



**Produktdatenblatt für: [Magdalenar \(Hilkater Käse\)](#)**



Hartkäse aus Rohmilch; Würze und Charakter dieses Käses ist vom Alter und seiner speziellen Behandlung geprägt. Als Begleiter zu Rotwein oder zum Drüberstreuen für Käsegerichte  
**Auszeichnung:** Silbermedaille bei der Olympiade der Käse aus den Bergen 2007 in Oberstdorf  
**Herkunft:** Österreich, Vorarlberg  
**Zertifizierung:** Bio Austria  
**Käsesorte:** Schnittkäse  
**Reifezeit:** in verschiedenen Reifestufen erhältlich von 6 Monaten bis über 11 Monaten  
**Fett i. Tr.:** 32%  
**Laibgröße:** 5 kg

**Käserei Hilkater:**

**Käse aus dem Bregenzer Wald**

Seit 1992 erzeugen Annemarie und Jakob Meusburger in vollbiologischer Wirtschaftsweise hochwertigen und delikaten Käse.

Mit den Kühen wird zwischen Hof im Winter und Vorsäß im Sommer gewirtschaftet. Das Vorsäß ist eine Alpe auf 1200m Höhe.

Alles, vom ersten bis zum letzten Schritt wird in der eigenen Hofkäserei gemacht. Die Kräuter werden von Annemarie Meusburger wo irgend möglich selbst gesammelt und gezogen. Im eigenen Käsekeller darf der Käse so lange reifen, bis er wirklich seine hohe Qualität und den köstlichen Geschmack erreicht hat.

Unter dem Markenzeichen „Hilkater“ werden neben den bekannten Bregenzerwälder Käsesorten auch einige sehr interessante Kreationen hergestellt.

Zahlreiche Gold- Silber- und Bronze-Medaillien bei Veranstaltungen wie der Käsiade, dem Genussalon oder der Olympiade der Bergkäse belegen die hohe Qualität des Käses.

