



**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](mailto:info@berggenuss.de)

Homepage: [www.berggenuss.de](http://www.berggenuss.de)

Shop: [www.berggenuss.de/shop](http://www.berggenuss.de/shop)

### Produktdatenblatt für: Allgäuer Bergkäse 12 Monate (Thalkirchdorfer Dorfkäserei)



Bergkäse aus Rohmilch, würzig-kraftig im Geschmack;  
feine Kristalle im Teig; laktosefrei

**Herkunft:** Deutschland, Allgäu

**Zertifizierung:** Bioland

**Käsesorte:** Hartkäse

**Reifezeit:** in den Reifestadien 3 Monate 6, 12 Monate,  
in vakuumierten Stücken oder als Halblaib erhältlich

**Fett i. Tr.:** 55%

**Laibgröße:** 7-10 kg

### Thalkirchdorfer Dorfkäserei:

Der junge Käsermeister 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.

Für seinen Allgäuer Bergkäse (Sennerei Diepholz) durfte Johannes Nußbaumer vor kurzem bei der 6. Olympiade der Bergkäse in Saingnelégier die Goldmedaille für den besten Allgäuer Bergkäse entgegen nehmen.

Im Dorfhaus in Thalkirchdorf betreibt Käsermeister Georg Gründl die erste und einzige Erlebnisskäserei in Bayern. Hier können Einheimische und Gäste, Kinder und Erwachsene ihren eigenen Käse in kleinen Kupferkesseln herstellen und dürfen den Käse dann natürlich auch mit nach Hause nehmen.



Homepage: [www.berggenuss.de](http://www.berggenuss.de)

Shop: [www.berggenuss.de/shop](http://www.berggenuss.de/shop)