch, Leiterin ECC, werden interessante Einblicke in die Sommelier-Ausbildung geben. Beim Talk mit der **KÄSE-THEKE** und dem Käse-Sommelier-Verband geht es um mehr als Käse. Und bei Christa Krewel, Coach, steht der Mitarbeiter im Mittelpunkt.

Während der Vorträge und den Workshops bleibt in den Pausen genügend Zeit, um sich unter Gleichgesinnten und mit Herstellern und Lieferanten auf dem „Marktplatz der Genüsse“ auszutauschen. Am Samstagabend freut sich das

Team der **KÄSE-THEKE**, alle Teilnehmer beim Sektempfang und zum Grillbuffet im Biergarten des H4-Hotels begrüßen zu dürfen. Nach dem Abendessen startet im Irish Pub des Hotels die Klassentreffen-Party. Das Netzwerk erweitert und um viele Erkenntnisse reicher endet die Veranstaltung am Sonntagnachmittag gegen 15.00 Uhr auf dem Marktplatz.

Seien auch Sie dabei, wenn Käsesommeliers aus ganz Deutschland zum zweiten Klassentreffen nach Hannover-Laatzen kommen. Der Austausch untereinander, interessante Diskussionen und die Weiterbildung stehen hier im Vordergrund. Die Anmeldung und das Programm sind über den QR-Code und auf kaeseweb.de abrufbar.



Außerdem können sie bei Stephanie Kusber (sk@bl-medien.de) angefordert werden. **tw/us**

KLASSENTREFFEN DER KÄSESOMMELIERS 2025

Dein persönliches Anmeldeformular mit allen Infos hält Stephanie Kusber gerne bereit (E-Mail: sk@blmedien.de/Tel. 02633/4540-13).

Klassen Retten

**14. BIS 15.
JUNI 2025**

im H4-Hotel Hannover Messe,
Würzburger Straße 21, 30880 Hannover-Laatzen

Bilder: colourbox.de

Eine Veranstaltung der Fachzeitschrift KÄSE-THEKE
in Zusammenarbeit mit dem European Cheese Center (ECC)

**KÄSE-
THEKE**



▲ FREIFELD FÜR POSTVERSAND ▲

JETZT NEU! **KÄSEWEB** **NEWSLETTER!**

Aktuell & kostenlos.
Infos zum Thema Käse.



Jetzt anmelden unter
www.kaeseweb.de



K *immer ein Genuss!*
KÄSEWEB

Weitere Informationen: Burkhard Endemann, E-Mail: be@blmedien.de, Tel.: 02633/454016