



Deutschland Bergkäse



Allgäuer Bergkäse
(Thalkirchdorfer Dorfkäserei)



Hartkäse aus silofreier Rohmilch; jung besonders cremig und mild-würzig; mit 6 Monaten fein voll-würzig im Geschmack und im Alter kräftig-würzig mit feinen Kristalle im Teig
Laktosefrei



Reifezeit: 3,6 oder 12 Monate **Fett i. Tr.:** 55%
Laibgröße: 7-10 kg **Halblaib** oder **vakuumverpackte Stücke**



Adelegger 18 Monate
(Käsküche Isny)



Urbergkäse aus thermisierter Rohmilch nach alter Allgäuer Tradition mit Weißwein geschmierter Rinde; durch die besonders lange Reifezeit erhält der Hartkäse einen sehr kräftig-würzigen Geschmack; Ähnlich einem Schweizer Sbrinz. Er kann anstelle von Parmesan verwendet werden



Reifezeit: 18 Monate **Fett i. Tr.:** 48%
Laibgröße: 6-7 kg



Der junge Käsemeister Johannes Nußbaumer arbeitet hauptberuflich in der Sennerei Diepholz. Außerdem ist er Geschäftsführer des Thalkirchdorfer Dorfladens mit der angegliederten Dorfsennerei. Hier verkäst er die Milch vom elterlichen Biolandhof und stellt verschiedene Käsesorten her.

Für seinen Allgäuer Bergkäse (Sennerei Diepholz) durfte Jo-

hannes Nußbaumer bei der 6. Olympiade der Bergkäse in Saignelégier die Goldmedaille für den besten Allgäuer Bergkäse entgegen nehmen.



Seit 2008 wird auf der **Alpe Stoffelberg** von der Familie Moll-Hochholzer bester Demeterkäse produziert. Der Alpkäse wird von Mai bis September, ausschließlich aus der auf der Alpe Stoffelberg gemolkenen Milch (ca. 20 Behornte Kühe) hergestellt. Für die hervorragende Qualität des Käses sorgen die den artenreichen Beständen der Alpweiden sowie die handwerkliche, traditionelle Verarbeitungsweise. Die Alpe Stoffelberg arbeitet viel mit einer eigene



Fettsirtenkultur. Das Fleckvieh hat Tag und Nacht Weidegang. Zugefüttert wird nur eine Handvoll Getreide zur Melkzeit. Die nach baubiologischen Gesichtspunkten neugebaute Käserei hat einen Natursteinkeller, wo der Käse langsam reift. Die Verkäsung geschieht in einem Kupferkessel.

Deutschland Alpkäse



Alpkäse von der Alpe Stoffelberg bis 10 Monate (Alpe Stoffelberg)



Halbhart- bis Hartkäse in Demeter-Qualität. Die Rohmilch stammt von behornten Kühen, gekäst wird nur zur Alpzeit in den Sommermonaten, anschließend reift der Käse im Natursteinkeller; angenehm voll-würzig und gehaltvoller Geschmack; rötlich-braune Rinde, geschmeidiger Teig.



Reifezeit: bis 10 Monate **Fett i. Tr.:** 48%
Laibgröße: 5-8 kg



Alpkäse von der Alpe Stoffelberg über 10 Monate (Alpe Stoffelberg)



Hartkäse in Demeter-Qualität. Die Rohmilch stammt von behornten Kühen, gekäst wird nur zur Alpzeit in den Sommermonaten, anschließend reift der Käse im Natursteinkeller. Der nicht zu salzige Käse hat einen ausgesprochen fein aromatischen, mit fortschreitender Reifung ausgeprägten kräftig-würzigen Geschmack, Der Teig ist fein und hat vereinzelt kleine Löcher.



Reifezeit: über 10 Monate **Fett i. Tr.:** 48%
Laibgröße: 9-12 kg

Deutschland Hartkäse

Deutschland Hartkäse



Emmentaler
(Thalkirchdorfer Dorfkäserei)



Kräftig-würziger Hartkäse aus silofreier Rohmilch mit schöner großer Lochung; ein Blickfang in der Käsetheke; laktosefrei



Fett i. Tr.: 45%
Laibgröße: 5 kg, 10 kg oder **vakuumverpackte Stücke**



Rotweinkäse Ganzer Laib fein aromatischen
(Obermooser Käserei)




halbfester Hartkäse aus Rohmilch mit feinem voll-würzigem Aroma, Rinde 8 Wochen mit Rotwein und Rotschmiere veredelt



Reifezeit: min. 3 Monate **Fett i. Tr.:** 50%
Laibgröße: 5 kg oder **vakuumverpackte Stücke**



Deutschland Hartkäse

 **Isnyer Raclette (Käsküche Isny)**




Voll-würziger Allgäuer Hart-Käse aus thermisierter Rohmilch mit hervorragendem Schmelzverhalten, für gemütliche Raclette-Abende hervorragend geeignet, eignet sich auch sehr gut zum Überbacken; Nach alter Rezeptur aus dem Schweizer Kanton Wallis.



Reifezeit: 4 Monate
Laibgröße: 5 kg

Fett i. Tr.: 50%

 **Schlanker Isnyer (Käsküche Isny)**



Ein magerer Hartkäse aus thermisierter Rohmilch mit nur 25 % Fett i. Tr. Trotz seines geringen Fettanteils ist er schön saftig und hat ein feines mild-würziges Aroma.



Reifezeit: 2-3 Monate
Laibgröße: 4,5 kg

Fett i. Tr.: 25%


Die **Käsküche Isny** verkäst seit 1998 die Bio-Milch von derzeit 9 Bauern (Bioland und Demeter). Über die Bio-Richtlinien hinaus zeichnet sich die Käsküche durch besonderes Umweltengagement aus. Solaranlage und Wärme-Rückgewinnung sind dabei



so ein Thema, wie der Erhalt eben der Allgäuer Kulturlandschaft. Die Bauern werden angemessen entlohnt für die Pflege der Streuwiesen und Berghänge und die Haltung von Kühen mit Hörnern. Das Heu stammt von Extensivwiesen, zugefüttert wird nur eine Handvoll Biogetreide. Die Sorgfalt der Verarbeitung zahlt sich nicht nur für die Umwelt aus, sondern auch bei der Qualität des Käses. Zahlreiche Auszeichnungen belegen das.



Deutschland Schnittkäse


 **Bauernkäse (Thalkirchdorfer Dorfkäserei)**



Halbfester Schnittkäse in der Art eines Appenzellers, angenehm aromatisch und voll-würzig; laktosefrei



Fett i. Tr.: 50%
Laibgröße: 6 kg, Halblaib oder vakuumverpackte Stücke


 **Butterkäse (Thalkirchdorfer Dorfkäserei)**



Halbfester Schnittkäse, schön sahnig und mild-würzig, zum dahin schmelzen; laktosefrei



Fett i. Tr.: 50%
Laibgröße: 6 kg, Halblaib oder vakuumverpackte Stücke


 **Heublumenkäse (Thalkirchdorfer Dorfkäserei)**



Die Rinde dieses Schnittkäses ist mit Heublumen versehen. Die bunten Blüten sind nicht nur ein schöner Blickfang in der Theke, sondern geben ihm auch einen fein-aromatischen mild-würzigen Geschmack



Fett i. Tr.: 50%
Laibgröße: 6 kg, Halblaib oder vakuumverpackte Stücke


 **Räucherkäse (Thalkirchdorfer Dorfkäserei)**



Der Butterkäse wird einen Tag in Buchenholz geräuchert, das gibt ein besonders feines, voll-würziges Aroma; laktosefrei

Fett i. Tr.: 50%
Laibgröße: 6 kg, Halblaib oder vakuumverpackte Stücke




 **Tilsiter**
(Thalkirchdorfer Dorfkäserei)



Schnittkäse, schön sahnig, kräftig-würzig und sehr aromatisch, laktosefrei



Fett i. Tr.: 50%
Laibgröße: 6 kg, Halblaib oder vakuumverpackte Stücke

 **Heublumenkäse**
(Obermooser Käserei)



halbfester Schnittkäse aus Rohmilch mit Bergkräutern verfeinert; die ausgewählten Kräuter geben dem Käse seinen feinen mild-würzigen Geschmack



Reifezeit: ca. 5 Wochen **Fett i. Tr.:** 50%
Laibgröße: 2,8 kg oder vakuumverpackte Stücke


 **Josefi-Kas**
(Obermooser Käserei)



voll-würziger Schnittkäse aus Rohmilch nach Appenzeller Art, Rinde mit Rotschmiere, Weißwein und gestoßenem Pfeffer veredelt



Reifezeit: Mindestens 2 Monate **Fett i. Tr.:** 50%
Laibgröße: 2,8 kg oder vakuumverpackte Stücke


 **Obermooser Hofkäse**
(Obermooser Käserei)



mild-würziger, mit zunehmender Reife auch kräftig-würziger Schnittkäse aus Rohmilch in Rotschmiere; in den Geschmacksrichtungen Natur, Bockshornklee oder Chili erhältlich



Reifezeit: ca. 5 Wochen **Fett i. Tr.:** 50%
Laibgröße: 4,5 kg

 **Allgäuer Bockshornklee**
(Käsküche Isny)



Aus thermisierter Rohmilch; Die Samen des Bockshornklee verleihen diesem jungen Käse einen wunderbar walnussigen, voll-würzigen Geschmack.



Reifezeit: 2-3 Monate **Fett i. Tr.:** 50%
Laibgröße: 6 kg

Die Bio-Hofkäserei Obermooser liegt in herrlicher sonniger Lage im Oberbayerischen Alpenvorland. Statt über die immer schlechter werdenden Bedingungen in der Landwirtschaft zu jammern, beschloss die Familie Grundbacher vor einigen Jahren, andere Wege zu gehen. 2004 waren erste Versuche mit der Verkäsung der eigenen Milch so erfolgreich,



dass immer mehr Käse, zunächst noch in einer mobilen Käserei, inzwischen in der eigenen Hofkäserei erzeugt wird. Seit 2007 ist der Betrieb mit 32 Milchkühen Naturland zertifiziert. Die Produktpalette reicht vom mild gereiftem "Camembär" bis zum würzigen Schnittkäse.


 **Isnyer Rahmbutterkäse**
(Käsküche Isny)



rahmiger Schnittkäse aus thermisierter Rohmilch mit feinem cremig mild-würzigem Aroma;



Reifezeit: 2-3 Monate **Fett i. Tr.:** 50%
Laibgröße: 6,5 kg

 **St. Hildegardis**
(Käsküche Isny)




Ein äußerst harmonischer Butterkäse aus thermisierter Rohmilch; Die Kräuter nach Hildegard von Bingen geben dem St. Hildegardis seinen mild-würzigen, aromatischen Geschmack. Bertram ist gut für den Blutkreislauf und die Verdauung; Bärlauch wirkt Arterienverkalkung entgegen; Schnittlauch unterstützt die Verdauung von Fetten; Petersilie wirkt krampflösend und entwässernd; Quendel wirkt reinigend und ist gut gegen Atemwegserkrankungen



Reifezeit: 3 Monate **Fett i. Tr.:** 50%
Laibgröße: 6,5 kg



Deutschland Weichkäse

 **Brie**
(Obermooser Käserei)




Der Weißschimmel gibt dem Käse den champignonartigen, mild-würzigen bis voll-würzigen Geschmack

Erhältlich in den Geschmacksrichtungen Natur und Chili



Reifezeit: ca. 3 Wochen
Laibgröße: 1,8 kg

Fett i. Tr.: 50%

 **Camembär**
(Obermooser Käserei)




Weichkäse mit feinem Camembertgeschmack. Je nach Reife mild-würzig bis kräftig-würzig

Erhältlich in den Geschmacksrichtungen Natur, Pfeffer, Schwarzkümmel und mit Kräutern der Provence



Fett i. Tr.: 50%
Laibgröße: 150-180 g

 **Oberlander**
(Obermooser Käserei)



cremiger Weichkäse, rotgeschmiert, mild-würzig mit mediterranen Gewürzen




Reifezeit: ca. 3 Wochen
Laibgröße: 1,8 kg

Fett i. Tr.: 50%

Warum Bio-Käse?

- Verbot von Konservierungsstoffen in der Käserinde, künstlichen und naturidentische Aromen, synthetischen Vitamine, Beta-Carotin zur Käsefärbung, Natriumnitrat und Lysozym als Konservierungsstoff
- kein gentechnisch verändertes Lab
- keine Antibiotika-Rückstände
- Futtermittel müssen aus ökologischer Erzeugung stammen,
- strengere Auflagen bei der Tierhaltung (Milchkühe müssen z.B. Weidegang haben)
- Tierkörpermehle und Masthilfsmittel sind als Futtermittelzusatz nicht erlaubt
- Gentechnisch veränderte Futtermittel sind nicht zugelassen
- Weideflächen und Milchvieh werden nicht mit chemisch-synthetischen Dünge- und Spritzmitteln behandelt

Deutschland Schafkäse

 **Schwarzer Leitzachtaler**
(Obermooser Käserei)



Schafschmittenkäse, rein und fein im Geschmack mit sehr angenehmem kräftig-würzigem Aroma mit leicht pilziger Note, Rinde mit Buchenholzasche veredelt



Reifezeit: 4 Monate
Laibgröße: 1,5 kg

Fett i. Tr.: 50%

 **Weißer Franzl**
(Obermooser Käserei)



Schafschmittenkäse, rein und fein im Geschmack mit sehr angenehmem kräftig-würzigem Aroma mit leicht pilziger Note, Rinde mit Buchenholzasche veredelt



Reifezeit: 4 Monate
Laibgröße: 3 kg

Fett i. Tr.: 50%

Schweizer Bergkäse

 **Viamala Bergkäse aus Splügen**
(Sennerei Splügen)




Der Viamala Bergkäse von Splügen ist ein typischer Bergkäse mit Rotschmiere-Rinde. Der Halbhartkäse aus thermisierter Milch ist samtig im Teig und je nach Alter nussig mild bis würzig im Geschmack.



Reifezeit: 3 Monate, 7 Monate
Laibgröße: 4,5 kg

Fett i. Tr.: 45%

 **Passo della Spluga**
(Sennerei Splügen)



Der Passo Della Spluga ist eine voll-würzige Graubündener Bergkäse-Spezialität der Sennerei Splügen, die Rinde des Hartkäses ist mit Kräutern und Wein von Hand geschmiert, aus thermisierter Milch
Auszeichnung: Swiss Chees Awards Diplom 2010



Reifezeit: mehrere Monate bis 1 Jahr
Laibgröße: 4,5 kg

Fett i. Tr.: 48%



+ Splügener Herbes de Provence (Sennerei Splügen) 

Der Splügener Herbes de Provence ist ein halb harter Bergkäse mit Rotschmiere-Rinde aus thermisierter Milch. Nach einigen Wochen Reifezeit wird er auf zwei Schichten durchgeschnitten und mit Kräutern versehen (Thymian, Rosmarin, Basilikum, Oregano, Bohnenkraut, Lorbeer, Lavandin. Die Grundmasse ist mild-würzig, die Kräuter geben ihm noch das besondere Aroma.




Reifezeit: 3 Monate **Fett i. Tr.:** 45%
Laibgröße: 4,5 kg

+ Andeerer Gourmet (Sennerei Andeer) 

Die Milch für den Andeerer Gourmet wird morgens und abends direkt und ungekühlt von den Bauern in die Sennerei geliefert. Sie wird ohne Thermisierung und unzentrifugiert besonders schonend direkt zu Käse verarbeitet. Dadurch geht die extrem hohe Andeerer Milchqualität bestmöglich in den Käse über. Ein voll-würziger Hartkäse aus Rohmilch, und ein prickelnder Genuss!
Auszeichnung: Goldmedaille bei der Käseolympiade in Appenzell



Reifezeit: 4 Monate **Fett i. Tr.:** 50%
Laibgröße: 4,5 kg

+ Unterwasser Bergkäse (Käserei Stofel) 

Kräftig-würziger und pikanter Hartkäse aus Rohmilch in der Art eines Berg-Gruyère, mit feinen Kristallen und bei zunehmendem Alter parmesanartig brechend



Reifezeit: mehrere Monate **Fett i. Tr.:** 55%
Laibgröße: 7 kg

+ Unterwasser Bergkäse Halbfett (Käserei Stofel) 

Kräftig-würziger leichter Hartkäse aus Rohmilch, besonders gut bekömmlich dank reduziertem Fettgehalt.

Reifezeit: mehrere Monate **Fett i. Tr.:** 25%
Laibgröße: 6 kg

Sennerei Andeer: im Oberen Rheintal in Graubünden
Seit November 2001 haben Maria Meyer (Käsemeisterin) und ihr Mann Martin Bienerth (Affineur und Käseverkäufer) die Dorfsennerei mit Laden in Andeer übernommen.



Das ist die Philosophie der Sennerei Andeer:


- Alle 5 Landwirtschaftsbetriebe arbeiten nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus, eine Voraussetzung für die Sennerei Andeer.
- Milchlieferungen 1-2 mal täglich zur Dorfsennerei sind Grundvoraussetzungen für Produkte mit hoher Qualität.
- Bäuerinnen, Bauern und Verarbeiter sehen sich täglich, dadurch ist ein hoher Kommunikationsgrad möglich.
- Milch von Kühen mit Hörnern wird höher bewertet.

Die Sennerei Andeer ist weit über die Grenzen der Schweiz hinaus bekannt und durch zahlreiche Auszeichnungen und Medaillen geehrt worden.

Hier nur ein kleiner Ausschnitt an Auszeichnungen:




- 2010 Goldmedaille Kategorie Hartkäse bei der Weltmeisterschaft der Käse in Wisconsin für den Andeerer Traum;
- 2009 Premio Preis von Slow Food;
- 2009 Binding Preis für Natur- und Umweltschutz;
- 2009 Silbermedaille für Andeerer Rahm-Chäs;
- 2008 Silbermedaille beim Wettbewerb Biocaseus für den Andeerer Christall;

+ Heublumenkäse (Käserei Stofel) 

Voll-würziger Halbhartkäse aus Rohmilch mit Heublumen-Rinde, die ihm einen etwas karamellisierten Geschmack verleiht, einer unserer Favoriten
Auszeichnung: Swiss Chees Awards Diplom 2010



Reifezeit: mehrere Monate **Fett i. Tr.:** 55%
Laibgröße: 6 kg

+ Andeerer Via Spluga (Sennerei Andeer) 

Der Via Spluga ist ein Halbhartkäse aus Rohmilch; Er wird mit Rotwein und Kräutern geschmiert, das waren zwei der wichtigsten Handelsgüter auf der Via Spluga, dem alten Säumerweg über den Splügenpass. Er hat ein blumiges, voll-würziges Aroma und konnte mehrere Auszeichnungen erreichen
Auszeichnung: Diplom beim Swiss Cheese Award im Toggenburg, Schweiz 2008; Gold beim Biocaseus, 2009 in Italien



Reifezeit: 3-6 Monate **Fett i. Tr.:** 50%
Laibgröße: 5 kg




Schweizer Hart- und Halbhartkäse

+ **Berghof Bio**
(Restaurant-Käserei Berghof) 

Typ Appenzeller; wunderbar voll-würziges Aroma und butterweicher Schnitt. Der Käse kann auch als Fondue oder Raclette genossen werden.



Reifezeit: 3-5 Monate **Fett i. Tr.:** 45%
Laibgröße: 6 kg

+ **Berghof Bio ¼ Fett**
(Restaurant-Käserei Berghof) 

Kräftig-würziger Käse vom Typ Appenzeller aus teil entrahmter Roh-Milch; Seine rassige Würze erhält er in der sechs- bis achtmonatigen Reifezeit

Reifezeit: 6-8 Monate **Fett i. Tr.:** 15%
Laibgröße: 5 kg

+ **Andeerer Christall**
(Sennerei Andeer) 

Die Käsekristalle geben dem Andeerer Christall seinen Namen. Sie sind ein Zeichen für die exzellente Qualität der verwendeten Milch und das besonders kräftig-würzige Aroma dieses ausgereiften Hartkäses.
Auszeichnung: Silbermedaille bei der Biocaseus, 2008 in Italien, Bronzemedaille beim World Championship Cheese Award in Madison 2008, USA



Reifezeit: 9 Monate **Fett i. Tr.:** 45%
Laibgröße: 5 kg


+ **Brigelser Extra**
(Sennerei Brigels) 

Halbhartkäse mit Rotschmiere aus Rohmilch. Die Landwirte gewinnen das Futter für die Tiere zwischen 850 und 2500 M.ü.M und schaffen die Milch 2 x täglich frisch über ein ausgeklügeltes Leitungssystem in die Tal-Sennerei. Ein extra ausgereifter Bergkäse mit ausgeprägtem kräftig-würzigem Charakter.



Reifezeit: 8-9 Monate **Fett i. Tr.:** 48%
Laibgröße: 5 kg

Sennerei Brigels im Graubündener Vorderrheintal (Sennereibesichtigung im Rahmen der Slow Food Genusswanderung 2001)
Herr Kobler, der Senner, führt uns durch die Sennerei. Er führt die Sennerei seit fast 30 Jahren. Die Sennerei Brigels ist eine reine Bio-Sennerei, in der im Jahr ca. 900.000 Liter Milch, die von 11 ortsansässigen Bauern geliefert werden, verarbeitet werden. 9 Monate im Jahr erfolgt die Anlieferung mit Milchkannen direkt hier an der Sennerei, jetzt im Sommer sind die Kühe auf der Alp und die Milchlieferung erfolgt über eine 6 Kilometer lange Milchpipeline. Die Milchlieferung erfolgt natürlich nur Morgens und Abends zu bestimmten Zeiten, in der Zwischenzeit wird die Pipeline von bestem Bergwasser in absoluter Trinkwasserqualität durchflossen, so dass sich keine Keime festsetzen können. Bei der Umstellung von Wasser auf Milch haben sie eine Abmachung zwischen Sennerei und Alpe, denn es geht um Minutengenaue Pünktlichkeit. Die Pipeline hat wegen des Höhenunterschieds von gut 600 m einen sehr kleinen Querschnitt, um die Reibung groß zu machen und den Druck in der Leitung möglichst klein zu halten. Die Milch braucht von der Einspeisung auf der Alp bis zur Sennerei ca. 32 Minuten und die tausend Liter Milch pro Melkvorgang brauchen etwa eine Stunde, um durchzulaufen...




+ **Pressato Valposchiavo**
(Caseificio Sociale San Carlo) 

Der Pressato Valposchiavo ist ein Käse nach Italienischer Machart mit trockener grauer Rinde. Die Konsistenz ist kompakt mit nur wenigen Löchern. Er wird aus Kuhvollmilch von einer oder zwei Melkungen mit ausgesuchten Milchsäurebakterien hergestellt. Sein Geschmack ist jung mild-würzig und leicht säuerlich, im Alter ist er aromatisch-rezent und kräftig-würzig.



Reifezeit: 8-11 Monate **Fett i. Tr.:** 45%
Laibgröße: 6 kg

+ **San Carlo viertelfett**
(Caseificio Sociale San Carlo) 

Halbhartkäse aus dem Puschlav, der in den Wintermonaten mit thermisierter Kuhmilch aus zwei Melkungen erzeugt wird, die eine entrahmt und die andere teilentrahmt. Dieser Käse ist besonders geeignet für Personen, die auf eine fettarme Ernährung achten müssen. Der San Carlo viertelfett kann bis zu 3 Jahre ohne Qualitätseinbuße gelagert werden. An den Unregelmäßigkeiten seiner Kruste zeigt sich häufig seine manuelle Herstellung. Sein Geschmack ist jung mild-würzig, im Alter ist er rezent und kräftig-würzig.

Reifezeit: min. 5 Monate **Fett i. Tr.:** 15%
Laibgröße: 5,5 kg



Schweizer Hart- und Halbhartkäse

+ **Glarner Alpkäse**
(Alpe Guetbächi)



Der Glarner Alpkäse wird nur im Sommer direkt auf dem Alpbetrieb hergestellt. Die Rohmilch wird noch kuhwarm und ohne grosse Transportwege traditionell verkäst. Der Alpkäse hat besonders hohe Werte an Omega-3-Fettsäuren (400 mg / 100 gr). Je nach Alter ist er aromatisch mild-würzig bis rezent kräftig-würzig.



Reifezeit: 7-11 Monate **Fett i. Tr.:** 50%
Laibgröße: 5,8 kg

Auf drei Höhenstufen liegt die **Alp Guetbächi** in den Glarner Alpen. Die beiden ganz jungen Brüder Thomas und Hannes Hefti bewirtschaften die Alpe als einzige Bioalpe von Glarus. Von Ende Mai bis Ende September sind die Kühe auf der Alpe.



Neben den Selbstverständlichkeiten -wie Verzicht auf Pestizide auf der Alpe und Einsatz von Antibiotika nur im Notfall, liegt Thomas Hefti besonders viel daran, daß nur noch Kühe mit Hörnern auf seiner Alpe weiden.

Auf der Alpe wird auch ein Stier gehalten für Natursprung statt künstlicher Besamung. Hannes Hefti ist der Homöopath der Familie und stolz darauf, daß er mit seiner gut eingerichteten Hausapotheke manch teuren Helikopterflug des Tierarztes und Antibiotikaeinsatz vermeiden kann.



Thomas Hefti hat für die Tiere im Winter einen großzügiger Stall neu gebaut, der den nötigen Freiraum für die behörnten Tiere bietet.

Großer Wert wird darauf gelegt, nur eigenes Futter statt Kraftfutter oder zugekauftem Mais oder Heu zu verfüttern.

+ **Crestawald**
(Sennerei Sufers)



Kräuterreiches, silofreies Bergheu und Grünfutter von Weiden auf einer Höhenlage oberhalb 1400 m sind die Grundlage für die Milch, die für diesen aussergewöhnlichen Hartkäse verwendet wird.



Der Käse wird im Reifungskeller 70 m tief im Berg bei gleichbleibender Temperatur und Feuchtigkeit gereift und erhält hier sein unverwechselbares, kräftig-würziges Aroma.

Auszeichnung: Swiss Chees Awards Diplom 2010
Reifezeit: 8-12 Monate **Fett i. Tr.:** 48%
Laibgröße: 5 kg

Schweizer Weichkäse

+ **Huuschäli Unterwasser**
(Käserei Stofel)



Mild-würziger, weicher Weisschimmelkäse aus pasteurisierter Kuh-Milch
Auszeichnung: SWISS CHEESE AWARDS 2002 als bester Weisschimmel Weichkäse.



Fett i. Tr.: 55%
8-Pack gesamt 1,6 kg

+ **Selun**
(Käserei Stofel)



Wunderbar rahmig-schmelzender Weichkäse aus Rohmilch mit Rotschmiercharakter; rötlich-braune Oberfläche; voll- würziger cremiger Geschmack



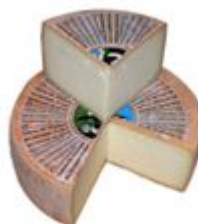
Fett i. Tr.: 55%
2-Pack gesamt 3kg

Schweizer Ziegen- und Schafkäse

+ **Geisskäse**
(Sennerei Sufers)



Mild-würziger, relativ trockener Ziegenkäse aus 100% Ziegenmilch. Die Ziegen werden in den Sommermonaten auf 1500 bis 1800 auf der Weide gehalten und kommen nur zum Melken in den Stall.



Reifezeit: 2-3 Monate
2-Pack gesamt 3,6kg

+ **Schafkäse**
(Sennerei Sufers)



Voll-würziger Schafkäse mit ausgeprägtem, sehr wohlschmeckendem Rotschmierearoma aus 100% Schafmilch von Schafen, die auf der Bergweide gehalten werden.



Reifezeit: 2-3 Monate
2-Pack gesamt 2,4kg