BERGGENUSS
Bio-Spezialitäten aus den Bergen

Rolf Schosser und Regina Oswald GbR
Wertachstraße 13
D-86517 Wehringen
Tel. +49 (0)8234 41393
Email: info@berggenuss.de

Produktdatenblatt für: Räßkäse (Hilkater Käse)

Etwas schärferer Hartkäse aus Rohmilch, nach alter Tradition behandelt; Sein rassiges, voll würziges Aroma ist besonders zu Wein oder Bier ein Genuss. In der Käseküche eignet er sich besonders zum Mischen mit anderen Käsesorten, z.B. für Kässpätzle, Käsfondue oder eine Käseplatte
Herkunft: Österreich, Vorarlberg
Zertifizierung: Bio Austria
Käsesorte: Hartkäse
Reifezeit: 8 Monate
Fett i. Tr.: 38%
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 Genusssalon oder der Olympiade der Bergkäse belegen die hohe Qualität des Käses.