

KÄSE- THEKE

Nr. 5 | 2024
www.kaeseweb.de



WILDBLUME



Die Allgäuer Weide- und Heumilch g.t.S. und unser Baldauf Käse sind nicht nur kulinarische Köstlichkeiten, sondern auch Symbole für eine nachhaltige Landwirtschaft und den Erhalt traditioneller Handwerkskunst.



AUS HEUMILCH g.t.S.

Der Baldauf Wildblumenkäse ist ein echtes Original und vereint Tradition mit Innovation. Hergestellt aus naturbelassener Weide- und Heumilch g.t.S. und verfeinert mit blauen Kornblumen und Erdbeerblättern, bietet dieser Schnittkäse ein unvergleichliches, blumiges Aroma und eine farbenfrohe Optik. Die essbare Naturrinde und die sorgfältige Veredelung machen ihn zu einem Genuss für alle Sinne – ein Stück Allgäuer Natur, das Augen, Nase und Gaumen gleichermaßen verführt.



Aktionszeitraum: Oktober – Dezember 2024

Kaufe Schweiz. Gewinne Schweiz!

Profitieren Sie von der „Länderaktion Schweiz“:

- Fortführung der erfolgreichen VKF-Aktion „Kaufe Schweiz. Gewinne Schweiz!“
- Die Thekenpromotion fördert den Verkauf ALLER Schweizer Käsesorten.
- Aus dem Kühlregal, der Käsetheke und der Frischetruhe.



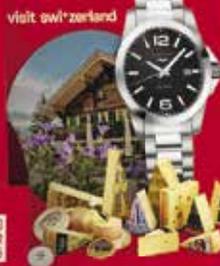
QR-Code scannen
und mehr erfahren.

visit swi^zerland



Kaufe Schweiz. Gewinne Schweiz!

Jetzt Schweizer Käse nach Wahl kaufen & Gewinnchance nutzen!
Verlost werden:
3 x Schweiz-Reisen für 2
in ein Typically Swiss Hotel
1 x Schweizer Luxusuhr
von Longines
50 x Schweizer Käsepakete



visit swi^zerland

Käse aus der Schweiz. +

Thekendisplay (230 x 200 mm)



Aktions-Etiketten (55 x 60 mm)

Ordern Sie gleich Ihr Gratis-Aktionspaket!

Solange der Vorrat reicht.

Im Aktionspaket enthalten:

- 1 x Thekendisplay mit 40 Gewinnkarten
- 24 x Aktions-Etiketten
- 1 x Teilnahmekarte Fachpersonal (ohne Abb.)

Bestellung des Aktionspakets und weitere Auskünfte:

Switzerland Cheese Marketing GmbH,

Bretonischer Ring 15, D-85630 Grasbrunn

Tel.: 0 81 06 / 89 87 0 | Fax: 0 81 06/89 87 10

info@schweizerkaese.de



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de



Vorwort

Technik kann nicht verkaufen

Der Fachkräftemangel ist und bleibt das Dauerthema – nicht nur an der Käsebedienungs-theke. Bei der Ende September stattfindenden Fachmesse der Fleischerbranche Süffa soll die Frage diskutiert werden, ob bedienungslose Geschäfte nach dem 24/7-Modell eine Zukunft für das Fleischerhandwerk sein können. Da stellt sich mir die Frage, warum ich dann nicht gleich dem Handwerk den Rücken kehren und zum Discounter um die Ecke gehen soll. Für vorverpackte Fleischstücke brauche ich keine Metzgerbetriebe. Ich möchte doch von einer Fachkraft erfahren, welches die besten Fleischstücke für meine Bedürfnisse sind, worin die Unterschiede liegen und das gute Gefühl bekommen, für mich das ideale Produkt gekauft zu haben.

Und was für das Fleisch zutrifft, gilt ebenso für den Käse. Ein 24/7-Käsefachgeschäft sowie ausschließlich Prepacking- und SB-Ware kann und mag ich mir nicht vorstellen. Was eine Spezialität auszeichnet – wie Herkunft, Milch, Herstellung, Reifung und Produktgeschichte – kann kein Etikett transportieren. Erst recht nicht, wenn die Frage nach Verwendungsmöglichkeiten oder Kombinationen mit Soßen oder Wein aufkommen.

Sicherlich muss und wird sich der Verkauf an der Bedienungstheke – sowohl im Handel als auch im Handwerk – verändern und weiterentwickeln. Aber von bedienungslosen Geschäften sind wir hoffentlich noch weit entfernt. Es wird Handel, Handwerk und vor allem die Politik vor große Herausforderungen stellen, dem Fachkräftemangel in vielen Branchen entgegenzutreten und zukunftsfähige Konzepte zu entwickeln. Aber Technik und Selbstbedienung verkauft keine Spezialitäten – weder an der Fleisch- noch an der Käsetheke, meint

THORSTEN WITTERIEDE

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

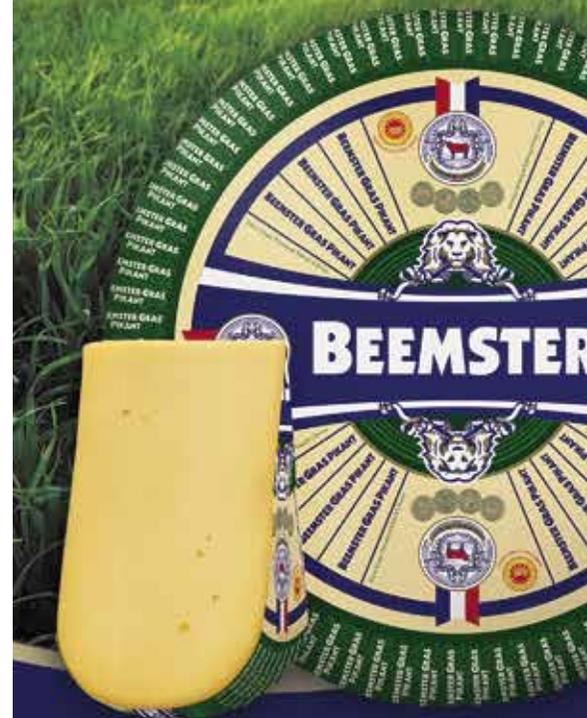


Nur für kurze Zeit



Original Beemster
Graskaas
Pikant

GEREIFTER GRASKAAS
GENUSS! Aus der ersten Frühlingsmilch des Jahres



Ab KW38 in Ihrer Käsetheke

- Aus 100 % Noord-Holland Weidemilch
- Käse aus der ersten Frühlingsmilch
- Ca. 4 Monate natürlich gereift
- Von Natur aus laktosefrei
- vegetarisch mit mikrobiellem Lab



ANZEIGE

INHALT

★ Fachthema Hartkäse

Harte Brocken mit sanftem Gemüt.....	6
Spanischer Klassiker von der Balearen-Insel.....	8
■ Eine Reise durch Europa	12
Das Hartkäse-Wiki	15
Sorten für die Bedienungstheke.....	16
Der Klassiker aus dem französischen Jura	18
Das Hartkäse-Land Schweiz.....	19

Foto: AdobeStock.com/B.G. Photography



★ Aktionen

Der Premium-Gouda Landana de Graafstroom.....	20
Leerdammer feiert Geburtstag.....	22
Schweizer Tilsiter auf Tour	23
Gewürzmühle als Zugabe für Kaltbach-Käse.....	23
Herbstliche Suppenzeit mit Beemster	24
Mit Bergader-Bergbauern den Sommer erleben.....	25
Beemster-Gewinnspiel für Hobby-Köche	25
Comté-Rezepte an der Käsetheke.....	25

★ Neuheiten

Amerikaner mit Tomate und Basilikum.....	26
Bergblumenkäse aus Luzern.....	26
Gereifter Bergkäse aus Vorarlberg	26
Allgäuer Blüten-Raclette.....	26
Spanischer Hartkäse mit Ursprungsschutz.....	26
Gereifter Blue Stilton	26
Löffelgorgonzola mit Trüffel.....	27
Schwarzer Phönix aus der Schweiz	27
Die Schweizer Zirbenkönigin	27
Gereifter Rohmilchkäse aus St. Gallen	27
Französischer Bauernhofkäse mit Asche	28
Mit Bruschetta verfeinerter Franzose.....	28
Cremiger Blauschimmelkäse aus Italien	28
Handgeschöpfter Weichkäse aus Bio-Ziegenmilch	28
Bunte Blüten für den Bio-Schafskäse.....	28
Bäuerlicher Tomme aus Rohmilch	28
Cheddar-Kugeln aus Großbritannien	29
Kleiner Jurassic aus Allgäuer Heumilch.....	29
Rohmilchkäse mit Pinot Noir gepflegt.....	29
Raclettekäse mit schwarzem Knoblauch.....	29
Galbani ist die feste Größe an der Theke	30
Prepacking-Konzepte aus dem Franche-Comté.....	30
■ Ziegenkäse von Güntensperger	30
Holtseer Landkäse mit Kräutern	31
Pikanter Graskaas wieder in der Theke	31
Drei-Milch-Käse aus den Niederlanden.....	31
Maasdammer aus Ziegenmilch.....	31
Würzige Fondue-Mischung	32
Spanische Käseplatte	32





KÄSE REBELLEN

Rebellische Vielfalt aus den Bergen



aus
Heumilch g.t.S.



www.kaeserebellen.com



Foto: AdobeStock.com/Jacob Lund

Persönliche Zufriedenheit und Spaß an der Arbeit sind wichtige Erfolgskriterien. Doch aus mehreren Mitarbeitern ein gutes Team zu formen, ist eine echte Herausforderung.

ab Seite 34

Käse und Schinken für die Prepackingtheke	32
Schwarzer Knoblauch für holländischen Gouda	32
Grillkäse in kleinen Talern	32
Bio-Gouda mit würziger Kräutermischung	32
Sortenoffensive des Schweizer Tilsiters	33

★ Teamwork is Dreamwork

Gemeinsam mehr erreichen	34
Kommunikation ist der Schlüssel	36

★ Zusatzverkauf

Full-Service-Partner Wolfram Berge	40
Bio-Feinschmecker-Mischung von Herbaria	41
Blütensalzmischung für die Sommerküche	41
Fruchtiger Burger-Genuss	41
Außergewöhnlicher Geschmack von Wiberg	41

★ Käse-Reise

Grenzenloser Brazzale-Käse-Genuss erkundet	42
Kulinarische Kunstwerke von Eberle aus der Schweiz	44
Affinierte Schweizer Käse von Bruddi	47
Händler mit Spezialitäten-Expertise	48
Bio-Käse von Dänemarks rauer Küste	49
Aurora Bio-Käse vom Niederrhein	50

★ Bio

Die umsatzstärksten Bio-Supermärkte	52
Bio als Wirtschaftsfaktor	52
Gemeinsames Bildungsprojekt von Naturland	52
Events zum 40-jährigen Alnatura-Geburtstag	52

★ Rubriken

Vorwort	3
Meldungen	46
Bücher	53
Vorschau/Impressum	54

ANZEIGE

HARTE BROCKEN MIT SANFTEM GEMÜT

In der Pflege anspruchslos, aber jeder für sich ist ein Meisterstück. Die lang gereiften Hartkäse zeichnen sich durch einen intensiven und aromatischen Geschmack sowie eine feste, harte, oft auch kristalline und teils bröcklige Struktur aus.



Historisch betrachtet, war das Milchaufkommen während des Sommers höher als in der kalten Jahreszeit. Um die größere Milchmenge für den Winter haltbar zu machen, stellten die Bauern in den Sommermonaten Hartkäse her. Diese Produkte sind sehr genügsam. Auch in Zeiten als es noch keine automatisierte Kühlung gab, konnten sie über eine längere Zeit gelagert werden. Eine Temperatur bis zu 20 Grad Celsius schadet ihnen nicht.

Auf jeder Käseplatte sind Hartkäse ein Highlight und zu einem geselligen Abend in Kombination mit Wein oder Bier passen sie hervorragend. Bei der Produktion wird die frische Morgenmilch mit der entrahmten Abendmilch, Milchsäurebakterien und Lab dickgelegt. Sie gerinnt zur Gallerte, die mittels der Käseharfe geschnitten wird. Es entsteht der Käsebruch, der für Hartkäse so lange geschnitten wird, bis er die Größe eines Weizenkorns hat. Es gilt die Regel: Je kleiner das Bruchkorn, desto besser kann die Molke austreten und fester wird der Hartkäse. Bevor die Bruchmasse aus dem Kessel herausgenommen und in die Formen gefüllt wird, wird sie nochmals erhitzt – das sogenannte Nachbrennen. Beim Herausheben der Bruchmasse in die Formen fließt Molke ab. Nach dem Pressvorgang kommen die Rohlinge in das Salzbad. Hier rechnet man pro Kilogramm Käse etwa zehn Stunden. Das ist ein wichtiger Schritt in der Herstellung, denn das Salzbad trägt nicht nur zur Rindenbildung bei, es entzieht dem Käse weiter Molke und ist essentiell für die Geschmacksbildung der jungen Laibe.

Danach bekommen die Käse viel Zeit. Geschmack und Aroma sowie Textur bilden sich. Er wird über Wochen, Monate oder Jahre regelmäßig vom Käsemeister gebürstet, gewendet und begutachtet. Hartkäse – beispielsweise der Allgäuer Bergkäse g.U. – genießen eine Mindestreifezeit von vier Monaten. Extrahartkäse – wie Parmigiano Reggiano oder Sbrinz – reifen mindestens zwölf bis 24 Monate lang. Sie haben eine sehr feste, bröckelige Struktur. Dem Schweizer Sbrinz wird beispielsweise erst mit 22 Monaten sein volles und reifes Aroma attestiert.

Je härter der Käse ausgekäst wird, desto länger ist seine Reifedauer. Durch eine lange Reifezeit tendiert das Milchfett oft dazu ranzig zu werden. Das ist der Grund, warum Hartkäse und insbesondere auch Extrahartkäse mit einem niedrigeren Fettgehalt hergestellt werden. Der Fettgehalt wird bei der Herstellung vom Käsemeister eingestellt. Trentingrana, Grana Padano oder Parmigiano Reggiano weisen nur 32 Prozent Fett in der Trockenmasse auf. Bei Sbrinz und Bergkäse sind es 45 und bei Pecorino Romano 46 Prozent. Alle Hartkäse müssen sich in der Reifezeit einer „Klopfprobe“ unterziehen. Dabei prüft der Käsemeister durch sanftes Klopfen mit einem kleinen Hammer auf dem Laib, dass sich keine unerwünschten Hohlräume gebildet haben.

Nicht unerheblich ist für den Käser die Bindung von Kapital und Raum. Das Milchgeld wurde dem Landwirt im Voraus gezahlt, doch Erlöse können erst

nach Monaten langer Reifezeit generiert werden. Für den Produzenten, der für die Reifung der Hartkäse verantwortlich ist, bedeutet das eine sehr lange Bindung – wenn man bedenkt, dass manche Hartkäse zwei Jahre oder noch länger reifen. us

Heumilch als idealer Rohstoff

Seit Generationen werden traditionelle Hartkäsespezialitäten wie Original Bergkäse und Original Emmentaler aus Heumilch hergestellt. Durch den konsequenten Verzicht auf vergorene Futtermittel können Hartkäsespezialitäten ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und ohne intensive mechanische Behandlung hergestellt werden. Heumilch besitzt die Eigenschaften, die für die Erzeugung lang gereifter Käsesorten notwendig sind. Sie enthält nur einen sehr geringen Anteil an Clostridien-Sporen (Buttersäurebakterien). Bei längerer Reifung könnte ein höherer Anteil dieser Sporen Risse im Käse verursachen und ihn bitter machen. Deshalb gilt Heumilch auch als Spezialmilch für Käse.

Entscheidend ist die artgemäße Fütterung der Tiere im Jahresverlauf. Sie fressen frische Gräser und Kräuter im Sommer und Heu im Winter. Vergorene Futtermittel wie Silage sind verboten. Die traditionelle Fütterungsweise der Heumilchkühe sorgt für einen besonders hohen Artenreichtum und einen vollmundigen Geschmack der Milch, der auch den Käsespezialitäten zugutekommt. Aktuell werden etwa 85 Prozent der Heumilch direkt zu Käse verarbeitet. Diese besondere Güte für die Käseherstellung war ein Grund, dass die traditionelle Heuwirtschaft von den Vereinten Nationen als erstes „landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung“ im deutschsprachigen Raum anerkannt wurde. Weltweit ist sie das einzige MilchsysteM, das diese Auszeichnung trägt.

Einteilung in Gruppen

Die Käseverordnung teilt alle Erzeugnisse nach dem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse in Gruppen ein. Sorten, die einen Wassergehalt von 56 Prozent oder weniger aufweisen, sind Hartkäse. Der Gesetzgeber hat in der Verordnung für die Gruppe der Hartkäse auch einige Standardsorten festgelegt. Fettgehalt, Mindestgehalt an Trockenmasse, Beschaffenheit des Käseteiges, Gewicht, Geschmack und Reifezeit sind in ihr genau festgelegt. Zu den Standardsorten gehören Emmentaler, Bergkäse und Cheddar. Bei diesen Käsen ist es erlaubt, auf dem Preisschild nur die Standardsorte – beispielsweise Emmentaler – zu nennen, ohne die Käsegruppe zu erwähnen.

SPANISCHER KLASSIKER VON DER INSEL

Der spanische Hartkäse Mahón-Menorca DOP gehört zu den bekanntesten Käsen Spaniens. Er wird auf der Insel Menorca in Käsereien hergestellt, die teils noch handwerklich arbeiten. Sein Geschmack ist je nach Reifegrad unverwechselbar.



Je länger Mahón-Menorca DOP reift, desto intensiver wird sein Geschmack und je fester die Textur. In Deutschland noch weniger bekannt ist auch die handwerklich hergestellte Variante. Die **KÄSE-THEKE** hat mit Piedad López von der Spanischen Kontrollbehörde für die geschützte Ursprungsbezeichnung über den Käse gesprochen.

KÄSE-THEKE: Mahón-Menorca DOP gehört zu den bekanntesten Käsesorten Spaniens. Warum ist das so?

Piedad López: Der Mahón-Menorca DOP ist der am meisten konsumierte Käse auf den Balearen. In Katalonien ist er ebenfalls sehr bekannt und geschätzt. Er ist die Nummer drei aller verkauften spanischen Käsesorten mit geschützter Ursprungsbezeichnung, von denen es etwa 30 Stück in Spanien gibt. Der Hauptgrund für seinen Erfolg ist sein Geschmack. Der Käse wird in einer traditionellen Methode, die über Generationen weitergegeben wurde, hergestellt.

Seit wann wird der Käse auf der Insel Menorca hergestellt und wo wird er hauptsächlich konsumiert?

Die Verbindung zwischen dem Käse und der Insel Menorca reicht bis in die prähistorische Zeit zurück, wie ein Keramikwerkzeug aus dem Jahr 3.000 v. Chr. zeigt. Die Keramik wurde nur zur Käseherstellung genutzt und befindet sich derzeit im Museum von Menorca in Mahón. Der Großteil des Mahón-Käses wird auf der Nachbarinsel Mallorca konsumiert. Die Geografie der Insel Menorca mit ihrer langgestreckten und schmalen Form, sorgt dafür, dass der starke Tramontana-Wind die Felder mit Salzwasser benetzt. Dadurch ist das Weidegras reichhaltig, das sorgt in der Milch und dementspre-



KALTBACH

NEU!



KALTBACH Trüffelkäse

Bei dieser Kreation treffen zwei ganz besonders edle und in ihrem Geschmack facettenreiche Komponenten aufeinander: erlesene, feine Trüffelstückchen und unser aromatischer Käse.

Während der einzigartigen Veredelung in der KALTBACH Höhle entwickelt sich die intensive, harmonische Trüffel Note im Käseteig – ein Meisterwerk der Käsekunst, das unvergessliche Genussmomente bereitet.

Charakterkäse veredelt von Höhle und Meister.

chend im Käse für einen besonderen Geschmack. Hinzu kommt die Reifung in den Kellern. Auf der Rinde kann sich Schimmel bilden, der mit Olivenöl und Paprika gereinigt wird.

Aus welchen Milchsorten wird Mahón-Menorca DOP hergestellt? Und was unterscheidet ihn von anderen spanischen Hartkäsen?

Laut den Vorschriften des Consell Regulator, DOP Mahón-Menorca (Kontrollbehörde für die geschützte Ursprungsbezeichnung) wird der Käse ausschließlich aus Kuhmilch hergestellt, wobei ein Anteil von bis zu fünf Prozent Schafsmilch der menorquinischen Rasse erlaubt ist. Neben der halbgereiften Variante ist er auch in gereifter Form erhältlich. Der gereifte Mahón-Menorca DOP zeichnet sich durch einen intensiven Geschmack mit Anklängen an geröstete Haselnüsse, Olivenöl und gealtertes Holz sowie eine leichte Schärfe aus. Die Textur im Mund ist butterartig und angenehm, mit einem langen Nachgeschmack. Er hat eine Mindestreifezeit von fünf Monaten, die bis zu mehr als einem Jahr verlängert werden kann. In diesem Fall wird seine Textur brüchig. Charakteristisch ist seine quadratische Form mit abgerundeten Kanten und sein orange-farbener Rindenton, der durch die Behandlung in den Reifekellern entsteht. Er ist darüber hinaus in gealterter Form mit mehr als einem Jahr Reifezeit lieferbar, das macht ihn zu einem bedeutenden DOP-Käse.

Was bedeutet bei Mahón-Menorca DOP die Bezeichnung „Artesano“?

Wenn Mahón-Menorca DOP den Begriff ‚Artesano‘ auf dem Etikett trägt, bedeutet das, dass er ausschließlich aus der Milch von einem Bauernhof und auch dort hergestellt wurde. Die Herstellung erfolgt zudem mit roher Milch. Die typisch quadratische Form erhält er ohne Verwendung von Formen nur mit einem „fogasser“ (Baumwolltuch).

Seit wann ist der Mahón-Menorca DOP auch in Deutschland bekannt?

Wir wissen, dass der Käse bereits vor dem Jahr 2000 nach Deutschland exportiert wurde. Im Jahr 2023 war Deutschland das drittgrößte Exportland für Mahón-Menorca DOP Käse, mit insgesamt 10.698 Kilogramm.

Wie kann man die Kunden an der Theke für den spanischen Käse gewinnen?

Eine gute Möglichkeit besteht darin, an der Theke auf den Ursprung des Käses hinzuweisen. Auch mit Schildern oder Tafeln können Sie auf den Mahón-Menorca aufmerksam machen. Verbraucher die den Käse kennen, erinnern sich an vergangene Urlaube auf den

Balearn. Zudem unterstützen Infolyer und Verkostungen den Verkauf über die Theke.

Mit welchen Maßnahmen unterstützt das Consell Regulator DOP den Absatz von Mahón-Menorca DOP in Deutschland?

Anfragen von Theken oder Importeuren zu dem Käse können an uns gestellt werden. Wir verfügen über Rezeptbücher im Mini-Format und erklärende Broschüren, die angefordert werden können. Zudem organisieren wir Verkostungen mit verschiedenen Reifungsvarianten des Käses. **us**



Über Mahón-Menorca DOP

Vieh-Weiden die von zahlreichen Trockensteinmauern umrandet sind, bilden das charakteristische Landschaftsbild auf der Balearn-Insel Menorca. Sie gehören zum Biosphärenreservat der Unesco. Der Mahón-Menorca DOP wird auf der Insel Menorca hergestellt, 1985 wurde ihm die geschützte Ursprungsbezeichnung erteilt. Prägnant ist die quadratische Form mit den abgerundeten Ecken und Kanten, die orangefarbene bis braune Rinde und sein Geschmack. Mahón-Menorca DOP ist in den drei Reifestufen jung (bis 2 Monate), mittelreif (2-5 Monate) und reif (über 5 Monate) erhältlich. Informationen über den Mahón-Menorca gibt es bei: Consell Regulator DOP Mahón Menorca, Tel. 0034/971 36 22 95, quesomahon@quesomahonmenorca.com



QUALITÄT
HAT HIER
NATÜRLICH
TRADITION.



LAND DER BERGE
AGRARMARKT AUSTRIA

Wasser ist im Land der Berge von natürlicher Reinheit. Diese Reinheit des Wassers, die Reinheit der **Natur** insgesamt, ist ein wesentlicher Grund für die besondere **Qualität** der **Lebensmittel** aus den Alpen. Kristallklare Gebirgsbäche und natürliche Quellen speisen die Flüsse und Seen des Landes. Die meisten dieser Seen haben Trinkwasserqualität. Auch das Leitungswasser ist Grund- oder Quellwasser von ursprünglicher Reinheit. Dies ist ein unschätzbare Vorteil, auch für die **Landwirtschaft**. Wasser ist Leben – und es ist auch Lebensmittel. Ob Bergkäse, Speck oder die vielen anderen Spezialitäten aus dem Land der Berge: Gemeinsam ist ihnen ihre Herkunft und die reine Natur, mit der sie hergestellt werden.

www.ama.global

REISE DURCH EUROPA

Hartkäse werden in vielen europäischen Ländern hergestellt. **KÄSE-THEKE** hat sich auf die Reise durch Länder begeben, die für ihre Produkte bekannt sind.

Neben Parmigiano Reggiano und Grana Padano gehören Pecorinos zu den bekanntesten Hartkäsen Italiens.



Foto: AdobeStock.com/ B.G. Photography

Der Süden Deutschlands ist die Heimat des **Allgäuer Bergkäse g.U.** (mindestens 45 bis 48 Prozent Fett i. Tr.). Es darf nur Milch aus dem Allgäu zu seiner Herstellung verwendet werden. Durch die lange Tradition der Allgäuer Käseherstellung wurde der Bergkäse 1997 mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ausgezeichnet. Er wird in einer genau festgelegten Region aus roher Kuhmilch produziert und muss anschließend mindestens vier Monate reifen, was ihm einen ausgewogenen, würzigen Geschmack verleiht. Die Laibe wiegen in der Regel zwischen 15 und 40 Kilogramm. Im Käseteig zeigen sich vereinzelt erbsengroße Löcher. Während der Reifung wird die Rinde regelmäßig mit einer Salzlauge gewaschen.

Ein griechischer Hartkäse ist **Graviera**. Er ist in ganz Griechenland bekannt und wird in vielen Teilen des Landes hergestellt. Graviera Kreta PDO wird auf der Insel Kreta produziert. Der Hartkäse dieser Insel wird ausschließlich aus Schafsmilch oder unter Beimischung von Ziegenmilch (20 Prozent) hergestellt. Nach drei Monaten Reifezeit ist sein Geschmack mild bis pikant. Seit 1996 trägt der Graviera aus Kreta die geschützte Ursprungsbezeichnung.

Der **Emmentaler AOP** stammt aus dem Emmental im Kanton Bern. Bis ins 13. Jahrhundert kann die Herstellung dieses Schweizer Hartkäseklassikers zurückverfolgt werden. Besonders sind seine Laibgröße mit einem Durchmesser bis zu 100 Zentimeter und das Gewicht zwischen 75 bis 120 Kilogramm. Kirsch- bis nussgrosse Löcher sind ebenfalls ein charakteristisches Merkmal. Während die Milchsäurebakterien den Milchzucker in Milchsäure vergären, entstehen Gase, die nicht entweichen können und für die Löcher sorgen. Emmentaler AOP wird in den Reifestufen mit mindestens vier, acht oder zwölf Monaten angebo-

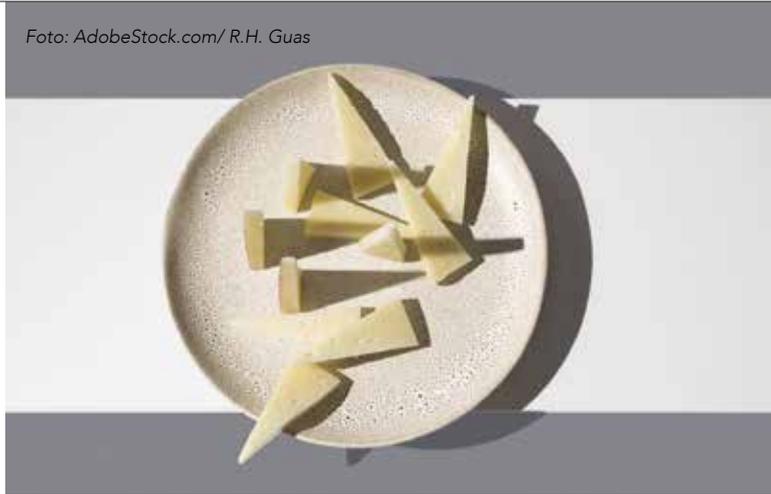
★ FACHTHEMA HARTKÄSE ★

ten. Hinzu kommt höhlengereifter Emmentaler mit zwölf Monaten und die Variante AOP Urtyp, die ebenfalls zwölf Monate reift.

Der Schweizer Hartkäse **Le Gruyère AOP** wird seit mehreren hundert Jahren in der Westschweiz hergestellt. Er ist Ursprungsgeschützt und wird nach den Qualitätsanforderungen des Pflichtenheftes produziert. Für einen 35 Kilogramm schweren Laib werden etwa 400 Liter Rohmilch benötigt. Zusatzstoffe sind nicht erlaubt. Während der Reifezeit über mehrere Monate werden die Laibe regelmäßig gewendet und mit Salzwasser gewaschen. Le Gruyère AOP réserve reift mindestens zehn Monate und bekommt dadurch ein würziges Aroma.

Ein Hartkäse aus Spanien ist der **Queso Manchego PDO**. Er wird aus Schafsmilch der Rasse Manchega in der Region Kastilien-La Mancha gekäst. Zur Herstellung kann sowohl rohe als auch pasteurisierte

Foto: AdobeStock.com/ R.H. Guas



Der Manchego ist nicht nur der bekannteste Vertreter der großen spanischen Käsefamilie, er ist auch ein Klassiker in deutschen Käsetheken.

Milch verwendet werden. Der Spanier hat eine gelblich bis dunkelbraune Rinde und eine feste, dichte und fette Textur. Er wird in drei Reifestufen angeboten: Der junge Manchego, in der Reifestufe „semicurado“, reift drei bis vier Monate. Sechs bis acht Monate gereift ist der „curado“. Um als „anejo“ bezeichnet zu werden, reift der Manchego zehn bis zwölf Monate. Charakteristisch ist die Optik seiner Rinde mit Espartogras.

Neben Parmigiano Reggiano und Grana Padano gehören Pecorinos zu den bekanntesten Hartkäsen Italiens. Sie werden in vielen Regionen Italiens hergestellt. Das Besondere daran ist, dass sie aus Schafsmilch gekäst werden. Der **Pecorino Romano DOP** ist eine der ältesten Käsesorten Italiens und stammt aus Latium, der Region um Rom. Er trägt die geschützte Ursprungsbezeichnung DOP, daher müssen alle Prozesse rund um die

ANZEIGE

www.kaese-aus-suedtirol.com

Großer Geschmack im kleinen Format. Die Portion Südtirol für Zuhause!

ganzer Laib

150 g-Portion



**KÄSE AUS
SÜDTIROL**

Erhältlich bei unseren
Vertriebspartnern.

Ruwisch & Zuck
www.ruwischzuck.de

SCHEER
www.kaesescheer.de

HEIDER BECK
www.heiderbeck.com



Der Vorarlberger Bergkäse spiegelt die Käsetradition seiner Herkunftsregion mit der Drei-Stufen-Landwirtschaft geschmackvoll wider.

Foto: Arge Heumilch

Schafzucht und der Käseherstellung in Latium durchgeführt werden. Die Schafsmilch wird mit tierischem Lab dickgelegt. Nach der Herstellung trocknet der Käse mindestens einen Monat lang und reift bis zu acht Monaten. Während dieser langen Reifedauer wird die Rinde mit Öl abgerieben.

Der **Asiago d'Allevo DOP** ist ein Hartkäse, der ausschließlich im norditalienischen Venetien hergestellt wird. Asiago d'Allevo DOP wird in drei Altersstufen mit langer bis sehr langer Reifezeit vermarktet. Zur Herstellung dieses Käses wird Kuhmilch genutzt. Von der Weidewaltung der Kühe bis zur Reifung erfolgen alle Produktionsschritte in einer Käserei, die auf einer Höhe von mindestens 600 Metern über dem Meeresspiegel liegt. Daher bezeichnet man den Käse auch als „Prodotto della Montagna“, was mit „Gebirgsprodukt“ übersetzt werden kann.

Seit 1997 gehört der Hartkäse **Vorarlberger Bergkäse g.U.** (Fettgehalt 45 Prozent i. Tr.) zu den geschützten Käsesorten Österreichs. Der Bergkäse genießt eine Reifezeit in der Naturrinde von drei bis neun und manches Mal sogar bis zu 24 Monaten. In dieser Zeit entwickelt der Käse, der in der Region Vorarlberg hergestellt wird, einen ausgeprägten würzigen

Geschmack. Charakteristisch ist auch sein elfenbeinfarbige bis leicht buttergelbe Käseteig sowie die erbsengroße runde Lochung im Teig.

In Österreich, genauer gesagt im Gail- und Lesachtal, wird ein traditioneller Hartkäse hergestellt. Es handelt sich um den **Gailtaler Almkäse g.U.**, über den es bereits aus dem 14. Jahrhundert Aufzeichnungen gibt. Wie sein Name verrät, wird er noch heute auf den Gailtaler Almen hergestellt. Aktuell sind es 13 Almen, die den Hartkäse handwerklich kä-

sen. Die Wiesen und Weiden rund um die Almen zeichnen sich durch einen hohen Anteil an Kräutern und Leguminosen aus. Zur Herstellung wird Rohmilch verwendet. Ist der Käse meist mehr als sieben Wochen gereift, haben die Laibe ein Gewicht zwischen 500 Gramm und 35 Kilogramm, sein Geschmack ist aromatisch, würzig und vollmundig.

Der niederländische **Gouda** (48 Prozent Fett i.Tr.), der eigentlich als Schnittkäse hergestellt wird, ist in verschiedenen Reifestufen erhältlich – von jung über jung-belegen und belegen bis zu extra-belegen. Noch länger als sieben Monate können die Laibe nach Prüfung durch den Käsemeister gelagert werden. Je länger ein Gouda reift, desto mehr Feuchtigkeit verliert er, und der Käseteig wird fester. Bekommt er viel Zeit, reift er zu einem Hartkäse. Überjähig („Overjaartig“) gereifter Gouda reift über ein Jahr lang, über drei Jahre reift der „Bröckelkaas“.

Cheddar (48 bis 50 Prozent Fett i. Tr.) ist ein Hartkäse, der ursprünglich aus Südwestengland stammt. Daher trägt er auch den Namen des Dorfes Cheddar, das in der Grafschaft Somerset liegt. Der englische Hartkäse wird in unterschiedlichen Reifestufen produziert. Es gibt Cheddar, der bereits nach zwei bis drei Monaten in Blockform in den Handel kommt und es sind die traditionellen Hersteller, deren Cheddar bis

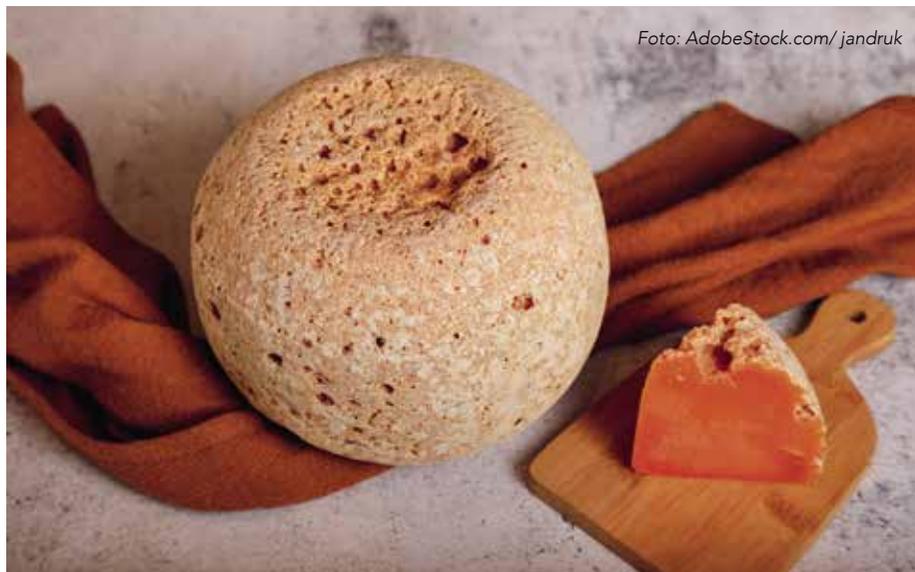


Foto: AdobeStock.com/ jandruk

Der Mimolette ist nicht nur geschmacklich außergewöhnlich. Auch seine besondere Farbe macht den Franzosen zu einer einzigartigen Spezialität.

Hartkäse-Wiki

Reifung: Hartkäse werden einem langen Reifeprozess unterzogen. Sie reifen mehrere Monate bis zu zwei und drei Jahre. In dieser Zeit bildet sich Geschmack und Aroma, vereinzelt bilden sich Reifekristalle im Käseteig, sie sind ein Qualitätszeichen

Geschmack: Aufgrund des langen Reifeprozesses entwickeln Hartkäse einen intensiven und komplexen Geschmack. Aromen von fruchtig über nussig bis zu würzig-kräftig sind charakteristisch für diese Käse.

Herstellung: Der Bruch wird bei der Herstellung sehr fein geschnitten. Je kleiner das Bruchkorn desto mehr Molke kann austreten und desto fester wird später der Käse.

Geringer Wassergehalt: Durch den Herstellungsprozess haben Hartkäse meist weniger als 56 Prozent Wasser in der fettfreien Käsemasse. Dies macht sie auch weniger anfällig für das Wachstum von Bakterien. Ihre Haltbarkeit verlängert sich.

Konsistenz und Textur: Aufgrund ihrer harten Konsistenz können Extrahartkäse auch ideal als Reibekäse eingesetzt werden. Beim Schneiden können sie bröckeln, was aber ihrem wahren Charakter entspricht.

zu zwei Jahren reifen kann. Durch Annatto, eine Pflanzenfarbe, bekommt der Hartkäse seine charakteristische orange Farbe. Heute wird der Cheddar in der ganzen Welt hergestellt.

Zur Milch für den französischen Käse **Mimolette** wird während der Herstellung der natürliche Farbstoff Annatto hinzugefügt. Mimolette (2 – 4 kg), der sich auch „Boule de Lille“ (Kugel aus Lille) nennt, wird im Norden Frankreichs nach der holländischen Edamer-Methode gekäst. Er reift zwischen zwei Monaten und zwei Jahren, letztere Reifezeit prägt sein Aussehen. Nach der langen Reifezeit hat er eine auffällige und intensive Farbe durch den Pflanzenfarbstoff. Je älter der Käse wird, je ungewöhnlicher wird seine Rinde, sie ähnelt einer Mondlandschaft. Käsemilben lassen sich im Laufe der Zeit auf dem Käse nieder und sind verantwortlich für die unebene Rinde. Unter Käsekennern ist er mit einer Reifezeit von rund zwölf bis 14 Monaten besonders beliebt.

Zu den Savoyer Käsespezialitäten gehört auch der Hartkäse **Beaufort AOP**. Dieser Käse wird zwischen Juni und September auf den Alpen aus der Milch der Tarine- und Abondance-Kühe gekäst. Sie finden auf den Alpen eine reiche Pflanzenvielfalt. Der französische Hartkäse, der aus Rohmilch im Osten des Départements Savoie und zwei angrenzenden Gemeinden des Département Haute-Savoie hergestellt wird, wiegt ausgereift rund 45 Kilogramm. Dennoch gibt es auch kleinere Laibe mit 20 Kilo Gewicht. Er reift rund vier Monate, dann hat der Käse ein kräftiges und fruchtiges Aroma sowie einen blumigen, leicht nussigen Geschmack.

us ANZEIGE

GRAN MORAVIA

FILIERA ECOSOSTENIBILE

Der echte Geschmack der Nachhaltigkeit

NACHHALTIGE HERSTELLUNG

NATÜRLICH LAKTOSEFREI
FÜR VEGETARIER GEEIGNET

Brazzale dal 1784

CO₂ ZERO CARBON NEUTRAL GROUP

1,5 MIO. BÄUME GEPFLANZT

Die älteste italienische Tradition.
brazzale.com



Carl Fr. Scheer

Der Thurmesan Reserve (33 % Fett i.Tr., kg, mikrobielles Lab) ist nach dem Fluss Thur benannt, der durch Thurgau fließt. Er wird aus Rohmilch im Thurtal handwerklich hergestellt. Durch die mindestens 13 Monate dauernde Reifung hat dieser Schweizer Käse einen aromatischen, kräftigen und würzigen Geschmack.



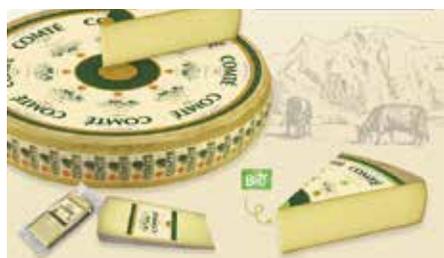
Tine Norske Meierier

Der norwegische Alpeost (49 % Fett i.Tr., halber Laib a 5 kg, mikrobielles Lab) wird in der Molkerei im Romsdal hergestellt. Der etwa zehn Kilogramm schwere Käse reift sechs bis neun Monate. Anschließend hat er einen fruchtigen und aromatischen Geschmack und zeigt vereinzelt Reifekristalle im Teig.



Ruwisch & Zuck/ Käsespezialisten Süd

Im Mammut Käse (45 % Fett i.Tr., 3 kg) aus Tirol (Österreich) steckt die Kunst der Käsemeister. In der Reifezeit von sieben Monate wird er mit Rotkulturen gepflegt. Durch die Verwendung von mikrobiellem Lab ist er auch für Vegetarier geeignet.



Fromi

Der Comté AOP Tradition-Emotion (50 % Fett i.Tr., tierisches Lab) von Marcel Petite hat einen fruchtig-milden Geschmack. 35 Partner-Sennereien von Maison Petite produzieren im Jura die handwerklichen Laibe. Aus Rohmilch von Montebéliard-Kühen hergestellt, ist er in den Reifestadien 5, 6, 8 oder 12 Monate erhältlich sowie als Bio-Variante.



ÖMA

Der ÖMA AchtzehnEnder (52 % Fett i.Tr., ca. 9,5 kg, tierisches Lab) wird aus roher Bio-Milch (Naturland) traditionell im Allgäu gekäst. Während seiner mindestens 18 Monate dauernden Reifung wird er von Hand mit Rotkulturen gepflegt. Sein Name steht bezeichnend für die Geweihten eines Hirsches.



Bayernland

Der Bayernland Berghofkäse (45 % Fett i.Tr., mikrobielles Lab) ist ein Klassiker unter den Großloch-Hartkäsen. Dieser Käse ist ein Begleiter bei allen deftigen Brotzeiten und eignet sich auch sehr gut für die warme Küche. Der Naturkäse hat ein feines Aroma und einen leicht nussigen Geschmack. Er steht für die Theke als 2,5-Kilogramm-Stange zur Verfügung.



Emmi

Der edle Maxx 365 (58 % Fett i.Tr., ca. 6,5 kg) wird aus Schweizer Rohmilch hergestellt. Er reift zwölf Monate im Reifekeller, dort wird er mit Fürsorge und viel Herzblut während der langen Zeit gepflegt. Reifekristalle, die sich im Teig gebildet haben, versprechen in Verbindung mit seiner Cremigkeit besonderen Käsegenuss.



Jäckle Frischepartner

Auf der Bio-Sennalpe Schwabenberg stellen Roswitha und Edelbert Kohler in einer Höhe von 1.060 Meter den Bergkäse Bio Schwabenalpe (mind. 48 % Fett i.Tr., 6,5 kg, tierisches Lab) traditionell aus Sommermilch in einem Kupferkessel her. Der Hartkäse hat nach der zwölfmonatigen Reifung einen kräftig würzigen Geschmack.



Mila Bergmilch Südtirol

Der Dolomit (mind. 50 % Fett i.Tr., ca. 9 kg, mikrobielles Lab) wird in Südtirol aus Kuhmilch hergestellt. Der Hartkäse reift mindestens acht Monate und ist in eine rustikale Rinde gehüllt. Durch die lange Reifezeit sind einzelne Reifekristalle zu spüren. Sein aromatischer Geschmack ist mit malzigen Röstnoten und einer leicht pikanten Würze gekennzeichnet.



Thomas Export

Der Beaufort d'été Reserve (mind. 48 % Fett i.Tr., tierisches Lab) ist ein Hartkäse, der in Savoyen aus Rohmilch von Kühen der Rassen Tarine und Abondance gekäst wird. Der Sommer-Beaufort „Reserve“ wird zwischen dem 1. Juni und 31. Oktober hergestellt, wenn die Kühe auf den Weiden und Almen sind.



Thomas Export

Die Tomme Ondua (mind. 54 % Fett i.Tr. mikrobielles Lab) wird aus einer Mischung von Schafs- und Ziegenmilch in Frankreich hergestellt. Der Käse reift zehn Monate und zeigt danach eine leicht brüchige und zugleich buttrige Textur. Erste Reifekristalle zeigen sich bereits im Teig.



Heiderbeck

Der mindestens zwölf Monate gereifte Hartkäse Feingold (mind. 55 % Fett i.Tr., ca. 6,5 kg, tierisches Lab) stammt aus St. Gallen (Schweiz) und zeigt eine leicht kristalline und dennoch zartschmelzende Textur. Dieser Hartkäse hat einen kräftigen Geschmack mit Noten von Karamell. Im Abgang zeigt er feine Röstnoten.



Käserebellen

Die kirschkernegroße Lochung zeichnet den Sennerei Bergkäse (50 % Fett i.Tr., 4/16 à 1,75 kg, tierisches Lab) ebenso aus, wie sein Duft nach reifer Ananas, umspielt von Honig, Rahm und hellem Karamell, der sich mit dem Aroma von gerösteten Nüssen mischt. In der mürbcremigen Textur des Käses blitzen viele kleine Reifekristalle auf.



Gebr. Baldauf

Naturtalent (mind. 50 % Fett i.Tr., 6 kg, 180 -g-, 125-g-Scheiben, tierisches Lab) ist ein sechs Kilogramm schwerer Hartkäse, der von Käsemeister Alois Keck in der Käserei in Hopfen aus roher Heumilch g.t.S. hergestellt wird. Nach vier Monaten Reifung hat dieser Käse einen kraftvollen und intensiven Geschmack.



Gebr. Baldauf

Der Baldauf Meisterstück 1862 Alpkäse (mind. 50 % Fett i.Tr., ca. 26 kg, tierisches Lab) wurde nach dem Jahr der Gründung der Gebrüder Baldauf benannt. Er trägt die Bezeichnung Meisterstück, da er 150 Jahre Erfahrungen im Käsehandwerk verkörpert. Mit der Mindestreifezeit von acht Monaten hat er einen aromatischen und würzig-pikanten Geschmack.

ANZEIGE

GRATIS
POS-PAKET
für die Frischetheke erhalten



IHRE VORTEILE

BEI IHRER NÄCHSTEN BESTELLUNG

-  3 saisonale Rezepte für eigene Herstellung an ihrer Theke, inkl. Laborprüfung
-  Attraktives Deko-Material zum Ausschmücken Ihrer Theke
-  Praktische Old Amsterdam Schälchen zum Verpacken eigener Kreationen

Jetzt Ihren zuständigen Bezirksleiter*in kontaktieren oder mehr Informationen unter info@westland-kaas.nl erhalten



IN ÜBERSEE NOCH EIN GEHEIMTIPP

Kein anderer Käse, der die Herkunftsbezeichnung AOC trägt, wird in Frankreich öfter genossen als der Comté. Seit vielen Jahrhunderten wird der Hartkäse im Juramassiv auf traditionelle Weise hergestellt.



Comté wird gerne mit ausdrucksstarken Weinen aus der Region genossen.

Den Comté gibt es in verschiedenen Reifestufen – von mild bis intensiv. Mit zunehmender Reife wird das anfangs relativ weiche Produkt fester und es bilden sich Kalziumlaktat-Kristalle, die beim Essen angenehm zwischen den Zähnen knistern. Aber er wird nie zu streng und bleibt geschmacklich ausgewogen.

Diese Eigenschaften machen den Comté auch international immer gefragter: Von den 70.000 jährlich hergestellten Tonnen werden rund zehn Prozent exportiert – Tendenz steigend. Nur ein kleiner Teil davon wird allerdings außerhalb Europas konsumiert, denn in Übersee gilt dieser Käse noch als Geheimtipp.

Bis heute darf der Comté nur in seiner Ursprungsregion produziert werden. Er stammt aus dem Jura-Gebirge, einem nordwestlichen Ausläufer der Alpen, heute in der Region Bourgogne-Franche-Comté gelegen. Auf Höhen von bis zu 1.500 Metern über dem Meer wird dort seit Jahrhunderten frische Kuhmilch zu Käse weiterverarbeitet. Bereits der römische Autor Plinius schwärmte vor 2000 Jahren von Käsen aus dieser Gegend. Es ist allerdings unwahrscheinlich, dass diese dem modernen Comté glichen. Die damals produzierten Laibe waren wohl kleiner, wurden jünger gegessen und unterschieden sich je nach Käser geschmacklich stark voneinander.

Heutzutage gibt es strenge Regeln. So wird für die Herstellung des französischen Parade-Bergkäses frische rohe Kuhmilch im Umkreis von höchstens 25 Kilometern der Kooperativen, der Fruitière, gesammelt. Laut Regelbuch sind nur Kühe der Rassen Montbéliarde und Simmenthal zugelassen, die ausschließlich mit frischem Gras und Heu gefüttert werden.

In der Fruitière wird die Milch in „Chaudières“ genannte Kupferwannen gegossen und auf 33 Grad erwärmt. Anschließend wird tierisches Lab eingerührt, durch das die Milch zur Dickete gerinnt, einer gelartigen Masse. Diese wird mit einer Käseharfe in Stücke von der Größe eines Reiskorns geschnitten, wodurch die flüssige Molke freigesetzt wird. So entsteht ein heterogenes Gemisch aus dem festen Teil der Milch, Bruch genannt, und der Molke. Dieses wird anschließend auf 53 Grad erhitzt, woraufhin der Bruch aus den Chaudières entfernt und in Formen von rund 60 Zentimetern Durchmesser und zehn Zentimetern Höhe geschöpft wird.

Anschließend werden sie gepresst und dabei regelmäßig gewendet. Nach 24 Stunden sind die Käseläibe fest genug, um aus der Form genommen und gesalzen zu werden. Für kurze Zeit kommen sie in einen Wärmekeller und werden dann in Reifekeller in der Region gebracht. Eine weitere Besonderheit der Comté-Herstellung ist, dass jeder Laib von einem professionellen Käse-Affineur gereift und regelmäßig mit Salz gepflegt wird. Die Käse bleiben mindestens vier Monate beim Käsepfleger, meist aber sechs bis zwölf. Wenn die Qualität stimmt, kann Comté auch drei oder sogar vier Jahre gereift werden. **ng**



Fotos: Käse aus der Schweiz

LUST AUF SCHWEIZER KÄSE

Hartkäse-Klassiker aus der Schweiz sind über die Grenzen Europas bekannt.

Käse aus der Schweiz sind für ihren unverwechselbaren Geschmack und ihre Vielfalt bekannt. Viele von ihnen tragen die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP (Appellation d'Origine Protégée), die ihre Herstellung in einer festgelegten Region und nach traditionellen Methoden garantiert. Seit dem Jahr 2002 regelt eine schriftlich fixierte Verzichtserklärung, eine Art Reinheitsgebot, den Verzicht von eigentlich erlaubten Farbstoffen, Geschmacksverstärkern und antibiotisch wirkenden Konservierungsstoffen.

Appenzeller ist der würzigste Käse der Schweiz. Nach alter Tradition wird er handwerklich in der Ostschweiz, zwischen Bodensee und Säntismassiv aus Rohmilch nach einem überlieferten Rezept hergestellt. Während der Reifezeit werden die Käselaike mit einer geheimen Kräutersulz gepflegt. Sie verleiht ihm einen unverwechselbar würzigen Geschmack. Je nach Reifezeit gibt es Appenzeller – der je nach Reifestufe als Halbhartkäse (Schnittkäse) oder Hartkäse bezeichnet wird - in verschiedenen Geschmacksstufen. Er ist als Rahmkäse, Mild-Würzig, Kräftig-Würzig, Extra-Würzig und Edel-Würzig beliebt.

Der L'Etivaz AOP ist ein Alpkäse mit Ursprungsschutz. Dieser Hartkäse wird in den Waadtländer Alpen, in der Zeit von Mai bis Oktober in Alpkäsereien im Käsekessel über dem offenen Feuer, handwerklich hergestellt. Die Rohmilch stammt von Kühen, die auf den Alpweiden, in einer Höhe von 1.000 bis 2.000 Meter, Gras und Wiesenkräuter fressen. Er reift schließlich zwischen fünf und dreizehn Monaten und zeichnet sich insbesondere für seinen würzig-fruchtigen sowie ausgeprägten Geschmack mit nussiger Note aus.

Seit dem 16. Jahrhundert wird der Hartkäse Sbrinz nach traditioneller Methode in der Zentralschweiz in Alp- und Talkäsereien hergestellt. Er wird aus Rohmilch in Handarbeit und Kupferkesseln gekäst. Sbrinz AOP bekommt für die Reifungszeit, sehr viel sogar. Das Mindestalter dieses Schweizer Klassikers ist 18 Monate, das beste Alter sind idealerweise 24 Monate. Und auch hier ist es der Geschmack, der durch die lange Reifedauer, noch aromatischer und würziger wird. Wegen der langen Reifezeit entwickelt er eine unverwechselbar bröckelige Struktur, die neben seinem würzigen Geschmack charakteristisch für diesen Schweizer Extrahartkäse sind.

us ANZEIGE

öma

EHRLICHER
GENUSS VON
SCHWINDELFREIEN
KÜHEN.

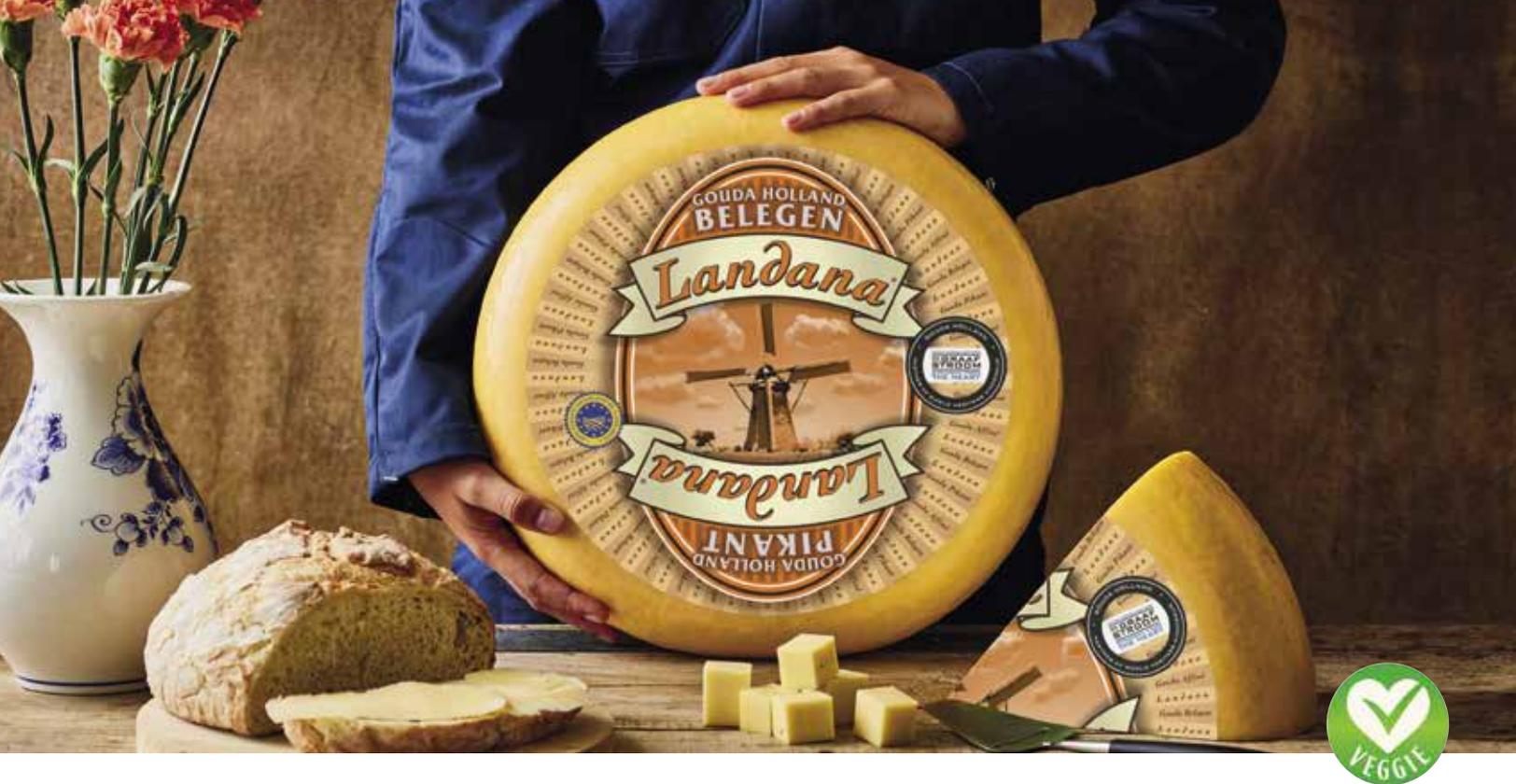
biokäse ist unser ding.



DE-ÖKO-006

Jetzt probieren!
Unsere endleckeren
Bio-Hartkäse.
Sechsender, Zwölfender
und Achtzehnder.

www.oema.bio



NEU DER PREMIUM-GOUDA LANDANA DE GRAAFSTROOM

Die Partnerschaft zwischen Hollands Premium-Landkäse Landana und der berühmten Gouda-Käserei De Graafstroom aus dem grünen Herzen Hollands präsentiert jetzt ihren 2. PREMIUM-GOUDA: Landana De Graafstroom PIKANT!

Landana, der beliebte, traditionelle Holländische Landkäse ist eine der wichtigsten Marken von Vandersterre, dem Anbieter von Premiumkäse aus den Niederlanden.

Seit kurzum arbeitet man eng mit der exzellenten und oftmals ausgezeichneten Molkerei und Käserei De Graafstroom zusammen, um außergewöhnlichen Premium-Gouda anbieten zu können.

Jüngstes Mitglied der Landana De Graafstroom Familie ist der mittelalte Premium-Gouda PIKANT, der 3 Monate natürlich und traditionell reift. Sein ausgeprägtes, leicht würziges Geschmacksprofil überzeugt jeden Käseliebhaber.

Landana im Überblick

- Exzellenter holländischer Landkäse, gefertigt nach bester, alter Handwerks-tradition.
- Jetzt auch mit Premium-Gouda Landana De Graafstroom, erhältlich in den Reife-stufen MILD und PIKANT.
- Landana, die Nr. 1 im Markt für Käse-spezialitäten mit Zutaten verfügt neben einer Vielzahl an Kuh-, Ziegen- und Schafskäse über eine breite Range an Biokäse auch in Demeter-Qualität.
- Neben den üblichen Kuh-, Ziegen- und Schafskäsespezialitäten stellt Landana auch Käse aus Jersey-Milch her. Landana JERSEY, die einzige A-Marke für nieder-ländischen Jersey-Käse

Einige saisonale Landana-Spezialitäten für den Herbst

Trüffel-Steinpilz Kürbiskern Walnuss Ziegenkäse
Walnuss-Feige

Landana JERSEY ALT



Für weitere Infos über das Vandersterre-Sortiment, QR-Code scannen



Landana & De Graafstroom, zwei erstklassige Partner, die gemeinsam einen neuen Gouda entwickelt haben.

Seit 1908 befindet sich die Molkerei De Graafstroom in Bleskensgraaf in Südholland. Ein Unternehmen „für Bauern, von Bauern“, in der aus ehrlicher Milch ein ehrliches Endprodukt traditionell gefertigt wird: Käse von Herzen aus dem grünen Herzen Hollands. Und das wird Tag für Tag mit viel Freude getan.



De Graafstroom ist auf die Herstellung von natürlich gereiftem Premium-Gouda spezialisiert. Eine Genossenschaft von 190 Bauern mit einem jährlichen Produktionsvolumen von 45.000 Tonnen Gouda-Käse.

Die Milch stammt von Bauern aus der Region, die ihre Milch an die Molkerei

liefern, die direkt am Graafstroom liegt. Charakteristisch für diese Gegend sind aber nicht nur die üppigen, von Wasserläufen gesäumten Weiden und Felder, sondern auch das UNESCO-Weltkulturerbe Kinderdijk mit seinen vielen weltberühmten, historischen hölzernen Windmühlen.

Mit seinen Qualitätsprodukten steht De Graafstroom für einen einzigartigen Geschmack. Und weil die Kühe exzellente Milch liefern, ist die Qualität des Käses auf sehr hohem Niveau. Das spiegelt sich in den vielen gewonnenen Auszeichnungen wider. „Wir haben für unseren Gouda zahlreiche Auszeichnungen erhalten“, sagt Mark van Nijnatten, Commercial Manager Export bei De Graafstroom Dairy. „Dazu zählen allein im letzten Jahr Global Cheese Awards, World Cheese Awards und International Cheese Awards.“

Landanas neuer, holländischer Premium-Gouda ist jetzt in zwei verschiedenen Reifestufen erhältlich: Gouda MILD und Gouda PIKANT.

Viele Produkte aus dem sehr großen und hervorragenden Landana-Sortiment werden in den verschiedenen Verpackungsoptionen Laibe, Stücke und Scheiben für die Käse- und Cabriotheken und das Selbstbedienungssortiment angeboten.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an die Sales-Manager Niels Oskam oder Paul Mus.



Niels Oskam

+ 49 152 563 93 140

n.oskam@vandersterre.nl

Paul Mus

+ 49 174 924 356 3

p.mus@vandersterre.nl

www.landanaqaese.de

www.vandersterre.de



Die Käsefarm De Graafstroom ist ein denkmalgeschütztes Gebäude, dessen Geschichte bis vor 1800 zurückreicht. Um dieses Erbe für die Zukunft zu bewahren, wurde das Gebäude 2014 von der Molkerei De Graafstroom gekauft und dort das Käsekompetenzzentrum errichtet, in dem auch der eigene De Graafstroom-Käse verkauft wird.

MEILENSTEIN FÜR EINEN KLASSIKER

Leerdammer feiert in diesem Jahr ein goldenes Jubiläum. Die Käsemarke aus den Niederlanden blickt auf 50 Jahre erfolgreiche Markenpräsenz zurück.



Die Marke „Leerdammer“ zählt mit ihrem enorm hohen Bekanntheitsgrad zu den führenden Schnittkäsemarken im Lebensmittelhandel.

Als der niederländische Käsehersteller Baars Kaas in seinem Werk in Schoonewoerd bei Leerdam Mitte der siebziger Jahre des vorherigen Jahrhunderts seinen „Leerdammer“ in Deutschland vorstellte, ahnte niemand, welch großen Erfolg diese neue Schnittkäsemarke vor sich hatte. In diesem Jahr feiert die Marke, die 2021 von der Lactalis Deutschland mit Sitz in Kehl übernommen wurde, ihr goldenes Jubiläum. Das ist ein bemerkenswerter Meilenstein für den Markenklassiker, der nicht nur in Deutschland ein besonderes Kapitel in der Geschichte des Käses geschrieben hat.

Leerdammer war die gelungene Kombination eines milden Goudas mit dem Charakter eines Emmentalers. Die deutsche Sortenbezeichnung für diesen Typ

Käse heißt noch heute Maasdamer – im niederländischen: Maasdammer. Sein charakteristischer, leicht nussiger Geschmack stieß vor allem in Deutschland auf großes Interesse. Schnell wurde er in den Bedienungsabteilungen des Lebensmittel-Einzelhandels zu einem Verkaufshit. In der Spitze wurden allein in Deutschland knapp 30.000 Tonnen Leerdammer abgesetzt. Heute verfügt Leerdammer – nach Herstellerangabe – über einen Bekanntheitsgrad von 98 Prozent und zählt zu den führenden Schnittkäsemarken im Lebensmittelhandel.

Der Erfolg dieses Artikels mündete später in ein kompaktes Sortiment. Es folgten die Sorten „Léger“, „Delacrème“ und „Carractère“. Auch neue Produktformate und innovative Verpackungslösungen prägten

die Entwicklung. Darüber hinaus übernahm die Marke mit nachhaltigen Initiativen und der Verwendung hochwertiger Zutaten Verantwortung, was ihr sowohl bei Käseliebhabern als auch bei umweltbewussten Verbrauchern Anerkennung eingebracht hat. Der Rohstoff für alle Leerdammer-Produkte besteht bereits seit einigen Jahren zu hundert Prozent aus niederländischer Milch, die von Kühen mit sogenannter Weidehaltung gemolken wird. Dafür verbringen die Kühe mindestens 120 Tage im Jahr und wenigstens sechs Stunden am Tag auf der Weide.

Zum 50. Jubiläum präsentiert sich Leerdammer mit einem speziell angepassten Design – sowohl in den Kühlregalen als auch in den Bedienungstheken des Einzelhandels. Zudem sind einige Verkaufsaktivitäten geplant, welche die Bindung zur Marke stärken sollen. So startete im April eine TV- und Online Kampagne mit einer Reichweite von 620 Millionen Kontakten, die auf unterhaltsamer Weise den „unwiderstehlichen Geschmack der Leerdammer-Produkte“ in den Mittelpunkt rückt. **hw**



Zum 50. Jubiläum gibt es einige Verkaufsaktivitäten, um die Bindung zur Marke zu stärken.

Sortenorganisation Tilsiter

Schweizer Tilsiter on Tour



Kuh-Maskottchen sind in Deutschland unterwegs, um die neue Produktlinie „1893“ des Schweizer Tilsiters bekannt zu machen. Erster Stopp der Roadshow war Mitte Juli das E-Center in Weil der Stadt im Landkreis Böblingen

in Baden-Württemberg. Dort bewegten sich die Maskottchen durch die Regalreihen auf der Suche nach genussfreudigen Kunden, die das Geschmackserlebnis des Schweizer Tilsiters 1893 erleben wollten. An der Käsebedienungsstheke konnten alle vier Käsesorten in unterschiedlichen Farben und Reifegraden probiert werden: Der Grüne ist mild, der Rote mild-aromatisch, der Gelbe zergeht durch die Zugabe von Rahm auf der Zunge, und der Schwarze – der Tilsiter Extra – ist extrakräftig. Aufsteller vor dem Markt machten auf die Aktion aufmerksam. Außerdem wurde auf allen Monitoren im Markt während der Aktion – aber auch bereits im Vorfeld – auf die Verkostung und den Besuch der Maskottchen hingewiesen.

ANZEIGE

Emmi

Gewürzmühle als Zugabe



Bei der Zugabe-Aktion von Emmi gibt es beim Kauf von 250 Gramm einer Kaltbach-Spezialität an der Käsebedienungsstheke eine Gewürzmühle mit einem hochwertigen Keramikmahlwerk gratis. Für die zahlreichen Rezeptideen mit den Kaltbach-Käsesorten, die auf emmi-kaltbach.com zu finden sind, gibt sie im Handumdrehen die nötige Würze. Das Thekenpersonal kann einen Promotion-Karton mit 20 Gewürzmühlen und passendem Thekenaufsteller kostenlos über kaltbach.de@emmi.com bestellen.

JURASSIC
FROMAGES DE MONTAGNES

GENUSSVOLL DURCHS JAHR

RACLETTE

- 8 Wochen auf Fichtenbrettern gereift
- Mit Kuhrohmlach
- Würzig & cremig

Jetzt für die Raclette-Hochsaison ordern!

Neu

LA VIGNERONNE
mit Riesling verfeinert

LA PINOIRE
mit Pinot Noir verfeinert

Entdecken Sie hier unsere breite Raclettekäse-Auswahl

Aktuell gibt es eine Fülle von Gemüse, die sich zu schmackhaften Suppen zubereiten lassen. Zu den beliebtesten Suppenzutaten gehört im Herbst der Kürbis. Wer kennt sie nicht, die vielen Kürbissorten und -größen. Die Frucht ist aus dem Garten und aus der Küche nicht mehr wegzudenken. Einer der bekanntesten und leckersten Kürbisse ist der Hokkaido. Vielfältig einsetzbar, ist der Hokkaido auch ein beliebtes Fruchtgemüse für eine herbstliche Käsesuppe mit Beemster-Käse. Der Speisekürbis hat eine dünne Schale, die mitverzehrt werden kann. Im Handumdrehen ist mit dem Kürbis und mit Beemster Pikant oder Beemster Mild sowie einigen Geschmacks-Zutaten eine leckere Suppe zubereitet. Der Kürbis punktet mit seinem leicht nussigen und

HERBSTLICHE SUPPENZEIT MIT BEEMSTER

Im Herbst sind Suppen besonders lecker, sie wärmen von Innen und enthalten viele Vitamine sowie Nährstoffe. Beemster Käse macht die Herbstzeit zur Suppenzeit und punktet mit seinem pikanten und vollmundigen Aroma.

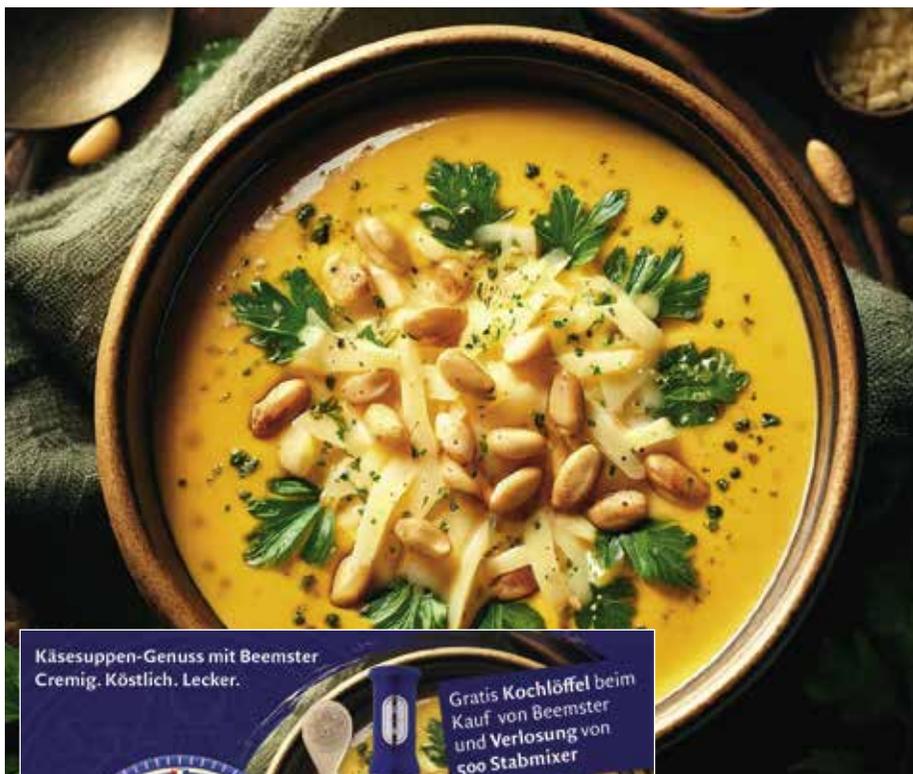
fruchtigen Geschmack, Beemster-Käse rundet die Suppe mit pikanten und vollmundigen Aromen ab.

Ab Mitte September, zur Kürbiszeit, startet Beemster eine attraktive Herbst-Kampagne an den Theken. Beim Kauf der Beemster-Käse erhalten die Kunden

als Gratiszugabe einen Holzkochlöffel mit Beemster-Schriftzug, natürlich nur so lange der Vorrat reicht. Dazu gibt es einen Rezeptflyer, der das köstliche Suppenrezept sowie alle Infos und einen QR-Code zu einem attraktiven Gewinnspiel enthält. Die Kunden sind aufgefordert Beemster zu kaufen, den QR-Code im Flyer zu scannen und zu guter Letzt den Kassenbonn hochzuladen. Mit etwas Glück können sie einen von 500 Stabmixern gewinnen. Der Kauf des Aktionsproduktes muss auf dem Bon erkennbar sein. Die Teilnahmebedingungen sind auch auf beemster.de/stabmixer einsehbar.

Damit die Beemster-Aktion an der Theke für große Aufmerksamkeit sorgt, gibt es begleitendes Werbematerial, wie Werbesäulen in verschiedenen Größen, Thekenaufsteller mit integriertem Halter für die Kochlöffel und Rezeptflyer. Das Aktionsmaterial kann über den Außendienst, die Beemster-Cheese-Club-App oder über info@beemster.de bestellt werden.

Das Rezept zur Herbst-Suppe mit Beemster-Käse gibt es per QR-Code: <https://beemster.de/rezept/herbstliche-kaesesuppe-mit-beemster-und-kuerbis/>



Echtes Käsemeister Handwerk

Die Käsemeister von Cono Kaasmakers stellen die beliebten Beemster-Käse nach überlieferten Rezepturen, traditionell und in handwerklichen Verfahren her. Beemster Pikant (48 % Fett i.Tr., mikrobielles Lab) ist ein echter Noord-Hollandse-Gouda, der das rot-gelbe EU-Siegel der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) trägt. Es garantiert seine einzigartige Herstellung in Nordholland. Aus 100 Prozent Weidemilch hergestellt, reift der Schnittkäse anschließend unter natürlichen Bedingungen im Rundlaib (12 kg) auf Fichtenholzbrettern. In der viermonatigen Reifezeit entwickelt Beemster Pikant einen vollmundigen und frisch-aromatischen Geschmack und eine zart-schmelzende Konsistenz.

Bergader Privatkäserei

Sommer erleben

Das Projekt „Bergbauern erleben“ von Fotograf Klaus Maria Einwanger und Bergader geht mit einem neuen Themenfilm zum Sommer in die nächste Runde. Es werden wieder wichtige Aufgaben und Aspekte des Arbeitsalltags der bayerischen Bergbauern zur Sommerzeit beleuchtet. So hüten und versorgen beispielsweise Senner ihre Tiere auf der Alm, während im Tal die entscheidende Phase der Futter-Bevorratung für den Winter beginnt. Zusätzlich werden die Sommertage für Bauprojekte sowie für die Alm- und Landschaftspflege genutzt. Weitere Informationen gibt es unter bergbauern-erleben.de.



Beemster

Stabmixer gewinnen

Käsefans erwartet von Mitte September bis Mitte November eine neue Beemster-Aktion: Beim Kauf von Beemster-Käse an der Bedienungstheke erhalten Kunden Holzkochlöffel als Gratiszugabe. Ein Flyer mit einem Suppen-Rezept beinhaltet zudem einen QR-Code, der zu einem Gewinnspiel führt. Wer den Kassenschein hochlädt, hat die Chance auf einen von 500 Stabmixern. Teilnahmechluss ist der 30. November 2024. Ein umfangreiches PoS-Material sorgt für Aufmerksamkeit. Bestellbar ist die Aktion über den Beemster-Außendienst, die Beemster-Cheese-Club-App oder über eine E-Mail an info@beemster.de.



Comté

Rezepte an der Theke



Für die Käsebedienungstheke gibt es in diesem Jahr zwei neue Rezeptkarten von Comté: Anfang September lenkt der „Kürbis-Salat mit Comté zum Brunch“ die Aufmerksamkeit der Kunden auf den französischen Bergkäse, Anfang November folgt das Rezept „Flammkuchenschnecken mit Comté“. Die Rezeptkarten sind Booklets im A6-Format mit acht Seiten, die neben dem Rezept Informationen über den Käse, das Jura-Massiv, die Produktion, die Bauern, die Käsereien und die Reifekeller beinhalten. Parallel zu den beiden Rezeptkarten verlost Comté jeweils ein E-Mountainbike im Wert von 3.000 Euro. Die Rezeptkarten sowie ein Thekendisplay können kostenlos auf der Webseite comte.de/werbemittel angefordert werden.

Die Rezeptkarten sowie ein Thekendisplay können kostenlos auf der Webseite comte.de/werbemittel angefordert werden.



TOP Full-Service-Partner für Ihre moderne Frischetheke

- ✓ Hochwertige, außergewöhnliche Spezialitäten
- ✓ Verkaufsfördernde Marketingunterstützung
- ✓ maßgeschneiderte Rundum-Pakete der Extraklasse
- ✓ Saisonale Thekendisplays & POS-Material
- ✓ Direkte Ansprechpartner im Innen- & Außendienst
- ✓ Geschulte & hausinterne Verkostungsprofis
- ✓ Effizient – innovativ – flexibel

Im hochwertigem Display aus Acryl



Ruwisch & Zuck/Käsespezialisten Süd

Produktname: BellaVitano
Tomate und Basilikum
Käsegruppe: Hartkäse-
zubereitung
Herkunft: USA
Fettgehalt: mind. 45 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 150 g



Bei Sartori in Wisconsin (USA) wird der BellaVitano Tomate und Basilikum hergestellt. Er reift in Höhlen und wird per Hand eingerieben mit einer Tomate-Basilikum Gewürzmischung, die der nussigen Hartkäsezubereitung eine pikante Note verleiht. Ein Karton für die Prepackingtheke enthält sechs 150-g-Stücke.

Ruwisch & Zuck/Käsespezialisten Süd

Produktname:
Bergblumenkäse
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Schweiz/Luzern
Fettgehalt: mind. 45 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 1,6 kg (Viertellaib)



Aus der Käsekellerei Beromünster im Schweizer Kanton Luzern stammt der Schnittkäse Natour Bergblume. Der würzige Bergblumenkäse wird aus Rohmilch hergestellt, mindestens vier Monate in Kräuter gebettet und in feuchten Kellern naturgereift. Bestellbar sind vier Viertellaibe.

Ruwisch & Zuck/Käsespezialisten Süd

Produktname: Bergkäse
Vorarlberg Reserva
Käsegruppe: Hartkäse
Herkunft: Österreich
Fettgehalt: mind. 45 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 3,5 kg (Viertellaib)



Der Vorarlberger Bergkäse Reserva wird aus Heumilch hergestellt und ist ursprungsgeschützt in der EU. Der schnittfeste und trotzdem geschmeidige Hartkäse aus Rohmilch reift mindestens 16 Monate. Ein elegantes Duftbild nach geröstetem Weißbrot, hellem Karamell und Walnuss begleitet seinen kräftigen Geschmack. Bestellbar ist ein Viertellaib.

Ruwisch & Zuck/Käsespezialisten Süd

Produktname:
Raclette Blüten/Kräuter
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Deutschland,
Allgäu
Fettgehalt: 50 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 4,1 kg



Die Käse-Manufaktur Allgäu stellt den Blüten Raclette her. Der Schnittkäse wird mit einer Blütenmischung ummantelt und reift mindestens sechs Wochen. Er besitzt einen mild-würzigen Geschmack. Sein Teig ist geschmeidig. Bestellbar ist er als 4,1-kg-Laib.

Ruwisch & Zuck/Käsespezialisten Süd

Produktname:
Queso Zamorana DOP
Käsegruppe: Hartkäse
Herkunft: Spanien
Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 3,0 kg



Der Queso Zamorana DOP ist ein spanischer Hartkäse aus Rohmilch der Schafsrassen Churra und Castellano. Er stammt aus der Region Kastilien und León im Nordwesten Spaniens und besitzt einen intensiv-würzigen Geschmack. Typisch sind seine Zick-Zack-Gravur am Rand und das ährenförmige Muster auf der Ober- und Unterseite. Bestellbar sind zwei 3-kg-Laibe.

Ruwisch & Zuck/Käsespezialisten Süd

Produktname:
Blue Stilton Reserve
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Großbritannien
Fettgehalt: 48 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 4 kg (Halblaib)



Der Blue Stilton Reserve stammt aus der englischen Grafschaft Leicestershire. Der Blauschimmelkäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung gilt als König der englischen Käse. Charakteristisch sind seine blau-grauen Adern. Nach mindestens zwei Monaten Reifezeit besitzt er einen reichhaltigen, cremigen Geschmack.

Carl Fr. Scheer

Produktname:
Goloso al Tartufo
Käsegruppe: Weichkäse
Herkunft: Italien
Fettgehalt: 55 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 150 g



Der Goloso al Tartufo wird ausschließlich aus cremigem, mild-würzigem Gorgonzola DOP und feinem italienischem Trüffel hergestellt. Die Blauschimmelmarmorierung und die Trüffelstückchen sind gleichmäßig im Teig verteilt. Die Spezialität ist ideal zum Löffeln oder als Brotaufstrich, zum Veredeln von Pasta- und Risottogerichten sowie Gemüse- und Fleischfüllungen.

Carl Fr. Scheer

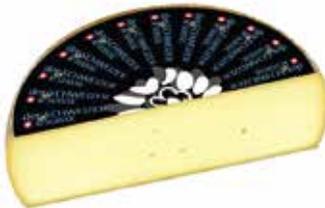
Produktname:
Schwarzer Phönix
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt: mind. 58 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: ca. 6,5 kg



Im Toggenburger Tal wird der Schwarze Phönix hergestellt. Die dunkle Färbung der Rinde entsteht durch die Veredelung mit Pflanzenkohle. Dem Schweizer Schnittkäse wird bei der Herstellung eine extra Portion Rahm zugesetzt. Nach einer Reifezeit von mindestens 120 Tagen besitzt er einen herzhaft würzigen und zugleich rahmigen Geschmack.

Ruwisch & Zuck/Käsespezialisten Süd

Produktname: Le Suisse
Käsegruppe: Hartkäse
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt: mind. 52 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 3,5 kg (Halblaib)



Aus Rohmilch wird der Schweizer Hartkäse Le Suisse hergestellt. Der fein cremige Käse aus St. Gallen reift mindestens fünf Monate und überzeugt geschmacklich mit seinem extra würzigen Aroma.

Carl Fr. Scheer

Produktname:
Zirbenkönigin
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt: mind. 55 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 6,5 kg



Die Arve oder auch Zirbe genannt gehört zur Familie der Kiefern und wird als Königin der Alpen bezeichnet. Ihre Blüten verleihen der Zirbenkönigin einen herrlichen Duft mit einer dezenten Holznote. Der Schnittkäse besitzt eine milchige Süße verbunden mit einem ausgeprägten würzigen Aroma. Er reift mindestens drei Monate.

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 FICHTENHOLZBRETTTERN

Ein wilder Schweizer Käse

www.imlig.com

Hennart



Produktname: Marbré
Käsegruppe: Weichkäse
Herkunft: Frankreich
Fettgehalt: ca. 45 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 700 g

Ein Weichkäse aus Ziegenrohmilch aus der Manche in der Normandie ist der Marbré. Er wird auf einem Bauernhof aus der hofeigenen Milch hergestellt und besitzt einen cremigen Teig mit einem milden Aroma. Marbré heißt übersetzt marmoriert. Der Käse ist nicht nur mit Asche ummantelt, auch im Inneren befinden sich Schichten aus Asche, die optisch an Marmor erinnern.

Hennart



Produktname: Louradou
Käsegruppe: Halbfester Schnittkäse
Herkunft: Frankreich
Fettgehalt: 50 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 4 kg

Der Louradou ist ein halbfester Schnittkäse aus Rohmilch. Er kommt aus der Auvergne und reift sechs bis acht Wochen. Einen besonderen Geschmack verleiht ihm eine Bruschetta-Mischung aus Tomaten-Crunchies, Knoblauch, Zwiebel, rote Paprika, Oregano und Basilikum, die im Teig verarbeitet wird.

Thomas Export



Produktname: Cremino erborinato al tartufo
Käsegruppe: Weichkäse
Herkunft: Italien
Fettgehalt: 48 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: ca. 1,5 kg

Der Cremino erborinato al tartufo aus Italien ist ein cremiger, leicht zu streichender Blauschimmelkäse mit Trüffeln, der einem Gorgonzola ähnelt. Seine blauen Adern sind gleichmäßig im Teig verteilt. Die Süße und Würze des Käses harmoniert wunderbar mit dem typischen Trüffelgeschmack.

Thomas Export



Produktname: Chèvre affiné Coeur de Sakura
Käsegruppe: Weichkäse
Herkunft: Frankreich
Fettgehalt: ca. 50 % Fett i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 120 g

Der Chèvre affiné Coeur de Sakura ist ein handgeschöpfter Bio-Weichkäse aus Ziegenrohmilch, hergestellt in der Bretagne, gefüllt mit dem aromatischen Blatt einer Kirschblüte. Dieses verleiht dem Käse ein angenehm süßliches, florales Aroma, das wunderbar mit der milden Ziegenmilch harmoniert.

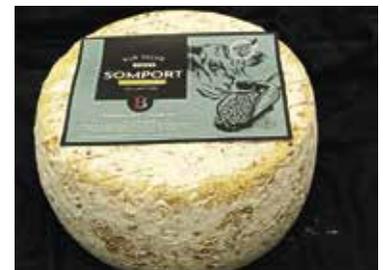
Thomas Export



Produktname: Brebis frais aux 9 fleurs
Käsegruppe: Frischkäse
Herkunft: Frankreich
Fettgehalt: ca. 57 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 150 g

Dieser kleine Bio-Schafsmilch-Crottin wird in der Bretagne von der Fromagerie d'Arvor hergestellt. Der weiße, dichte Teig ist ummantelt mit den bunten Blüten der Ringel- und Kornblume, Rosenblättern sowie Bärlauch, Knoblauch, Basilikum, Oregano, Rosmarin und Thymian und ist dadurch nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich ein wahres Highlight.

Thomas Export



Produktname: Somport Fenugrec
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Frankreich
Fettgehalt: ca. 42 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 4 kg

Der Somport Fenugrec ist ein bäuerlicher Tomme aus Rohmilch aus dem Baskenland, mit Bockshornklee im Teig. Die buttrigen Aromen des Käses harmonieren wunderbar mit den Noten des Bockshornkleees, der dem Käse einen leicht nussigen Geschmack gibt. Der Käse lässt sich ganzjährig pur zum Aperitif oder im Winter auch als Raclette-Käse genießen.

Fromi

Produktname:
Cheddar Kugeln
Käsegruppe: Hartkäse
Herkunft: Großbritannien
Fettgehalt: mind. 52 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 225 g



Cheddar-Käse in Kugelform gibt es bei Fromi: Sie werden in Großbritannien aus Kuhmilch hergestellt und mit farbigem Wachs überzogen. Erhältlich sind die Sorten Chili, Trüffel, geräuchert, Vintage, mit Whisky, Jalapeño und Knoblauch. Diese kleinen, handwerklich hergestellten Käse eignen sich wegen ihrer originellen Präsentation hervorragend als Geschenk.

Fromi

Produktname:
P'tit Jurassic
Käsegruppe: Hartkäse
Herkunft: Deutschland
Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 950 g



Einen Neuzugang verzeichnet das Jurassic-Sortiment: Der P'tit Jurassic wird ausschließlich aus Allgäuer Heumilch im Allgäu hergestellt. Der leicht würzige Hartkäse reift mindestens drei bis vier Monate. Sein kleines Format ist ideal für die Käsebedienungstheke. Er eignet sich auch hervorragend für Rosetten auf Käseplatten.

Fromi

Produktname:
La Pinonoire Jurassic
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Frankreich
Fettgehalt: mind. 45 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: ca. 7,3 kg



Der Rohmilchkäse La Pinonoire wird mit Salz abgerieben, bevor er 24 Stunden in Pinot Noir liegt. Anschließend wird der Wein für die Marmorierungen in das Innere injiziert. Nach drei Wochen werden die Laibe 24 Stunden in Pinot Noir getaucht. Der Käse mit dem kräftigen Geschmack reift mindestens zwei Monate.

Fromi

Produktname:
Le Fribourg à l'Ail Noir
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt: mind. 49 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: ca. 6,6 kg



Der Le Fribourg à l'Ail Noir ist ein Raclettekäse mit fermentiertem schwarzem Knoblauch, der durch seine schöne Marmorierung überrascht. Im Geschmack erinnert er an Balsamico und Pflaumen. Er reift mindestens drei Monate. Die quadratische Form des Laibs macht das Schneiden an der Theke einfach.

ANZEIGE

IN DER RHEINTALER KÄSEREI
OBERRIET BEKÄST UND GEPFLEGT

St. Galler Rahmkäse

AUS BESTER SCHWEIZER MILCH

Unser cremig-mildaromatische St. Galler Rahmkäse wird mit Liebe zum Genuss und traditionellem Handwerk in der idyllischen Dorfkäserei Oberriet im schönen St. Galler Rheintal produziert. Er reift drei Monate lang auf natürlichen Fichtenholzbrettern und wird dabei mit feinstem reinen Salz gepflegt.

Der feine, rahmige Teig schmilzt auf der Zunge und bietet ein einzigartiges Geschmackserlebnis für die besondere(n) Gaumenfreu(n)de. Mild, vollmundig und verlockend – einfach unwiderstehlich. Das ist Käsetradition in ihrer reinsten Form.

- 100% VEGETARISCH DURCH REINES MIKROBIELLES LAB
- AUS REINSTER SCHWEIZER MILCH HERGESTELLT
- GEREIFT MIT SALZ OHNE RIESELHILFE UND ZUSATZSTOFFE
- GELAGERT AUF UNBEHANDELTEN FICHTENHOLZBRETTERN

mit feinstem Rahm

www.imlig.com

FESTE GRÖSSE AN DER THEKE

Kaum eine Käsemarke verbindet italienische Lebensart, hohe Qualität und authentischen Geschmack so eindrucksvoll wie Galbani. Ihre Produkte – insbesondere Gorgonzola Intenso und Cremoso – sind seit Jahren auch eine feste Größe an der Käsetheke.

Die Kategorie Blauschimmelkäse hat im Jahr 2023 ihren Umsatz im Vergleich zu 2022 leicht gesteigert. Ein traditioneller italienischer Blauschimmelkäse ist der Galbani Gorgonzola Intenso D.O.P. (geschützte Ursprungsbezeichnung, g. U.). Er reift bis zu drei Monaten und wegen seines intensiven und kräftigen Geschmacks sowie seiner würzig-pikanten Note ist er besonders beliebt. Dank seiner cremig-weichen Konsistenz lässt er sich gut schneiden, würfeln oder bröseln. Der Edelpilzkäse ist hervorragend zum Überbacken von Pizza sowie für Gratins, Aufläufe, cremige Käsesaucen oder zum Belegen von würzigen Snacks.

Galbani Gorgonzola Cremoso D.O.P. ist ebenfalls ein traditioneller italienischer Weichkäse, der sich durch seine typische Blauschimmel-Marmorierung und seinen einzigartigen Geschmack auszeichnet. Aufgrund der kürzeren Reifezeit von mindestens sieben Wochen ist der Geschmack milder und die Konsistenz cremig-weich. Dadurch eignet sich dieser Blauschimmelkäse hervorragend für die Zubereitung von Dips und Vorspeisen und schmeckt ebenso gut mit Brot, Grissinis oder Kräckern.



Galbani Gorgonzola Intenso besticht durch seinen intensiven und kräftigen Geschmack, der Cremoso überzeugt durch seine besonders cremige Konsistenz.

Fromi

Produktname: Comté
AOP Tradition émotion
Käsegruppe: Hartkäse
Herkunft: Frankreich
Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 100 g



Den Comté AOP unter der Fromi-Dachmarke Tradition émotion gibt es jetzt auch für den Prepackingbereich als 100-g-Käsestück. Der Hartkäse reift sechs Monate, besitzt eine feste Textur und nussige Aromen. Tradition émotion garantiert eine strenge Auswahl an AOP-Produkte und steht für Authentizität und Regionalität. Ein Karton beinhaltet zwölf einzeln verpackte Portionen.

Fromi

Produktname: Morbier
AOP Tradition émotion
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Frankreich
Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 100 g



Im 100-g-Format für die Prepackingtheke ist der Morbier AOP unter der Fromi Dachmarke Tradition émotion zu haben. Der bekannte Schnittkäse mit der schwarzen Schicht aus Pflanzenkohle in der Mitte des Teigs stammt aus dem Juramassiv und wird aus Rohmilch hergestellt. Zwölf einzeln verpackte Käseportionen umfasst eine Liefereinheit.

Güntensperger

Produktname: Geissblütenzauber
Käsegruppe: Schnittkäse aus Ziegenmilch
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt: 48 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 2,5 kg



Reto Güntensperger Inhaber und Käsemeister der Güntensperger Käse AG aus dem Toggenburg stellt den neuen Schnittkäse Geissblütenzauber persönlich her. Der milde Ziegenkäse ist eine Hommage an die „Toggenburger Geissen“ (Ziegen). Seine feine blütenbesetzte Rinde sticht besonders hervor.

Landkäserei Holtsee

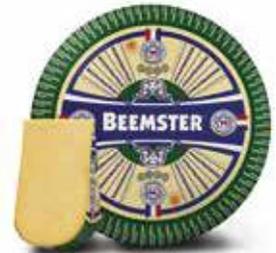
Produktname:
Holtseer Kräuterkäse
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Deutschland
Fettgehalt: 45 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 3 kg, 250 g,
150 g (Scheiben)



Mild-aromatisch ist der neue Holtseer Kräuterkäse mit einer Kräuter- und Paprikamischung. Der mindestens vier Wochen in Folien gereifte Schnittkäse ist ideal als Belag aufs Brot oder als Käsewürfel im Salat. Für die Käsebedienungsstheke ist er als 3-kg-Brot zu haben, für den Prepacking-Bereich als 250-g-Stück.

Beemster

Produktname: Beemster
Graskaas Pikant
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Niederlande
Fettgehalt: mind. 48 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 13 kg



Die Beemster-Traditionskäserei verlängert den Sommer mit ihrem Beemster Graskaas Pikant. Dieser Käse, hergestellt aus der ersten frischen Weidemilch des Frühlings, bietet nach etwa vier Monaten natürlicher Reifung auf echtem Fichtenholz im September einen Hauch von Frühling an den Käsebedienungsstheken.

Treur Kaas

Produktname:
Triple Dutch
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Niederlande
Fettgehalt: 50 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 5 kg



Der Triple Dutch ist ein besonderer Käse, denn er besteht zu 40 Prozent aus Kuhmilch, zu 40 Prozent aus Ziegenmilch und zu 20 Prozent aus Schafsmilch. Der Schnittkäse reift vier Wochen, danach ist er noch weich und cremig. Er wird mit mikrobiellem Lab hergestellt und ist daher für Vegetarier geeignet.

Treur Kaas

Produktname:
Ziegenkäse Maasdammer
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Niederlande
Fettgehalt: 50 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 8 kg



Neu im Sortiment von Treur Kaas ist der Ziegen Maasdammer vom Ziegenbauernhof „De Mèkkerstee“ aus Ouddorp in Südholland. Der Ziegenkäse vom Typ Emmentaler hat dank seiner besonderen Rezeptur, bei der runde Löcher im Teig entstehen, einen leicht süßen Geschmack.

ANZEIGE



we are family

Feinwürziger Käse, in Ulm ausgereift und affinert.



Nur bei
Jäckle
Käse
erhältlich

Carl Fr. Scheer

Produktname:
Wilder Engel Fondue
Käsegruppe:
Käsezubereitung
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt: 50 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 400 g



Für den Start in die kommende Fonduesaison präsentiert der Käsegroßhändler Carl Fr. Scheer eine neue Mischung: Wilder Engel Fondue von Güntensperger verführt mit einer feinen Weißweinnote. Die würzig-aromatische Schweizer Fonduemischung für die Prepackingtheke ist seit September im 400-g-Beutel, ausreichend für zwei bis drei Personen, erhältlich.

Ruwisch & Zuck/Käsespezialisten Süd

Produktname:
Spanische Käseplatte
Käsegruppe:
Hart- und Schnittkäse
Herkunft: Spanien
Fettgehalt: mind. 55 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 10 x 125 g



Für die Prepackingtheke bietet der Fachgroßhändler eine Käseplatte an, die verschiedene spanische Käsesorten enthält. Mit dabei sind Manchego DOP, Capra semicurado und Iberico (Gran Tradicion). Die Platte beinhaltet 125-g-Mini-Portionen der bekanntesten spanischen Käsesorten.

Ruwisch & Zuck/Käsespezialisten Süd

Produktname: Spanische Platte Käse und Schinken
Käsegruppe:
Hart- und Schnittkäse
Herkunft: Spanien
Fettgehalt: mind. 55 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 8 x 120 g



Die Platte mit Käse und Schinken-Spezialitäten aus Spanien kann auch über die Prepackingtheke angeboten werden. Sie enthält neben dem spanischen Schafsmilchkäse Manchego DOP auch Chori-zo (Wurst) und Serrano Schinken Reserve.

Henri Willig

Produktname:
Schwarzer Knoblauch
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Niederlande
Fettgehalt: mind. 48 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 300 g



Der neue Käse von Henri Willig macht seinem Namen Schwarzer Knoblauch alle Ehre: Durch und durch schwarz fällt er auf jeder Käseplatte auf. Der schwarze Knoblauch verleiht dem Schnittkäse einen süßen und leicht pikanten Geschmack. Er ist als limitierte Auflage für die Prepackingtheke nur für eine begrenzte Zeit erhältlich.

Weidner Käse

Produktname:
Grillkäse Taler/Wurst
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Deutschland
Fettgehalt: 38 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 5 x 50 g



Weidner Käse hat einen neuen Grillkäse im Sortiment. Er behält seine Form auf dem Grill und erzeugt aufgrund seiner Konsistenz nicht das typische Quietschen beim Verzehr. Ein weiteres Plus: Den Käse gibt es sowohl als vorgeschchnittene Taler als auch als Wurst (5 x 50 g).

Bastiaansen Kaas

Produktname: Bio Bastiaansen Ziegenkäse mit Blumen
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Niederlande
Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.
Lab: mikrobielles Lab
Gewicht: 4 kg



Die Zugabe von Hibiskus, Schabzigerklee, Koriander und Ringelblume verleiht dem neuen Bio Bastiaansen Ziegenkäse mit Blumen einen fein-aromatischen und würzigen Geschmack. Der Schnittkäse aus den Niederlanden genießt eine sechswöchige Reifezeit. Auf der PLMA 2024 in Amsterdam wurde er innerhalb der Trendausstellung „New Produkt Expo“ ausgezeichnet

Sortenorganisation Tilsiter

Produktname:
Der Rote – Tilsiter
mild-aromatisch
(Tilsiter 1893)
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt: mind. 45 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 4 – 4,5 kg



Der Rote Tilsiter Switzerland mit Rohmilch (teilweise thermisiert) ist ein Klassiker unter den Schweizer Schnittkäsen. Kleine Familienbetriebe in den Kantonen Thurgau und St. Gallen sowie im Zürcher Oberland stellen den gehaltvoll-würzigen Tilsiter her. So wird jeder Laib von Hand gefertigt und während der Reifezeit von mindestens drei Monaten im Käsekeller gepflegt.

Sortenorganisation Tilsiter

Produktname:
Der Schwarze – Tilsiter Extra
(Tilsiter 1893)
Käsegruppe: Hartkäse
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt: mind. 45 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 4 – 4,5 kg



Schweizer Tilsiter Extra ist das Flaggschiff des Tilsiter-Sortiments. Durch seine Reifezeit von mindestens fünf Monaten entwickelt sich sein ausgeprägter Charakter, der durch eine würzig-kraftige Note und für einen Tilsiter typischen zartschmelzenden Teig besticht.

Sortenorganisation Tilsiter

Produktname:
Der Grüne – Past-Tilsiter
(Tilsiter 1893)
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt: mind. 45 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 4 – 4,5 kg



Mild, leicht säuerlich, zart in der Konsistenz: Das ist der unwiderstehliche Charakter des Past-Tilsiters aus pasteurisierter Milch. Gerade junge Käsegenießer schätzen ihn wegen seines ausgeprägten Aromas und weichschnittigen Teigs. Hergestellt wird der Schnittkäse in meist familiär geführten Dorfkäsereien. Seine Reifezeit beträgt ein bis drei Monate.

Sortenorganisation Tilsiter

Produktname:
Der Gelbe – Rahm-Tilsiter
(Tilsiter 1893)
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt: mind. 45 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 4 – 4,5 kg



Ein mildes Aroma sowie ein zart-cremiger Teig zeichnen den Rahm-Tilsiter aus. Der Schnittkäse mit der gelben Etikette wird aus pasteurisierter Milch mit Rahmzusatz hergestellt und reift zwischen einem und drei Monaten. Er schmeckt wunderbar als Brotbelag, eignet sich aber auch für warme Gerichte.

ANZEIGE

Wolf's Sommelier

EISKELLER KÄSE

Das Naturwunder aus dem Eiskeller

Meterdicke Wände aus rotbraunem Buntsandstein tief in die Erde gebaut. Ein von Regen durchgespültes Gestein, welches seine Mineralien aus 6 Meter dicken Wänden frei gibt und dadurch ein unvergleichliches Klima erzeugt. Das sind die natürlichen Eigenschaften unseres Eiskellers. Gebaut wurde dieser Eiskeller vor 160 Jahren. Zu einer Zeit, ohne viele technische Möglichkeiten, wurden in umliegenden Seen Eisblöcke geschlagen und im inneren des Gewölbes eingelagert. Gleichbleibende Temperaturen und ein einzigartiges Klima sind ideale Reifebedingungen für Käsespezialitäten. Hinzu kommt die regelmäßige Pflege und das Geheimnis der handwerklichen Arbeit. Keine Maschinen, sondern Menschen und die Natur verleihen dieser 8 Monate alten Käsespezialität seinen einzigartig fruchtig und pikanten Geschmack. Sie werden begeistert sein.

Ihr Klaus Wolf
Dipl. Käsesommelier

Reinhard-Müller-Ring 1a
64853 Otzberg
06162/9199830
E-Mail:
info@odw-kaesekeller.de

GEMEINSAM MEHR ERREICHEN

Zufriedenheit und Anerkennung sind Schlüssel für eine erfolgreiche Abteilung. Doch wie erreicht man als Team die gesetzten Ziele und hat dabei Spaß an der Arbeit?

Geld und Sicherheit sind das erste, was sich jeder als Gegenleistung für die eigene Arbeitskraft wünscht. Direkt danach möchten die meisten zwei weitere Dinge: persönliche Zufriedenheit und beruflichen Erfolg. Bitte fragen Sie sich an dieser Stelle: Geht es Ihnen auch so? Falls ja: Dieser Wunsch ist zutiefst menschlich und ganz normal. Wir möchten von Natur aus friedlich, fröhlich und erfolgreich mit den anderen in unserem Team arbeiten. Falls nein, bitte fragen Sie sich: Wenn Sie das nicht möchten, was möchten Sie stattdessen? Weshalb arbeiten Sie täglich?

Es fehlt an so vielem

Dabei hat die Zusammenarbeit mit den anderen in unserem Team großen Einfluss auf Zufriedenheit und Erfolg. Gerade an der Käsetheke und im Lebensmittelhandel ist der Druck auf Teams hoch. Es gibt zu wenig Personal, zu viel Belastung für jeden Einzelnen, lange Arbeitszeiten, schmale Bezahlung. Unsere Systeme gehen in die Knie. Grund sind generell fehlende äußere Ressourcen. Hier ist ein einzelner Mitarbeiter hilflos. Es braucht grundsätzliche Verände-



Foto: AdobeStock.com/ Jacob Lund

rungen an vielen Stellen. Das ist nicht Thema dieses Beitrags.

Mut zur Verantwortung

Wir richten den Blick stattdessen auf Chancen und Möglichkeiten. Worauf habe ich selbst Einfluss? Woran kann ich als Mitarbeitende etwas ändern? Was kann ich selbst tun, um Zufriedenheit und Erfolg an meinem eigenen Arbeitsplatz zu fördern? Denn immer, wenn ich selbst zufriedener mit mir bin, strahlt das automa-

tisch auch auf alle anderen im Team ab. Wie machen es diejenigen, die trotz der Belastung dennoch erfolgreich und froh täglich ihre Arbeit an der Käsetheke verrichten? Wir haben Beispiele gefunden.

Miteinander sprechen

Die Antworten liegen oft im Kleinen und im Verborgenen. Es geht um organisatorische Dinge, die erfolgreiche, frohe Menschen in ihrer Arbeit mit dem köstlichen Käse regelmäßig nutzen, von Whatsapp-Gruppen über Kurzschulungen bis Feedbackbögen. Immer geht es dabei um ehrlichen, verbindlichen Austausch. Darunter verborgen liegt zumeist eine offene Einstellung. Diese reicht von Gastfreundschaft, Mut zur Eigenverantwortung bis hin zu Wertschätzung und Menschlichkeit. Es hilft, wenn man erst einmal grundsätzlich in wohlwollender Absicht auf die Kollegen, den Arbeitgeber und die Arbeit schaut. Denn alle sind auch nur Menschen und haben ihre eigenen inneren Themen.

christa krewel



Christa Krewel

Ist Kommunikationsberaterin, Emotionsmastercoach und zertifizierte Systemaufstellerin. Sie befasst sich mit Menschen, ihren Anliegen und Nachhaltigkeit. Mit der Foodbranche ist sie seit 30 Jahren vielfältig verbunden. Moderationen, Coachingarbeit, Fachbeiträge und PR-Beratung zählen zu ihrem Portfolio.

Verkäufer an der Bedienungstheke sollten, laut Michael Kugel, so auftreten, als sei der Kunde der Gast des Hauses.

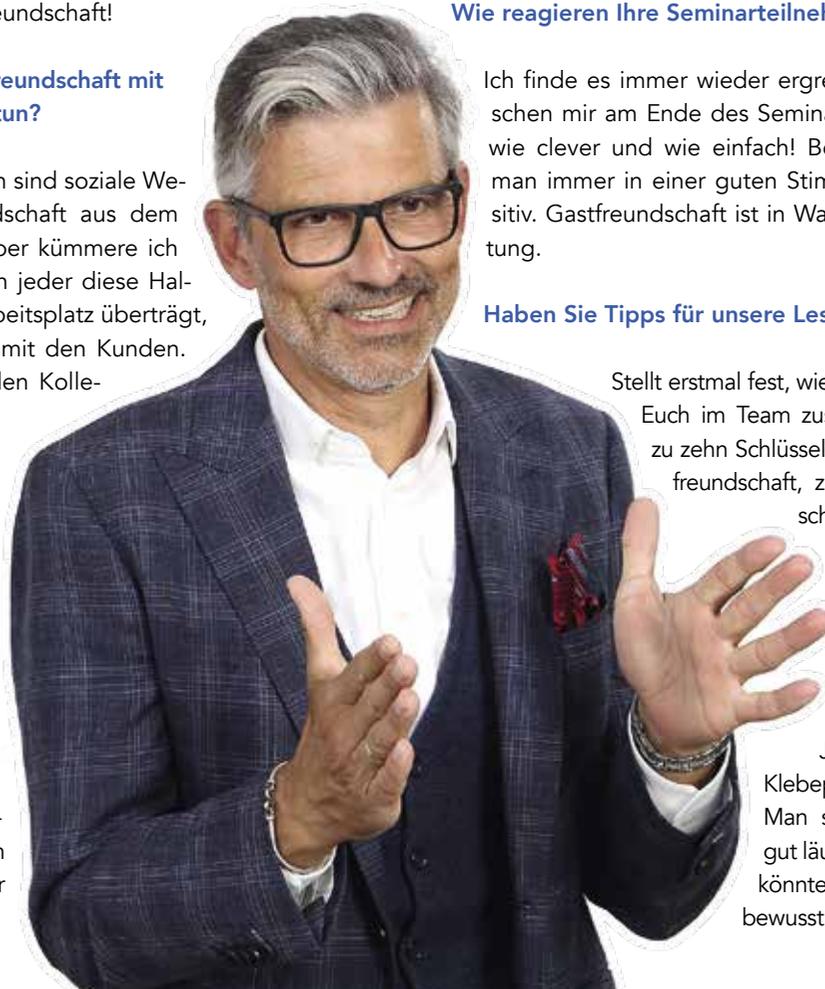
Michael Kugel ist Trainer für Kommunikation. Er unterstützt den Handel und seine Mitarbeiter bei Teamarbeit. Seine Fachgebiete sind Käse und Wein. Beim European Cheese Center (ECC), Hannover, bietet er Teambuildings für Käsefachkräfte an. Er ist ausgebildeter Fromelier (ECC) und Vorsitzender des Fachverbands der unabhängigen Weinreferenten. Als gelernter Koch, Kellner und Barkeeper kennt er den Umgang mit Menschen aus langer Berufserfahrung persönlich. Er war Mitglied im Deutschen Knigge-Rat. Respektvollen, gepflegten und herzlichen Umgang mit Mitmenschen findet er wichtig. Sein Credo für Team-Erfolg lautet: Gastfreundschaft!

KÄSE-THEKE: Was hat Gastfreundschaft mit Teamarbeit an der Theke zu tun?

Michael Kugel: Wir Menschen sind soziale Wesen. Jeder kennt Gastfreundschaft aus dem privaten Bereich. Als Gastgeber kümmere ich mich gerne um andere. Wenn jeder diese Haltung von zu Hause an den Arbeitsplatz überträgt, verbessert das den Umgang mit den Kunden. Aber automatisch auch mit den Kollegen!

Wie erreichen Sie das mit den Teams?

Im ersten Teil besprechen wir, was Gastfreundschaft für jeden persönlich bedeutet. Was empfinde ich selbst als gut? Meist geht es erst einmal um Äußeres, um kreatives Essen und Trinken. Oder dass man sich nichts nachsagen lassen möchte, also um Ordnung und Sauberkeit. Wir sammeln alle Antworten.



Was kommt im zweiten Teil?

Dann geht es um Inneres. Wir fühlen uns in die Situation hinein. Dann, wenn die Gäste quasi durch die Haustüre hineinkommen. Dann geht es um Herzlichkeit, Aufmerksamkeit, Freude. Wir machen es uns selbst sichtbar und bewusst: Wie kommuniziere ich, wenn ich Gäste zu Hause habe? Das Beste ist: Jeder macht es auf ganz persönliche Weise. Dadurch kann man nichts falsch machen!

Wie reagieren Ihre Seminarteilnehmer?

Ich finde es immer wieder ergreifend, wenn die Menschen mir am Ende des Seminars sagen: wie logisch, wie clever und wie einfach! Bei Gastfreundschaft ist man immer in einer guten Stimmung und immer positiv. Gastfreundschaft ist in Wahrheit eine innere Haltung.

Haben Sie Tipps für unsere Leser?

Stellt erstmal fest, wie die Stimmung ist. Setzt Euch im Team zusammen. Formuliert bis zu zehn Schlüsselworte zum Thema Gastfreundschaft, zum Beispiel Hilfsbereitschaft, Freundlichkeit, Stimmung, Erscheinungsbild, Kulanz, Sichtbarkeit, Kritikfähigkeit und so weiter. Macht ein Raster mit Schulnoten dahinter. Jeder bekommt zehn Klebepunkte zum Verteilen. Man sieht sofort, was schon gut läuft und wo es besser sein könnte. Daran kann man dann bewusst arbeiten. *christa krewel*

TEAMGEIST DURCH GASTFREUNDSCHAFT

KOMMUNIKATION IST DER SCHLÜSSEL



ANGELIKA
NIEDEN-
HOFF



PETRA
ESCHE



MARTINA
LOESER

Wir haben drei käseverantwortliche Damen aus unterschiedlichen Handels-Herkünften zum Thema Teamarbeit befragt. Wie formt Ihr aus Euren Mitarbeitern ein Team? Was ist dabei wichtig? Was ist schwierig? Was wünscht Ihr Euch?

Die leidenschaftlichen Käseprofis haben uns offen aus ihrem Arbeitsalltag berichtet und Details hinter den Käsetheken-Kulissen beschrieben. Immer halten sie dabei ihren Blick auf das menschliche Miteinander, die Kommunikation und die Strukturen, die ihre Teams erfolgreich machen. Die Wertschätzung für die Menschen sowie der respekt- und vertrauensvolle Umgang mit dem Team strahlen überall deutlich durch.

Auch das Verhalten in heiklen Situationen wird mit viel Feingefühl angesprochen – zum Beispiel, wenn aus unterschiedlichen Gründen die Emotionen innerhalb des Teams hochkochen – jeder kennt solche Beispiele. Denn: „Es gibt keine Fehler, es gibt nur etwas zu lernen! Sprecht es laut aus, nehmt die Dinge in die Hand und wagt mehr Selbstverantwortung. Dann werdet Ihr gesehen und gehört. Das tut jedem Menschen gut. Dann läuft auch das Miteinander im Team viel besser.“ So in etwa lautet der gemeinsame Aufruf der herzlichen Ladies an alle, die in Teams an Theken arbeiten.

Wir wünschen viel Freude beim Lesen der persönlichen Geschichten der Damen aus dem KaDeWe, Berlin, von Edeka Mohr, Bonn sowie zuständig für die Globus-Märkte im Raum Hessen, Rhein-Main, Pfalz, Saarland und einem Teil von Baden-Württemberg.

**KaDeWe, Berlin
Martina Loeser**

„Ich beziehe alle aus meiner Abteilung intensiv mit ein. Jeder darf und soll seine eigene Meinung einbringen. Alle 14 Tage bieten wir ein freiwilliges Team-Meeting eine halbe Stunde vor der Arbeitszeit an. Ein offener Raum zum Austausch, in dem jeder mal einen neuen Käse oder seinen Lieblingskäse vorstellt. Dieser kann zum Beispiel Käse des Monats oder anderwei-

tig auf der Verkaufsfläche hervorgehoben werden. Auch bei unseren schönen Käseabenden beziehe ich viele Kollegen eng mit ein. Das stärkt die fachliche Kompetenz in der Beratung unserer Kunden. Meine Mitarbeiter fordern den regelmäßigen Austausch aktiv bei mir ein. Das macht ein gutes Team aus.

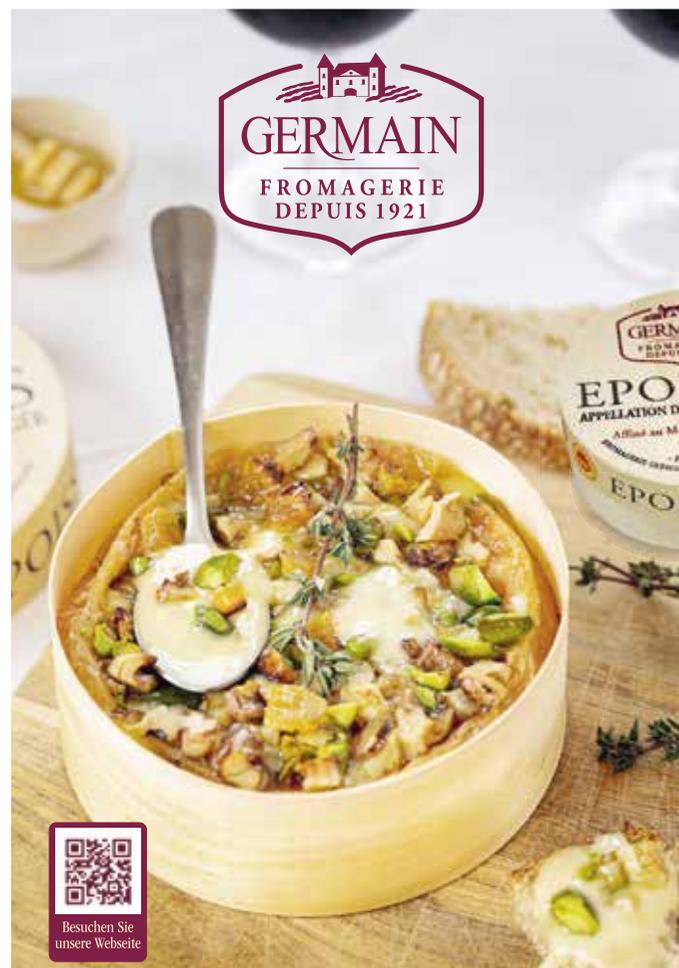
Habt Mut und Zutrauen!

Besonders wichtig finde ich als Führungskraft das Thema Mut. Den Mut, den Menschen im eigenen Team etwas zuzutrauen. Und andersherum den Mut der Mitarbeiter, sich selbst etwas zuzutrauen. Ich traue meinem Team unheimlich viel zu, da sind sehr viele tolle Ideen! Aus Fehlern lernt man nur. An der Theke

teilen wir die Verantwortlichkeiten: Jeweils eine Person ist für den Verkauf verantwortlich, eine für das Lager und eine für unseren Verzehrereich. Wir setzen uns dann zusammen und besprechen täglich, worauf heute der Fokus liegt. 900 internationale Käsesorten zu pflegen, zu kennen und zu verkaufen, erfordert viel Engagement und Wissen. Dafür haben wir einen klaren Ablaufplan, was wann gemacht wird.

Behandle die anderen, wie Du selbst behandelt werden möchtest.

Menschlichkeit finde ich sehr wichtig. Wir sind fünf Tage pro Woche zusammen,



Entdecken Sie unseren Epoisses AOP Germain

Neu interpretiert als Ofenkäse mit Nüssen und Trockenfrüchten.



Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Beliebige Trockenfrüchte und Nüsse grob hacken.
3. Folie und Käsepapier vom Époisses entfernen und den Käse wieder in seine Holzschachtel zurücklegen.
4. Mit dem Messer kreuzweise einschneiden, den Honig darüber gießen und die getrockneten Früchte darauf verteilen. Pfeffer und Thymian hinzufügen.
5. Alufolie um die Außenkante der Verpackung legen, damit der Käse nicht ausläuft.
6. 15 min überbacken und mit Brot servieren.

ANZEIGE





Martina Loeser

Die 50-jährige Käsesommelière ist hauptverantwortlich für die Käsetheke im

KaDeWe, Kaufhaus des Westens, in Berlin. Sie ist Mitglied einer deutschen Käsegilde und engagiert sich als Jurymitglied beim alle zwei Jahre in Paris stattfindenden französischen Käsewettbewerb Concours Agricole. In ihrer Theke hat sie bis zu 900 Käsesorten aus aller Welt. Ihr Team umfasst zehn Mitarbeiter und einen Koch für den Verzehrereich. Die hervorgehobene Lage des renommierten Luxury Department Stores mitten in der Hauptstadt mit insgesamt 2.100 internationalen Mitarbeitern sowie die oft sehr gut informierte Kundschaft sorgen für besondere Anforderungen in der täglichen Arbeit.

manchmal sind wir mehr im Store als zu Hause. Für mich ist Menschlichkeit auf einer Stufe mit Augenhöhe. Jeder bringt mal den Müll heraus. Jeder schwingt mal den Putzlappen. Als Leiterin der Käseabteilung nehme ich mich bei diesen Aufgaben nicht heraus. Diese Einstellung spiegelt sich im ganzen Store mit seinem tollen, bunten, gemischten Team wider. Wir feiern in unserem Team Geburtstage zusammen und sammeln für Hochzeiten. Dann fühlt sich jeder auch als wahrgenommener Teil im großen Ganzen. Dabei bleiben Diskretion und Taktgefühl bei uns hohe Werte im Umgang miteinander.“

Edeka Mohr, Bonn Angelika Niedenhoff

„Unsere Hauptleute kommunizieren sehr gut miteinander. Und wir haben eine Whatsapp-Gruppe für alle, die „Käse-mäuse“. Die ist sehr wichtig. Fragen beantworten die Mitarbeiter sich gegenseitig. Wir machen Kurzschulungen bei neuen Artikeln. Um zwölf Uhr fangen wir an, dann ist die Frühschicht noch da. Die

Spätschicht kommt eine Stunde früher. Dann hat man alle einmal durch, an der Theke ohne Powerpoint. Einmal im Quartal machen wir einen Käsezirkel für je zwei Leute aus allen Märkten.

Wertschätzung und offenes Gesprächsklima

Bei uns gibt es aktive Wertschätzung für die Theken. Die Chefs gehen immer wieder an den Theken vorbei, loben und sagen etwas dazu. Sie haben immer ein offenes Ohr, jederzeit, und sind lösungsorientiert unterwegs. Neue Mitarbeiter wissen immer, wo sie stehen, denn sie bekommen Feedback aus dem Team. Konkrete Punkte werden gegenseitig mit Feedbackbogen offen gespiegelt. Wenn drei Mitarbeiter für einen Punkt eine Zwei ankreuzen und einer eine Fünf, dann sage ich, bitte gehe hin zu dem Kollegen und frage, was Du daran ändern kannst. Ich versuche immer, dass sie einfach mal anfangen miteinander zu reden. Es gibt so vieles, was bei uns gut läuft, vor allem die Eigeninitiative, dass alle ihre eigenen Ideen ausleben dürfen und sie auch produzieren können. Da gibt es dann auch Einhorn-Glitzerpups-Frischkäse. Man kann einen großen Fehler machen – und das ist: nichts machen!

Streiche Deine Bilder im Kopf

Teamspannungen kommen oft durch Konkurrenzsituationen. Man muss ja die Schichten besetzen. Da gibt es schon mal Reibereien. Dann gehen wir ins Ge-

spräch. Man muss beide anhören und lösungsorientiert gucken. Ist das Ziel denn vielleicht das gleiche? Ich finde sehr wichtig, dass man einfach mal seine eigenen Bilder aus dem Kopf streicht. Das hat mir meine Chefin beigebracht. Ich selbst hatte früher gerne meine Bilder im Kopf und wollte sie durchboxen. Es ist aber die Spielwiese von uns allen. Die darf von jedem genutzt werden. Das gemeinsame Ergebnis zählt.“

Globus Markthallen Petra Esche

„Damit das Team erfolgreich ist, muss ich klare, nachweisbare Ziele formulieren. Wir nehmen uns als Team vor, einen Artikel zu verkaufen, und zwar in dieser Woche X Kilo. Man muss es anschließend reflektieren, Feedback geben, auswerten und gucken, was man daraus lernen kann. Jeder muss im Teamdialog erfahren: Was bewirkt denn meine aktive Arbeit? Was für einen Umsatz machen wir konkret? Wie ist meine Abschriftenquote? Kennzahlen sind wichtig. Klare Informationen sind wichtig. Das Ergebnis ist eine tolle Teamleistung und super Motivation.“

Emotionen bei Führungskräften

Eine Ausbildung für Teamleiter ist wichtig. Wenn Du keine Führungserfahrung hast, willst Du Everybodys Darling sein. Ich war auch mal Neuling und wollte es jedem recht machen, immer auf Kuschelkurs. Aber manchmal muss es auch



Angelika Niedenhoff

Als Frischeleitung Käsetheke betreut die 48-Jährige die vier Käsebedientheken der fünf Märkte von Edeka Mohr in Bonn und Umgebung. Sie ist seit 33 Jahren bei der EDEKA und sagt klar: „Ich liebe es einfach!“ Eigentlich wollte die Pferdefreundin immer etwas mit Tieren machen. An die Käsetheke kam sie ganz früh als Aushilfe und begriff: Wenn man sich damit so richtig beschäftigt, bekommt man Tolles zurück. Sie war schon vor ihrer Einzelhandels-Ausbildung die Käse-Überfliegerin. So ist dann ihre Leidenschaft entstanden. Sie arbeitet mit gemischten Teams zwischen zwei und neun Personen aus langjährigen und wechselnden Mitarbeitern. Alle unterstützen in Engpässen auch die Fleisch-Wurst-Theke.

krachen. Da scheitern viele dran, weil sie Angst vor Kritikgesprächen haben. Ich bin ein Mensch, der Dinge offen anspricht. Selbstreflektion ist bei einer Führungskraft ganz wichtig. Wie kommuniziere ich? Kann ich sachlich bleiben? Mache ich das mit dem erhobenen Zeigefinger? Man darf Emotionen zeigen, aber die sollten immer zielgerichtet und wertschätzend bleiben.

Onboarding von neuen Mitarbeitern

Bei Problemen in einem Team sind es oftmals Kommunikationsprobleme, weil man nicht miteinander spricht. So ein Team wird ja zusammengewürfelt. Da ist es wichtig, dass das Team klare Leitplanken hat, mit Freiraum und Kreativität. Bei



Kommunikation wird in den Käsetheken-Teams von Edeka Mohr großgeschrieben: (vlnr) Angelika Niedenhoff, Frischeleitung Käsetheke, Yeliz Ucar, stellvertretende Abteilungsleiterin Käse, Helena Görtzen, langjährige Verkäuferin.

neuen Mitarbeitern ist die Gefahr, dass sie aus Zeitnot ins kalte Wasser geworfen werden. Ich sage den Neuen immer,

sie sollen sich ihre Fragen, die unter den Fingernägeln brennen, notieren. Dann gehe ich im Einzelcoaching darauf ein, wenn ich einen Tag an der Theke mitarbeite.

Mehr Anerkennung für Käsefachkräfte

Das Berufsfeld Einzelhandelsverkäuferin hat keinen gesellschaftlichen Stellenwert. Es steckt aber eine Ausbildung dahinter und wir haben gut ausgebildete Mitarbeiter. Hinter den Theken stehen zum Teil Käsesommeliers und seit 2015 von der IHK-zertifizierte Käsefachverkäufer. Das sollte anerkannt werden.“

christa krewel



Petra Esche

Sie ist als Sortimentsmanagerin im Vertrieb Käsetheken für rund 28 von insgesamt 65 Theken von Globus im Raum Hessen, Rhein-Main, Pfalz, Saarland und in einem Teil von Baden-Württemberg zuständig. In der Handelsguppe ist Käse mit Fisch als Bereich zusammengeschlossen. „Verkaufen macht mir richtig Spaß, und den Kunden die Herkunft dieser Käse zu erklären“, erzählt die lebendige

57-Jährige über ihren Einstieg bei Globus, damals vor rund 38 Jahren. Selbst sieht sie sich als Kommunikatorin und Multiplikatorin zwischen den Markthallen in den Regionen. Das Wichtigste für sie: Die Teambildung muss vor Ort stattfinden. Und, dass jeder im Team Gehör bekommt!

ANZEIGE

chäserei fondue

- Traditionelle Schweizer Handwerkskunst
- Aus reiner Schweizer Milch hergestellt
- Einzigartige Aromen
- Käsefondue ist mehr als nur Essen – es ist ein gesellschaftliches Erlebnis!

Der Geschmack von Tradition und Qualität!
Probieren Sie unsere exquisiten Käse-Fondue-Varianten und erleben Sie puren Genuss.

Chäserei-Fondue
Chäserei Fondue mild würzig: Die perfekte Balance zwischen zart und würzig! Unser Fondue mit mild-würzigem Geschmack wird Ihre Sinne verzaubern und Sie nach mehr verlangen lassen.

Chäserei Fondue Trüffel
Ein Hauch von Luxus in jedem Bissen! Genießen Sie unser Fondue mit delikatem Trüffelgeschmack – für ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis.

imlig.com



TOP FULL-SERVICE-PARTNER FÜR IHRE MODERNE & OPTIMALE FRISCHETHEKE GESUCHT?

Wolfram Berge bietet maßgeschneidertes Rundum-Paket der Extraklasse:
Hochwertige, außergewöhnliche Spezialitäten • Verkaufsfördernde
Marketingunterstützung • Effizient – innovativ – flexibel

Oh je, bald wieder Weihnachten und keine Ideen für die optimale Frischethekengestaltung? **Theken sind oftmals ein magischer Anziehungspunkt**, denn man bekommt **frische, qualitativ hochwertige Produkte** und eine **persönliche Beratung** obendrein. Wunderbar sind die kleinen Appetithappen, die überraschen und die Kund*innen verführen, auch mal etwas Neues auszuprobieren. **Zeit und Personalmangel** erschweren oftmals die Umsetzung!

Und doch ist es so einfach: Der Delikatessenspezialist Wolfram Berge aus Nümbrecht (NRW) ist der **Full-Service-Partner mit Inspirationen und schnell umsetzbaren Lösungen**, so wird jede **Theke zum kulinarischen Hotspot!** Wolfram Berge bietet eine Vielzahl an sorgfältig ausgewählten und außergewöhnlichen Spezialitäten für die Frischetheke.

Zudem gibt es passend ob zu **saisonalen Anlässen, Veranstaltungen oder Spezialthemen maßgeschneiderte Promotion Unterstützung**, um die Attraktivität der Frischetheke mit gut durchdachten Maßnahmen zu erhöhen. Möglich sind u.a. **hochwertige, stylische Acryl Aufsteller**

oder **ansprechende Thekendisplays aus recyclebarer Pappe**. Zudem gibt es viele Wolfram Berge **Rezeptflyer** mit pfiffigen, einfach umsetzbaren Rezeptideen!

Wolfram Berge bietet ein **maßgeschneidertes Rundum-Paket der Extraklasse**. Das Wolfram Berge Team verfügt über umfangreiche Erfahrungen und berät kompetent in Bezug auf die Produktauswahl und eine ansprechende und verkaufsfördernde Präsentation! Ziel ist immer die Kundenzufriedenheit und – bindung!

Frischetheken können mit dem **Full-Service-Partner Wolfram Berge** ganz einfach zu einem Kulinarik-Treffpunkt werden.

Marc Frielingsdorf, Geschäftsleitung Marketing & Vertrieb bei Wolfram Berge: „Wir überzeugen nicht nur mit dem Geschmack unserer Delikatessen – wir sind fest davon überzeugt, dass wir **effizient, innovativ und flexibel Frischetheken** neu inszenieren können! Frischetheken sind ein **Erlebnisort für Kulinarik**, aber auch für den persönlichen Austausch – quasi über den Thekenrand hinweg! Und das ist und bleibt wichtig für viele Kund*innen!“



Herbaria

Natürlicher Geschmack

Das Unternehmen Herbaria Kräuterparadies vergrößert das Bio-Feinschmecker Sortiment im Glas-Gewürzstreuer um sechs neue Gewürzmischungen. Die Bio-Gewürze enthalten ausschließlich hochwertige, fair und sozial gehandelte Rohstoffe in 100 Prozent Premium Bio-Qualität. Sie sind frei von jeglichen Zusatzstoffen und rein pflanzlich. Das im August 2023 neu ins Leben gerufene Gewürzsortiment wurde gemeinsam mit Spitzenkoch Hans Gerlach entwickelt und nun um die Mischungen Eivocado, Veggie Kick, Gomasio, LangZu BBQ, Coffee BBQ und Edle Erna erweitert. Die Bio-Gewürze (40 g) sind im Glas zur UVP von jeweils 4,99 Euro erhältlich.

www.herbaria.com



Wolfram Berge

Blütensalzmischung zum Sommer

Delikatessenspezialist Wolfram Berge lanciert ein neues Gewürztrio aus blauen Kornblumenblüten, Rosa Kristallsalz und Bärlauch. Das Rosa Kristallsalz ist ein naturbelassenes, grobkörniges Kristallsalz, das in den Salzminen des Himalaya-Gebirges abgebaut wird. Daher wird es auch als Himalaya-Salz bezeichnet. Durch die mineralischen Eigenschaften hat es eine zarte Salzigkeit. Hinzu kommen die floralen Aromen durch die blauen Kornblumen und Bärlauch sorgt für das delikate Aroma. Die Blütensalzmischung von Wolfram Berge ist im 50-Gramm-Glas zur UVP von 2,49 Euro erhältlich. www.delikatessen-berge.de



Ostmann Gewürze

Fruchtiger Burger-Genuss

Das Fruity Burger Relish von Ostmann ist eine würzig-süße Soße mit fruchtiger Mango. Sie kann nach Belieben auf den Burger gegeben werden. Zudem ist der Relish auch eine gute Ergänzung zum Hot Dog oder zum Steak. Das Glas enthält 220 Gramm Fruity Burger Relish und ist zum Preis von 3,09 Euro über den Onlineshop erhältlich. www.fuchsgruppe.shop

Wiberg

Kein Einheitsbrei

Wer Aufstrichen und Dips eine besondere Note verleihen möchte kann Quark mit dem Bio-Ursalz Kräuter (320 g) und einem Schuss Basilikumöl (500 ml) oder Distel-Öl (500 ml) von Wiberg vermischen. Das Ursalz und die Öle eignen sich hervorragend um Aufstrichen und Dipps einen außergewöhnlichen Geschmack zu verleihen. Die Produkte der österreichischen Traditionsmarke sind über den Webshop erhältlich. www.wiberg.eu



PINNWAND



KÄSE OHNE GRENZEN

Wer das italienische Unternehmen Brazzale verstehen will, muss die Menschen dahinter sehen. Dazu gehört vor allem Geschäftsführer Roberto Brazzale, der gemeinsam mit seinen beiden Brüdern an der Firmenspitze steht. Das gesamte Team eint eine unkonventionelle Lebens- und Unternehmensphilosophie. Was das für sein bekanntestes Produkt, den Gran Moravia, bedeutet, erläuterte er während einer viertägigen Fachreise mit Händlern, Herstellern und Journalisten.





„Warum sollte ich Bürokraten folgen? Die haben niemals eine Kuh gesehen.“ Robert Brazzale provoziert gerne, immer mit einem Augenzwinkern und oft in bildhafter und gestenreicher Sprache. Kommt er in Fahrt, ist er kaum zu stoppen. Er wird nicht müde, eines seiner wichtigsten Anliegen in Zusammenhang mit seinen Produkten in den Vordergrund zu rücken: Brazzale stemmt sich gegen starres Denken, aus seiner Sicht sinnlose Rahmen und Richtlinien und das bewegungslose Festhalten an alten Dingen. „Ich bin für Tradition mit Entwicklung“, betont er – und landet damit direkt beim Gran Moravia, einem in Tschechien hergestellten und in Italien gereiften Hartkäse.

Vergleichbar in Konsistenz und Geschmack ist der Kuhmilchkäse mit Grana Padano und Parmigiano Reggiano. Diese Produkte sind ursprungsgeschützt, ein Konsortium wacht streng darüber, dass die entsprechenden Qualitätskriterien eingehalten werden. Das ist nichts für Brazzale. Lachend symbolisiert er Handschellen und schüttelt den Kopf. „Ich respektiere das, aber unser Weg ist es nicht. Er verschließt sich dem Neuen“, sagt er. „Ich will bei der Rezepturenentwicklung frei sein und halte Grenzen für völlig überholt“, macht er klar.

Grana Padano und Parmigiano Reggiano dürfen ausschließlich in bestimmten Regionen Norditaliens hergestellt werden und reifen. Kriterien, die der grenzenlose Gran Moravia nicht erfüllt: Tschechische Milch, tschechische Käserei – lediglich zum Reifen wird er nach Italien gebracht. „Die Milch tschechischer Kühe ist deutlich cremiger und würziger – sie ist die beste Zutat für unseren Käse“, erklärt Brazzale. Zudem stehen in Italien nicht ausreichend Platz und Milch für das riesige Produktionsvolumen von aktuell mehr als 300.000 Laibe pro Jahr zur Verfügung.

Der im Vergleich zum Parmesan preisgünstigere Gran Moravia kommt bei den fachkundigen Besuchern sehr gut an. „Ich bin positiv von der Frische und der Frucht überrascht, hätte ich von einem Hartkäse in der Form nicht erwartet“, urteilt Käse-Sommelière Petra Schweim. Ihrer Meinung nach ist der Gran Moravia ein Käse für die gesamte Familie. „Für mich ist er ein klassischer Europäer“, ergänzt Mathias Gelhard, Leitung Frischetheke in einem bayerischen SB-Markt. „Er trägt die Tradition italienischen Hartkäses in sich und gleichzeitig das Klima der tschechischen Mähren“, erläutert er.

In Deutschland muss sich der Gran Moravia, der vor gut 20 Jahren geboren wurde und mittlerweile in 70 Länder exportiert wird, allerdings noch etablieren. Bisher wird er über einen Frischehändler im Norden vertrieben, Aldi führt den Käse als Eigenmarke und Aktionsartikel. Überdies sei man bei Tegut, V-Markt, Netto Stavenhagen und weiteren kleinen Geschäften vertreten, berichtet Brazzale-Verkaufsleiterin Sandra Selwan und ergänzt: „Qualität setzt sich durch, das ist nur eine Frage der Zeit.“ Auch Käse-Sommelière Susanne Backes glaubt, dass der Brazzale-Käse den deutschen Verbraucher überzeugen kann. „Im Moment greifen die Kunden noch auf das zurück, was sie kennen – nämlich Parmesan. Die Kunst ist, zu zeigen, dass es auch noch etwas anderes gibt“, sagt sie. Um zu beweisen, dass der Käse mit der Konkurrenz mithalten kann, gibt es in den Augen von Gelhard nur einen Weg. „Der Kunde muss selbst erfahren, wie gut das Produkt ist – und das geht am Ende nur über flächendeckende Verkostungen“, sagt er. **um**



Einen Film dazu gibt es über den Qr-Code oder unter kaeseweb.de/videos/115/Die-Wiege-des-Gran-Moravia

Älteste Molkerei Italiens

Das in achter Generation geführte Familienunternehmen wurde 1784 gegründet und ist die – nach eigenen Angaben – älteste Molkerei Italiens. Seinen heutigen Hauptsitz hat Brazzale in Zanè, knapp einhundert Kilometer von Venedig entfernt. Zum Produktportfolio gehören neben dem in den tschechischen Mähren produzierten Gran Moravia (Moravia: zu deutsch Mähren) weitere Käsesorten wie Scamorza und Provolone sowie hochfeine Butter. Besonders stolz ist Brazzale auf seine Gran-Moravia-Reifungsanlage, die mit dem Dairy Innovation Award des Weltmolkereiverbandes ausgezeichnet wurde. Das wenige Kilometer vom Brazzale-Hauptsitz entfernte Lager ist vollständig robotisiert und mit Lösungen der künstlichen Intelligenz ausgestattet, um die mikroklimatischen Bedingungen und jeden einzelnen Vorgang zu überwachen. Seit 2018 darf sich die Brazzale-Gruppe CO₂-neutral nennen – auch dank einer umfassenden Aufforstung in Brasilien mit 1,5 Millionen Bäumen.

- 1 Einblicke und Gastfreundschaft schenkte das Brazzale-Team seinen Gästen.
- 2 Die Reise führte die Gästegruppe durch Italien, Österreich und Tschechien.
- 3 Stolz präsentiert Roberto Brazzale das Reifelager des Gran Moravia.
- 4 Gastgeber Roberto Brazzale mit Verkaufsleiterin Sandra Selwan.

KULINARISCHE KUNSTWERKE

Frucht- und Nusskäse von Eberle Spezialitäten sind Klassiker aus der Schweizer Käsekonditorei. In der Theke sorgen die in Handarbeit hergestellten Kompositionen für besondere Aufmerksamkeit.





5

1 Seit 2021 leitet Geschäftsführer Renato Martina die Eberle Spezialitäten AG.



6

2 Die Unico-Käsetorten werden aus Schweizer Schnittkäse hergestellt und mit natürlichen Zutaten veredelt.

3 Käsesommelière und Fachberaterin Sarah Schönenberger unterstützen den Verkauf und Außendienst bei Eberle.

4 Neben Klassikern, wie Nusskäse und Unico-Käsetorten, wurde das Sortiment sukzessive um Spezialitäten, wie Käsechips und Latwerge erweitert.



5 Die Fruchtschnitten kombinieren Doppelrahm-Frischkäse mit süßen Früchten und handverlesenen Nüssen.

6 Kleine Mini-Bries aus der Schaukäserei Engelberg werden von Eberle mit besonderen Frischkäsecremes gefüllt.

Im Schweizer Kanton St. Gallen – zwischen dem Alpsteingebirge und dem Bodensee – liegt die Stadt Gossau. Vor fast 50 Jahren hat hier Max Eberle senior die Eberle Spezialitäten AG gegründet. Der Konditormeister musste sich wegen einer Mehlstaub-Allergie umorientieren. Da er auch den Molkereiprodukten sehr zugetan war, gründete er zusammen mit einem Partner ein Käsehandelsunternehmen und brachte verschiedene Kreationen hervor.

Zu den Klassikern gehört nach wie vor der Nusskäse. Dazu verwenden die Konditoren Edel-Schmelzkäse und Walnüsse. Um die Nüsse nicht zu beschädigen werden, sie von Hand aus der Schale genommen. Anschließend wird Nuss für Nuss sanft in den Käse gedrückt. Für den Fruchtkäse wird Doppelrahm-Frischkäse mit Aprikosen, Haselnüssen sowie Datteln verfeinert und mit Haselnussstückchen garniert. Hinzu kommen unterschiedliche Kreationen mit Frisch-, Weich- und Schnittkäse.

Mit einer stetigen Produkterweiterung wuchs das Ostschweizer Familienunternehmen. Die Söhne Rolf, Felix sowie Max junior traten in das Unternehmen ein. Nach einem Umzug zunächst in die Seminarstraße und einem weiteren im Jahre 2009 hat das Unternehmen nun seinen Sitz mit Produktion und Vertrieb in der umgebauten Butterzentrale in der Kühlhausstraße. Geführt wird Eberle Spezialitäten von Geschäftsführer Renato Mariana. 67 Mitarbeiter verfeinern und kreieren Käsespezialitäten in Handarbeit. Zutaten wie Nüsse und Früchte sind handverlesen. Das getrocknete Obst für die Fruchtkäse wird einzeln kontrolliert und wechselweise mit Frischkäse in Lagen geschichtet. Cremige Bries aus der Schweiz oder aus Frankreich sind mit einer Frischkäsemasse, die mit Chili, Trüffel, Wasabi, Cognac-Sultaninen oder dem Obstbrand Vieille Prune verfeinert ist, gefüllt. Auch für die gefüllten Mini-Bries in der 150-Gramm-Portion kommen je nach Saison und Geschmacksrichtung nur frische Zutaten zum Einsatz.

Zu den Klassikern der Eberle-Spezialitäten gehören die Unico-Käsetorten. Sie werden aus Schweizer Schnittkäse hergestellt und mit natürlichen Zutaten wie Chili, Trüffel, Basilikum, Kaffee, Bärlauch oder Steinpilzen veredelt. Dazu wird der würzige Schnittkäse in einem aufwendigen Verfahren viermal befüllt. Wie frisch aus dem Ofen schmecken die knackig-würzigen Chips aus gebackenem Käse in acht verschiedenen Geschmacksrichtungen. Auch die Fertig-Fonduemischungen von Eberle in den Varianten Bier, Prosecco, Saft oder Weißwein sind beliebt. Seit 1987 produziert und vermarktet Eberle auch die traditionelle Schweizer Spezialität Original Eisenhut Latwerge-Brottaufstriche aus Wacholderbeeren. In Deutschland arbeitet das Unternehmen seit vielen Jahren mit Fachgroßhändler Heiderbeck zusammen. eberle.ch

us

Wettbewerb

Der nächste Concours de Lyon, bei dem es um Käse geht, findet am 29.11.2024 in Lyon statt. Bei diesem Wettbewerb werden unter anderem Käsesorten aus Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch, aber auch Buttersorten, Joghurt und Milch getestet. Der Wettbewerb wird nach festgelegten Organisationskriterien durchgeführt, zu der auch eine Blindverkostung gehört. Ehrenpräsidentin des im Herbst stattfindenden Concours ist Josiane Déal. concourslion.com/de/concours-fromages.html

Käsemuseum

Pierre Brisson, der bereits vor 15 Jahren in Paris eine Schule für die Herstellung von Käse gründete, hat Anfang Juni das neue Käsemuseum „Musée du fromage“ eröffnet. Das Museum in Paris bietet neben der Entdeckung der Welt des Käses und seiner Herstellungsgebiete auch Räume für Kurse, Workshops und Veranstaltungen. Neben der Herstellung können sich Interessierte auch für den Beruf des Käasers inspirieren lassen. Das Museum enthält ein Käsegeschäft und ist in ein über 500 Jahre altes Gebäude integriert.



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

Gut aufgeschnitten

Emmi Deutschland lädt im September zu einem neuen digitalen Käse-Event ein. Im Fokus dieses neuen Workshops stehen einmal mehr die Käsesorten von Kaltbach und die Thekentools von Boska. Im ersten Teil des Workshops wird Käsetrainer Caspar Greber die Kaltbach-Käsespezialitäten präsentiert. Anschließend erfolgt die Produktschulung von Boska, die sich insbesondere auf die Optimierung der Abläufe an der Käsetheke beim Schneiden und Verpacken von Käse bezieht. Wie auch bei den früheren Workshops kommt der Genuss nicht zu kurz. Thekenkräfte, die sich zum Workshop am 23.9. um 16.00 Uhr oder am 24.9. um 19.00 Uhr anmelden, erhalten vorab ein Verkostungspaket. Sie können sich unter kaltbach.de@emmi.com (Stichwort: Käse-Workshop) direkt mit ihrer Anschrift für den Versand des Workshop-Pakets oder über den zuständigen Emmi-Außendienst anmelden.



Winterliches Angebot

Raclette und Fondue sind insbesondere in den kälteren Monaten gefragt. Für eine erfolgreiche Wintersaison hat Heiderbeck einen neuen Katalog aufgelegt, der ein schlagkräftiges und qualitativ hochwertiges Sortiment an Raclette- und Fondue-Spezialitäten für die Bedienungs- und die Prepacking-Theke bietet. Darunter sind die Purist-Raclettes und -Fondues, die außergewöhnlichen Produkte des Schweizer Raclette-Weltmeisters Seiler oder das Blütenhof-Raclette aus Bayern. Auch an die Veganer wird gedacht – mit den Raclette-Alternativen von New Roots, die sich in Geschmack und Schmelzeigenschaften hervorragend bewährt haben. Abgerundet wird das Sortiment mit den affinieren Schweizer Premium-Fondues aus St. Gallen. Der Katalog steht auf der heiderbeck.com oder auf der Heiderbeck-App zum Download zur Verfügung.

Käsekompetenz aus dem Allgäu

Die Allgäuer Käse-Akademie bietet ein breites Seminar-Portfolio für den Lebensmitteleinzelhandel, die Gastronomie und die Hotellerie an. Seit Mitte Juni ist die neue Website allgaeuerkaese-akademie.de online. Die Auswahl der Seminare ist noch größer und individueller geworden. Das Programm enthält Einsteiger- und Basisseminare zu den Käse-Grundlagen, weiterführende Seminare zum erfolgreichen Verkauf und verlustfreies Aufschneiden. Verkaufs- und Persönlichkeitstrainings, Schulungen unter anderem zu Motivation, Wortwahl, Körpersprache sowie Sensorik stehen darüber hinaus im Fokus und ergänzen das Angebot. Die Seminarangebote werden den Gegebenheiten angepasst und Inhalte individuell abgestimmt. Neu sind auch halbtägige Schulungen sowie Online-Seminare. Die Allgäuer Käse-Akademie ist eine Tochter des Champignon-Hofmeister Familienunternehmens. Geleitet wird sie von Käsesommelière Jutta Jung (Foto), die mit langjähriger Erfahrung im Vertrieb und Trademarketing ihr umfassendes Wissen über die Käseherstellung, Warenkunde und erfolgreiches Verkaufen in den Seminaren und Schulungen teilt. Unterstützt wird sie von Käsesommelière Roswitha Boppeler als externe Referentin mit jahrzehntelanger Berufserfahrung im Käsebereich. Alle Seminare sind über die Website der Akademie buchbar.



AFFINIERTES VON DEN BRUDDIS

Käsemeister Michael Rohrer fragte sich nicht, wie die Löcher in den Schweizer Käse kommen, sondern wie die Zutaten hinzugefügt werden können. Entstanden ist ein spannendes Sortiment unter der Marke Bruddi.

Im Schweizer Örtchen Oberriet, im Kanton St. Gallen, sind die Brüder Thomas und Michael Rohrer dabei, sich einen Namen als Affineure zu machen. Die Leidenschaft für Käse kommt in erster Linie von Käsemeister Michael. Er hat jahrelang bei der im Ort ansässigen Käserei Imlig gearbeitet und die Handwerkskunst des KäSENS von der Pike auf gelernt und die Traditionen der Schweizer Käseherstellung verinnerlicht.

Doch Tradition und Innovation müssen nicht im Widerspruch stehen, dachte sich Michael Rohrer und begann vor rund zwei Jahren mit seinem Start-up Food-Werk mit dem Verfeinern von Käse. Zunächst affinierte er die Schnittkäse mit fruchtig-würzigen Zutaten und veredelte den Laib von außen, wie beim Aprikose-Chili-Käse. „Der süße Geschmack der Aprikose und die scharfe Note des Chilis verleihen dem Käse dabei eine einzigartige und unerwartete Geschmacksdimension“, stellte Rohrer fest. Die Kunden waren begeistert, und Michael Rohrer erkannte, dass die Möglichkeiten der Affinage nahezu unbegrenzt sein können. Es entstanden zahlreiche Sorten, die mit Blüten und Gewürzen auf der Rinde schnell ein kleines, aber feines Sortiment bildeten, das bei seinen Kunden gut ankam. Beim Kreieren neuer Sorten stellte er sich die Frage, warum die Affinage nur auf der Oberfläche des Käses aufgetragen werden sollte. Was wäre, wenn man die Geschmacksträger direkt in den Käse einbringen könnte, um



Mit vielfältigen Geschmackskombinationen und sogar einer Regenbogen-Variante möchten die „Bruddis“ Michael und Thomas Rohrer Käseliebhaber zukünftig begeistern.

eine noch intensivere und gleichmäßigere Aromenverteilung zu erzielen?

Er suchte nach einem Weg, die Zutaten möglichst gleichmäßig im Teig zu verteilen. Nach zahlreichen Experimenten fand er einen Weg, Käse und Zutaten zu kombinieren, sodass jeder Biss einen cremig-würzigen Käsegeschmack mit begleitenden Zutaten bietet. Wie er das schafft? „Das bleibt unser Betriebsgeheimnis“, kommentiert Michael Rohrer. Gemeinsam mit seinem Bruder Thomas, der in der Gastronomie gelernt und gearbeitet hat und den Gaumen für neue Geschmackskombinationen mitbringt, entwickelte der Käsemeister zwischenzeitlich ein neues kleines Sortiment: Marille-Chili, Schoko-Nuss, Fige-Senf,

Himbeere-Pfeffer sowie Amarena-Kirsch und sogar Regenbogen nennen sich die Sorten. Passend zur Zutat wird ein milder oder würziger Schnittkäse verwendet, der aus bester Schweizer Milch hergestellt wird. Ein besonderes Sortiment braucht auch einen einzigartigen Namen: Bruddi (Brüder), haben sie es getauft. Inzwischen ist aus dem Affinagebetrieb ein kleines Familienunternehmen geworden – Michaels Frau Angela ist ebenso mit an Bord, wie Thomas' Sohn Ryan. Darüber hinaus werden die „Bruddis“ von der Käserei Imlig unterstützt, die den Vertrieb der ganzen und halben Laibe sowie den SB-Stücken übernimmt. Interessierte Kunden können sich für die Bestellung einer Musterbox direkt an die Käserei (andre.proksch@imlig.com) wenden. **tw**



Die Sorten im Überblick v.l.: Schoko-Nuss, Amarena-Kirsch, Regenbogen, Marille-Chili, Himbeere-Pfeffer und Fige-Senf.

HÄNDLER MIT KÄSE-EXPERTISE

Bos Food mit Sitz in Meerbusch-Büderich hat sich als Lieferant für hochwertige, exotische Lebensmittel und Zutaten für die Spitzengastronomie einen Namen gemacht. In Zukunft soll auch Käse eine große Rolle spielen.



Mathias Skowradzius und Katharina Bückert bauen bei Bos Food das Käsesortiment für die Spitzengastronomie auf.

Ausschlaggebend war im Jahre 1990 eine Palette Wildreis aus Kanada, die Ralf Bos und sein Cousin Ralf Borkowsky an Gastronomen im Umkreis von Düsseldorf verkauften. Daraus wurde das Delikatessen-Unternehmen Bos Food mit heute rund 16.000 Artikeln. „Bos Food bietet Produkte, die das Kochen auf höchstem Niveau erst ermöglichen. Das Sortiment umfasst fast 30 Produktgruppen zu denen auch kulinarische Klassiker wie Trüffel, Kaviar, Hummer und Austern gehören“, erklärt Tobias Bosch, Geschäftsleitung bei Bos Food. „Wir erkennen die Trends in der Spitzengastronomie und eröffnen mit innovativen Produkten immer wieder neue Möglichkeiten in der Kulinarik. Den Großteil unseres Umsatzes

erzielen wir mit Gastronomen, Wiederverkäufern, Händlern, sowie der Kreuzschiffahrt. Aber auch Genießer, die gerne für Familien und Freunde kochen, sind bei uns gern gesehene Kunden“, berichtet Bosch.

In diesem Jahr erweitert der Delikatessenhändler die exklusive Auswahl seines Angebots. Aufgrund jahrelanger Erfahrung und der Leidenschaft für Qualität entschied man sich, dass Käsespezialitäten-Sortiment auszubauen. Dafür wurde Käsesommelier Mathias Skowradzius als verantwortlicher Einkäufer engagiert. „Wir möchten unseren Kunden ein umfangreiches Käse-Sortiment bieten – sowohl in der gehobenen Gastronomie als

auch im Event-Bereich“, betont Skowradzius. Unterstützt wird er bei seiner neuen Aufgabe von Katharina Bückert.

„Hart- und Schnittkäse sowie Extrahartkäse, um darin Pasta zu kochen, waren bislang unsere Top-Produkte im Bereich Käse. Aktuell sind wir dabei, das Sortiment um verschiedene Weichkäse, Bio-Käse sowie um Käse aus Büffel-, Ziegen- und Schafsmilch zu erweitern“, erläutert der Käsefachmann und ergänzt: „Regionalität wird ebenfalls eine große Rolle spielen.“ Skowradzius arbeitet bereits mit einigen handwerklichen Käsereien und Manufakturen zusammen, auch Affineure sind dabei. Im Laufe der Zeit hat der Käsesommelier viel Erfahrung – auch im Bio-Segment – sammeln können. Mit einigen Lieferanten arbeitet er bereits seit vielen Jahren zusammen.

„In Zukunft werden die Gastronomie, Caterer und auch Endverbraucher auf ein umfangreiches Käseangebot zurückgreifen können. Käsebuffets und Käsewagen in der Spitzengastronomie können mit ausgefallenen Spezialitäten glänzen“, ist sich Skowradzius sicher. Im Telefonverkauf werden die Kunden von Bos Food über das neue Käsesortiment eingehend informiert. Nicht zu kurz kommt dabei die Individualität, für die Bos Food bekannt ist. Denn die Beratung ist auf die speziellen Bedürfnisse der Kunden angepasst. Auch Käse-Schulungen sind geplant und es wird darüber nachgedacht, als Fachgroßhändler für Käse im Lebensmitteleinzelhandel aufzutreten. bosfood.de **us**

Für die dänische Bio-Molkerei Thise ist Deutschland einer der wichtigsten Exportmärkte. Jetzt sollen Nordseekäse und Co. auch über den Bio-Fachhandel hinaus ihren Platz in den Bedienungstheken finden.

Knapp eine Autostunde von der Bio-Molkerei Thise im Nord-Westen Dänemarks entfernt liegt an der schroffen Küste ein Windreifungslager. In dem roten Backsteingebäude, auf dem vier große Lüftungsschächte zu sehen sind, reift Thise ihre Käse in salzhaltiger Nordseeluft. Die Luft wird angesaugt und durch ein ausgeklügeltes Schlauchsystem in das Reifelager verteilt. In dem Lager liegt der Nordseekäse rund 30 Wochen und entwickelt in dieser Zeit einen charakteristischen Geschmack und seine kristalline Struktur. Wenn der Nordseekäse den Zusatz „Geräuchert“ trägt, wird er vor der Reifung einem achtstündigen Kaltrauchverfahren unterzogen. Für den „Leuchtturmkäse“ mit extra langer Reifezeit sucht Käsemeister Henrik Hohn aus rund 80.000 Käseläuben, die in dem Gebäude bis unter die Decke lagern, besondere Laibe aus. Sie bleiben für ein ganzes Jahr in den luftigen Reiferäumen. Der Name des Käses kommt nicht von ungefähr, denn in Sichtweite zum Windreifungslager liegt der Leuchtturm „Bovbjerg“, unverkennbar an seiner dunkelroten Farbe.

Der Nordseekäse „Grube“ wird zur weiteren Reifung in die 40 Kilometer entfernte Kalkgrube von Hjerm gebracht. Dort liegt der Käse noch für drei Monate in einer Höhle. Sie gehört dem „Höhlenmeister“ und Landwirt Christian Refsgaard. In der Kalksandsteinhöhle herrschen konstante 97 Prozent Luftfeuchtigkeit und eine Temperatur von 20 Grad Celsius. „Durch die Reifung in der Höhle wird der Nordseekäse weicher, sein nussiger und fruchtiger Geschmack entwickelt sich. Die feinen Reifekristalle, die sich bereits nach den 30 Wochen im Windreifungslager zeigten, bleiben dabei erhalten“, erklärt



PASSION FÜR BIO

Britta Kristensen, Sales Coordinator, International.

Weitere Thise-Käse wie der „Vollmondkäse“, „Blaue Grube“ oder „Höhlenkäse“ reifen auch dort. Die Schnittkäse „Jens Langkniv“ in der Variante mit vollem oder reduziertem Fettgehalt entwickeln mit der speziellen Reifung einen besonderen und – trotz des niedrigen Fettgehalts – vollen Geschmack. Die Kapazitäten in der Höhle sind begrenzt. In den letzten Jahren hat man festgestellt, dass man das

beste Reifeergebnis mit einer ausgewogenen Menge der verschiedenen Käse in der Kalkgrube erhält. „Neben Holland und Skandinavien gehört der deutsche Bio-Fachhandel zu den wichtigsten Märkten für Thise, insbesondere für Käse“, sagt Kristensen. „In Zukunft möchten wir unsere Hart- und Schnittkäse sowie den neuen Weichkäse „Weiße Kornblume“ – er wurde Ende vergangenen Jahres eingeführt – auch in die Bedienungstheken des konventionellen deutschen Handels liefern“.

us

Über Thise

Eine kleine Gruppe von Bio-Landwirten gründete in dem dänischen Dorf Thise – das liegt in Jütland – vor mehr als 36 Jahren die Molkereigenossenschaft Thise. Heute liefern 72 Bio-Landwirte jährlich 120 Millionen Kilogramm Milch an die Bio-Molkerei, die daraus Käse, Butter, Joghurt, Trinkmilch und Skyr herstellt. Die Milch wird täglich von fünf Tankwagen bei den landwirtschaftlichen Betrieben abgeholt, und ein vollelektrischer LKW liefert einen Teil der fertigen Produkte in Dänemark aus. Thise beschäftigt rund 300 Angestellte und setzte im letzten Jahr mehr als 190 Millionen Euro um. Seit 2023 leitet CEO Svend Schou Borch die Bio-Molkerei, welche die Bio-Käse bislang hauptsächlich im deutschen Fachhandel verkauft. Ebenfalls verstärkt Annika Schmitz, National Sales Managerin, seit 2023 das Team von Thise. Sie ist insbesondere für den Fachhandel sowie für den gesamten deutschen Markt verantwortlich.

BIO-KÄSE VOM NIEDERRHEIN

Regional, biologisch, handwerklich und kreativ. So lautet die Erfolgsformel einer mittelständischen Bio-Käserei vom Niederrhein, die jetzt auch den Lebensmittel-Einzelhandel aufhorchen lässt.



Der Niederrhein ist eine an die Niederlande grenzende Region, ganz im Westen Nordrhein-Westfalens. Die auch gerne als „Niederrheinisches Tiefland“ bezeichnete Landschaft war mit ihren riesigen Grünlandflächen schon immer Heimat für Landwirte und ihre Milchkühe.

In Kranenburg, einem kleinen Örtchen ganz im Nordwesten, zwischen Kleve und dem niederländischen Nijmegen gelegen, betreibt die Aurora Kaas GmbH ihre Käserei mit einem angeschlossenen Reifelager. Der Start der Bio-Käserei erfolgte allerdings Jahre zuvor auf der anderen Seite der Grenze, im nur zehn Autominuten entfernten niederländischen Ven-Zelderheide. Hier hatten Harry und Janny ten Dam 1980 mit der Herstellung verschiedener Bio-Milchprodukte begonnen. Heute setzen die vier Kinder des Gründerpaares die begonnenen Traditionen in zweiter Generation fort. Manon, Joris, Tim und Daan sind alle mit dem Käse aufgewachsen. Wie ihre Eltern, arbeiten sie nach wie vor Schulter an Schulter mit den 20 Bio-Bauern der Region, diesseits und jenseits der deutsch-niederländischen Grenze.

Ein Meilenstein in der Entwicklung des Familienunternehmens war der Neubau der nachhaltig geprägten und dennoch modernen Käserei in Kranenburg, direkt neben dem bereits bestehenden Lager. Die neue Bio-Käserei wurde unter den Aspekten geringer Klimabelastung errichtet. So werden die Milchtransportwege durch die regionalen Lieferanten kurzgehalten, das Kühlwasser wieder benutzt und das aufgewärmte Wasser

dem Heizprozess angedient. Solarzellen auf dem Dach sorgen für grüne Energie.

Rund zwei Drittel der Rohmilch kommt vom Niederrhein. Der Rest wird von niederländischen Milchhöfen zugeführt. Insgesamt beliefern 20 Milchlandwirte die mittelständische Bio-Käserei. Verarbeitet wird hier stets die naturbelassene Milch, so dass der Fettgehalt und die Farbe der Milch den natürlichen saisonalen Schwankungen unterliegen. Das bedeutet, dass der Käse im Sommer etwas weniger Fett enthält und gelblicher ist. In den Wintermonaten dagegen einen etwas höheren Fettanteil aufweist und der Käse etwas heller aussieht. Der Rohstoff, ist die Milch von Kühen, Ziegen und Schafen. Daraus werden Bio-Käse in vielen Variationen hergestellt. Von jungem, vier Wochen gereiftem Gouda bis zum „Einjährigen“. Klassenprimus ist aber der „Aurora Gold“ („...unser bestes Stück“). Dieses Prädikat tragen die Bio-Käse aus allen drei Milchsorten – angereichert und veredelt manchmal noch mit Kräutern, „pfiffigen, saisonalen Ideen“, wie Gänseblümchen, Oliven, Ringelblumen oder affiniert mit Rotkultur oder niederrheinischem Apfelkraut.

Schafs- und Ziegenkäse sind saisonal abhängigere Sorten. Für beide bietet Aurora Gold die klassischen drei Altersstufen „Mild“, „Pikant“ oder „Old“ an. Für die Ziegenkäse gibt's dann noch eine Variante mit Bockshornklee als 1,5 kg Butterkäse oder Rindengereift im 4,5 kg Laib. Alle Sorten eint jedoch, dass sie ausschließlich aus Bio-Milch (EU-Bio, Bioland oder Demeter zertifiziert) hergestellt werden. Detaillierte Infos gibt's unter aurora-kaas.com. **hw**

1 Familienbetrieb mit ausschließlich biologischer Milchverarbeitung. Als Pioniere 1980 begonnen, ist man heute ein gefragter Produzent von biologisch erzeugten Schnittkäsen mit ausgeprägtem Regional-Charakter.

2 Den Ketelwald direkt vor der Nase, hat die Käserei einen ihrer neuesten Käse nach dem Wald benannt.

3 Der Schnittkäse „Niederrheinisches Määdje jung“ reift mindestens vier Wochen. Die Variante in rot bekommt drei Monate Mindestreifezeit.

4 Die verpackten Käsestücke von Aurora Kaas. Sie werden in der Käserei geschnitten und versandfertig gemacht.

„Mama Kuh“

Eine sehr bemerkenswerte Sorte aus dem Bio-Käse-Sortiment von Aurora trägt einen bezeichnenden Namen: Mama Kuh. Dahinter steckt eine Philosophie der Demeter Landwirte Ludger Schreiber und Ruth Lackmann vom Schanzenhof sowie Bernd Verhoeven vom Rouenhof, welche die sogenannte „kuhgebundene Kälberhaltung“ praktizieren. Die neugeborenen Kälber wachsen hier die ersten zwölf Wochen ihres Lebens gemeinsam mit ihrem Muttertier auf. Das Kalb trinkt auch die Milch der Mutterkuh, welche dann erst im Anschluss gemolken wird. Die Landwirte verzichten somit freiwillig auf Milchgeld. Dafür werden essenzielle Nährstoffe über die Muttermilch an den Nachwuchs weitergegeben und der wichtige soziale Kontakt untereinander bleibt erhalten.



Die Landwirte verzichten somit freiwillig auf Milchgeld. Dafür werden essenzielle Nährstoffe über die Muttermilch an den Nachwuchs weitergegeben und der wichtige soziale Kontakt untereinander bleibt erhalten.

Ein sehr exklusiver Demeter-Käse, der es in sich hat. Denn die Milch für diese Laibe stammen von Höfen aus dem Niederrhein, die bereits seit mehreren Jahren die kuhgebundenen Kälberhaltung praktizieren. Das bedeutet: perfektes Tierwohl.

EHI Retail Institute

Umsatzstärkste Bio-Supermärkte

Die Biomarktbranche in Deutschland verzeichnet gegenwärtig eine Reihe von Übernahmen und Umstrukturierungen. Den Naturkostfachgeschäften gelang es jedoch, im Jahr 2023 ihren Umsatz im Vergleich zum Vorjahr leicht zu steigern. Die Statistik des EHI Retail Institute zeigt das Ranking der führenden Bio-Supermarktketten in Deutschland des vergangenen Jahres. Gemessen am Nettoumsatz in Millionen Euro wird auch die Zahl der Filialen angegeben. Zu den umsatzstärksten Bio-Supermärkten gehört das Unternehmen Alnatura mit einem geschätzten Nettoumsatz 2023 in Höhe von 650 Millionen Euro. Auf den Plätzen zwei bis acht rangieren, nach den Auswertungen des EHI, die Unternehmen Dennree, Bio Company, Ebl Naturkost, Basic, Super Biomarkt, Aleco und Voll Corner Biomarkt.

BÖLW

Bio als Wirtschaftsfaktor

Der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (Bölv) hat eine Datenerhebung zu Arbeitsplätzen und Struktur der deutschen Bio-Branche gestartet. Denn der Bölv ist der Meinung, dass das volle Potenzial der Bio-Branche in der Wirtschaftspolitik bislang zu wenig wahrgenommen werde. Die Datenerhebung umfasst Arbeitsplätze und Struktur der deutschen Bio-Branche. Anfang 2025 werden die Ergebnisse vorliegen und auf der Internationalen Grünen Woche sowie der Biofach präsentiert. Alle Bio-Unternehmen aus Herstellung, Verarbeitung und Handel sind aufgerufen, mit ihrem Input zu der Studie beizutragen. Die Daten zur Verarbeitung in Deutschland sowie die Zahl der Arbeitsplätze in Herstellung, Handel und Bio-AHV werden von Juli bis Oktober 2024 erhoben „Die Bio-Lebensmittelwirtschaft ist ein wichtiger Bestandteil des deutschen Mittelstandes“, heißt es vom Bölv.



Naturland

Gemeinsames Bildungsprojekt

Im Juni startete der Bio-Verband Naturland und der Verein Überkochen ein gemeinsames Bildungsprojekt: „Zutaten für eine nachhaltige Ernährung“. Ziel dieses Projektes



ist es, Kinder und Jugendliche über Bio-Lebensmittel zu informieren und zu einem nachhaltigen Lebensstil zu inspirieren. Die Testphase wurde an einem Gymnasium in München gestartet. Das Projekt ist in sechs praxisorientierte Module gegliedert. Dazu fand in der Jahrgangsstufe 11 und einer 5. Klasse das Praxis-Seminar „Kulinarik“ statt. Das Projekt wird von dem Bio-Anbauverband Naturland gefördert und von dem Verein Überkochen umgesetzt. Die Zusammenarbeit bietet Einblicke und Austausch zu Themen der ökologischen Landwirtschaft. Die Seidlhof-Stiftung in Gräfelfing stellt Lebensmittel bereit und dient als außerschulischer Lernort.

Alnatura

Events zum 40-jährigen Bestehen



In diesem Jahr feiert Bio-Pionier Alnatura sein 40-jähriges Bestehen. Götz Rehn, Unternehmensgründer und Geschäftsführer Alnatura, legte 1984 mit der Entwicklung der Marke Alnatura den Grundstein für das Bio-Unternehmen. In Mannheim wurde drei Jahre später der erste „Al-

natura Super Natur Markt“ eröffnet. Seitdem sind 152 Alnatura-Märkte in Deutschland hinzugekommen. Im Geschäftsjahr 2022/23 erwirtschafteten 3.500 Mitarbeiter einen Netto-Umsatz von über 1,1 Milliarden Euro. Unter Alnatura werden 1.300 Bio-Markenartikel auch in den Filialen verschiedener Handelspartner in 14 Ländern angeboten. Alnatura vertreibt ausschließlich Bio-Produkte und unterstützt damit die Verbreitung des biologischen Landbaus. Ebenso fördert das hessische Unternehmen verschiedene Initiativen zur Bio-Saatgutentwicklung, zum Tierwohl oder zur Ausweitung von Bio-Flächen. Vielfach ausgezeichnet, zuletzt noch mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis, feiert Alnatura das Jubiläum noch bis Oktober mit großen und kleinen Markt-Events.

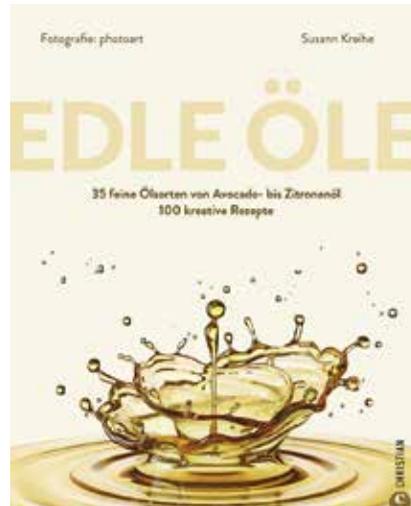


ITALIENISCHER IDEENREICHTUM

Das neue Kochbuch von Angelo und Roberto Tortora „Pasta con Amici“ beschreibt 65 Rezepte mit mehr als 20 unterschiedlichen Nudelsorten. Klassiker wie Linguine a la Vongole sind in dem Kompendium ebenso zu finden wie die neuen Kreationen – beispielsweise Seppia Spaghetti mit Calamaretti, Purple Gnocchi aus Urkartoffeln oder Mac and Cheese. Das Kochbuch richtet sich an alle Pasta-Liebhaber, die Lust auf frischen Wind in der Küche haben. Neben Rezepten liefert das Buch auch Reportagen und Wissenswertes rund um die italienische Küche. In einer Schritt-für-Schritt-Anleitung wird der perfekte Nudelteig beschrieben und worauf es beim Nudelfüllen ankommt. *Angelo und Roberto Tortora: Pasta con Amici, 208 Seiten, Hardcover, Offenburger Verlag, ISBN 978-3-949346-06-4, 24,90 Euro. Das Buch ist über den Buchhandel und auf heimatschwarzwald.de erhältlich.*

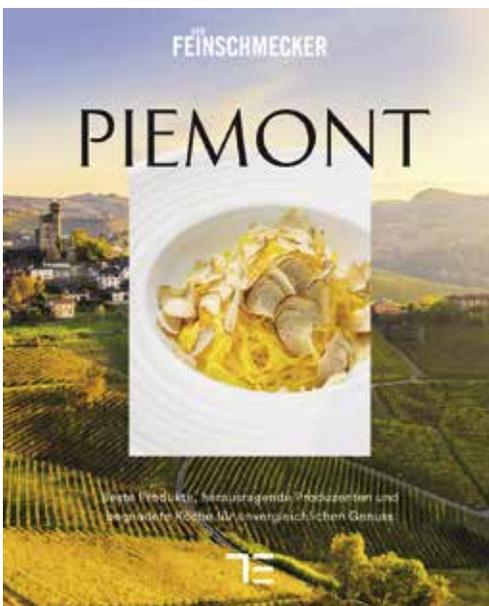
FLÜSSIGES GOLD

Die gelernte Köchin und Betriebswirtin für Gastronomie und Hotellerie Susann Kreihe arbeitet als Rezeptautorin und auch als Ghostwriterin für bekannte Spitzenköche. Für jedes Gericht, für jeden Küchensstil und für jede Verwendung gibt es ein Öl, das sich dafür eignet. In dem Buch „Edle Öle – 35 feine Ölsorten von Avocado- bis Zitronenöl. 100 kreative Rezepte“ porträtiert die Autorin edle Öle und stellt Gerichte vor, wie Spinatsalat mit Arganöl, Tatar mit Pflaumen und Haselnussöl oder in Albaöl gebratenes Wiener Schnitzel. *Susann Kreihe: Edle Öle – 35 feine Ölsorten von Avocado- bis Zitronenöl. 100 kreative Rezepte, 288 Seiten, Hardcover, Christian Verlag, ISBN 978-3-95961-783-3, 49,99 Euro.*



TRAUM VON DER UNBERÜHRTEN NATUR

Unter Wildnis stellt man sich einen unberührten Wald voller alter, großer Bäume vor. Eine Landschaft ohne die Zivilisation. Der Biologe und Naturfilmer Jan Haft hinterfragt in seinem Buch das Verständnis von Wildnis. Bei seinen Expeditionen in der nahen Umgebung versucht er, die Landwirtschaft und Natur anders zu sehen. Beweidete wilde Wälder und Wiesen mit Pflanzenfressern wie Pferde, Kühe und Wasserbüffel dienen einer lebenswerten und klimafreundlichen Landwirtschaft mit großer Artenvielfalt. *Jan Haft: Wildnis – Unser Traum von unberührter Natur, 144 Seiten, Hardcover, Pappband, Penguin Verlag, ISBN 978-3-328-60273-6, 18,00 Euro*



WILLKOMMEN IM PIEMONTE

Stefan Maiwald nimmt die Leser in den kulinarisch reich bestückten Landesteil Italiens am Fuße der Alpen mit, der berühmt für erlesene Produkte, exquisite Küche und hervorragende Weine ist. Die Leser werden auf regionale Produkte und den authentischen Geschmack des Piemonts aufmerksam gemacht. Das Buch stellt unter anderem Produzenten der piemontesischen Delikatessen wie Trüffel, Käse, Nüsse, frisches Obst, Pilze, Reis, Pasta und Polenta sowie Fleisch vor. Berühmte Genussorte, wie traditionelle Kaffeehäuser und Trattorien ergänzen das Buch „Piemont“. Eine Auswahl der besten Rezepte ausgesuchter Köche aus dem Piemont ergänzen den reichhaltigen Inhalt dieses Buches. *Stefan Maiwald: Piemont, 168 Seiten, Hardcover, Teubner Imprint Gräfe und Unzer, ISBN 978-3-8338-9255-4, 29,90 Euro*



Die **Weihnachtszeit** und der Jahreswechsel zählen zu den absatz- und umsatzstärksten Zeiten an der Bedienungstheke. Hochwertige Käsesorten und Spezialitäten zaubern in dieser Zeit Festtagsglanz in die Theken. Dazu gehören Käse mit langen Reifezeiten, ungewöhnlichen Reifungsprozessen oder besonderen Affinagen. Wir stellen Ihnen Käsesorten und Aktionen vor, deren Aufmerksamkeit der Kunden gewiss sind.

Am 9. Oktober ist es wieder soweit, dann werden die kreativsten Käsetheken-Teams des Landes auf einer feierlichen Gala in Neuwied ausgezeichnet. Seit mehr als 20 Jahren engagieren sich die Thekenteams mit kreativen Aktionen für den Wettbewerb und zeigen, wie vielseitig und wichtig der Frischebereich Käse ist. Beispielhafte Aktionen mit Käse lassen die Gewinnertheken glänzen. Wir stellen Ihnen die Gewinner des **Kreativ Award 2024** vor.

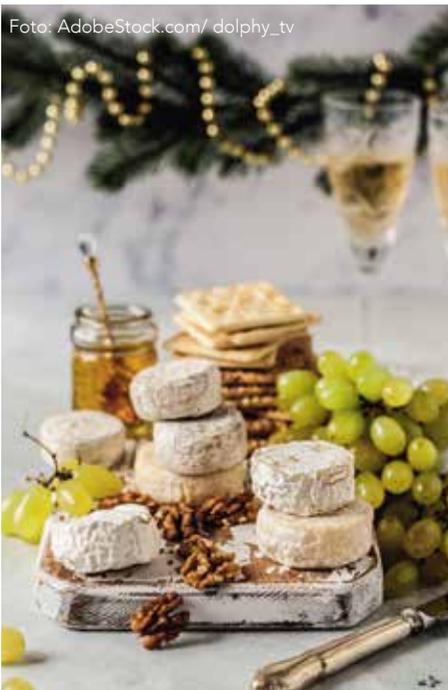


Foto: AdobeStock.com/ dolphy_tv

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

★ MELDUNGEN ★



Edeka-Frischecenter Wagner

Käse und Crémant

Im Juni veranstaltete das Edeka-Frischecenter Wagner einen Kundenabend, bei dem Käse und Crémant im Mittelpunkt standen. Abteilungsleiterin und Käsesommelière Sandra Krause hatte zu diesem Abend hochwertige Käsesorten mit diversen Schaumweinen von Les Grands Chais de France ausgesucht. Unterstützt von Jutta Jung, Allgäuer Käse-Akademie, wurde den Gästen ein Fünf-Gänge-Menü mit Schafskäse, altem Gouda, französischem Blauschimmelkäse sowie Ziegenfrisch- und Braunkäse aus Norwegen serviert.

„Das Menü mit den Käsesorten war sehr besonders. Bereits am nächsten Morgen kauften die Kunden an der Theke die Käse, die am Vorabend vorgestellt wurden. Zum Wochenende war der Ziegenfrischkäse bereits ausverkauft“, berichtet Sandra Krause stolz.

Verlag: B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Hilden, Verlagsniederlassung Bad Breisig,
Postfach 1363, 53492 Bad Breisig/Rhein
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: rertl@blmedien.de
KÄSE-THEKE erscheint sechsmal im Jahr
im Zweimonatsrhythmus. Jahresbezugspreis
Inland 41,00 € brutto, Ausland 51,00 €,
Einzelheftpreis 7,80 €

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: Gebr. Baldauf

Beilage: Wolfram Berge

Geschäftsführer: Harry Lietzenmayer,
Stephan Toth, Björn Hansen



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



ABO + PRÄMIE

- Die **KÄSE-THEKE** ist die Fachzeitschrift **exklusiv** für das Verkaufspersonal in den Käse-Bedienungsabteilungen.
- Jede Ausgabe enthält u. a.: Neuheiten, Aktionen, Berichte, Reportagen, Waren- und Verkaufskunde, **Erfolgsgeschichten** aus dem Einzelhandel.
- **6 x im Jahr** die druckfrische Ausgabe in Ihrem Briefkasten.
- Zugang zum **Käse-Profi-Portal** auf kaeseweb.de.

Ihre Abo-Prämie: Tischreibe Monaco+

Mit der Tischreibe Monaco+ von Boska reiben Sie Käse für Pasta, Pizza, Soßen, Suppen oder Gratins. Die Qualitätsreibe aus Edelstahl hat einen festen Stand auf jedem Tisch. Die vier Reibebenen ermöglichen unterschiedliche Ergebnisse.



Foto: AdobeStock.com/Lukas

Bitte füllen Sie das Formular aus und senden es an Fax: + 49(0)26 33/45 40 99 oder per Post an B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG, Abo „KÄSE-THEKE“, Postfach 1363, 53492 Bad Breisig, Deutschland

KÄSE-THEKE

- Ja, ich möchte die Fachzeitschrift **KÄSE-THEKE** abonnieren und erhalte gratis die Tischreibe von Boska. Der Jahresbeitrag beträgt 41,00 Euro (Inland) inkl. MwSt. und Versand.
- Ja, ich möchte aktuelle Nachrichten aus der Käsewelt erhalten und abonniere zusätzlich den kostenlosen Newsletter. Diesen kann ich jederzeit abbestellen.
- Bitte senden Sie mir ein weiteres kostenloses Probeheft.
- Mit meiner Unterschrift erkenne ich das Widerrufsrecht an.

Widerrufsrecht: Mir ist bekannt, dass ich diese Bestellung innerhalb von 14 Tagen mit einer kurzen und formlosen Mitteilung an die B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG, Postfach 1363, 53492 Bad Breisig, widerrufen kann. Für die Fristwahrung genügt das Absendedatum.

Vorname, Name

Ich arbeite an der Käsetheke von

Straße

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum/Unterschrift

Nachhaltiger Milchgenuss aus Europa



Gut fürs Klima. Gut für die Artenvielfalt. Heumilch: Einfach urgut.

- Heumilchkühe erhalten frische Gräser und Kräuter im Sommer und Heu im Winter. Vergorene Futtermittel sind verboten.
- Diese nachhaltige Wirtschaftsweise fördert die Artenvielfalt und schützt das Klima.
- Weide, Auslauf oder Laufstall sorgen für ausreichend Bewegung. Eine dauernde Anbindehaltung ist verboten.
- Die Höfe sind in den Bergregionen der Alpen und des Alpenvorlands beheimatet.

Mehr auf heumilch.com

Hinweise für eine ausgewogene, gesunde Ernährung finden Sie unter www.dga.de.

GARANTIERT GENTECHNIKFREI



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Der Inhalt dieser Veröffentlichung gibt allein die Meinung des Autors wieder, der allein für den Inhalt verantwortlich ist. Die Europäische Kommission haftet nicht für die etwaige Verwendung der darin enthaltenen Informationen.

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**

