

KÄSE- THEKE

Nr. 1 | 2026
www.kaeseweb.de

JETZT
NEU!



Baldauf
Heumilch
Tradition



LE GRUYÈRE AOP HOLT DEN TITEL: WELTMEISTER-KÄSE 2025!

Bei den World Cheese Awards 2025 hat die Jury unter 5.244 Käsespezialitäten aus 46 Ländern die Auszeichnung Weltmeisterkäse „Best of the Best“ an Le Gruyère AOP 18 Monate aus der Bergkäserei Vorderfultigen vergeben. Le Gruyère AOP – immer ein besonderer Genuss.



DER GESCHMACK DER SCHWEIZ SEIT 1115:

- Handwerklich aus bester Rohmilch der Region gefertigt.
- Mindestens 5 Monate gereift und gepflegt.
- Unverwechselbar fruchtig-kräftig im Geschmack.
- Frei von Zusatzstoffen und Gentechnik.

[GRUYERE.COM](https://www.gruyere.com)



Schweiz. Natürlich.



Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de



HALBHERZIG ODER KONSEQUENT?



**THORSTEN
WITTERIEDE**
Chefredakteur

Erfolgreich Käse verkaufen, ohne eine Leidenschaft für dieses wunderbare Produkt zu haben? Das ist nicht möglich. In meinem Vorwort der November-Ausgabe habe ich angemerkt, dass mir bislang kein Händler begegnet sei, der für Käse „brennt“. Gemeint waren selbstständige Einzelhändler, die unter den Farben der großen Handelsketten tätig sind. Von meiner Kritik angesprochen fühlten sich jedoch auch Betreiber von Käsefachgeschäften und Markthändler, die mir daraufhin schrieben. Dabei sind es gerade sie, die den Supermarktbetreibern zeigen, wie man mit Leidenschaft für Käse und Feinkost erfolgreich sein kann. Sie diskutieren nicht über Fachkräftemangel, Hybridtheken, Prepacking-Konzepte oder Flächenproduktivität. Natürlich ist auch am Marktstand der Preis ein wichtiges Thema. Doch ebenso sind die Werte, Besonderheiten und Geschichten, die ein Produkt mitbringt – und die mit entsprechendem Fachwissen an den Kunden vermittelt werden –, entscheidende Erfolgsfaktoren. Nicht jeder Händler aus dem Lebensmitteleinzelhandel muss sich für jede seiner zahlreichen Warengruppen gleichermaßen begeistern können. Dafür hat er schließlich seine Mitarbeiter. Und je besser diese geschult sind, desto erfolgreicher sind die Abteilungen. Auch in diesem Jahr bieten wieder zahlreiche Trainer, Schulungseinrichtungen und Hersteller Fortbildungen für die Mitarbeiter der Bedienungstheken an. Ob in Schulungszentren, in den Märkten vor Ort, ob Basiswissen oder die Ausbildung zum Käse-Sommelier – für jeden Wissensstand gibt es das passende Angebot. Aussagen wie „Dafür haben wir keine Zeit“ oder „Wir können aufgrund des Fachkräftemangels keinen Mitarbeiter dafür freistellen“ dürfen keine Argumente sein, um Angestellte nicht zu Fachkräften weiterzuentwickeln. Denn entweder setzt man konsequent auf die Käsetheke, oder man macht es halbherzig. Dann jedoch kann nicht von echter Leidenschaft für das Produkt gesprochen werden.



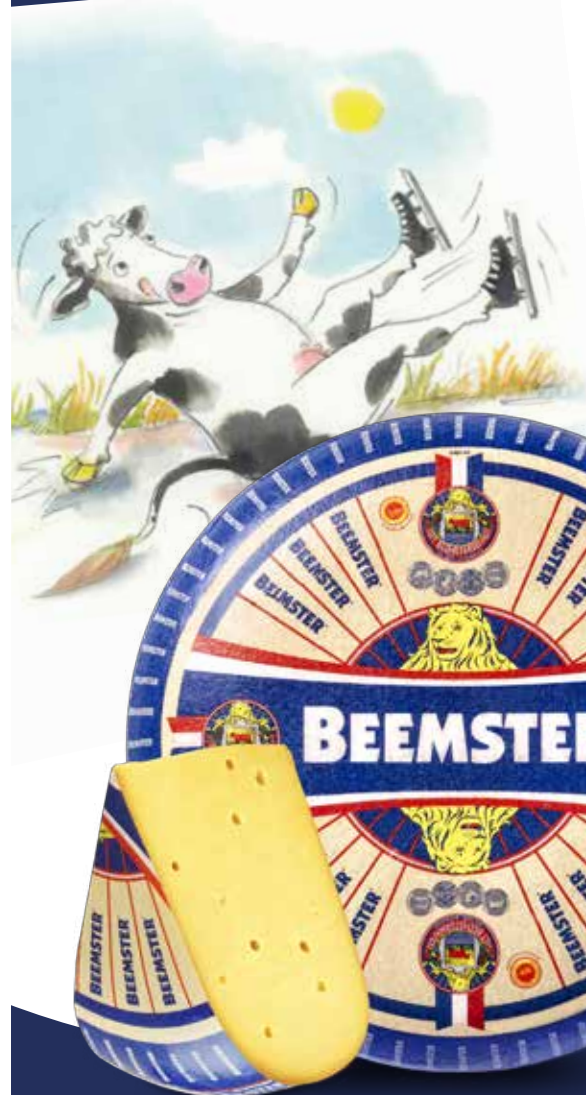
BEEMSTER®
PREMIUM NOORD-HOLLANDSE KAAS

BERTHA GEHT AUFS EIS



KW 01-06

Gratis Bilderbuch
beim Kauf von Beemster Käse



ANZEIGE



INHALT

Foto: AdobeStock.com/ master1305



★ Fachthema Bio-Käse

■ Bio als Differenzierungsmerkmal	6
Käse vom De Mèkkerstee-Hof.....	12
Bio hat seine Berechtigung in der Käsetheke	14
Bestes Bio 2026 ausgezeichnet.....	16
Globale Kompetenz auf der Biofach 2026	16
Rotkultürkäse mit viel Tradition	17
Neue Produktränge von Gebr. Baldauf	18
Aktuelle Meldungen aus dem Bio-Markt.....	20
Italienisches Lebensgefühl aus den Niederlanden	21

★ World Cheese Awards 2025

Die Käsewelt zu Gast in Bern	22
Jurorin aus Leidenschaft.....	23

★ Neuheiten

Bewusster Genuss mit Beemster Lite	24
Dreieckiger Ziegenkäse von Bettine.....	25
Grachtenkaas aus Nordholland	25
Der Almschatz aus dem Zillertal	25
Ein Goldstück aus Mayrhofen.....	25
Bunte Frühlingsbällchen aus dem Waldviertel	25
Ziegen-Emmentaler aus den Niederlanden	25
Raclette mit rosa Beeren	26
Besondere Zutaten für ein Freiburger Raclette	26
Der Nuss Rebell für die Winterzeit	26
Das Rebellen-Raclette ist zurück	26
■ Bockshornklee für den neuen Rebellen-Käse.....	26
Kerniger Jäger von Weidner Käse.....	26
Schnebelhorn-Käse aus St. Gallen.....	27
Der Walnusstraum aus der Schweiz.....	27
Spanier mit schwarzem Trüffel	27
Italienischer Klassiker mit feiner Zutat	27
Frische Italiener	28
Himmlische Neuheiten aus der Schweiz.....	28
Schweizer Bergkäse mit pikanten Kräutern	28
Rahmiger Bergkäse aus der Schweiz	28
Ein traditioneller Franzose aus dem Jura	28
Österreichischer Alleskönner.....	28
Saint Maure de Touraine in Bio-Qualität	29
Handgemachter Bio-Ziegenkäse aus dem Loiretal	29
Das Alpenschätzle aus Österreich	29
St. Gallenberger aus dem Appenzellerland	29

★ Aktionen

Berthas neues Abenteuer	30
Bergader sponsort Loop-One-Festival.....	30
Molkerei Söbbeke unterstützt Projekt im Kongo.....	30
Mit Schweizer Käse gewinnen	31



An der Käsetheke ist Fachwissen gefragt. Auch 2026 werden wieder Fortbildungen, Schulungen und Seminare von verschiedenen Schulungseinrichtungen, privaten und öffentlichen Anbietern sowie von freien Trainern angeboten.

ab Seite 34

Influencerin kocht für Bergader	31
Ausgezeichnete Wyngaard-Käse	31

★ Schulungen

Fachpersonal mit Käsekompetenz	34
Käseschule im Haus Bollheim	35
Sommeliers gingen Klassikern auf die Spur	36
Fachkräfte unterwegs in Nordholland	38
Azubi-Aktion der Rewe West	40
Online-Workshop des Käsesommelier-Verbands	41
Parmigiano Reggiano bietet Wissen aus erster Hand	42
Die Arge Heumilch zeigt die Harmonie von Käse und Tee	42

★ Kreativ Award 2026

Jetzt Bewerbungsunterlagen anfordern	43
--	----

★ Zusatzverkauf

Genuss ohne Alkohol von Alpdriks	45
Bio-Honig aus dem Piemont	45
Mediterraner Feta-Aufstrich	45
Qisu bietet Käse to-go	45
Gold im Glas vom Vulkanhof	45

★ Rubriken

Vorwort	3
Meldungen	32, 33
Bücher	44
Vorschau/Impressum	46

ANZEIGE

Dolomit



Ein Südtiroler Goldstück

Aus 100% Südtiroler Bergbauernmilch

Gehüllt in eine rustikale Rinde, reift der Dolomit in Ruhe zur Perfektion. Auf der Zunge schmilzt der Hartkäse cremig weich und lässt einzelne Salzkristalle spürbar werden. Sehr aromatisch, mit malzigen Rötnoten und einer leicht pikanten Würze hinterlässt der Dolomit einen bleibenden Eindruck.

Erleben Sie einzigartige Genussmomente – und das ganz vegetarisch!



**KÄSE AUS
SÜDTIROL**

Erhältlich bei unseren Vertriebspartnern

Ruwisch & Zuck
DIE KÄSESPEZIALISTEN
www.ruwischzuck.de

HEIDER BECK
www.heiderbeck.com

SCHEER
www.kaesescheer.de

NACHHALTIG UND TRANSPARENT

Mit Käse aus biologischer Herstellung eröffnet sich die Chance zur Profilierung und damit die Möglichkeit, die qualitätsorientierte Zielgruppe an der Theke gezielt anzusprechen.



Mit Bio geht es weiter: 2024 legte der Gesamtumsatz für Bio-Produkte über alle Vertriebsstufen hinweg mit 5,7 Prozent deutlich zu und erreichte mit 17 Milliarden Euro eine neue Rekordhöhe. Der Bio-Markt entwickelte sich damit deutlich dynamischer als der Lebensmittelmarkt insgesamt, heißt es vom Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW). Auch Milch- und Molkereiprodukte zeigten Zuwachsraten. Auf Bio-Käse entfiel 2024 ein Mengenwachstum von 6,1 Prozent; dies entspricht einem Umsatzwachstum von 3,5 Prozent. Der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) steigerte seinen Umsatz mit Bio-Produkten auf rund 11,7 Milliarden Euro, was einem Anteil von gut zwei Dritteln (69 Prozent) am Bio-Gesamtmarkt entspricht. Die Vollsortimenter verzeichneten rund fünf Prozent mehr Bio-Umsatz – ähnlich auch in der Menge. Sie waren das Segment mit der größten Bio-Produktvielfalt und beanspruchten daher 31 Prozent Marktanteil.

Iris Bätz, verantwortliche Thekenleitung für Käse bei Edeka Breidohr's Frische Center, sowie Ilka Schiller, Thekenleitung Marktkauf Knödingen, führen in der Bedienungstheke Käse aus ökologischer Herstellung – und

Bio-Richtlinien

Für den Verkauf von Bio-Käse über die Bedienungstheke ist wichtig zu wissen, dass die Theke bio-zertifiziert sein muss. Ist dies nicht der Fall, kann der Bio-Käse direkt vor den Kunden mit einem separaten Messer auf einem dafür vorgesehenen grünen Brett vom Laib geschnitten werden. Wünscht der Kunde Scheiben, sollte eine separate Maschine vorhanden sein; andernfalls muss die vorhandene Maschine vor Gebrauch gereinigt werden. Vorteilhaft ist der Verkauf von Käse-Stücken. Viele Hersteller und Käsehandelsbetriebe bieten vorverpackte Stückware und Scheiben als praktische Lösung an – bereits in Folie verpackt, etikettiert und ausgezeichnet.

Foto: AdobeStock.com/master1305

Vorteile für den Verkauf von Bio-Käse an der Theke

- Erklärung zu Herkunft, Tierhaltung, Reifegrad und Geschmack
- Persönliche Beratung statt „blind“ aus dem Kühlregal zu wählen
- Möglichkeit zur Verkostung
- Bevorzugung regionaler Produkte
- Vertrauen in handwerkliche Herstellung
- Weniger Verpackung, individueller Zuschnitt

das mit wachsender Begeisterung für Bio. Käse aus Bio-Milch ergänzt das Angebot konventioneller Sorten. Auf Nachfrage erklären sie ihren Kunden die Unterschiede zu Käse aus konventioneller Milch: Die Milch für Bio-Käse stammt von Kühen, die nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus gehalten werden. Die Bewirtschaftung der Weideflächen erfolgt ohne synthetische Pestizide und chemische Düngemittel; das Tierfutter wird ohne gentechnisch veränderte Organismen angebaut. Ebenso wird bei den Tieren konsequent auf den Einsatz von Hormonen und prophylaktischen Antibiotika verzichtet. Künstliche Geschmacksverstärker, Farb- und Aromastoffe sowie die Konservierungsstoffe Natamycin (E 235) und Lysozym (E 1105) sind bei der Herstellung ökologischer Käse nicht erlaubt.

Das Verbraucherbewusstsein für nachhaltige und gesunde Ernährung ist ausgeprägt und treibt die Nachfrage nach Bio zusätzlich an. Viele Konsumenten möchten genau wissen, wie und unter welchen Bedingungen die Käsesorten hergestellt wurden. Aspekte wie Tierwohl, Klimaschutz und Transparenz spielen ökologisch erzeugten Sorten in die Karten. Besonders das bewusste Vermeiden synthetischer Zusatzstoffe und die klare Herkunft der Rohstoffe schaffen Vertrauen und stärken die Kaufbereitschaft. Die Vielfalt an Biokäse – von milden Schnittkäsen über charaktervolle Hartkäse bis hin zu Weichkäsekreationen – eröffnet neue geschmackliche Erlebnisse. Kommt der Bio-Käse zudem aus der Region, verbinden sich die Vorteile ökologischer Herstellung mit kürzeren Transportwegen, die das Klima schonen, und erhöhen gleichzeitig die regionale Wertschöpfung.

Bio-Großhändler Weiling, der den inhabergeführten Bio-Fachhandel beliefert, verfügt über rund 600 verschiedene Bio-Käse im Sortiment, darunter viele regionale Spezialitäten. „Dem Prinzip Innovation gebunden mit Originalität kommen wir regelmäßig nach, indem wir

auch landestypische Käse – unter anderem aus Deutschland – in unserem Sortiment führen“, erklärt Annette Thul, Leiterin Marketing und Kommunikation. „Der Kunde wünscht sich sowohl Veränderungen und Erweiterungen als auch Beständigkeit in der Qualität bewährter Käsesorten aus ökologischer Erzeugung. Die Shopper legen zunehmend mehr Wert auf Nachhaltigkeit und Transparenz, von daher ist Regionalität bei Bio-Käse von großer Bedeutung“, führt sie aus.

„Unsere Hart- und Schnittkäse für die Käsetheke stellen wir in unserer Dorfkäserei in Rosendahl her. Dabei wird jeder Käse handwerklich gekäst und bis zu fünfzigmal in die Hand genommen, bevor er das Lager verlässt“, sagt Nina Bakker, Head of Marketing bei Söbbeke. Viele Bio-Käse von Söbbeke haben auch namentlich einen Bezug zu der Region – dem Münsterland. „Unser erfolgreichster Bio-Käse ‚Wilder Bernd‘: Er war ein Wilddieb aus dem Ort Nienborg und wurde zum Helden, als er 1633 feindlich hessische Truppen mit nur einem Schuss in die Flucht schlug und damit das Dorf rettete“, berichtet Bakker. Neben diesen regionalen Produkten integriert die Bio-Molkerei auch ihre internationale Expertise in das Sortiment. „Bestes Beispiel ist dafür der Weichkäse Monsieur Jean Bernard, er wird in den Vogesen, in Frankreich hergestellt“, erläutert Bakker.

Der regionale Bezug und Informationen über die Herkunft des Käses gehören zu den wichtigen Kaufkriterien bei Konsumenten. Die Regional-Marke Gut von Holstein (GvH) verstärkt ihr Portfolio im Bio-Sortiment. In Kooperation mit der Rohmilchkäserei Backensholz erweitert das Hamburger Käselager das Angebot um handwerklich hergestellte Bio-Spezialitäten – und setzt dabei auf Regionalität, authentischen Geschmack sowie ökologisches Verantwortungsbewusstsein. Die Rezeptur des Backensholzer Deichkäses wurde für die Regional-Marke durch die Zugabe frischer Sahne zu einer

NORDSEE KÄSE

AUS DER THISE
BIO-MOLKEREI
IN DÄNEMARK



NORDSEE KÄSE



NORDSEE KÄSE
GRUBE



NORDSEE KÄSE
GERÄUCHERT



LEUCHTTURM
KÄSE

Thise

BIO-MOLKEREI MIT PASSION



THISE MEJERI A.m.b.A.
Sundsørevej 62, Thise
DK-7870 Roslev · www.thise.dk

Jäckle Frische-Partner



Bei dem Sternenkäse (mind. 50 % Fett i. Tr., 6,5 kg, tierisches Lab) handelt es sich um einen Schnittkäse aus roher Bio-Milch, der in der Schweiz hergestellt wird. Der Käse reift vier bis sieben Monate und entwickelt dadurch ein vollmundiges, würziges Aroma.

ÖMA



Der ÖMA Allgäuer Tilsiter Natur (50 % Fett i. Tr., ca. 3,7 kg, mikrobielles Lab) wird von Max Sontheim aus Bioland-Milch hergestellt. Während der sechswöchigen Reifezeit wird der charakteristische Bio-Schnittkäse mit Rotkulturen behandelt. So entsteht sein aromatisch-würziger Geschmack.

Fromi



Die rohe Bio-Heumilch für den Grand Cru Bio (mind. 51 % Fett i. Tr., 9 kg; 2,25 kg, tierisches Lab) stammt von einem Dutzend Bauern, die im Umkreis von zehn Kilometern um die Käserei im Berner Jura (Schweiz) ansässig sind. Der Bergkäse hat einen würzigen und vollmundigen Geschmack.

Ruwisch & Zuck/ Käsespezialisten Süd



Beim Bio Dorfkäse Wiesenblumen (mind. 50 % Fett i. Tr., 350 g, mikrobielles Lab) handelt es sich um eine Käsezubereitung aus Bio-Weichkäse mit Edelschimmel und Wiesenblumen. Der Käse wird handwerklich in Thüringen hergestellt.

Vandersterre



Landana Organic Charmeu Bio (50 % Fett i. Tr., ca. 3,5 kg, mikrobielles Lab) wird aus holländischer Bio-Milch gekäst und während der sechs- bis achtwöchigen Reifung regelmäßig mit Rotkulturen gewaschen. Dies verleiht dem Schnittkäse eine dunkel orangefarbene Rinde.

Thise Mejeri



Jens Langkniv ist ein aromatischer Bio-Schnittkäse (20 % oder 45 % Fett i. Tr., ca. 1,3 kg bzw. ca. 8 kg, mikrobielles Lab) aus Dänemark. In der zehnwöchigen Reifung in der Hjerm-Kalksteinhöhle entwickelt er seinen charakteristischen Geschmack. Der Käse wird in zwei Fettstufen angeboten.

cremig-würzigen Variante verfeinert. Der Deichkäse erhält dadurch einen volleren, cremigeren Charakter sowie einen leicht erhöhten Fettgehalt. „Eine regionale und umweltbewusste Wertschöpfung: zwischen Landwirtschaft, Käserei, Handel und Verbrauchern mit all den Themen zur Nachhaltigkeit, Klimaschutz und Tierwohl geschehen bei Gut von Holstein komplett vor Ort“, betont HKL-Käsecout Wolf Wagener. „Für uns ist der Geschmack und die Produktqualität des Käses das

vorrangige Entscheidungskriterium zur Vermarktung unter Gut von Holstein. Seine ökologische Erzeugung ist ein zusätzliches positives Merkmal, auch zu einer breiteren Distribution“, ergänzt er. Mit dem Gut von Holstein Bio Frecher Frieser kommt zudem ein neuer Portionslaib von der Pellwormer Inselkäserei dazu. Der Bio-Schnittkäse reift sechs Wochen in der Nordseeluft, die ihm eine würzige und leicht säuerliche Note verleiht. Für das Frühjahr kündigt das HKL außerdem mit

dem Bio Weißer Hansen und Bio Roter Hansen weitere Neuprodukte an. Die regional erzeugten und charaktervollen Sorten erweitern das GvH-Angebot sowohl für die Bedienungstheke als auch die Prepacking-Theke.

Beim Käsehersteller Aurora Kaas aus Kranenburg wird die Bio-Kuhmilch für den Käse von niederrheinischen Bioland-Bauern aus den Kreisen Kleve, Wesel und Viersen sowie aus der niederländischen



KALTbach Der Kräftig-Würzige

Unsere neueste Käsespezialität entfaltet nach sechs Monaten Reifung in der KALTbach Höhle seinen unverwechselbaren Geschmack: ausgewogen würzig, mit kräftigem Aroma und dezent fruchtiger Note.

Seine feste, leicht mürbe Konsistenz und das harmonische Geschmacksprofil machen ihn zu einer außergewöhnlichen Wahl für anspruchsvolle Genießer.

Charakterkäse veredelt von Höhle und Meister.

Gebr. Baldauf



Vier Monate reift der Bio-Schafskäse (mind. 50 % Fett i. Tr., ca. 6 kg; 3 kg; 180 g, tierisches Lab), bis er sein optimales Aroma erreicht. Er wird aus Heumilch g.t.S. hergestellt. Während der Reifezeit wird die Rinde mit Rotkulturen gepflegt, wodurch sich sein intensiver Duft und sein nussig-pikanter Geschmack entwickeln.

Heiderbeck



Die Käsezubereitung Bio Gewürzblütenkaiser (mind. 45 % Fett i. Tr., ca. 4 kg; 150 g, tierisches Lab) stammt aus Tirol (Österreich). Die Bio-Heumilch g.t.S. wird vor der Verarbeitung thermisiert. Nach der Herstellung reift der Käse drei Monate im Felsenkeller und entwickelt dabei seinen aromatisch-würzigen Geschmack.

Gerald Bartke



Der fast doppeljährig ausgereifte Hartkäse Leucht-Kristall (mind. 48 % Fett i. Tr., ca. 6 kg, mikrobielles Lab) wird in Dänemark hergestellt. Er besitzt eine ausgeprägt kristalline Teigstruktur. Sein Geschmack wird als nussig, umami und fruchtig beschrieben.

Söbbeke



Der Grienkenschmied (50 % Fett i. Tr., ca. 3,8 kg, mikrobielles Lab) wird nach traditioneller Rezeptur handwerklich hergestellt. Der Käse reift auf Fichtenholzbrettern und wird während der Reifezeit mit Rotkulturen sowie einem Kräutersud aus Schabzigerklee, Brennnessel und Petersilie eingerieben.

Würth Biokäse & Feinkost



Der Weichkäse Bufaleggio (mind. 64 % Fett i. Tr., ca. 1,1 kg, tierisches Lab) stammt aus Kampanien (Italien) und wird nach Taleggio-Art aus Büffelmilch hergestellt. Er schmeckt mild, angenehm salzig und weist eine süßliche Note auf. Die orangefarbene Rinde entwickelt während der Reifung ein intensives Aroma.

Rohmilchkäserei Backensholz



Der Michel (mind. 50 % Fett i. Tr., 4,5 kg, tierisches Lab) wird aus Kuh-Rohmilch und pasteurisierter Ziegenmilch hergestellt. Anschließend reift dieser Hartkäse 14 bis 16 Monate und entwickelt dabei seinen aromatisch-charaktervollen Geschmack sowie eine ausgeprägte Naturrinde.

Grenzregion an die Molkerei geliefert. „Ausschlaggebend für den Geschmack ist die Qualität der Milch“, berichtet Manton ten Dam, Geschäftsführerin von Aurora Kaas. „Die Milch stammt von Kühen, die während der Weideperiode auf Grünlandflächen grasen und so zum Erhalt der typischen niederheinischen Kulturlandschaft beitragen.“

Mehr als zwei Drittel der Kunden beziehen laut der Simon-Kucher-Food-Label-

Studie Zertifizierungen in ihre Kaufentscheidungen ein. Die Studie zeigt, dass besonders für Bio- und fair gehandelte Produkte viele bereit sind, mehr Geld auszugeben. Käse aus ökologischer Erzeugung trägt mindestens das grüne EU-Bio-Siegel – ein stilisiertes Blatt auf grünem Grund. Die Hersteller werden hierfür von Kontrollstellen zertifiziert und einmal jährlich geprüft. Darüber hinaus gibt es in Deutschland mehrere Bio-Anbauverbände mit Richtlinien, die über die EU-Stan-

dards hinausgehen und unterschiedliche Schwerpunkte setzen: Bioland ist einer der größten Anbauverbände in Deutschland. Er steht für ökologischen Landbau nach strengen, klar definierten Richtlinien. Der Verband fördert Kreislaufwirtschaft, artgerechte Tierhaltung und regionale Wertschöpfung. Für Milchbetriebe bedeutet das, eine Produktion ohne Pestizide und Kunstdünger in der Landwirtschaft und konsequente Ablehnung von Massentierhaltung und Gentechnik.

Naturland vereint ökologischen Landbau mit umfassenden sozialen und fairen Standards. Der Verband stellt hohe Anforderungen an Tierwohl, Biodiversität und nachhaltige Milchproduktion. In 50 verschiedenen Ländern arbeiten die Mitglieder nach den Richtlinien des Naturland-Verbandes. Ökologischer Anbau und soziale Verantwortung sowie der faire Handel wird eingebunden. Demeter steht für eine biodynamische Landwirtschaft nach den strengsten Öko-Richtlinien weltweit, die über die Anforderungen der EU-Bio-Verordnung hinausgehen. Im Mittelpunkt stehen ganzheitliche Kreisläufe, lebendige Böden und der respektvolle Umgang mit Tieren. Demeter-Käse verbindet handwerkliche Tradition mit einer klaren, anthroposophisch geprägten Qualitätsphilosophie. Der Ökoanbauverband Gää vertritt den ökologischen Landbau mit besonderem Fokus auf regionale Strukturen. Er verbindet traditionelle Anbauweisen mit modernen Nachhaltigkeitsstandards. Gää-zertifizierte Produkte stehen damit

Branchenreport Naturkostfachhandel

Der Naturkostfachhandel konnte die Umsätze auf bestehender Fläche in den letzten Quartalen erfolgreich stabilisieren: Nach einem Plus von 3,6 Prozent im Jahr 2024 bewegt sich das Wachstum 2025 weiterhin zwischen 2,5 und drei Prozent – und damit leicht über der Inflation. „Für viele Betriebe ist eine attraktive Thekenlandschaft mit einem umfangreichen Käseangebot ein wichtiges Profilierungsmerkmal: Im Durchschnitt werden mit diesem Sortiment knapp zehn Prozent der Erlöse erzielt“, berichtet Simon Döring (SDServices). „Über gute Beratung und das Erzählen von Geschichten hinter den Produkten lässt sich Kompetenz erlebbar machen – und gerade in kleinen Läden ist die Theke ein zentraler Punkt der Begegnung mit den Kunden“, erklärt er. Für inhabergeführte Betriebe sei es zunehmend überlebenswichtig, neben hochwertiger Bio-Qualität auch zusätzliche Gründe für den Besuch zu bieten. Döring weiter: „Ein wichtiges Werkzeug sind neben ständigen Verkostungen kleinere Events wie Weinproben oder Feinkost-Abende. Hier sind gut präsentierte Käse-Spezialitäten ein Highlight und eine Chance, Kunden an besondere Produkte heranzuführen.“ Das **Beratungs-Unternehmen SDServices** hat sich auf die Unterstützung von inhabergeführten Bioläden spezialisiert: Neben der Begleitung von Erfahrungs-Austauschgruppen und der konkreten Hilfe über Einzelberatungen erfassen und veröffentlichen die „**Bioberater**“ regelmäßig Zahlen zur wirtschaftlichen Situation im Naturkostfachhandel.

für handwerkliche Qualität und starke Regionalität. Die Mitglieder des Verbandes Biokreis arbeiten auch deutlich über die

EU-Standards hinaus. Seit 1979 setzen sie sich für regionale Wertschöpfungsketten und den Erhalt von Sortenvielfalt ein. **us**

ANZEIGE

Neues aus dem ODENWÄLDER KÄSEKELLER



Wolf's Sommelier Käse im Prepacking!

Wolf's Sommelier Feigenkäse und viele andere raffinierte Käsespezialitäten sind ab sofort auch im individuellen Prepacking erhältlich.

Die Stücke werden zugeschnitten, luftdicht verpackt und sind mit den individuell gestalteten Etiketten ideal für die Prepacking-Theke. Premiumqualität in perfekter Optik mit vollem Geschmack, auch als Service für Handel und Industrie.

Jetzt ordern und frische Impulse für Ihre Theke setzen!

Odenwälder Käsekeller –
Handwerk Genuss Flexibilität



kaese-wolf.de



tiho.net



odw-kaese Keller.de

KÄSE VOM ZIEGENHOF



In Südholland, auf dem Hof De Mèkkerstee, entstehen mit Sorgfalt für Mensch und Tier handwerkliche Ziegenkäse sowie Kuh- und Schafskäse aus Bio-Milch.

- ❶ v.l. Willem-Jan Oudehinken, Treur Kaas, und Piet von den Hertog, De Mèkkerstee, im großen lichtdurchfluteten Ziegenstall.
- ❷ In der Käserei von De Mèkkerstee werden neben verschiedenen Ziegenkäse-Sorten auch Kuh- und Schafskäse hergestellt.
- ❸ Neben der eigenen Bio-Ziegenmilch verarbeitet die Käserei auch Bio-Kuhmilch zu Biostee-Käse.
- ❹ Käsemeister Krijn Vermaas leitet die Käserei. Unterstützt wird er von vier Mitarbeitern.
- ❺ Zu den bekanntesten Käsesorten der Käserei gehört der Mèkkertaler. Charakteristisch sind die großen Löcher, die durch besondere Reifung entstehen.
- ❻ Happy Mrs. Jersey wird ebenfalls auf dem Hof De Mèkkerstee, allerdings aus reiner Bio-Jersey-Milch, hergestellt. Die Milch stammt von 62 Jersey-Kühen.
- ❼ Ziegen wohin man schaut. 650 Ziegen, der Rasse Saanenziege liefern täglich die Milch für Mèkkertaler und Co.

Im Sommer sieht man sie schon von Weitem: die vielen weißen Ziegen, die auf den Weiden grasen und anzeigen, dass hier der Hof von De Mèkkerstee liegt. Der Ziegenhof befindet sich auf der Insel Goeree-Overflakkee, direkt hinter dem Deich, wo sich Salzwiesen und die weite Polderlandschaft Südhollands erstrecken. Der Betreuungshof De Mèkkerstee in Ouddorp wurde im Jahr 2001 von Piet den Hertog gegründet – damals mit nur 75 Ziegen. Heute umfasst der Familienbetrieb neben den Stallungen auch ein Restaurant, einen Hofladen mit eigener Eisproduktion und eine Käserei. Rund 80 Mitarbeiter – darunter viele Menschen mit Beeinträchtigungen – arbeiten hier im Rahmen einer Tagesbetreuung. Besucher kommen für einen Tagesausflug, um Ziegen und Lämmer aus nächster Nähe zu erleben oder den Käsern durch die gläsernen Produktionsgänge bei der Arbeit zuzuschauen. Die Herde aus weißen Saanenziegen liefert täglich ca. 2.000 Liter Bio-Ziegenmilch.

Piet den Hertog stammt aus einer Familie, die früher eine Eisproduktion führte. Nach dem Verkauf der Eismarke an das Unternehmen Unilever gründete er den Ziegenhof De Mèkkerstee in Ouddorp. „Der Betreuungshof ist entstanden, um Menschen mit Beeinträchtigungen eine sinnvolle Beschäftigung zu bieten und sie auf den Arbeitsalltag vorzubereiten“, erklärt Hertog. „Unser Käse entsteht mit Sorgfalt für Mensch, Tier und Umwelt – das spiegelt auch unseren biologischen Ansatz wider.“ Herzstück des Hofes ist heute ein großer, lichtdurchfluteter Laufstall, in dem rund 650 Ziegen gehalten werden. Die Stallbetreuung und alle Aufgaben rund um die Tiere liegen inzwischen in den Händen der beiden Söhne von Piet den Hertog. Zweimal täglich gehen die Ziegen in den Melkstand – auch dieser Bereich ist für Besucher einsehbar. „Die Saanenziege liefert hervorragende Milch“, erläutert Hertog. „Ab Mitte November stehen die Tiere trocken, im Januar werden die Lämmer geboren und die Laktationszeit beginnt wieder. Die Lämmer bleiben einige Tage bei den Müttern und werden anschließend auf einem externen Hof großgezogen. Je nach Entwicklung kommen sie später als Milchziegen zu uns zurück.“

Als Piet den Hertog den Hof zu einem Ziegenhof umrüstete, hatte er von der Käseherstellung wenig Kenntnisse. Heute werden in der Käserei jährlich 430 Tonnen Käse (Ziege, Kuh, Schaf) produziert. Seit 14 Jahren wird sie von Käsemeister Krijn Vermaas geleitet. Fünf Mitarbeiter stellen hier täglich verschiedene Sorten Ziegenkäse her; zusätzlich wird hinzugekaufte Kuh- und Schafsmilch verarbeitet. Der Bio-Betrieb wird zudem von Skal Biocontrol überwacht. Skal ist in den Niederlanden eine offizielle Kontroll- und Zertifizierungsstelle für Biobetriebe.

Der Produktionsprozess beginnt an fünf Tagen pro Woche direkt nach dem morgendlichen Melken. Die frische Milch wird pasteurisiert und anschließend in den Käsekessel geleitet. Dort werden Starterkulturen zugegeben, die den Milchzucker in Milchsäure umwandeln und maßgeblich für Aroma und Textur verantwortlich sind. Danach folgt mikrobielles Lab, das die Milch gerinnen lässt. Die entstehende Gallerte wird in kleine Würfel geschnitten, damit die Molke austreten kann. Nach dem viel Molke abgefließen ist und warmes Wasser zugegeben wurde, wird der Bruch so lange gerührt bis er die richtige Festigkeit für Schnitt- und Hartkäse erreicht hat. Anschließend wird die Bruchmasse in Formen gefüllt, gepresst und gesalzen. Das Salzbad sorgt für die Bildung von Geschmack und Rinde. „Vier Wochen verbleiben die jungen Laibe zur ersten Reifung bei De Mèkkerstee, bevor sie in die Lager von Treur Kaas nach Woerden gebracht werden und dort unter den Augen von Daan Treur weiter reifen“, erklärt Willem-Jan Oudehinken, International Account Manager Treur Kaas. Der Vertrieb der Bio-Ziegenkäse sowie der Bio-Kuh- und Schafsmilchkäse von De Mèkkerstee erfolgt über das Unternehmen Treur Kaas aus Woerden. **us**

Das Familienunternehmen Treur Kaas ist spezialisiert auf die Reifung und den Handel von Gouda, Bio-Käse, Käse aus Jersey-Milch, Bauernkäse sowie Gouda in unterschiedlichen Reifestufen. Geliefert wird weit über die Grenzen der Niederlande und Europas hinaus.

BIO HAT SEINE BERECHTIGUNG

In den Käse-Theken des Lebensmitteleinzelhandels ist Bio eine feste Größe – auch wenn das Angebot mancherorts noch größer sein könnte. Kunden kaufen Bio-Käse, möchten aber auch über seine Vorteile informiert werden.



Söbbeke, Gebr. Baldauf und der Biokäse-rei Zurwies im Allgäu.

Ist die Nachfrage nach Bio-Käse groß?

Iris Bätz: Es gibt einige Kunden, die bewusst nach Bio-Käse fragen. Besonders die jüngere und die ältere Generation greifen verstärkt zu Bio-Käse. Wir halten dazu eine separate Aufschnittmaschine sowie ein grün gekennzeichnetes Brett und Messer für die Bio-Ware bereit, schneiden also auch Scheiben.

Ilka Schiller: Ich habe einen Kunden, der gezielt nachfragt. Alle anderen kaufen Bio-Käse, weil er in unserer Theke angeboten wird. Sie würden den Käse vermutlich auch kaufen, wenn er konventionell wäre – sie kaufen ihn, weil er ihnen schmeckt.

Bio-Käse ist teilweise teurer, geben Kunden bereitwillig mehr Geld dafür aus?

Ilka Schiller: Bio-Käse ist nicht zwingend teurer als konventioneller Käse. Er bewegt sich meist im Mittelpreissegment. In unserer Theke liegen die Preise pro Kilogramm zwischen 30 und 40 Euro.

Iris Bätz: Die Kunden kaufen den Bio-Käse wegen der artgerechten Tierhaltung, der nachhaltigen Landwirtschaft und der gesunden Fettsäuren, nicht zuletzt wegen unserer fachgerechten Beratung.

Wie platzieren Sie Bio-Käse in der Bedienungstheke?

Ilka Schiller: Wir haben den Bio-Bereich in der Bedienungstheke vergrößert und

Für Iris Bätz von Breidohr's Frische Center in Bergisch Gladbach könnte das Angebot an Bio-Käse in der Theke noch umfangreicher sein. Ilka Schiller aus dem Marktkauf Knödgen in Recklinghausen bietet ebenfalls ein Bio-Sortiment mit mehreren Sorten an – auch wenn die Kundschaft nicht immer gezielt danach fragt. Die **KÄSE-THEKE** sprach mit beiden über ihre Sortimente in der Bedienungstheke.

KÄSE-THEKE: Welche Bio-Käse führen Sie in Ihrem Thekensortiment?

Iris Bätz: Wir führen in der Theke rund zwölf verschiedene Käse aus biologischer Herstellung. Dazu gehören unter anderem Produkte der Käserei Studer aus der Schweiz, Käse aus dem Zillertal, Parmigiano Reggiano aus Bio-Milch, Bio-Gouda in zwei Reifestufen sowie ein Ziegengouda.

Ilka Schiller: Unser Sortiment wird regelmäßig verändert, damit der Kunde aufmerksam bleibt. Wir führen mehrere Bio-Käse aus Deutschland und Österreich, unter anderem von der Bio-Molkerei

dafür eine „Käsestraße“ eingerichtet – ein Bereich, der sich durch eine Strohunterlage visuell absetzt. Grüne Preisschilder schaffen zusätzlich Aufmerksamkeit.

Iris Bätz: Unsere Bio-Käse sind als Block in der Theke platziert und mit grünen Preisschildern gekennzeichnet. Der Großteil unserer Kundschaft bevorzugt jedoch Käse am Stück. Vorgeschnittene und verpackte Ware befindet sich in unserer Pre-packing-Theke in einem separaten Körbchen direkt neben der Käsebedienungstheke.

Wie argumentieren Sie im Beratungsgespräch?

Iris Bätz: Natürlich werde ich manchmal gefragt, warum dieser Käse teurer ist als ein konventioneller. In Kundengesprächen überwiegen die Argumente für Bio dann doch und sind verkaufsfördernd.

Ilka Schiller: Wenn es die Situation erlaubt, erkläre ich die Vorteile von Bio-Käse: Es sind nur sehr wenige Zusatzstoffe erlaubt, die Tiere werden artgerecht gehalten, die Betriebe regelmäßig durch Öko-Verbände kontrolliert. Außerdem stammt das Futter oft direkt vom eigenen landwirtschaftlichen Betrieb.

Haben Sie Tipps, um Bio-Käse in der Theke stärker zu betonen?

Iris Bätz: Eine Stufe in der Theke kann den Bio-Käse hervorheben. Außerdem setzen wir grüne Preisschilder zur Auszeichnung ein.

Ilka Schiller: Unser Sortiment lebt. Regelmäßig prüfen wir, welche Sorten laufen und welche nicht. Weniger beliebte Sorten nehmen wir heraus und ergänzen das Angebot durch neue Käsesorten. Die Kunden sind neugierig und sehr aufgeschlossen gegenüber Sortimentswechseln.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Ilka Schiller: Eine Glaskugel habe ich zwar nicht, aber Bio hat definitiv seine Berechtigung. Besonders junge Menschen interessieren sich stark für nachhaltig produzierte, biologische Käsesorten.

Iris Bätz, Käsesommelière und verantwortliche Thekenleiterin für Käse bei Edeka Breidohr's Frische Center in Bergisch Gladbach, begann 2009, aus einem Marktwagen heraus Käse zu verkaufen. Von diesem Zeitpunkt an tauchte sie in die Käsewelt ein, bildete sich selbst weiter und arbeitete an verschiedenen Käsebedienungstheken im LEH. 2016 absolvierte sie die Ausbildung zur Käsesommelière. In ihrer Freizeit besucht sie Käse-reisen und bildet sich in Online-Workshops fort. 2018 wurde ihr Team mit dem Kreativ Award ausgezeichnet. Seit knapp zwei Jahren leitet sie mit großer Leidenschaft die Käsetheke bei Edeka Breidohr's Frische Center in Bergisch Gladbach.

Sie möchten wissen, wie produziert wird. Ich wünsche mir von den Herstellern mehr Informationen und Schulungen. Auch Zweitplatzierungen von Herstellerseite würden wir gerne realisieren.

Iris Bätz: Ich würde gerne noch mehr Bio-Käse an unserer Theke führen – der Platz ist jedoch begrenzt. Besonders Bio-Weichkäse und Käse aus Bio-Schafsmilch würde ich gerne noch ergänzen. **us**

Ilka Schiller, gelernte Einzelhandelskauffrau und Käsesommelière, arbeitete über 30 Jahre in der Modebranche. Mit Beginn der Pandemie unterstützte sie die Frischetheke in einem Supermarkt und war zunächst für den Antipasti-Bereich zuständig. Schon damals galt ihr Blick jedoch dem Käse. Sie entschied sich für einen beruflichen Wechsel und absolvierte zunächst die Fortbildung zur Rewe-Sternefachkraft und anschließend die Ausbildung zur Käsesommelière. Es folgten die Weiterbildungen zur Fromelière und zur Ernährungsberaterin mit Schwerpunkt Käse. Heute ist sie Mitglied der Guilde Internationale des Fromagers Confrérie de Saint Uguzon und leitet seit Mai letzten Jahres die Käsetheke im Marktkauf Knödgen. Zu ihren persönlichen Highlights gehören die von ihr geführten monatlichen Kundenabende „Käserreise“. Seit vergangenem Jahr zählt der Marktkauf Knödgen zu den Gewinnern des Kreativ Awards.

ANZEIGE



Besuchen Sie uns von 10.02. bis zum 13.02. auf der Biofach! Halle 5 Stand 5-329

70 years! **TREURKAAS**
The Dutch Cheese Experience
- SINCE 1955 -



Bestes Bio 2026

Ausgezeichnete Produkte

Bei einem Gala-Abend auf Schloss Johannisburg in Aschaffenburg wurden die Verbraucherlieblinge bei „Bestes Bio 2026“ ausgezeichnet. Vorausgegangen war wieder eine ausführliche Kundenbefragung des Magazins „Schrot&Korn“. Beurteilt wurden die Artikel nach einer Reihe von

Kriterien wie Geschmack, Textur und Verpackungsdesign. Insgesamt 39 Produkte in 16 Kategorien erhielten den Award und machten damit auch deutlich, wie groß die Sortimentsvielfalt ist, die Bioläden heute zu bieten haben. Zu den Titeltägern gehörten Krunchy Caffè Latte von Barnhouse, Skyr aus Schafsmilch von Bergerie, Bio vegane Schlagcreme von Morgenland und Bio-Spinat-Käse-Taler von Soto.



Globale Bio-Kompetenz

Jährlich tauschen sich Aussteller und Besucher der Biofach über aktuelle Entwicklungen und Trends in der Bio-Branche und Naturkosmetik aus. Vom 10. bis 13. Februar öffnet die Nürnberger Messe zum 37. Mal ihre Tore. Die Öffnungszeiten sind Dienstag bis Donnerstag von 9:00 bis 18:00 Uhr sowie Freitag von 9:00 bis 17:00 Uhr. Alle Informationen zu Ausstellern, Produkten und Rahmenprogramm finden sich zudem auf der digitalen Plattform „Biofach digital“. Die Messe präsentiert die gesamte Bandbreite der Bio-Welt – von internationalen Marktführern bis zu jungen Unternehmen. Unter dem Leitthema „Growing Tomorrow: Young Voices, Bold Visions“ steht die nächste Bio-Generation im Fokus. Indien präsentiert sich

als Land des Jahres mit dynamischer Bio-Strategie und Exportkompetenz. Erlebniswelten wie „Planetary Health“ machen zukunftsfähige Ernährung erlebbar. Der Meetingpoint „Bio im selbstständigen Einzelhandel“ bietet Austausch zur Bio-Vermarktung. In Halle 4a zeigt „Innovation on Stage“ Neuheiten und Innovationen, parallel dazu sind neue Produkte am Neuheitenstand zu finden. Besucher können für den „Best New Product Award“ abstimmen. Viele Molkereien und Käsereien zeigen ihre Produkte für das Fachpublikum. Wenn sich im Februar die Türen zur Biofach öffnen, informiert das aktuelle Ausstellerverzeichnis der [KÄSE-THEKE](#) über Hersteller, Händler und die jeweiligen Messestände.



DER ROTKULTURKÄSE AUS DER KLEINEN HOLLÄNDISCHEN KÄSEREI

Im beschaulichen Dorf Molenschot in Nordbrabant wird eine alte Handwerkskunst lebendig gehalten: das Waschen der Käselaibe mit einer roten Kultur, die ihnen ihr kräftiges Aroma und die charakteristische rötlich-orange Rinde verleiht. Hier entstehen diese Rotkulturkäse, wahre Meisterwerke holländischer Käsekunst.

Die Käsesorten werden aus reiner Bio-Kuhmilch hergestellt. Die Kühe grasen mindestens 180 Tage im Jahr auf frischen, kräuterreichen Wiesen. Die Laibe reifen unter naturnahen Bedingungen, die Höhlen ähneln, und entwickeln so ihren besonderen Charakter. Zeit, Klima und Handarbeit formen den unverwechselbaren Geschmack: cremig im Teig, herzhaft und leicht pikant.

Die Käse werden sorgfältig in ein Salzbad getaucht und anschließend mit der Rotkultur gewaschen. Dies sorgt für eine weichere Struktur, intensivieren Geschmack und die charakteristische rötlich-orange Rinde. Während der Reifung arbeiten Handwerkskunst und Natur zusammen, um ein ausgeprägtes, würziges Geschmackserlebnis zu schaffen.

Diese Rotkulturkäse sind ideal für raffinierte Käseplatten. Sie harmonisieren perfekt mit Nüssen, frischen Früchten wie Trauben oder Feigen und einem Glas Rotwein oder Trappistenbier. Auch in warmen Gerichten wie Quiches, Flammkuchen, Aufläufen oder Pasta entfalten sie ihr volles Aroma. Ein Käse für Genießer, der ambitionierten Geschmack, natürliche Qualität und traditionelle Handwerkskunst vereint. Ein Stück holländische Käsekunst, das jeden Genussmoment besonders macht.

PREPACK

Landana Organic Charmeux und Landana Organic Ziegenkäse Charmeux sind auch in Stücken und Scheiben erhältlich – ideal für Theken ohne Bio-Zertifizierung.



VERTRIEBSKONTAKT:

Paul Mus p.mus@vandersterre.nl,
0174 924 356 3

Niels Oskam n.oskam@vandersterre.nl,
0152 563 93 140

HOLLÄNDISCHE KAASKUNST AUF DEMETER QUALITÄT

Landana Demeter führt nicht nur das offizielle EU-Bio-Siegel, sondern auch das Demeter-Siegel. Das ist das strengste Zertifikat für biodynamische Landwirtschaft. Denn wo andere aufhören, geht Demeter weiter: mit Respekt vor Natur, Tier und Gleichgewicht. Auf den Demeter-Höfen lebt alles in Harmonie. Die Kühe erhalten Futter vom eigenen Hof, und der Mist kehrt auf die Felder zurück. Ein geschlossener Kreislauf, der die Erde fruchtbar hält. Sie verbringen mindestens 180 Tage im Jahr auf kräuterreichen Weiden und genießen komfortable Ställe mit weichen Liegeflächen und Massagebürsten. So entsteht ein Käse, der das Wohl von Tier

und Boden spürbar in sich trägt. Auch die Biodiversität steht im Mittelpunkt, mit Initiativen zum Schutz von Bienen, Insekten und Wiesenvögeln. Das Ergebnis schmeckt man in jedem Bissen: ein rein natürlicher holländischer Gouda, frei von künstlichen Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen. Ein Käse, in dem Handwerkskunst, Natur und Geschmack zusammenfinden. Mit Charakter. Ehrlich lecker.



KEINE BIO-ZERTIFIZIERUNG? KEIN PROBLEM!

Viele Verbraucher greifen gerne zum praktischen Prepacking-Sortiment: schnell, frisch und verantwortungsbewusst. Für Prepacking ist Landana Demeter auch in praktischen, vorverpackten Stücken und Scheiben erhältlich. Das bedeutet, dass auch Theken ohne Bio-Zertifizierung Bio- bzw. Demeter-Käse verkaufen dürfen. Landana Demeter Gouda gibt es in den Reifestufen Mild, Pikant und Alt (4-6, 12-14 und 36-38 Wochen gereift) sowie als ganze 4 Kilogramm Laibe.



QUALITÄT AUS VERANTWORTUNG

Das traditionsreiche Allgäuer Familienunternehmen Gebr. Baldauf vergrößert seine Kapazitäten mit einem Standort in Hergatz und führt zeitgleich eine neue Produktrange ein.



Mit „Baldauf Heumilch Tradition“ erweitert das Allgäuer Familienunternehmen seine Palette um feine Bio-Heumilchprodukte.

Mit „Baldauf Heumilch Tradition“ erweitert Baldauf Käse seine Palette um feine Bio-Heumilchprodukte: Von Milch, Buttermilch, Joghurt, Trinkjoghurt, Sahne, Topfen, Frischkäse bis zu Eis – alle hergestellt aus reiner Bio-Heumilch, einer geschützten traditionellen Spezialität. Ergänzt wird das Sortiment durch Reibkäse, Butter, Butterschmalz und die beliebte Käsesuppe aus Heumilch.

Alle Produkte stehen für das, was Baldauf seit fast 170 Jahren ausmacht: Regionalität, Handwerkskunst und Qualität aus Verantwortung. „Während vielerorts Unternehmen schließen, investieren wir ganz bewusst in unsere Heimat“, erklärt

Waldemar Reichert. „Mit Baldauf Heumilch Tradition bewahren wir nicht nur die Ursprünglichkeit der Heumilch, sondern sichern auch die Zukunft unserer Heumilchbauern im Allgäu“, führt der Geschäftsführer Vertrieb und Marketing aus.

Ein Meilenstein in der Unternehmensentwicklung ist der neue Produktionsstandort in Hergatz. Hier wird mit hochmodernen Maschinen und ortsansässigem Know-how gearbeitet. „Hergatz bietet die perfekte Verbindung aus Tradition und Zukunft: Nähe zu unseren Heumilchbauern, regionale Fachkräfte und beste logistische Bedingungen“, sagt Gesellschafter Georg Baldauf. „Dank moderns-

ter Anlagen, energieeffizienter Prozesse und einer starken Partnerschaft können wir hier künftig noch nachhaltiger produzieren – und damit die Heumilch-Tradition ins nächste Jahrhundert führen“, ergänzt Geschäftsführer Dalmiro Cruz Seoane. Neben der Produktion entsteht in Hergatz auch ein neuer Käseladen, in dem Allgäuer Genuss geboten wird. Ein Partner wird in diesem Frühjahr den ersten Baldauf-Franchise-Laden eröffnen.

Mit der Einführung der neuen Produktrange „Baldauf Heumilch Tradition“ und der Eröffnung des Standortes in Hergatz will Baldauf Käse ein deutliches Zeichen für Regionalität, Innovation und den Erhalt einer jahrhundertealten Milchwirtschaftstradition setzen. „Wir bleiben beim Besten aus Milch – nur eben mehr davon“, lautet der Claim der neuen Linie – und bringt auf den Punkt, wofür das Allgäuer Unternehmen steht: nachhaltige Entwicklung, Qualität und tief verwurzelte Verantwortung gegenüber der Region. **ng**



Setzen auf Tradition, Regionalität und Tierwohl (von links): Dalmiro Cruz Seoane, Georg Baldauf sowie Waldemar Reichert.

HEIDERBECK FACHMESSE 2026

Was erwartet die Besucher?

Noch möchten wir nicht zu viel verraten, aber eines ist sicher: Auf der Heiderbeck Fachmesse 2026 wird eine sorgfältige Auswahl an Molkereiprodukten der Gelben Linie wieder im Mittelpunkt stehen.

Die erfolgreiche „Purist-Linie“ hat Zuwachs bekommen – mit einer edlen Ziegenkäsevariante, die für noch mehr Vielfalt sorgt. Im Bereich „Käse in feinen Scheiben“ dürfen sich die Besucher auf neue, interessante Sorten der Range „Blütenhof“ freuen. Auch das Segment für Frischcremes und feine Dips hat spannende Neuheiten zu bieten.

Besonders einladend wird die edle Welt der Pecorini aus Italien sein – von den sonnigen Küsten Sardinien über Sizilien bis hin zur Toskana. Ebenso dürfen sich Fachbesucher auf neue Produkte aus dem Bereich Mozzarella di Bufala Campana DOP und Burrata freuen, die von einem frisch gestalteten, aufmerksamkeitsstarken Layout begleitet werden.

Ein echter Höhepunkt wird unser „Goldbach – der Cremige“ sein, ein kulinarisches Meisterwerk aus der Schweiz. Aber keine Sorge, auch im Bereich Käse gibt es noch das ein oder andere span-

nende Highlight, das wir nicht verpassen werden!

Aber auch außerhalb der Molkereiprodukte gibt es 2026 viel zu entdecken. Ein besonderer Fokus wird auf die feinsten Wurst- und Schinkenspezialitäten aus Italien und Spanien gelegt, die einen zentralen Platz auf der Messe einnehmen werden. Ebenso dürfen sich die Fachbesucher auf erlesene Convenience- und Antipastiprodukte freuen – und auf die exklusive Dessertlinie „Atelier Délice“, die ebenfalls mit neuen Kreationen aufwartet.

Erstmals präsentieren wir uns im Bereich Fisch und Meeresfrüchte und stellen mit der Linie „Deli Fish“ hochwertige Lachsspezialitäten aus Skandinavien vor. Und selbstverständlich dürfen unsere beliebten Feingebäckspezialitäten aus dem Segment „Pasticceria“ nicht fehlen – auch hier gibt es spannende Neuheiten zu entdecken.

Wir freuen uns darauf, Ihnen 2026 unser umfangreiches Produktportfolio präsentieren zu können und laden Sie herzlich ein, uns auf der Messe zu besuchen. Für Ihre Anmeldung können Sie ganz einfach den QR-Code auf der untenstehenden Einladung scannen und gelangen direkt zum Anmeldetool.

In der Zwischenzeit arbeiten wir mit viel Engagement an der Messevorbereitung und haben mit Sicherheit noch das eine oder andere Highlight in petto, das wir Ihnen nicht vorenthalten möchten.



HEIDERBECK KÄSE & FINE FOOD

EINLADUNG ZUR HEIDERBECK FACHMESSE



Melden Sie sich hier als
Fachbesucher an:

[www.heiderbeck.com/
veranstaltungen/heiderbeck-
messe-2026](http://www.heiderbeck.com/veranstaltungen/heiderbeck-messe-2026)

CASA DI PIETRO
FINE FOOD
SPEZIALITÄTEN



8.-9. MÄRZ
IM VERANSTALTUNGSFORUM FÜRSTENFELD

Die Fachmesse für anspruchsvolle Genießer in Fürstentfeldbruck vom 08.-09. März 2026 im Veranstaltungsforum Fürstentfeld. Heiderbeck präsentiert internationale Produzenten, Käse und Fine Food, Neuheiten, aktuelle Trends und neue Konzepte.

Aurora Kaas

Regionales Engagement

Aurora Kaas stärkt sein regionales Engagement und spendet 1.500 Euro an das SOS-Kinderdorf Niederrhein zur Förderung des Projekts „Klimadorf“. Mannon ten Dam, Geschäftsführerin Aurora Kaas, überreichte die Spende bei einem Besuch vor Ort. Das Vorhaben des SOS-Kinderdorfs in Kleve-Materborn umfasst eine energetische Modernisierung aller 16 Gebäude, den Aufbau eines Energienetzes mit Eisspeichern und Geokollektoren sowie naturnahe Freiraumgestaltung. Ziel ist eine nahezu klimaneutrale Versorgung und eine Reduktion des Endenergieverbrauchs um über 85 Prozent. Aurora Kaas begleitet das Projekt nicht nur finanziell, sondern unterstützt ehrenamtliche Aktionen zusätzlich mit Bio-Käseprodukten.

Alnatura

Märkte in der Schweiz schließen

In der Schweiz haben die 25 Alnatura Bio Super Märkte zum Jahresende 2025 geschlossen. Hintergrund ist der strategische Entscheid der Genossenschaft Migros Zürich, sich künftig auf das eigene Supermarktgeschäft zu konzentrieren. Der seit 2012 bestehende Franchise-Vertrag zwischen Migros und Alnatura wird daher nicht verlängert. Alnatura konnte keinen neuen Franchisepartner finden und übernimmt den Betrieb der Märkte nicht selbst. Trotz der Aufgabe des Filialgeschäfts setzen Alnatura und Migros ihre strategische Partnerschaft fort. Das Alnatura-Sortiment wird in den Migros-Filialen sowie online weiter ausgebaut. Die Migros bleibt damit wichtigste Abnehmerin der Alnatura-Produkte in der Schweiz – darunter auch viele Bio-Milchartikel und Bio-Käse. Für den Bio-Fachhandel markiert das Aus der Märkte einen Einschnitt, doch das Sortiment bleibt präsent – nun stärker im klassischen LEH verankert.

LVÖ

Zehn Jahre Bayerisches Bio-Siegel

Seit zehn Jahren steht das Bayerische Bio-Siegel für die Verbindung von ökologischer Erzeugung und regionaler Herkunft. 2015 gestartet, hat es sich zu einem verlässlichen Wegweiser für Qualität, Nachhaltigkeit und regionale Wertschöpfung entwickelt. Heute tragen über 4.000 Produkte das staatliche Siegel und zeigen: Bio aus Bayern steht für kurze Wege, faire Preise und transparente Herkunft. Viele Molkereien nutzen das Siegel, um ihre regionale Bio-Kompetenz sichtbar zu machen. Grundlage des Erfolgs sind die Bio-Verbände Bioland, Naturland, Biokreis und Demeter, die mit ihren hohen Standards für Qualität sorgen. Thomas Lang, Vorsitzender der LVÖ Bayern, betont: „Das Bayerische Bio-Siegel zeigt, dass Bio und Bayern einfach zusammengehören – es steht für unsere bäuerlichen Familienbetriebe und eine Landwirtschaft mit Zukunft.“ Nach zehn Jahren blickt die LVÖ Bayern stolz auf das Erreichte – und arbeitet weiter



an, dass jedes neue Produkt mit dem Bayerischen Bio-Siegel Bayern ein Stück nachhaltiger macht.

(v.l.n.r.): Anna Feldmeier, Beraterin Bayerisches Bio-Siegel LVÖ; Veronika Richter, LQB; Anna-Lena Dworschak, Bayerische Bio-Königin; Gerald Herbst, Vorstand LVÖ; Michaela Kaniber, Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus; Franziska Schlick, Beraterin Bayerisches Bio-Siegel LVÖ.

Bioland

Entlastung für Bio-Betriebe

Bioland sieht im neuen EU-Maßnahmenpaket zur Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) einen wichtigen Schritt für mehr Nachhaltigkeit. Bio-Betriebe sollen bei der Einhaltung der GLÖZ-Standards künftig wieder automatisch anerkannt werden. Diese Standards definieren den guten landwirtschaftlichen und ökologischen Zustand von Flächen. „Damit wird die besondere Leistung ökologisch wirtschaftender Betriebe endlich anerkannt“, betont Gerald Wehde, Geschäftsleiter Agrarpolitik bei Bioland. Die Entlastung reduziert Bürokratie und kann Anreize für die Bio-Umstellung schaffen. Nun liegt es an den EU-Agrarministern, das Paket zu bestätigen. Bioland appelliert an Bundesminister Alois Rainer, sich klar für den Abbau von Hürden im Ökolandbau einzusetzen, damit es künftig einfacher wird, nachhaltig zu wirtschaften.

Thise Mejeri

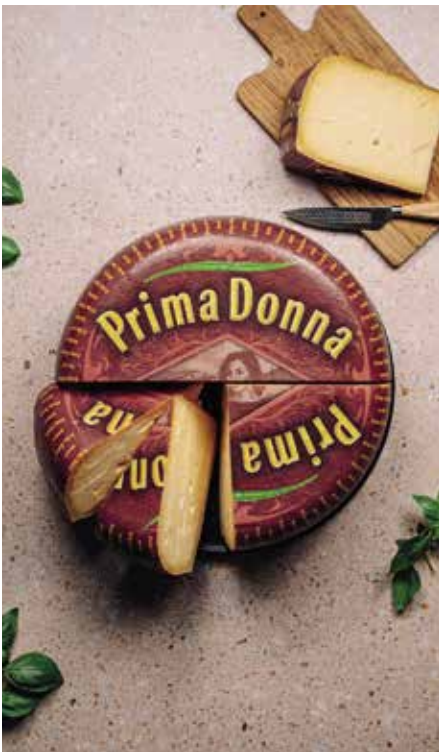
Ausgezeichnet

In Herning (Dänemark) fand im Herbst 2025 der „International Food Contest (IFC)“ statt. Gleich zehn Spezialitäten der dänischen Bio-Molkerei Thise wurden mit Gold, Silber oder Bronze ausgezeichnet. Der Wettbewerb zählt zu den wichtigsten Branchenevents Skandinaviens. Jährlich stellen sich mehr als 1.000 Molkereiprodukte aus Dänemark, Norwegen, Schweden und Island der Bewertung durch Fachjurys. Beurteilt werden unter anderem Geschmack, Aussehen, Konsistenz und Verpackung. Bei der Thise Mejeri ist man stolz auf den Erfolg. „Die Auszeichnung würdigen das hohe handwerkliche Können und die Qualität unserer Molkereiprodukte“, betont das Unternehmen.

„FORMAGGIO CON PASSIONE“, EINE IKONE SEIT 35 JAHREN

Die Geschichte von Prima Donna begann mit einer Reise nach Italien. Dort ließ sich unsere niederländische Käsemeisterin von der Leidenschaft und dem Lebensgefühl der italienischen Küche inspirieren. Sie brachte die Idee mit nach Hause, die beiden Welten zu vereinen: niederländische Käsetradition mit italienischem Temperament.

Seit 35 Jahren steht Prima Donna für diese einzigartige Verbindung. Eine prototypische Käse-spezialität, unverzichtbar in jeder Käsetheke. Extra lange gereift, begeistert sie mit ihrem kräftig-würzigen, nussigen Geschmack, einer feinen Karamellnote und den typischen Reifekristallen, die Kenner lieben. Brüchig, aber dennoch leicht zu schneiden – der ideale Käse für echte Genießer, die das Besondere schätzen.



STILPRÄGENDE BIO-QUALITÄT

Bio Käse trifft den Zeitgeist perfekt. Immer mehr Menschen entscheiden sich bewusst für nachhaltige, ehrliche und transparente Lebensmittel. Ein Trend, der laut aktuellen Studien weiter zunimmt.

Vor allem junge Verbraucher: innen schätzen Produkte mit einer klaren Geschichte und nachvollziehbarer Herkunft.

Bioqualität bedeutet mehr als nur ein Siegel. Es ist eine Lebensweise. Eine Rückkehr zu Ursprünglichkeit, zu einer natürlichen Art des Käsemachens, bei der die Zeit, die Natur und das Tierwohl den Takt bestimmen.

Heute wird diese Idee auf natürliche Weise fortgeführt in einer Variante, die Nachhaltigkeit und Genuss harmonisch vereint. Verarbeitet wird ausschließlich 100 % Bio-Weidemilch von Kühen, die mindestens 180 Tage im Jahr, jeweils 8 Stunden täglich, auf kräuterreichen Wiesen grasen dürfen.

Mit Geduld gereift, entwickelt der Käse seinen vollen Charakter: würzig, nussig, mit einer feinen Karamellnote und den typischen Reifekristallen, die Kenner so schätzen. Ein Geschmack, der die Geschichte von Herkunft, Handwerk und Leidenschaft weitererzählt. Ganz natürlich.

BIOFACH

into organic

10.-13. Februar 2026, Messe Nürnberg;
Entdecken, probieren und erleben Sie
alle unsere Bio-Spezialitäten! Halle 6,
Stand 6-334



VERTRIEBSKONTAKT:

Paul Mus p.mus@vandersterre.nl,
0174 924 356 3

Niels Oskam n.oskam@vandersterre.nl,
0152 563 93 140

DIE KÄSEWELT ZU GAST IN BERN

Erstmals war die Schweiz das Gastgeberland der World Cheese Awards und bot der Käsewelt in Bern den passenden Rahmen für diese internationale Veranstaltung.



Der Bewertungsprozess

Die Jury bestand aus 265 Experten aus Milchtechnologie, Handel, Affinage und spezialisiertem Food-Journalismus. Bewertet wurden Rinde, Teig, Textur, Aroma und Geschmack. An 110 Tischen erfolgte die Blindverkostung der eingereichten Käse, um herkunftsunabhängige Entscheidungen sicherzustellen. Die Goldgewinner der Tische wurden anschließend erneut beurteilt, woraus die 14 „Super-Gold-Gewinner“ für die Finalrunde hervorgingen. In dieser Finalrunde bewertete eine Super-Jury aus 14 international renommierten Fachleuten die Spitzenprodukte und kürte den Le Gruyère AOP Spezial mit über 18 Monaten Reifezeit aus der Bergkäserei Vorderfultigen zum „Best Cheese“.



Am 13. November wurde die Schweizer Bundeshauptstadt Bern zur „Capital of Cheese“. Mit der Austragung der World Cheese Awards 2025 richtete die Schweiz erstmals die „Weltmeisterschaft der Käse“ aus. Die von der britischen Organisation Guild of Fine Food veranstaltete Konkurrenz verzeichnete mit 5.244 eingereichten Produkten aus 46 Ländern eine Rekordbeteiligung – ein Plus von gut neun Prozent gegenüber dem Vorjahr. Damit unterstrichen die World Cheese Awards ihre wachsende internationale Bedeutung. Ein globales Sammelsystem mit mehr als 20 Logistikpunkten stellt sicher, dass auch zahlreiche kleine Betriebe aus aller Welt teilnehmen konnten. Erstmals waren Produkte aus Afghanistan und Panama vertreten; auch Käse aus Japan oder aus Kamelmilch gelangten ins Starterfeld.

Das Gastgeberland Schweiz zeigte sich besonders stark: 948 eingereichte Käse stammten aus heimischer Produktion – so viele wie nie zuvor. Die hohe Beteiligung verdeutlicht die Vielfalt der schweizerischen Käsekultur aus traditionellen wie modernen Produktionsbetrieben. „Wir sind stolz, dass die Schweiz als Ursprungsland so vieler weltbekannter Käse erstmals Gastgeberin dieses globalen Wettbewerbs ist. Der Teilnehmerrekord zeigt eindrucksvoll, wie lebendig und vielfältig die internationale Käsewelt ist – und Bern bietet dafür die perfekte Bühne“, sagt

Lorenz Hirt, Verwaltungsratspräsident der Switzerland Cheese Marketing.

Ein Rahmenprogramm begleitete die World Cheese Awards, darunter der „Swiss Fine Food Market“ in der Messehalle, der Käsemarkt „Cheese-Festival“ im Außenbereich sowie weitere Events innerhalb Berns. Mehr als 10.000 Besucher nutzten die Gelegenheit, sich über Produkte und Herstellungsverfahren zu informieren. Für viele Betriebe bot dies eine zusätzliche Plattform, ihre Sortenvielfalt, Reifekonzepte und Qualitätsstrategien zu präsentieren.

Die nächsten World Cheese Awards finden im November 2026 im spanischen Córdoba statt. Weitere Informationen sowie alle Gewinnerkäse des diesjährigen Wettbewerbs sind auf der Website der Guild of Fine Food zu finden. **tw**

Foto: Guild of Fine Food (KARGO Kommunikation)



Carina Reckers ist studierte gastronomische Wissenschaftlerin – ein Beruf, der sich gar nicht so leicht in ein Wort fassen lässt. In ihrem Studium hat sie sich mit der Komplexität und den Verflechtungen des Lebensmittelsystems beschäftigt. Sie ist interessiert an den Geschichten hinter dem Essen, den Menschen, die es herstellen, und den Strukturen und Verkettungen, die bestimmen, was am Ende auf den Tellern landet. Seit vielen Jahren arbeitet sie für die Markthalle Neun in Berlin Kreuzberg – ein Ort, an dem genau diese Themen zusammenlaufen. Für sie ist es ein besonderes Schmankerl, dass sie in der Markthalle Neun auch die Cheese Berlin mit organisieren und ausrichten darf – einem Fest für handwerklichen Käse und all die Menschen, die dahinterstehen.

JURORIN AUS LEIDENSCHAFT

Bei den World Cheese Awards in Bern war Carina Reckers als Jury-Mitglied dabei. Der **KÄSE-THEKE** berichtet sie von ihren Eindrücken dieses großen internationalen Käsewettbewerbs.

Carina Reckers ist die Stimme der Cheese Berlin. Sie hat das Glück an einem Ort zu arbeiten, an dem Geschichten über Käse lebendig werden. Im November vergangenen Jahres wurde sie von der Guild of Fine Food erneut in die Jury des World Cheese Awards berufen.

KÄSE-THEKE: Woher kommt Deine Affinität zu Käse?

Carina Reckers: Als ich in Italien studiert habe, gab es in einem kleinen Ort im Piemont einen Käsehändler, in dessen Laden ein Blauschimmelkäse lag, der sofort meine Aufmerksamkeit auf sich zog. Fiorenzo erzählte mir, dass dieser Käse, der Stichelton, ein Akt der Rebellion sei: das Werk von Joe Schneider aus Nottinghamshire, der sich gegen industrielle Vorgaben gestellt und ein traditionelles, fast verlorenes Käsehandwerk wiederbelebt hat. Plötzlich erzählte mir ein einfacher Käse von Politik, Geschichte, Landschaft und der Biografie eines willensstarken Menschen, der sich den Wirrungen des Lebensmittelsystems nicht einfach gebeugt hat. Ich habe begriffen, dass Käse viel mehr ist als ein Produkt. Er ist Kultur, Handwerk, Haltung – und manchmal auch Widerstand.

Kürzlich fand der World Cheese Award in Bern statt, bei dem Du als Jury-Mitglied dabei warst. Wie kommt man zu dieser besonderen Aufgabe?

2020 habe ich meinen Job an einer Käsetheke gekündigt, und bin 2021 mit meinem Freund Trevor Warmedahl durch Europa gereist, um milchfermentierende Menschen und ihre Kulturen zu begleiten,

zu dokumentieren und darüber zu schreiben. Wahrscheinlich hat das einige Leute auf mich aufmerksam gemacht. Seit 2021 bin ich außerdem Teil der Cheese Berlin, wo Käse und die Gemeinschaft dahinter für mich im Mittelpunkt stehen. Ich bin von einem Mitglied der Superjury und einem weiteren Juror empfohlen worden – und 2022 erhielt ich erstmals die Einladung, nach Wales zu reisen und als Jury-Mitglied bei den World Cheese Awards teilzunehmen.

Bei 5.244 eingereichten Käsesorten aus 46 Ländern: Wie läuft die Bewertung eigentlich ab? Worauf achtet eine Jury?

Zuerst geht es in eine klassische sensorische Analyse: ansehen, riechen, anfassen, schmecken. Bei rund 45 Käsen beurteilen wir Optik, Aroma, Mundgefühl und natürlich den Geschmack. Dabei wird jeder Käse für sich allein bewertet, ohne ihn mit anderen Typen zu vergleichen. Die Jury kann so viele Medaillen vergeben, wie die Qualität es rechtfertigt. Dabei wird auf Eigenschaften wie Balance, Tiefe und Langlebigkeit im Geschmack geachtet. Am Ende macht aber oft das gewisse Etwas den Unterschied: Ein Käse, der besonders hervorsteht, bekommt Super Gold.

Wie hat Dir die Veranstaltung in Bern gefallen?

Für mich war das wie ein Klassentreffen, zu dem jedes Jahr so viele Menschen kommen. Die Guild of Fine Food und die Gastgeber, in diesem Jahr Switzerland Cheese Marketing, schafften eine Bühne für Käse und die Menschen dahinter, sie zeigen Wertschätzung für jeden Einzelnen.

us

BEWUSSTER GENUSS MIT BEEMSTER

Die Beemster-Lite-Sorten starten mit vollem Genuss, weniger Fett und hohem Proteingehalt in das neue Jahr.

Viele Kunden beginnen das neue Jahr mit guten Vorsätzen: sich kalorienreduzierter und fettärmer zu ernähren gleichzeitig soll die Ernährung auch gesund und proteinreich sein – ist ein wichtiger und bewusster Grundsatz, der sich

auch mit Beemster-Käse hervorragend umsetzen lässt.

Die beiden leichten Käsesorten Beemster Lite Mild und Beemster Lite Pikant bieten vollen Käsegenuss bei redu-

ziertem Fettgehalt. Natürlich gereift, besonders aromatisch und ideal für Kunden, die bewusst genießen möchten, ohne auf Geschmack zu verzichten. Stellen Sie jetzt die leichten Klassiker aus Nordholland in den Mittelpunkt Ihrer Theke und beschreiben Sie die Geschmacksprofile: Beemster Lite Mild besitzt ein wunderbar frisches Aroma und eine cremige Textur. Beemster Lite Pikant reift länger und entwickelt dadurch seine aromatische, leicht würzige Note.

Die Beemster-Lite-Sorten versprechen unverwechselbar cremigen Geschmack bei rund 30 Prozent weniger Fett im Vergleich zu vollfetttem Gouda und überzeugen mit einem hohen Proteinanteil. „Viele Verbraucher wollen heute Produkte, die gut schmecken, guttun und zugleich mit Respekt für Menschen, Tiere und Umwelt hergestellt werden“, sagt Jan Roelofs, Managing Director Beemster Deutschland und International. „Beemster Lite vereint alle drei Aspekte und bietet damit die perfekte Balance aus bewusstem Genuss und echtem nordholländischen Käsehandwerk.“

Die proteinreichen Beemster-Lite-Sorten passen ideal zu Salaten und aufs Brot sowie in der warmen Küche zu Pasta. Für die Käsetheke ist Beemster Lite als Laib sowie Halblaib erhältlich. In der Prepackaging-Theke können Sie die leichten Käsesorten in der 165-g-Scheibenpackung anbieten. Seit Jahresbeginn unterstützt Beemster den Handel mit neuen Thekenaufstellern und Wobblern für Regal, Bedienungstheke und Cabriotruhe. Die attraktiven PoS-Materialien für Beemster Lite können über den Beemster-Außendienst, über die Beemster Cheese Club App oder per E-Mail an info@beemster.de angefordert werden.



Ohne Geschmacksverlust: Beemster Lite

Beemster Lite Mild und Beemster Lite Pikant stammen aus Nordholland und werden auf dem von der Unesco geschützten Polder in der Beemster-Käserei in Westbeemster hergestellt. Der Käsebruch wird noch traditionell von Hand gerührt; anschließend reifen die Käseläibe natürlich auf Fichtenholzbrettern. Beemster Lite Mild reift fünf Wochen lang. Mit nur 18 Prozent absolutem Fettgehalt überzeugt der Schnittkäse mit seinem leichten, milden Geschmack sowie seiner für Beemster-Käse typischen Cremigkeit. Beemster Lite Pikant bekommt rund vier Monate Zeit, um seinen leichten und vollmundigen Geschmack zu entwickeln. Auch er überzeugt mit nur 19 Prozent Fett absolut und einer besonderen Cremigkeit.

Emmi Deutschland

Produktname:
Bettine No 3
Käsegruppe: Weichkäse
Herkunft: Niederlande
Fettgehalt: min. 50% i. Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 500 g



Der Ziegenkäse Bettine No 3 schmeckt mild und frisch und ist besonders cremig mit einer zarten, essbaren Rinde. Dank seiner dreieckigen Form intensiviert sich sein Geschmack während der Reifung von außen nach innen. Er ist auch für Vegetarier geeignet, da er mit mikrobiellem Lab hergestellt wird.

Hamburger Käselager

Produktname:
Grachtenkaas
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Niederlande
Fettgehalt: 48 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 12 kg,
6 kg (Halblaib)



Grachtenkaas ist ein Nordholland Gouda g.U., der aus 100 Prozent Weidemilch hergestellt wird. Im Herbst letzten Jahres wurde der Markenauftritt neugestaltet und das Sortiment auf die Reifestufen Mild, Pikant und Extra Pikant verschlankt. Seit 2026 ist er auch im egalisierten 200-g-Prepack-Stück erhältlich sowie ungekühlt platzierbar.

Erlebnissenerei Zillertal

Produktname:
Zillertaler Almschatz
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Österreich
Fettgehalt: 45 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: ca. 1,8 kg



Mindestens sechs Monate ruht der Zillertaler Almschatz aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch. Die Reifung verleiht dem Schnittkäse Würze, zugleich bewahrt „Der kostbare Tiroler“ seine cremige Konsistenz und seinen zarten Schmelz. Mit Noten von Almbutter und Malz erinnert er an die Almsommertage in den Zillertaler Bergen. Erhältlich ist er ab Frühjahr 2026.

Erlebnissenerei Zillertal

Produktname:
Zillertaler Goldstück
Käsegruppe: Hartkäse
Herkunft: Österreich
Fettgehalt: 45 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: ca. 1,8 kg



Ein Jahr lang reift das Zillertaler Goldstück, ein Hartkäse aus roher Bergbauern-Heumilch. Gepflegt mit Rotkulturen, entfaltet „Der hochkarätige Tiroler“ einen vielschichtigen Charakter: kräftige Würze, cremiger Schmelz und ein ausgewogenes Zusammenspiel von röstigen Malznoten und süßlicher Bourbonvanille. Im Handel ist er ab Frühjahr 2026 zu haben.

Die Käsemacher

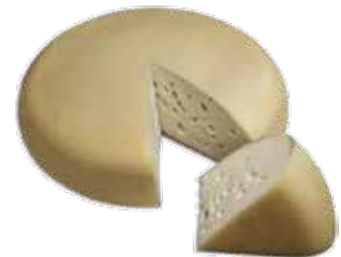
Produktname:
Frühlingsbällchen
Käsegruppe: Frischkäse
Herkunft: Österreich
Fettgehalt: mind. 45 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 350 g



Im Sortiment der Käsemacher gibt es vorübergehend (KW 9 – 20/2026) Frühlingsbällchen (350 g). Dabei handelt es sich um Schafskäsebällchen, die mit verschiedenen Gewürzen und Blüten affiniert werden. Die vier Sorten Kornblumen, Schnittlauch, Bruschetta und Curry-Petersilie sind ein optisches Highlight für jede Prepack-Theke.

Fromi

Produktname:
Gutshöfer Ziegenlockkäse
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Niederlande
Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: ca. 8 kg



Der Gutshöfer Ziegenlockkäse ist ein niederländischer Emmentaler-Käse, der auf der Insel Goeree-Overflakkee hergestellt wird, in einem Familienbetrieb mit einer Ziegenfarm mit 650 Tieren und einer Käserei. Er zeichnet sich durch größere Löcher im Teig aus. Nach siebenwöchiger Reifezeit besitzt er eine weiche Konsistenz. Sein Geschmack ist mild und leicht süßlich.

Fromi	
Produktname: <i>Raclette Le Fribourg mit rosa Beeren</i> Käsegruppe: Schnittkäse Herkunft: Schweiz Fettgehalt: mind. 49 % i.Tr. Lab: tierisch Gewicht: ca. 6,5 kg, 240 g (Scheiben)	

Im Schweizer Kanton Freiburg entwickelt die Käserei Milco Produkte, für die sie die Milch von 80 Bauernhöfen in einem Umkreis von weniger als 25 Kilometern abholt. Der Raclette mit rosa Beeren besitzt leicht pfeffrige und zarte, florale Aromen. Die quadratische Form ermöglicht einen einfachen und präzisen Schnitt an der Theke.

Fromi	
Produktname: <i>Raclette Le Fribourg Pumpkin Spice Latte</i> Käsegruppe: Schnittkäse Herkunft: Schweiz Fettgehalt: mind. 49 % i.Tr. Lab: tierisch Gewicht: ca. 6,5 kg	

Eine Kreation der Käserei Milco aus dem Schweizer Kanton Freiburg ist der Raclette Pumpkin Spice Latte. Er ist zart gewürzt mit Kürbis und einer besonderen Gewürzmischung aus Ceylon-Zimt, Koriander, Anis, Nelken, Muskatblüte, Cassia-Zimt sowie Korinthe-Zimt und verbindet damit Tradition mit Exotik. Geschmolzen oder auf einer Käseplatte bietet er ein würziges Geschmackserlebnis.

Käserebellen	
Produktname: <i>(Bio) Nuss Rebell</i> Käsegruppe: Schnittkäse Herkunft: Österreich Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr. Lab: tierisch Gewicht: 3 kg (1/2-Laib)	

Zurück in den Käsetheken ist in der Winterzeit der Nuss Rebell in Bio und konventioneller Qualität. Der Schnittkäse überzeugt mit seiner cremigen Textur, den knackigen Walnussstückchen sowie einem Aroma, das leichte Noten von Vanille und Lebkuchen besitzt. Erhältlich ist er als Halblaib mit drei Kilogramm.

Käserebellen	
Produktname: <i>(Bio) Raclette Rebell</i> Käsegruppe: Schnittkäse Herkunft: Österreich Fettgehalt: mind. 48 % i.Tr. Lab: tierisch Gewicht: 3 kg (1/2-Laib)	

Ein Winterklassiker der Käserebellen ist der Raclette Rebell (48 % Fett i.Tr., tierisches Lab) in Bio und konventioneller Qualität. Sein würzig rahmiger Geschmack und seine besonderen Schmelzeigenschaften machen ihn zu einer guten Wahl für Raclette, Aufläufe und andere warme Gerichte. Käsetheken können ihn als 3-kg-Halblaib bestellen.

Käserebellen	
Produktname: <i>Bockshornklee Rebell</i> Käsegruppe: Schnittkäse Herkunft: Österreich Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr. Lab: tierisch Gewicht: 3 kg (Halblaib)	

Auf der Anuga in Köln präsentierten die Käserebellen erstmalig ihren Bockshornklee Rebell. Der fein-cremige Schnittkäse aus Bergbauern-Heumilch reift über 70 Tage und entwickelt dabei sein vollmundiges Aroma. Gleichmäßig verarbeitete Bockshornkleesamen im Käseteig verleihen ihm eine mild-nussige, leicht würzige Note. Ab Februar 2026 wird er im Handel erhältlich sein.

Weidner Käse	
Produktname: <i>Weidmannsheil Kerniger Jäger</i> Käsegruppe: Schnittkäse Herkunft: Schweiz Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr. Lab: mikrobiell Gewicht: 6 kg, 3 kg (Halblaib), 150 g (Flowpack)	

Ein aromatisch würziger Schnittkäse aus thermisierter Kuhmilch ist der Weidmannsheil Kerniger Jäger. Der Käse aus St. Gallen besitzt einen strohgelben, elastischen Teig, der mit Kürbiskernen affinert ist. Er reift drei Monate.

Weidner Käse

Produktname:
Schnebelhorn
Käsegruppe: Hartkäse
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt: mind. 55 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: ca. 6 kg



Ein Schweizer Hartkäse aus St. Gallen ist der Schnebelhorn. Hergestellt wird er aus der Milch von Kühen, die am Schnebelhorn, einem Berg im Kanton Zürich, weiden. Er schmeckt intensiv rahmig mit einer würzigen Note. Seine Reifezeit beträgt acht Monate, bis sein Teig feine Salzkristalle aufweist.

Weidner Käse

Produktname:
Walnusstraum
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: ca. 6 kg



Aus Rohmilch wird der Walnusstraum im Luzerner Hinterland hergestellt. Die Walnüsse werden speziell vorbehandelt und zu einem Destillat verarbeitet. Das daraus entstandene Nussdestillat wird der Milch zugesetzt und verleiht dem Schnittkäse sein typisches Nussaroma.

Weidner Käse

Produktname:
El Hidalgo mit Trüffel
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Spanien
Fettgehalt: mind. 55 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: ca. 3 kg



Neu im Sortiment bei Weidner Käse ist der El Hidalgo mit Trüffel. Der spanische Schnittkäse aus Schafsmilch ist mit schwarzen Trüffeln affinert und reift fünf Monate. Er besitzt einen elfenbeinfarbenen Teig.

Weidner Käse

Produktname:
Pecorino Cacio Tartufo
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Italien
Fettgehalt: mind. 45 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: ca. 3 kg



Ein Schnittkäse aus Schafsmilch ist der Pecorino Cacio Tartufo. Er stammt aus der Toskana, wird mit schwarzem Sommertrüffel verfeinert und reift zwei Monate.

ANZEIGE

**Unsere Reifeleistung
– Ihr Genussmoment!**

Hausmesse 2026

Save The Date

**SAMSTAG
07. MÄRZ**

UND

**SONNTAG
08. MÄRZ**



Scannen &
Anmelden

**Jäckle
Käse**

Tel.: 0731 962420
verkauf@jaeckle-um.de

Ruwisch & Zuck/Käsespezialisten Süd

Produktname:
Robiola fresca,
Robiola fresca di Capra,
Robiola fresca du bufala
Käsegruppe: Frischkäse
Herkunft: Italien
Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 200 g



Aus der Lombardei stammen drei streichfähige Frischkäse aus verschiedenen Milcharten: Der Robiola fresca aus Kuhmilch, der Robiola fresca di Capra aus Ziegenmilch sowie der Robiola fresca du bufala aus Büffelmilch. Sie besitzen eine dezente Säurenote, schmecken auf Brot und eignen sich zum Verfeinern von Salaten und Pasta.

Ruwisch & Zuck/Käsespezialisten Süd

Produktname:
Blue Angel/Red Angel/
Black Angel
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt: 50 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: ca. 3,2 kg
(Halblaib)



In der Ostschweiz werden drei Schnittkäse aus Rohmilch mit natürlicher Rotschmierrinde hergestellt. Der Blue Angel mit seinem cremigen Teig reift mindestens drei Monate. Die Reifezeit des Red Angel beträgt mindestens sechs und die des Black Angel mindestens acht Monate.

Ruwisch & Zuck/Käsespezialisten Süd

Produktname:
Kräuter-Bergkäse
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt: mind. 48 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 3,2 kg (1/2-Laib)



Der Kräuter-Bergkäse aus der Berg-Käserei Gais im Appenzellerland zeichnet sich durch eine pikante Bergkräutermischung im Teig aus. Der aromatisch würzige Schnittkäse wird als Halblaib geliefert. Eine Bestelleinheit umfasst vier Halblaibe.

Ruwisch & Zuck/Käsespezialisten Süd

Produktname:
Alpstein Rahm Bergkäse
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt: mind. 55 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 3,2 kg (1/2-Laib)



In der Berg-Käserei Gais im Appenzellerland wird der Alpstein Rahm Bergkäse hergestellt. Der Schnittkäse reift mindestens drei Monate, besitzt einen cremigen Teig und ist rahmig-würzig im Geschmack. Seine Rinde ist zum Verzehr geeignet. Bestellbar sind vier Halblaibe mit je 3,2 Kilogramm.

Ruwisch & Zuck/Käsespezialisten Süd

Produktname:
Comté Orchidée AOP
Käsegruppe: Hartkäse
Herkunft: Frankreich
Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 5 kg (1/8-Laib)



Der Comté Orchidée AOP mit geschützter Ursprungsbezeichnung ist ein französischer Hartkäse, der aus Rohmilch hergestellt wird. Er reift mindestens neun Monate, besitzt einen geschmeidigen Teig und eine feste Naturrinde, die nicht essbar ist. Ein Karton für den Handel beinhaltet zwei 1/8-Laibe mit je fünf Kilogramm.

Berglandmilch

Produktname:
Landfrischkäse Natur
Käsegruppe: Frischkäse
Herkunft: Österreich
Fettgehalt: mind. 60 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 2,5 kg



Von Berglandmilch aus Österreich stammt der Schärldinger Landfrischkäse Natur im Eimer. Der Frischkäse in der Doppelrahmstufe ist besonders cremig und streichfähig, so dass er pur auf Brot schmeckt, sich aber auch gut zum Verfeinern von herzhaften und süßen Speisen verwenden lässt.

Vallée Verte

Produktname:
Sainte Maure
de Touraine AOP
Käsegruppe: Weichkäse
Herkunft: Frankreich
Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 250 g



Aus den Hügellandschaften des Loiretals, nahe der Stadt Chignon, liegt die Käserei Le Vazereau. Sie stellt die beliebte Ziegenkäserolle Sainte Maure de Touraine AOP – Fermièr her. Dieser Rohmilchkäse verkörpert das Terroir der Touraine und hat einen feinen, ausgeprägten und leicht süßlichen Ziegenkäsegeschmack. Charakteristisch ist auch der Strohalm.

Vallée Verte

Produktname:
Crottin Fermier
Käsegruppe: Weichkäse
Herkunft: Frankreich
Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 60 g



Der kleine Crottin Fermier stammt aus der Käserei Le Vazereau aus dem französischen Loiretal. Die Käserei hat sich auf die Käseherstellung mit Bio-Ziegenmilch spezialisiert. Der handgemachte Käse hat eine feine zurückhaltende Ziegenmilchnote, mit fruchtigen Anklängen und eine cremige sowie zart-schmelzende Konsistenz.

Vallée Verte

Produktname:
Alpenschätzle
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Österreich
Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 7 kg,
3,5 kg (Halblaib)



Alpenschätzle ist ein Bio-Schnittkäse, der in Österreich hergestellt wird. Mit seinem fein-würzigen und fruchtigen Geschmack ist er ein Käse für die ganze Familie. Er reift zwei Monate lang und hat eine geschmeidige, weiche Konsistenz.

Vallée Verte

Produktname:
St. Gallenberger
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 6,8 kg,
3,4 kg (Halblaib)



St. Gallenberger ist ein Bio-Schnittkäse von der Käserei Gabriel, die unweit des Säntis im Appenzellerland liegt. Er reift rund 120 Tage. In der Reifezeit entwickelt sich sein fruchtiger und leicht nussiger Geschmack. Auch zeigt er eine feine Rohmilchnote.

ANZEIGE

IN DER RHEINTALER KÄSEREI
OBERRIET GEGÄST 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 FICHTENHOLZBRETTEN

Imlig
KÄSEREI OBERRIET

mit feinstem Rahm




www.imlig.com



Beemster

Berthas fünftes Abenteuer

Beemster setzt seine Kinderbuchreihe fort: Kuh Bertha erlebt in dem Bilderbüchlein „Bertha geht aufs Eis“ ihr fünftes Abenteuer. Es handelt davon, wie Bertha und ihre Freundin Lotte gemeinsam mit Bauer Henk, seiner Frau Annie, Käsemeister Pieter und vielen Freunden den Winter im Polder erleben und gleichzeitig die Abläufe bei der Produktion des Beemster Premium Gouda kennenlernen. Zusätzlich sind über QR-Codes Kinderlieder zum Mitsingen abrufbar. Das Bilderbuch ist von Anfang Januar bis Februar 2026 (KW 1-6) an den Käsebedienungsstelen beim Kauf von Beemster-Käse als Gratis-Zugabe erhältlich. Begleitet wird die Aktion durch große Bertha-Pappaufsteller, die als lustige Wegweiser zur Käsetheke einladen. Zusätzlich stehen A4-Thekenaufsteller zur Verfügung. Erhältlich sind die Aktionsmaterialien über den Beemster-Außendienst, die Beemster-Cheese-Club-App oder per E-Mail an info@beemster.de.

Bergader Privatkäserei

Sponsor beim Loop One Festival

Am 18. und 19. Oktober 2025 war Bergader als offizieller Hauptsponsor beim ersten IBU Loop One Festival in München dabei. Im besonderen Ambiente des Olympiaparks verband das neue Biathlon-Format Spitzensport, Festivalstimmung mit Familienprogramm und begeisterte rund 50.000 Besucher. Die Privatkäserei nutzte die Gelegenheit, ihre Marke Bergader im Umfeld von Sport, Genuss und Gemeinschaft mit Bandenwerbung, aufmerksamkeitsstarken Video-clips auf einer Videowall, einer Bergader-Autogrammstunde mit Biathlon-Legende Magdalena Neuner sowie einer Verkostung im VIP-Bereich zu präsentieren.



ANZEIGE

HÖRGENUSS FÜR THEKENPROFIS

CHEESECOMMERCE

Verkaufsstrategien für Thekenprofis




PODCAST

www.cheesecommerce.de



Molkerei Söbbeke

Projekt im Kongo

Die Biomolkerei Söbbeke setzt ihre Spendenaktion fort: Mit dem saisonalen Bio-Hartkäse Winter Wenzel unterstützt das Unternehmen ein Landwirtschaftsprojekt an der Mädchenschule St. Petronilla in Kalembe (Demokratische Republik Kongo). Für jedes verkaufte Kilogramm des Käses fließt ein Euro in das gemeinnützige Projekt, das Ackerbau und Viehzucht zur nachhaltigen Schulverpflegung aufbauen soll. „Qualität und gesellschaftliche Verantwortung gehören für Söbbeke zusammen“, betont Marketingleiterin Nina Bakker. Bereits in früheren Jahren half die Molkerei beim Bau eines Brunnens für die Schule – aktuell steht die langfristige Selbstversorgung im Mittelpunkt. Erhältlich ist der Winter Wenzel seit Oktober im Bio-Fachhandel (UVP 29,90 Euro/kg, limitiert). soebbeke.de/winter-wenzel-charity





Switzerland Cheese Marketing

Schweizer Gewinne

Wer Schweizer Käse kauft und den Kassenbeleg auf der Website schweizerkaese.de/storyroom/gewinnspiele/schweizer-kaese-kaufen-und-gewinnen-2510 hochlädt, hat die Chance auf einen Schweizer Gewinn. Verlost werden

eine Schweiz-Reise inklusive einer Glacier-Express-Tour von St. Moritz nach Zermatt, fünf Victorinox-Koffer-Sets sowie zehn Schweizer Käsepakete. Mit jedem neuen Kaufbeleg erhöhen Teilnehmer ihre Gewinnchance. Thekenfachkräfte können bei einer Extra-Aktion ebenfalls eine Reise für zwei Personen in die Schweiz inklusive Glacier-Express-Tour gewinnen. Eine Teilnahme ist bis zum 15. Januar 2026 möglich.



Bergader Privatkäserei

„Behind the cheese“

Koch-Influencerin und Autorin Sandra Mühlberg aus der Lüneburger Heide ist seit 2023 Kooperationspartnerin von Bergader und präsentiert regelmäßig kreative Rezeptideen mit Bergader Käse. Nun schaute sie bei der Privatkäserei vorbei und auf dem Programm standen ein Bauernhofbesuch, eine Führung durch die Produktion, eine Käseverkostung sowie der Dreh eines Obazda-Rezepts auf einer nahegelegenen Alm. Das Ergebnis: Ein informativer und genussvoller Videobeitrag mit dem Titel „Behind the cheese“, der auf Sandras YouTube-Kanal zu sehen ist (youtube.com/watch?v=jCITUDDoTCQ).

Wyngaard Kaas

Stars für die Theke

Die niederländische Käserei Wijngaard Kaas B.V. hat beim „Great Taste Award“ der Guild of Fine Food überzeugt. Gleich zwei Sterne erhielten die Sorten Reypenaer und Reypenaer V.S.O.P., während Wyngaard Kaas Trüffel mit einem Stern prämiert wurde. Die Auszeichnung unterstreicht die hohe Qualität der Produkte und stärkt deren Sichtbarkeit am Point of Sale. Das Sterne-Siegel wird künftig auf den Verpackungen kommuniziert. Die Jury lobte den zwölf Monate gereiften Reypenaer für seine cremige Konsistenz sowie fruchtige und nussige Aromen. Der doppelt so lange gereifte Reypenaer V.S.O.P. überzeugte mit krümeliger Textur, feinen Salzkristallen und einem intensiven, langanhaltenden Geschmack. Beide Spezialitäten reifen im historischen Käselager der Familie van den Wijngaard in Woerden. Auch Wyngaard Kaas Trüffel konnte punkten: „Der weiche Käse würde auch pur überzeugen. Die Cremigkeit verbindet sich mit dem intensiven Pilzgeschmack der Trüffel“, so die Jury. Seit diesem Jahr ist die Sorte ungekühlt in 150-Gramm-Packungen auch an deutschen Käsetheken erhältlich.

ANZEIGE

Holladiooo.

Ich bin ein echtes Schweizer Naturkind

So ein Naturkind wie der Heidiland Käse von Imlig wäre mancher gerne. Durch mikrobielles Lab ist er wirklich 100 % vegetarisch. Zum Reifen kommt nur reines Salz ohne Rieselhilfe an seine Rinde. Und er lagert auf echten unbehandelten Fichtenholzbrettern. All dies und sein kräftig-würziger Geschmack machen den Heidiland Käse zur besonderen Empfehlung für anspruchsvolle Kunden.



KÄSEREI OBERRIET



→ **100 % vegetarisch durch reines mikrobielles Lab ohne Zusatzstoffe**

→ **Gereift mit Salz ohne Rieselhilfe und Zusatzstoffe**

→ **Auch in Bio-Qualität**

→ **Gelagert auf unbehandelten Fichtenholzbrettern**



www.heidiland-kaese.ch

Wyngaard Kaas

Neue Markenstrategie

Der niederländische Käsespezialist Wijn-gaard Kaas B.V. aus Woerden präsentiert sich künftig unter neuem Markennamen: Aus „Wijngaard Affiné“ wird „Wyngaard Kaas“. Begleitet wird der Markenrelaunch vom Start der neuen Website wyngaard-kaas.nl/de. Der zwischen vier und zwölf Monaten in speziellen Reifelagern veredelte Käse ist in neun Sorten erhältlich. Besonders auffällig: die verschiedenen Toppings, die den Käse optisch wie geschmacklich hervorheben. Unter dem Motto „Wyngaard Kaas toppt alles“ positioniert sich die Marke als Highlight für die Feinkostplatte – nicht nur geschmacklich, sondern auch als Blickfang. Für die Theke stehen die Sorten Trüffel und Explosion zur Verfügung – unterstützt durch ein Aktivierungspaket mit Werbematerial für Verkostungen und Kundenansprache. Im Displayverkauf sind die Varianten Ingwer, Schwarzer Pfeffer, Senf-Dill, Tomate-Schnittlauch, Feigen-Senf, Bärlauch, Chèvre-Rosmarin sowie Trüffel und Explosion weiterhin in der transparenten, kuchenstückförmigen Verpackung erhältlich.



Meldungen

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

Arge Heumilch

Heumilch offiziell ausgezeichnet

2024 wurde die Heumilch offiziell Teil des landwirtschaftlichen Weltkulturerbes: Im Rahmen einer feierlichen Zeremonie im Hauptquartier der Food and Agriculture Organization der Vereinten Nationen (FAO) in Rom überreichte die Organisation Ende Oktober 2025 die Auszeichnungsurkunde an Karl Neuhofer, Obmann der Arge Heumilch. „Es erfüllt mich mit großem Stolz, als eine von weltweit 28 Organisationen diese besondere Anerkennung zu erhalten. Sie zeigt den international hohen Stellenwert der traditionellen Heuwirtschaft“, betonte Neuhofer bei der Übergabe. Die FAO würdigt mit dem Titel „Globally Important Agricultural Heritage Systems“ (GIAHS) Regionen und Initiativen, die durch nachhaltige, traditionelle Bewirtschaftungsformen Lebensmittel erzeugen und gleichzeitig Kulturlandschaften sowie natürliche Ressourcen bewahren. Die Heuwirtschaft gilt als ursprünglichste Form der Milcherzeugung.



Heumilchkühe fressen im Sommer frische Gräser und Kräuter, im Winter Heu – der Einsatz von Silage ist streng verboten. Getragen wird das System vor allem von familiengeführten Höfen in den Bergregionen, die alte Traditionen mit moderner Technik verbinden. „Unsere Heumilchbäuerinnen und -bauern beweisen, dass Nachhaltigkeit und Innovation kein Widerspruch sind“, so Neuhofer.

(v.l.) Godfrey Magwenzi, Deputy Director-General der FAO, und Karl Neuhofer, Obmann der Arge Heumilch bei der Urkundenübergabe in Rom. Foto: Arge Heumilch

Heiderbeck

Fachmesse 2026

Im Mittelpunkt der Hausmesse des Fachgroßhändlers Heiderbeck steht am 8. und 9. März 2026 eine große Auswahl an Molkereiprodukten der Gelben Linie. Die Messe findet im Veranstaltungsforum Fürstenfeld in Fürstenfeldbruck statt. Heiderbeck präsentiert auf dem Event internationale Produzenten, Käse- und Fine-Food-Spezialitäten, Neuheiten, aktuelle Trends und neue Konzepte. So viel sei verraten: Die Purist-Linie bekommt Zuwachs. Im Fokus werden außerdem verschiedene Pecorino-, Mozzarella- und Burrata-Sorten aus Italien stehen. Wurst- und Schinkenspezialitäten sowie Convenience- und Antipasti-Produkte werden ebenfalls präsentiert. Erstmals dabei sind auch Fisch und Meeresfrüchte. Fachbesucher können sich mittels QR-Code auf der Seite 19 anmelden.

Jäckle Frische-Partner

Save the date

Im März ist es wieder soweit: Fachgroßhändler Jäckle lädt seine Kunden zu einer Hausmesse nach Ulm ein. Das Event findet am Samstag, den 7. März 2026, von 13.00 bis 19.00 Uhr statt. Für den Abend ist zudem ein zusätzliches Programm geplant. Am Sonntag, den 8. März 2026, startet die Hausmesse bereits um 9.00 Uhr und endet gegen 17.00 Uhr. Das Team von Jäckle Frische-Partner freut sich auf viele Besucher. Anmeldungen werden per E-Mail (verkauf@jaeckle-ulm.de) oder per WhatsApp (Tel.: 0151/551 295 04) entgegengenommen.

Guilde des Fromagers

Kapitelsitzung im Bregenzerwald

Die Deutsche Sektion der Guilde Internationale des Fromagers St. Uguzon hielt vom 6. bis 8. September ihre Kapitelsitzung im Bregenzerwald ab. Teilnehmer aus Deutschland, Frankreich, der Schweiz, den Niederlanden und Österreich nutzten die Gelegenheit, Stationen der regionalen Käsekultur zu besuchen. Auf dem Programm standen unter anderem Führungen durch den Käsekeller in Lingenau, die Alpenkäserei Bregenzerwald in Bezau sowie Hof und Werk der Metzler Molke in Egg. Höhepunkt der Veranstaltung war die feierliche Inthronisation von sechs neuen Mitgliedern in der Kapelle zum Heiligen Gebhard am Burgrestaurant Gebhardsberg. Die nächste Kapitelsitzung ist für den 13. bis 15. Juni 2026 terminiert. Weitere Informationen zur Guilde gibt es unter kaese-gilde-saint-uguzon.de.

Alma

Sennerin des Jahres 2025

Bei der 32. Vorarlberger Käseprämierung in Schwarzenberg wurde Julia Muxel von der Alma Bergsennerei Lutzenreute als „Sennerin des Jahres Hartkäse“ ausgezeichnet. Ihr über neun Monate gereifter „Alma Vorarlberger Bergkäse g. U.“ überzeugte die Fachjury mit der Maximalpunktzahl von 20 Punkten. In sieben Kategorien wurden Produkte nach Geschmack, Geruch, Aussehen, Textur und Lochung bewertet. Insgesamt gingen 42 der 86 vergebenen Auszeichnungen an Alma und deren Partnerbetriebe. Besonders begehrt waren neben den Kategoriesiegen die Titel „Senner*in des Jahres“ für Schnitt- und Hartkäse. „Für mich und mein Team ist das eine ganz besondere Auszeichnung. Schließlich habe ich erst vor knapp einem Jahr die Leitung der Sennerei übernommen“, sagte die 25-jährige Julia Muxel nach der Verleihung.



Daniel Marte (Vorstand Rupp AG), Julia Muxel (Alma Bergsennerei Lutzenreute), Gerhard Sutterlüty (Leitung Sennereiwesen Alma) freuen sich über die Auszeichnung.



Cheese Berlin

Meet the Käsemaker

Die Cheese Berlin in der Markthalle Neun setzte im vergangenen November erneut Maßstäbe für die handwerkliche Käsewelt. Neben dem großen Markt mit über 60 Ausstellern bot die historische Markthalle wieder ein umfangreiches Rahmenprogramm – von Verkostungen über Cheesewalks bis hin zu Fachvorträgen. Ein Höhepunkt war die Preisverleihung des Awards „Fenster zum Hof“. Seit 2017 zeichnet die Cheese Berlin am Abend vor dem Messetag Höfe und Käsereien aus, die durch nachhaltige Betriebsweise, respektvollen Umgang mit Tieren und Ressourcen sowie eine klare handwerkliche Ausrichtung überzeugen. In diesem Jahr ging die Auszeichnung an den Milchschafterhof Pimpinelle von Amelie und Franziska Wetzlar in Quappendorf (Brandenburg). Der Fokus liegt bei dem Milchschafterbetrieb mit 60 Krainer Steinschafen auf der handwerklichen Produktion, artgerechter Tierhaltung und respektvollem Umgang mit der Landschaft.

ANZEIGE



Schulungen 2026

Für alle, die Käse nicht nur lieben, sondern verstehen wollen



KäseKENNER
- Käse erKENNEN und verstehen

Fundiertes Wissen und
praxisorientierte Fähigkeiten
in 5 Modulen



&

**DIPLOM-
KÄSESOMMELIER**

Ausbildung in 16 Tagen
für echte Käse-Experten



und viele mehr!

Termine & weitere Seminare
finden Sie auf unserer Internetseite
oder Sie rufen uns an.
Wir freuen uns auf Sie!
www.cheesecenter.de
info@cheesecenter.de
Tel.: 0511 / 58 666 26

Ruwisch & Zuck
DIE KÄSESPEZIALISTEN

FACHPERSONAL MIT KÄSE-KOMPETENZ



Foto: Colourbox.de

An der Käsetheke ist Fachwissen gefragt. Die Fachzeitschrift **KÄSE-THEKE** bietet einen aktuellen Überblick zu Fortbildungen, Schulungen und Seminaren für das Fachpersonal.

Die Käsetheke ist für viele Kunden das Herzstück der Frischeabteilung im Lebensmitteleinzelhandel. Hier entscheidet sich, ob aus einem schnellen Einkauf ein Genusserlebnis wird – und ob Kunden wiederkommen. Die entscheidende Rolle spielt dabei auch das Fachpersonal. Sie verkaufen nicht nur Käse, sondern erzählen auch Geschichten, sprechen Empfehlungen aus und schaffen Vertrauen. Damit das gelingt, sind regelmäßige Schulungen unerlässlich. Das Käseangebot im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) ist heute so vielfältig wie nie zuvor. Über 300 Sorten sind in vielen Theken keine Seltenheit – von regionalen Rohmilch-Spezialitäten über internationale Klassiker. Mit fundierten Fachkenntnissen lassen sich Qualität, Herkunft und Reifung sicher beurteilen. Schulungen vermitteln dieses Wissen und geben den Mitarbei-

tern Sicherheit im Umgang mit der Ware. Zudem haben sich die Erwartungen der Kunden verändert: Sie suchen Orientierung, Inspiration und persönliche Beratung. Ein gut geschultes Team kann gezielt Empfehlungen geben, auch zur passenden Weinbegleitung, zur Lagerung zuhause oder zu Besonderheiten einzelner Käsesorten. Diese Kompetenz steigert die Kundenzufriedenheit und erhöht den Durchschnittsbon. Nicht zuletzt motivieren Schulungen auch das Personal selbst. Wer versteht, was er verkauft, verkauft Käse mit Begeisterung. Diese Begeisterung ist ansteckend und trägt maßgeblich zur positiven Atmosphäre an der Käsetheke bei. Weiterbildungen für das Käsefachpersonal können heute auf vielfältige Weise stattfinden: Online bieten Schulungen maximale Flexibilität, unabhängig von Ort und Zeit. Pra-

xisorientierte Seminare an der Theke sind unverzichtbar, wenn es um Sensorik, Schneidetechnik oder Präsentation geht. Hier können Teilnehmer direkt mit der Ware arbeiten, Verkostungen durchführen und Verkaufsgespräche trainieren. Der unmittelbare Praxisbezug stärkt das Selbstvertrauen und die Handlungssicherheit. Externe Seminare bieten den Teilnehmern einen Blick über den Tellerrand. Hier wird das Wissen vertieft, es gibt auch Einblicke in Produktion und Netzwerke können entstehen. Neben der klassischen Warenkunde – von der Milch über die Herstellung und Reifung bis zu regionalen Besonderheiten – die Programme der Schulungsanbieter decken eine Vielzahl weiterer Themen ab wie Menschenführung, Teamarbeit, Verkaufsstrategien, Sensorik, Nachhaltigkeit, Regionalität und Hygiene. Zahlreiche Schulungseinrichtungen, private und öffentliche Anbieter, Seminare für Bio-Käse und für den Naturkostfachhandel sowie freie Trainer sorgen für ein umfassendes Angebot an Fortbildungen rund um das Thema Käseverkauf im Lebensmitteleinzelhandel. Eine aktualisierte Aufstellung aller Schulungsanbieter finden Sie mit dem Club-Code 4912 auf kaeseweb.de. Die Übersicht erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Eventuelle Änderungen nach Redaktionsschluss konnten nicht mehr berücksichtigt werden. Seminaranbieter, die sich nicht in der Liste wiederfinden und zukünftig mit aufgeführt sein möchten, können sich gerne mit der Redaktion **KÄSE-THEKE** (kt@blmedien.de) in Verbindung setzen. **us**



Die Schulungsanbieter finden Sie unter kaeseweb.de/schulungen oder über den QR-Code

KÄSESCHULE

Unter fachkundiger Anleitung lernen Interessierte in der Käseschule des Haus Bollheim eigenhändig Käse herzustellen. Die **KÄSE-THEKE** hat die Schulung auf dem Demeter-Hof in Zülpich besucht.

Das Haus Bollheim bietet ein besonderes Erlebnis für alle, die die handwerkliche Kunst der Käseherstellung aus nächster Nähe kennenlernen möchten. Im November nahmen elf Interessierte an dem Abendkurs in der hofeigenen Käserei teil, der von Käser Olaf Seyd geleitet wurde. Seyd, seit über zwanzig Jahren verantwortlich für die Bollheimer Käseproduktion und selbst Gesellschafter des Betriebs, führte die Teilnehmer Schritt für Schritt durch den Herstellungsprozess eines Weichkäses – von der frischen Milch bis zum fertigen Käsebruch.

Zu Beginn steht die bereits auf 32 Grad erwärmte Milch im großen Käsekessel bereit, angereichert mit Säuerungskulturen, die den Milchzucker in Milchsäure umwandeln. Jeder Teilnehmer steht anschließend vor einer Schüssel mit der beimpften Milch und gibt sorgfältig abgemessenes tierisches Lab hinzu. Danach heißt es: rühren, stoppen, warten – bis sich die Gallerte bildet. Seyd erläutert dabei käsetechnische Grundlagen ebenso wie den Einfluss von Fütterung und Jahreszeit auf den Fett- und Eiweißgehalt der Milch. Nach etwa dreißig Minuten wird die Gallerte mit Käsemessern in walnussgroße Stücke geschnitten. Der entstehende Bruch wird gerührt, damit Molke austreten kann. Nach weiteren 30 Minuten wird die Molke Löffel für Löffel entnommen.

Die Käserei ist eingebettet in den vielseitigen Demeter-Hof Bollheim in Zülpich, der seit über vierzig Jahren biologisch-dyna-



misch bewirtschaftet wird. Vier Gesellschafter, die den Hof gepachtet haben, und rund achtzig Mitarbeiter führen den etwa 250 Hektar großen Betrieb. Dazu gehören 70 Milchkühe der Rasse Rotbunte aus eigener Zucht, 1.000 Legehennen, zehn Hektar Gemüseanbau, sieben Hektar Kartoffelanbau sowie Acker- und Grünlandflächen. In Käserei, Bäckerei und Hofladen werden Milch, Gemüse und Getreide direkt verarbeitet und vermarktet.

Mittlerweile schöpfen die Teilnehmer die Gallerte aus den Schüsseln in die bereitgestellten Käseformen. Wer den Käse geschmacklich verfeinern möchte, bedient sich am angebotenen Kräuter- und Pfeffersortiment. Nach einer weiteren halben Stunde wird die zusammengesackte Gallerte in der Form gewendet.

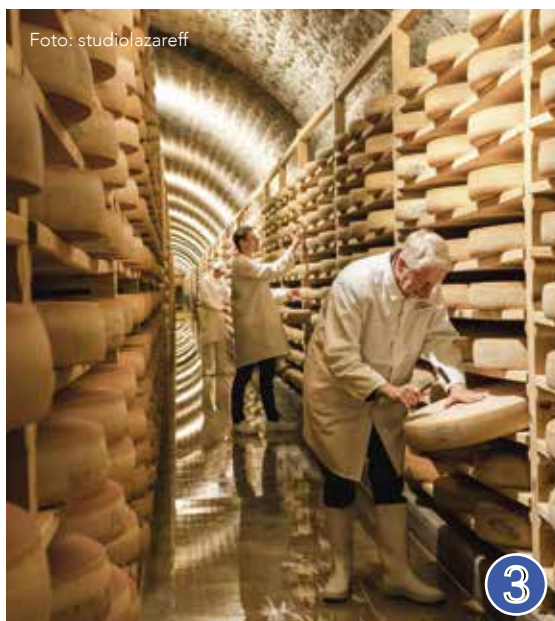
Olaf Seyd, Käser und Gesellschafter des Haus Bollheim, hat Landwirtschaft studiert und führt seit mehr als 20 Jahren die hofeigene Käserei. Zuvor lernte er das traditionelle Käsen mit Kuh- und Ziegenmilch auf verschiedenen Alpbetrieben sowie beim Verband für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM) wo er diverse Kurse belegte. Seit dem Jahr 2011 ist auch Olaf Seyd Gesellschafter des Haus Bollheim.

In dafür bereit gestellten Gefäßen konnten die frischen Käselaike nach Hause gebracht und am nächsten Tag verzehrt werden. Zum Abschluss stärkten sich die Teilnehmer während eines Gesprächs mit Olaf Seyd mit einer Auswahl der Bollheimer Käsespezialitäten. Für viele war der Kurs auch eine Gelegenheit, Einblicke in einen Hof zu erhalten.

us

KLASSIKERN AUF DER SPUR

Begegnungen mit Käsemeistern, Einblicke in traditionelle Handwerkskunst sowie die Verkostung regionaler Spezialitäten machten die Bildungsreise des Verbandes der Käse-Sommeliers zu einem eindrucksvollen Event.



- 1 In diesem Jahr führte die Reise des Verbandes der Käse-Sommeliers nach Frankreich und in die Schweiz.
- 2 Didier Dubois erklärt die Herstellung des Mont d'Or.
- 3 In den unterirdischen Kellern des ehemaligen Militärfort lagern die Comté-Laibe der Fromagerie Arnaud.
- 4 Julien Jungo in dem Gruyère-Lager der Käserei Plaffeien.
- 5 Münsterkäse von der Maison Dodin wurde zusammen mit Weinen des Weinguts Dörflinger verkostet.

Der Verband der Käse-Sommeliers fördert die Aus- und Weiterbildung seiner Mitglieder sowie den fachlichen Austausch untereinander. Neben Online-Workshops und verschiedenen Veranstaltungen organisiert der Verband jedes Jahr eine Bildungsreise. Unter dem Motto „Vom Ursprung des Käses bis zum Glas Wein – eine Reise für echte Käseliebhaber“ führte die diesjährige Tour nach Frankreich und in die Schweiz. In Zusammenarbeit mit Fritz Jäckle, Inhaber von Jäckle Frische-Partner in Ulm, hatte der Verband im vergangenen Oktober eine außergewöhnliche Reise zusammengestellt, die die Teilnehmer in die Käseküchen und Reifekeller renommierter Hersteller führte – und dabei tiefe Einblicke in handwerkliche Käsekunst bot.

Den Auftakt der Reise bildete ein Store-Check in Hieber's Frische Center in Müllheim. Die 43 Käse-Sommeliers nahmen dort den großzügigen Käsebedienungsbereich und die vielfältigen Zweitplatzierungen auf der Marktplatz unter die Lupe. Anschließend ging es mit dem Reisebus ins französische Jura zur Fromagerie Badoz in Pontarlier. Dort empfing Didier Dubois die Gruppe und führte sie in die Herstellung des berühmten Mont d'Or AOP ein. Dieser saisonale Weichkäse – er wird nur zwischen dem 15. August und dem 15. März produziert – wird traditionell in eine Spanholzschachtel aus Fichtenholz gelegt. Auch der Holzriemen, der den Käse umgibt, stammt aus den Wäldern des Jura. Nur noch wenige Handwerker, sogenannte Sangliers (Rindenstreifer), beherrschen heute die Kunst, diese feinen Streifen aus der Fichtenrinde zu gewinnen. Die Käserei Badoz verarbeitet täglich rund 50.000 Liter Milch von etwa 80 Bauernhöfen. Neben Mont d'Or produziert sie auch Comté AOP, der in einem ehemaligen Eisenbahntunnel von Pontarlier reift, sowie Morbier AOP, Tomme du Jura und Raclette.

Am nächsten Tag führte die Reise in das eindrucksvolle Fort des Rousses, 1.150 Meter über dem Meeresspiegel in der Gemeinde Les Rousses. Die Fromagerie Arnaud, die seit 1907 Comté herstellt und heute in dritter und vierter Generation von



Verband der Käse-Sommeliers e.V.

Der Verband wurde am 4. Oktober 2018 gegründet und zählt aktuell 90 Mitglieder. Im Anschluss an die Bildungsreise fand die Mitgliederversammlung in Müllheim statt. Dabei standen auch die Neuwahlen des Vorstandes auf der Tagesordnung. Der neue Vorstand setzt sich wie folgt zusammen: 1. Vorsitzende: André Schneider, 2. Vorsitzende: Claus Christmann, Schatzmeisterin: Laura Lenk, Vorstandsmitglieder: Jutta Jung, Bärbel Voss, Markus Bornholdt, Susanne Backes, Nick Afflerbach.

Jean-Charles und Franck Arnaud geführt wird, reift dort ihre Laibe unter einzigartigen Bedingungen. Das ehemalige Militärfort aus dem Jahr 1841 beherbergt 37 unterirdische Keller, in denen die bis zu 40 Kilogramm schweren Käse in verschiedenen Reifestufen lagern – teilweise bis zu drei Jahre lang. „Die ältesten Laibe, die hier liegen, sind sieben bis acht Jahre alt“, erzählt Franck Arnaud stolz. Bei konstanten sieben bis neun Grad Celsius und einer Luftfeuchtigkeit von 98 Prozent entstehen hier Käse mit charakteristischer Mikroflora und außergewöhnlichem Geschmack. Seit 1937 werden die Käselaiibe unter der Marke JuraFlore vertrieben.

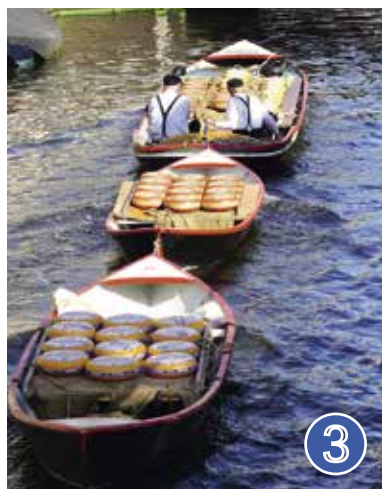
Von Frankreich aus ging es weiter in die Schweiz – zu einem der beliebtesten Käse des Alpenlandes: Le Gruyère AOP. Ein Zwischenstopp in dem malerischen Städtchen Gruyères bot Gelegenheit, die Schaukäserei La Maison du Gruyère zu besuchen. Am Abend genossen die Teilnehmer ein typisches Käsefondue „Moitié-Moitié“, eine Mischung aus Le Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP, begleitet vom Käsebotschafter Urs Kolly aus der Region Gruyère, der auch am folgenden Morgen zusammen mit Käsemeister Julien Jungo die Sommeliers in

der 2023 eröffneten Käserei Plaffeien, die zur Jungo Cheese AG gehört, empfing. Gemeinsam mit seinem vierköpfigen Team verarbeitet er dort täglich frische Milch zu Gruyère AOP, Bio-Gruyère AOP und weiteren Spezialitäten. Besucher können in der modernen Schaukäserei durch einen Panorama-Gang direkt in die Produktion blicken. Im Reifelager werden die mächtigen Laibe mehrere Monate lang gepflegt – von Hand und mit Unterstützung des Käseroboters „Toblerone“.

Wieder nach Müllheim zurückgekehrt wurden die Käse-Sommeliers am Nachmittag von Hermann Dörflinger – der das Weingut Dörflinger in vierter Generation leitet – in die alten Weinkeller geführt. Den Abschluss der Bildungsreise bildete ein Abend mit Brigitte Dodin-Baldinger. Sie stellte die Münsterkäse ihres Familienunternehmens Maison Dodin aus Lapoutroie im Elsass vor, das seit 1908 für die Veredelung von Münsterkäse bekannt ist. Heute führt sie den Betrieb und produziert Munster AOP und Munster au Cumin (Münster mit Kümmel) nach traditioneller Art. Dazu wurden die passenden Weine des Weinguts Dörflinger gereicht, präsentiert von Anne Schaufelberger – ein genussvolles Finale einer inspirierenden Reise.

us

IN NORDHOLLAND UNTERWEGS



In der Beratung und im Verkauf von Käse an der Theke spielen Herkunft, Authentizität und gutes Storytelling eine zentrale Rolle.

Fünf Fachverkäuferinnen und eine Verkaufstrainerin der Edeka Nord sowie der Edeka Minden-Hannover machten sich auf Einladung des Hamburger Käselagers (HKL) auf den Weg nach Nordholland. Hier ist die Heimat des Grachtenkaas, dem das HKL im vergangenen Herbst einen neuen Markenauftritt verliehen und auf drei Reifestufen geändert hat. Erste Station der Exkursion war die Käserei Lutjewinkel, in der der Grachtenkaas hergestellt wird. Bei der Begrüßung informierte Rogier Creijghton, Key-Account-Manager bei Zijerveld Kaas/FrieslandCampina, die Teilnehmer über Region, Landwirtschaft und Weidehaltung sowie über die Herstellung und Reifung des nordholländischen Goudas. Durch den verglasten Besuchergang bot sich ein interessanter Blick auf die modernen Produktionsanlagen. Im Herzen Nordhollands wird Käsehandwerk mit modernster Technik verbunden.

Nach dem Rundgang standen die verschiedenen Reifestufen des Noord-Hollandse Gouda g.U. auf dem Programm. „Grachtenkaas wird aus reiner

Nordholland: fruchtbares Land mit Geschichte

Um 1600 begannen die Holländer, dem Meer Land abzurufen. Durch den Bau von Deichen entstanden fruchtbare Polder – ideales Weideland für Rinder. In der heutigen Provinz Nordholland ließen sich damals vor allem Viehzüchter nieder. Das „neue Land“ mit seinen salzhaltigen Böden, seiner klaren Luft und dem milden Klima bildet ein einzigartiges Terroir. Die Kühe verbringen hier mindestens 120 Tage im Jahr auf der Weide – jeweils sechs Stunden täglich. Ihre Milch gilt als besonders mild und vollmundig, mit weniger Bitterstoffen als die vieler anderer Goudas. Der Noord-Hollandse Gouda g.U. wird ausschließlich in dieser Provinz Nordholland hergestellt – zwischen Nordsee und IJsselmeer, bis hinauf zur Halbinsel Kop van Noordholland. Das rote Siegel, auf dem die zwei Käseträger zu sehen sind, garantiert seine Herkunft. Ebenso seit 1996 das EU-Siegel für die Ursprungsbezeichnung. Die Landschaft ist geprägt von Poldern, Deichen, Weiden und Dünen. Die Provinz Nordholland wird nicht ohne Grund auch das „grüne Herz der Niederlande“ bezeichnet.

Weidemilch hergestellt. Drei Reifestufen – Mild, Pikant und Extra Pikant – unterstreichen den neuen Auftritt“, erklärte Wolf Wagener, Käsescout des HKL. „Sie unterscheiden sich vor allem durch ihren individuellen Geschmack.“ Im Thekensortiment erkennt man sie auch an den modernen Etiketten in Grün, Rot und Lila. Typische Amsterdamer Giebelhäuser zieren die Laibe und verweisen auf die nordholländische Herkunft. Das gelb-rote EU-Siegel garantiert zudem die geschützte Ursprungsbezeichnung des „Noord-Hollandse Gouda g.U.“ – von der Milchgewinnung über die Herstellung bis zur Reifung, die ausschließlich in Nordholland erfolgen muss.

Täglich werden in Lutjewinkel über eine Million Liter Milch verarbeitet – mit handwerklichem Know-how, moderner Technologie und jahrhundertealter Tradition. Nach der Herstellung wandern die frischen Laibe in ein Salzbad, das seit 1916, dem Gründungsjahr der Käserei, kontinuierlich genutzt wird. Anschließend reift der Käse auf Holzbrettern und bildet seinen individuellen Geschmack.

Käsemarkt in Alkmaar

Um den traditionellen Käsehandel hautnah mitzuerleben, stand am zweiten Tag der Besuch des berühmten Käsemarktes in Alkmaar auf dem Programm. Auf dem historischen Waagplein, umgeben von Grachten, alten Giebelhäusern und Lokalen, findet dort jeden Freitag von April bis September der traditio-

nelle Käsemarkt statt. Schon am frühen Morgen lagen rund 30.000 Kilogramm Noord-Hollandse Gouda g.U. – Laib an Laib – auf dem Platz bereit. Punkt zehn Uhr läutete die Glocke den Markt ein. Käsehändler in weißen Kitteln prüften, klopfen, verkosteten und verhandelten, so wie früher. Der Handel wird anschließend traditionell mit einem Handschlag besiegelt.

Dann treten die Mitglieder der Käseträger-Gilde in Aktion: In weißen Trachten und farbigen Strohhüten tragen sie auf hölzernen Tragen – den sogenannten „Bären“ – bis zu acht Laibe je zwölf Kilogramm zur Waage im historischen Waaghaus. Nach dem Wiegen werden die Laibe an die Käufer übergeben. Früher dienten die umliegenden Grachten als Transportwege – eine Demonstration dieser alten Wasserwege durfte die Reisegruppe nicht verpassen.

Im Waaghaus, das von zahlreichen europäischen Flaggen geschmückt ist, befindet sich heute auch das Käsemuseum von Alkmaar, das die Geschichte des Käsehandels eindrucksvoll dokumentiert. Hier hat auch die Käseträger-Gilde, gegründet 1593, ihren Sitz. Geleitet wird sie vom Käse-Meister, der an seinem orangefarbenen Hut zu erkennen ist. Die 29 Mitglieder der Gilde sind in vier Gruppen eingeteilt, die sogenannten „Vemen“. Jede Vemen hat ihre eigene Käsewaage – und die Hutfarbe zeigt, zu welcher Gruppe ein Träger gehört.

us

- 1 Die Exkursion führte das HKL-Team in die Käserei Lutjewinkel und auf den Käsemarkt nach Alkmaar.
- 2 Käseträger auf dem Waagplein in Alkmaar, ein lebendiges Stück niederländischer Tradition.
- 3 Früher wurde der Käse per Boot über die Grachten transportiert, eine Tradition, die heute noch gezeigt wird.
- 4 30.000 Kilogramm Gouda-Laibe lagen am Freitagmorgen zum traditionellen Käsehandel bereit.



„WIR DÜRFEN AUCH FEHLER MACHEN“



Die Rewe West fördert Nachwuchskräfte im Lebensmittelhandwerk unter anderem mit einem Praxisprojekt. Im September übernahmen Auszubildende aus den kaufmännischen Ausbildungsberufen und solchen aus dem Fleischerhandwerk für 14 Tage den Rewe-Markt Waldhausen.

Der Rewe-Markt Waldhausen in Mönchengladbach verwandelte sich im September für zwei Wochen in eine große Bühne für Auszubildende. Unter dem Motto „Sei dein eigener BOss“ übernahmen 45 Nachwuchskräfte – angehende Kaufleute im Einzelhandel und Verkäufer die Leitung des gesamten Marktes. Für ein Wochenende (18. bis 20. September) wurden sie zusätzlich von Auszubildenden zum Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk unterstützt. „Die Auszubildenden setzen ihr Können in diesem praxisnahen, eigenständig geplanten Projekt ein“, erklärt Beate Lindmark, Referentin im HR-Kompetenzcenter der Rewe West. Gemeinsam mit den Rewe-Servicetrainern Bärbel Voß und Stanisa Lukic leitet und betreut sie das

Projekt. „Vorbereitend wurden die Azubis in mehreren Workshops geschult, um bestens gerüstet zu sein.“

Ein besonderer Höhepunkt war eine Grillaktion mit frisch zubereiteten Bratwürsten vom Strohwohl (Haltungsform 4). Dazu wurden passende Feinkostsalate und Frischkäsecremes angeboten, die die Azubis kreativ präsentierten und aktiv bewarben. Ein Informationsstand zum Thema Strohwohl bot zusätzlich Einblicke in artgerechte Tierhaltung. Wer sich für eine Ausbildung im Lebensmittelhandwerk interessierte, fand an einem weiteren Stand alle Informationen zu freien Ausbildungsplätzen und Berufsbildern.

„Das Besondere an diesem Projekt ist die bereichsübergreifende Zusammenarbeit“, betont Lindmark. „Der gesamte Markt – von der Kasse bis zur Bedienungstheke – wird in dieser Zeit vollständig von Auszubildenden betrieben. Das Stammpersonal darf eine wohlverdiente Pause einlegen.“ Die Nachwuchskräfte übernehmen sämtliche Aufgaben – von Warenfluss und Preiskalkulation über Einsatzpläne bis hin zur Kundenbetreuung. Dabei berücksichtigen sie gesetzliche Vorgaben wie Hygienevorschriften, planen eigenständig Personaleinsätze und entwickeln eigene Werbemaßnahmen.

Carla Matar Tafel nahm bereits 2024 am Projekt „Handwerk mit Vielfalt“ teil. Gemeinsam mit Kollegen war sie damals und auch jetzt in der Marketing-Gruppe aktiv. Besonders gefällt ihr am Projekt, dass man auch mal Fehler machen darf und daraus lernt. Sie schätzt es außerdem, dass man im Laufe des Projekts mit unterschiedlichsten Kundengruppen und Menschen in Kontakt kommt: „Das hilft, selbstbewusster und offener zu werden.“

„Wir sind sehr stolz auf unsere Auszubildenden. Sie haben Mut bewiesen, Initiative ergriffen und gezeigt, dass sie über sich hinauswachsen können“, sagt Lindmark. „Mit diesem Projekt beweisen sie eindrucksvoll, dass sie nicht nur ihr Handwerk verstehen, sondern auch die Zukunft des Lebensmittelhandwerks aktiv mitgestalten wollen.“

Käsesommeliers-Verbandes Genuss braucht Kulturen

Was machen eigentlich Milchsäurebakterien? Oder, welche Möglichkeiten der Oberflächenbehandlung gibt es? Diesen und vielen weiteren Fragen rund um das Thema „Genuss braucht Kulturen“ widmete sich im November ein Online-Workshop des **Käsesommeliers-Verbandes**. Jutta Jung, Vorstandsmitglied des Verbandes der Käse-Sommeliers, konnte für dieses besondere Thema Insa Petersen, Molkereitechnologin und Geschäftsführerin von IP Ingredients, gewinnen.

Dem Online-Workshop war zunächst eine kurze Kennenlernrunde vorgeschaltet, bevor Jutta Jung alle Teilnehmer um 17 Uhr offiziell begrüßte und Insa Petersen mit den inhaltlichen Schwerpunkten des Seminars begann. Die Molkereitechnologin referierte mit ihrem umfangreichen Fachwissen, das sie auch in der Beratung von gewerblichen und handwerklichen Käsereien einsetzt. Die Teilnehmer konnten ihre Fragen zum Thema bereits vor dem Online-Event einreichen oder während des Workshops über den Chat stellen. Fragen, wie sich Schimmel auf dem Käse unterscheiden lässt, beantwortete die Expertin ausführlich.

Unerwünschter Schimmel lasse sich – so erklärte sie – in der Regel am Geruch und am Aussehen erkennen. Neben der Wirkung von Milchsäurebakterien erläuterte sie unter anderem auch den Einsatz von Lab, die Rolle von Hefen, das Für und Wider von Rohmilchkäse, Aspekte der Rotschmiere, Coatings sowie verschiedene Käsefehler, die sie den Teilnehmern anschaulich zeigen konnte. Der nächste Workshop zum Thema „Käse und Wein“ wird am 15. Februar 2026 als hybride Veranstaltung gemeinsam mit dem Kooperationspartner Jäckle Frischepartner stattfinden.



- 1 Im September wurde der Rewe Markt in Mönchengladbach für 14 Tage von den Auszubildenden übernommen.
- 2 Besonderer Höhepunkt war die Grillaktion. Die Azubis verkauften am Wochenende frisch zubereitete Bratwürste.
- 3 Daniel Bendel, Rewe-Azubi, informierte am Eingang des Rewe Markts über den Verein Zornröschen.
- 4 An einem Stand im Markt gab es frisch gebackene Waffeln für die Kunden. Der Erlös ging an eine soziale Einrichtung.

Consorzio del Formaggio
Parmigiano Reggiano

Wissen aus erster Hand

Das Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano hat eine Akademie ins Leben gerufen, um Kultur, Tradition und Innovationskraft des berühmten italienischen Hartkäses zu vermitteln. In der Parmigiano-Reggiano-Akademie erhalten Fachkräfte aus dem Käsehandel ebenso wie interessierte Käseliebhaber fundiertes Wissen direkt von Experten des Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano aus dem Ursprungsgebiet. Die Schulungen sind praxisnah aufgebaut und sollen insbesondere die Beratungskompetenz im Verkauf stärken. In den Kursen geht es unter anderem um Herkunft, Geschichte, Herstellung, Nährwerte, Verkostungstechniken, Lagerung und die kulinarische Verwendung. Ein Schwerpunkt liegt auf praktischen Übungen – etwa dem fachgerechten Öffnen und Portionieren eines Laibes, um präzisere Stücke bei geringerem Abfall und damit höherem Gewinn zu erzielen. Ergänzend bietet die Akademie angeleitete Verkostungen an, die helfen, den idealen Reifegrad entsprechend persönlicher Vorlieben zu erkennen. Die Schulungen können flexibel am Ursprungsort, beim Kunden vor Ort oder online durchgeführt werden. Weitere Informationen und Anmeldungen unter accademia@parmigianoreggiano.it



HARMONIE MIT TEE

Rund 70 Teilnehmer schalteten sich zu einem Online-Seminar der **Arge Heumilch** ein, das diesmal die Verbindung von Heumilch-Käse und Tee thematisierte. Pünktlich um 16 Uhr meldeten sich Christiane Mösl, Geschäftsführerin der Arge Heumilch, sowie Valerie Kerle, die für Schulungen im Bereich Käse und Genuss verantwortlich ist, aus Innsbruck, um die Teilnehmer in die Welt des Heumilch-Käses und der Teesorten einzuführen.

Das Seminar, das bereits das zweite Online-Event der Arge Heumilch war, begann mit einer spannenden Einführung in die Heuwirtschaft und deren Bedeutung für die Käseproduktion. Christiane Mösl erläuterte, dass Heumilch eine traditionelle Form der Milchgewinnung im Alpenraum darstellt, bei der rund 15 Prozent der Milchbetriebe auf diese Methode setzen. Die Heumilch sorgt nicht nur für eine besonders reine und aromatische Rohmilch, sondern hat auch wesentliche Vorteile für die Reifung und die Qualität von Käse, insbesondere in der Rohmilch-Hartkäseerei.

Valerie Kerle nahm die Teilnehmer anschließend mit auf eine virtuelle Reise zu den Heumilch-Käsereien und stellte verschiedene Käsesorten vor, die im Rahmen des Workshops verkostet wurden.

Für das Pairing von Käse und Tee wurde der Teespezialist Christof Masin, Geschäftsführer von Wiens ältestem Teefachgeschäft Jäger, hinzugezogen. Gemeinsam wurde eine Reihe an köstlichen Kombinationen vorgestellt: Der klassische Emmentaler von Woerle, bekannt für seinen milden Geschmack, wurde mit einem China Milky Oolong kombiniert. Der Bio-Camembert No. 1 Natur von den Milchbuben, mit einer blumigen Kräutermischung und Nuancen von Orange, Lavendel und Minze, fand seinen perfekten Partner in einem frischen Tee. Der Weinbauernkäse mittelalt aus Heumilch, hergestellt in der Dorfkäserei Geifertshofen, wurde zusammen mit einem kräftigen Assam Gold vorgestellt – der temperierte Schwarztee brachte den Käse geschmacklich zum Schmelzen. Beim vierten Pairing erlebten die Teilnehmer eine Kombination aus dem erfrischenden Rooibos Orange und zwei Hartkäsen: dem Alma Vorarlberger Bergkäse g.U., mindestens zehn Monate gereift, sowie dem Heujuwel von der Salzburg Milch.

Der Höhepunkt des Abends war das heitere „Crosstesten“, bei dem die Teilnehmer selbst spannende Kombinationen ausprobierten und die perfekte Symbiose von Käse und Tee fanden.

us



WIR SUCHEN DIE BESTEN KÄSETHEKEN

Im März startet die nächste Auflage des Thekenwettbewerbs Kreativ Award.

Alle Thekenteams sind wieder aufgerufen, am beliebten Thekenwettbewerb der Fachzeitschrift **KÄSE-THEKE** teilzunehmen. Der Kreativ Award 2026 geht in die nächste Runde! Im vergangenen Jahr haben uns die besten Thekenteams Deutschlands gezeigt, wie man mit kreativen und innovativen Aktionen die Kundschaft für die Bedienungstheke begeistern und die Umsätze sichtbar steigern kann. Auch in diesem Jahr wählt die Jury unter den eingesandten Bewerbungen die kreativsten Teams aus, die sich mit einer ausgewählten Länderaktion für den Wettbewerb qualifiziert haben. Auf dem großen Gala-Abend im Food-Hotel Neuwied werden im Herbst dieses Jahres die Gewinner gefeiert und ausgezeichnet. Startschuss für die Durchführung der Aktionen an den Bedienungstheken ist der 1. März 2026. Für alle Teams bleibt nun ausreichend Zeit, um bis zum Einsendeschluss dem 31. Juli 2026 neue kreative Ideen für

eine Länderaktion im Markt zu planen, zu entwickeln, umzusetzen und anschließend als aussagekräftige Bewerbungsmappe an die Redaktion **KÄSE-THEKE** einzureichen. Denkt bitte bei eurer Bewerbung an viele aussagekräftige Fotos von den Aktionen! Die Bewerbungsunterlagen für den Kreativ Award 2026 können mit dem nachfolgenden Coupon vorbestellt werden. Bei Fragen rund um die Ausschreibungsunterlagen oder zum Wettbewerb hilft die Hotline der **KÄSE-THEKE** (02633/4540-12) gerne weiter.



Zusätzliche Tipps und Ideen liefert außerdem ein Film – schaut mit dem folgenden QR-Code doch einfach mal rein! Wir freuen uns auf viele kreative Bewerbungen im kommenden Sommer! Euer Kreativ-Award-Team **us**



Mein Thekenteam und ich möchten Deutschlands beste Käsetheke werden.

Senden Sie mir ____ Stück Bewerbungsunterlagen für den Kreativ Award 2026 zu.

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

Markt/Fachgeschäft:

PLZ/Ort:

Vorname, Name:

Telefon:

E-Mail:

Marktadresse:

Datum/Unterschrift:

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

B&L MedienGesellschaft mbH,
Redaktion KÄSE-THEKE
Stichwort: Kreativ Award 2026,
Postfach 1363,
53492 Bad Breisig,
Tel.: 0 26 33/45 40-13
Fax: 0 26 33/45 40 99,
E-Mail: sk@blmedien.de



EIN GERICHT, TAUSEND GESCHICHTEN

Pasta, Tomaten, Parmesan, Olivenöl, Knoblauch oder Zwiebel, Basilikum, Salz und eventuell noch eine Prise Chili, mehr braucht es nicht für eine italienische Pasta al Pomodoro. Im Christian Verlag ist jetzt das Buch „Pasta al Pomodoro“ von Ilse Fischer und Ingolf Hatz erschienen. Der Inbegriff der italienischen Küche gibt jedoch so viel mehr her als Nudeln mit Tomatensauce. Die Food-Journalistin Ilse Fischer hat in ihrem Kochbuch 55 Varianten des beliebten italienischen Klassikers – von der italienischen Nonna (Großmutter) bis zum Dreisternekoch – zusammengetragen und aufgeschrieben.

Ilse Fischer, Ingolf Hatz: Pasta al Pomodoro – 55 Varianten des italienischen Klassikers. Wenig Zutaten. Viel Gefühl., 208 Seiten, ca. 90 Abbildungen, Hardcover, Christian Verlag, ISBN 978-3-95961-958-5, 29,99 Euro

STADT DER GRACHTEN

Amsterdam – wie es keiner kennt ist in erster Linie ein Buch für Kulturreisende, Genießer und Nachtschwärmer. Autorin und Fotografin Siobhan Ferguson hat darin viele besondere Orte in Amsterdam festgehalten. Sie zeigt die Grachten mit dem berühmten Grachtengürtel, der das historische Stadtgebiet umschließt. Cafés, Restaurants und Geschäfte laden zum Verweilen ein, und die Märkte mit ihrer reichen Blumenauswahl fallen bereits beim Durchblättern ins Auge. Die Darstellung der Jahreszeiten in Amsterdam sowie Tipps zum Fotografieren inspirieren die Leser, selbst in die Stadt zu reisen und die „Bucket List“ der Autorin mit den schönsten Zielen zu erkunden.



Amsterdam – Wie es keiner kennt, Siobhan Ferguson, gebundene Ausgabe, 256 Seiten, Midas Collection, ISBN 978-3-038-76301-7, 25,00 Euro

WOCHENENDTIPPS FÜR GENIESSER

Um sich neuen Schwung für den Alltag zu verschaffen, sind Kurztrips eine gute und beliebte Energiequelle. Der Reiseführer „Weekends für Genießer“ bietet 40 bewährte Ideen für erholsame Kurzferien in der Schweiz und der näheren Umgebung. Das 348 Seiten umfassende Buch enthält Ideen für jeden Tag sowie die wichtigsten Informationen zu Anreise, Unterkunft, Verpflegungsmöglichkeiten, Öffnungszeiten und Fahrradverleih. **Gabrielle Attinger: Weekends für Genießer – Sammelband, 341 Abbildungen, Flexcover, Fadenheftung, Weber Verlag, ISBN 978-3-85932-734-4, 42,00 Euro**

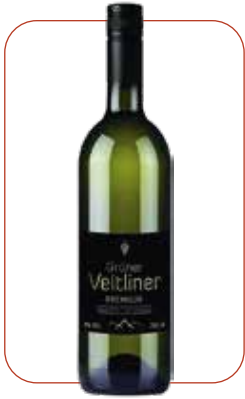


HERKUNFTSKENNZEICHNUNG

Die korrekte Herkunftskennzeichnung ist eine Herausforderung. Gesetzliche Vorgaben treffen auf steigende Verbraucheransprüche und Marketingstrategien. Wie lassen sich verpflichtende und freiwillige Angaben optimal kombinieren, um sowohl rechtlichen Anforderungen als auch den Erwartungen des Marktes gerecht zu werden? Das Fachbuch „Fragen und Antworten – Herkunftskennzeichnung“ enthält das nötige Wissen, um rechtssichere und transparente Herkunftskennzeichnungen für Produkte zu erstellen.

K. Schneehagen, J. Kiefer: Fragen und Antworten – Herkunftskennzeichnung, 104 Seiten, 1. Auflage 2025, broschiert, Behr's Verlag, ISBN 978-3-98892-064-5, 59,50 Euro





Alpdrinks

Genuss ohne Alkohol

Mit der Produktlinie N°0 präsentiert Alpdrinks eine Generation alkoholfreier Weine aus Österreich. Ob Alpen Blanc (Welchriesling Sekt, 90 Falstaff-Punkte, Gold-prämiert) oder Alpen Rosé (Blaufränkisch Sekt) oder Pannonia Noir Premium sie alle überzeugen durch Qualität, Charakter und Genuss ohne Alkohol. Der alkoholfreie Grüner Veltliner Premium (16,40 Euro) wurde im Edelstahltank ausgebaut und im Anschluss durch moderne Vakuum-Destillation mit Aromarückgewinnung über Tage schonend entalkoholisiert. alpdrinks.at

Bio Gourmet

Aus dem Piemont

Mit seinem dunklen Farbton und dem intensiv-aromatischen Charakter zählt der Miele di Castagno (250 g) aus dem Val Vairaita im Piemont zu den Spezialitäten von Apicoltura Vallera. Der Honig entsteht im Juni und Juli aus den Blüten der Kastanienbäume in mittleren Berglagen. Mineralien und Tannine verleihen ihm einen voluminösen, kräftigen Geschmack mit eleganter Bitternote – ideal zu würzigen Käsesorten oder cremigem Naturjoghurt. Apicoltura Vallera produziert ausschließlich handwerklich, ohne Pasteurisierung, um die natürlichen Eigenschaften des Honigs zu bewahren. Die Bio-Imkerei arbeitet im Einklang mit der Natur, verzichtet auf chemische Zusätze und ist Teil

des Slow Food Presidio, das traditionelle Lebensmittel und handwerkliche Herstellungsweisen fördert. bio-gourmet.com

Importhaus Wilms

Mediterraner Aufstrich

Mit dem Feta-Aufstrich bringt die Marke Gaea die Aromen Griechenlands ins Glas: Cremiges Tomatenmus mit aromatischen Oliven, Kapern und Rosmarin. Getrocknete Tomaten intensivieren den Geschmack, während frisches Basilikum für eine harmonische Abrundung sorgt. Herzstück der Spezialität ist griechischer Feta DOP, der dem Aufstrich seine unverwechselbare Würze verleiht. Das Produkt im 125-Gramm-Glas eignet sich hervorragend als Snack zu Crackern oder frischem Brot, als Dip zu Gemüsesticks oder als Ergänzung von Saucen und warmen Gerichten. importhaus-wilms.de

Qisu

Käse To-Go!

Mit Qisu-Snacks wird Käse zum knusprigen Erlebnis. Das Familienunternehmen vereint Leidenschaft für guten Käse mit Snacks und setzt dabei auf hundert Prozent Käse ohne Zusatzstoffe. Die Kreationen in den Geschmacksrichtungen Gouda, Edamer und spanischer Käse (50 g) sind glutenfrei, proteinreich und damit eine bewusste Snack-Alternative. Ob unterwegs, beim Sport, als Begleitung zum Cocktail oder gemeinsam mit Freunden

und Familie: Qisu-Snacks passen zu jeder Gelegenheit. Darüber hinaus eignen sie sich als knuspriges Topping für Salate und Suppen. qisu-snacks.eu

Vulkanhof

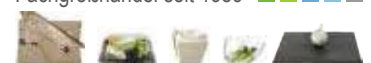
„Gold“ im Glas

Mit dem Käseküchlein „Eifelgold“ bringt der Vulkanhof ein besonderes Dessert in die Theke: gebacken nach dem Rezept von Uroma Martha werden die Küchlein fertig im praktischen Twist-Off-Glas geliefert und lassen sich ungekühlt bei Zimmertemperatur lagern. Eifelfrischer Ziegenfrischkäse, Eier, Zucker, Zitronensaft, Stärke und Salz sorgen für den feinen Geschmack. So sind sie nicht nur ideal für den Handel, sondern auch praktisch für unterwegs. Das Käseküchlein ist glutenfrei und im handlichen Sechser-Pack zu je hundert Gramm erhältlich. Nach dem Öffnen sollte das Produkt innerhalb von zwei Tagen verzehrt werden. vulkanhof.de

PINNWAND

RAUSCH

Fachgroßhandel seit 1959



Tel: 02633/475907-0 · www.papier-rausch.de

KÄSE WEB
immer ein Genuss!



Kreativ Award im Podcast

In Folge 47 des Podcast Cheese Commerce berichtet Podcastler André Schneider von dem Kreativ Award 2025 der **KÄSE-THEKE** mit großer Begeisterung und Wertschätzung für die Menschen hinter Deutschlands Käsetheken. Ausgezeichnet wurden Märkte, die mit originellen Länderaktionen gezeigt haben, wie wirkungsvoll moderne Thekenarbeit sein kann. Im Mittelpunkt

standen nicht nur die Themenwelten, sondern die Teams, die sie mit Herzblut umgesetzt haben. Prämiert wurden das E-Center Wez Stadthagen (Schweiz), E-Center Kruse Marienharfe (Norden), Marktkauf Knödgen Recklinghausen (USA), Marktkauf Grubendorf Dortmund (Niederlande), Edeka Schäfer Laatzen (Frankreich), Edeka Harmeling Bocholt (Österreich), V-Markt Schabmünchen (Österreich) und der E-Center Kratzmann (Allgäu) mit ausdrucksstarken Länder-Konzepten. Sie alle machten Käse erlebbar: durch Verkostungen, kreative Präsentationen, Events und viel persönliche Leidenschaft. Berichte und Interviews mit den Gewinnern sowie den Verantwortlichen des Kreativ Awards zum Branchenhighlight sind unter der Folge cheesecommerce.de/die-besten-an-der-theke-rueckblick-auf-den-kreativ-award-2025/ zu hören. Unbedingt reinhören!

VORSCHAU Die **KÄSE-THEKE** 2/26 erscheint im März

Weichkäse: In der Theke begeistert Weichkäse mit großer Vielfalt. Seine typisch zarte Konsistenz und das vielschichtige Aromenspiel, das von mild-cremig bis würzig-reif reicht, sprechen für echte Typen mit weichem Kern. Ob Brie, Camembert oder Munster: jeder Weichkäse entwickelt durch seine spezielle Reifung unter weißem Edelschimmel oder roter Kultur eine charakteristische Textur und den besonderen Geschmack.

Käsewissen, Basics 1: Sie sind neu an der Käsebedienungs-theke und von der Vielfalt des Sortiments überwältigt. Die **KÄSE-THEKE** startet in der März-Ausgabe die neue Reihe „Käsewissen für Einsteiger“. Schritt für Schritt vermitteln wir Ihnen das Fundament, das Sie für einen sicheren Start in den Thekenalltag brauchen – von den wichtigsten Käsegruppen über typische Merkmale und Geschmacksprofile bis hin zu praxisnahen Tipps für Beratung, Ansprache und Verkauf.



Foto: Colourbox.de/Daniela Baumann



Foto: Colourbox.de/

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

IMPRESSUM

(ISSN 0940-208X)

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 Kirschnig
(0 30/92 15 04 39, ak@blmedien.de)
um: Urte Modlich
(01 57/39 04 91 33, um@blmedien.de)
ng: Norbert Gefäller
(-28, ng@blmedien.de)

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

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

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

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

Abonnentenbetreuung und Leserservice:
B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,
Verlagsniederlassung München,
Garmischer Straße 7, 80339 München,
Ansprechpartner: Roland Ertl,
Tel.: 0 89/3 70 60-271,
Fax: 0 89/3 70 60-111,
E-Mail: r.ertl@blmedien.de

KÄSE-THEKE erscheint sechsmal im Jahr
im Zweimonatsrhythmus. Jahresbezugspreis
Inland 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

Titelfoto: Gebr. Baldauf

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.

Geschäftsführer: Harry Lietzenmayer,
Stephan Toth, Björn Hansen



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

Gemeinsam Noma stoppen!

Eine vermeidbare Krankheit, von der kaum jemand weiß,
raubt Kindern ihr Gesicht und oft auch ihr Leben.
Dabei lässt sich Noma mit einfachen Mitteln verhindern.

**Helfen Sie jetzt mit.
Ihre Spende rettet Leben.**



Jetzt online
spenden!



**GEGEN
NOMA**
PARMED E.V.



Deutsches
Zentralinstitut
für soziale
Fragen (DZI)

**Geprüft +
Empfohlen**

www.gegen-noma.de

#intoorganic



biofach.de
biofach.com



Nürnberg, Germany

10.-13.2.2026

BIOFACH

into organic

Weltleitmesse
für Bio-Lebensmittel



Growing Tomorrow



Ticket sichern

Young Voices,
Bold Visions

Future-proof
Food

Food Trends
and Innovation

Zutritt nur für Fachbesuchende