

Schöneegger Käse Alm



Unsere Spezialitäten VERSANDKATALOG

aus Heumilch g.t.S.



**BERG
BAUERN**

HEUMILCH



Schönegger Käse Alm



Lieder Käsefreund, Liebe Käsefreundin!

Auf den nachfolgenden Seiten unseres Versandkataloges findest Du alles, was das Feinschmeckerherz begehrt. Probiere die Vielfalt unserer besonderen Käseschmankerl aus 100 % Bergbauern-Heumilch oder andere Delikatessen wie unser Bauernbrot, unser Schönegger Heufleisch®, Konfitüren und vieles mehr.

Hole Dir Deine Lieblingsprodukte ganz einfach nach Hause und bestelle telefonisch, per E-Mail oder in unserem Onlineshop!

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Durchstöbern, Bestellen und Genießen!

Familie Krönauer

Unser vielfältiges ANGEBOT

Käseschmankerl

Hartkäse	Seite 12
Schnittkäse	Seite 14
Schnittkäse mit Zutaten	Seite 16
Weichkäse	Seite 18
Butter und Brotaufstriche	Seite 20
Ziegen- und Schafskäse	Seite 22
Saisonkäse	Seite 24
Geschützte Käsespezialitäten	Seite 26
Probiertüten und Geschenkkörbe ...	Seite 27

Heufleisch® und Wildspezialitäten

Heufleisch®	Seite 30
Wildfleisch-Spezialitäten	Seite 32

Molke Drinks und Molkepflege

Molke Drinks und Molkesuppe	Seite 38
Molkepflegeprodukte	Seite 39

Extra-Schmankerl

Brot und Teigwaren	Seite 34
Senfsaucen	Seite 35
Antipasti	Seite 35
Bayerischer Honig	Seite 36
Konfitüren	Seite 36
Alkoholische Getränke	Seite 37

Allgemeine Informationen

Infos zur Heumilch	Seite 4
Käse-Alm Schönegg	Seite 6
Umwelt und Nachhaltigkeit	Seite 8
Rückblick und Ausblick	Seite 10
Infos zum Schönegger Heufleisch®	Seite 28
Tipps zum Thema Käse	Seite 42
Kontakt	Rückseite





Eine Heumilchkuh müsste man sein!

Denn alle Heumilchkühe genießen den ganzen Sommer über frische Luft, klares Wasser und jede Menge saftige Gräser und Kräuter. Und auch im Winter wird ihnen nur Futter höchster Qualität geboten: Heu und mineralstoffreicher Getreideschrot. Futter aus Silage (vergorenes Gras oder vergorener Mais) ist nicht erlaubt und kommt ihnen garantiert nicht in den Trog. Das freut unsere Kühe und uns. Denn dank der naturbelassenen und natürlichen Fütterung stecken in der Heumilch erstklassige Qualität, bester Geschmack und viele wertvolle Inhaltsstoffe.

Bergbauern-Heumilch macht den Unterschied

Bei der Produktion von Heumilch müssen Käseverarbeiter und milchliefernde Bauern einem strengen Regulativ folgen, das weit über gesetzliche Richtlinien hinausgeht. Das Regelwerk schreibt etwa vor, dass Heumilchkühe artgerecht gefüttert werden müssen, dass eine dauernde Anbindehaltung der Tiere verboten ist und dass sämtliche Heumilchprodukte ohne Gentechnik hergestellt werden müssen.

Die Einhaltung des Regulativs wird von unabhängigen, staatlich zertifizierten Stellen kontrolliert. Nur Produkte mit dem Heumilch-Logo erfüllen diese strengen Bestimmungen. In Europa entsprechen nur noch rund 3 % der erzeugten Milch den Kriterien der Heumilch. Wir von der Schönegger Käse-Alm gehen sogar noch einen Schritt weiter. Denn unsere Heumilch stammt ausnahmslos aus Berggebieten, in denen die Bodennutzung aus zwei Hauptgründen erschwert ist. Zum einen durch eine extreme Höhenlage, die schwierige klimatische Verhältnisse zur Folge hat, da die Vegetationszeit verkürzt ist.

Zum anderen durch eine starke Hangneigung, aufgrund derer für die Ernte besondere und kostspielige Maschinen oder Geräte eingesetzt werden müssen.

Unsere Milch ist einzigartig und wertvoll.

Deshalb nennen wir sie auch Bergbauern-Heumilch.



Förderung der Artenvielfalt

Die Heuwirtschaft wirkt sich positiv auf die Natur aus, denn das Mähen und Weiden fördert die Artenvielfalt auf unseren Wiesen, Weiden und Almen. Hierzu lassen Heumilchbauern ihre Wiesen richtig reifen und mähen erst, wenn eine Vielzahl von Gräsern und Kräutern in voller Blüte stehen.

Außerdem erfordert die hohe Pflanzenvielfalt weniger Dünge- und Pflanzenschutzmittel als intensiv genutzte Flächen.

Erstklassiger Geschmack

Aufgrund der bunten Vielfalt auf unseren Wiesen stehen das ganze Jahr über durchschnittlich 30 bis 50 verschiedene Arten von Gräsern und Kräutern auf dem Speiseplan unserer Heumilchkühe.

Und das schmeckt nicht nur unseren Kühen. Denn je höher der Artenreichtum ist, desto höher sind auch das Aroma und die Qualität der Rohmilch.



aus Heumilch g.t.S.



Für was steht g.t.S.?

Die Abkürzung g.t.S. steht für „garantiert traditionelle Spezialität“. Das EU-Gütesiegel garantiert eine traditionelle Zusammensetzung und Herstellung des Lebensmittels.

Die besondere Wirtschaftsweise der Heuwirtschaft überzeugte auch die Europäische Union. Sie hat Heumilch mit dem EU-Gütesiegel ausgezeichnet. Heumilch g.t.S. ist somit für Konsumenten ein Garant für noch mehr Qualität und Unverfälschtheit. In Europa erfüllen nur noch weniger als 3 % der erzeugten Milch die Kriterien der Heumilch.

Heumilch-Kuhwohl-Initiative

Artgemäßes Futter macht den Unterschied!

- Wiederkäuergerechtes Futter von Wiesen und Almen
- Vergorene Futtermittel sind strengstens verboten
- Getreidezukauf nur aus Europa



Auslauf für Heumilchkühe!

- Bewegungsmöglichkeit für Heumilchkühe auf Wiesen, Weiden und Almen
- Ganzjährige Anbindehaltung ist verboten



Frisches Wasser fürs Wohlbefinden!

- Frisches Wasser im Stall und auf der Weide
- Gut erreichbar für die Tiere und in ausreichender Form vorhanden



Persönliche Betreuung ist uns wichtig!

- Kleine, überschaubare Tierbestände - unsere Kühe haben Namen
- Angemessenes Stallklima mit frischer Luft und gemütlichem Liegeplatz für jede Kuh



Tiergesundheit halten wir hoch!

- Betreuung durch Vertragstierarzt verpflichtend
- Professionelle Betreuung für das Wohlergehen der Kühe



aus Heumilch g.t.S.



Schönegger
Käse Alm



Besuche uns in Schönegg / Rottenbuch

Ganzjährig in unserer

URIGEN TENNE

Reservierung unter Tel. 08867/489

Kässpatzenessen

Jeden Freitag von 11:00 - 15:00 Uhr, traditionelle Kässpätzchen mit Röstzwiebeln und Beilagensalat

Weißwurst- und Käswurstessen

Jeden Samstag von 11:00 - 15:00 Uhr, aus unserer eigenen Bauernmetzgerei



Schönegger Käse-Alm, Schönegg 6, 82401 Rottenbuch
Öffnungszeiten: Im Sommer: täglich von 9:30 - 18:00 Uhr
Im Winter: Fr. - So. 11:00 - 17:00 Uhr

Bei uns gibt's für jeden was!



Pfaffenwinkler Milchweg

- 4,2 Kilometer langer Rundlehrpfad.
- Entdecke alles „Rund um die Milch“ an 10 Erlebnisstationen.
- Geeignet für Kinderwagen und Rollstuhlfahrer.



Foto: Nicole Ehbrecht

Schaukäsen (Eintritt frei!)

- Wie wird aus guter Bergbauern-Heumilch unser Käse hergestellt?
- Kostenloses Probieren der Käseschmankerl.
- Von Mai bis Oktober jeden Donnerstag um 11 Uhr.
- Dauer: ca. 1 Stunde



Käseschule

- Zusammen mit unserer Kursleitung stellst Du Deinen eigenen Weichkäse her.
- Wir zeigen Dir, wie Du Quark und Frischkäse selbst machen kannst.
- Inklusive Schulungsbuch, Zertifikat und einer zünftigen Käsebrozeit.
- Du kannst Deinen Käse mit nach Hause nehmen.
- Weitere Informationen und aktuelle Termine findest Du auf unserer Homepage.
- Dauer: ca. 4 Stunden



Erlebniswelt und Spielplatz für Kinder

- Kleintiergehege mit Zwergziegen, Kaninchen & Co. lassen Kinderherzen höherschlagen.
- Austoben auf unserem Spielplatz mit verschiedenen Rutschen, Schaukeln, Klettergerüsten und vielem mehr.

Wildgehege und Bienenhaus

- Besuche unser Rot- und Muffelwild in ihrem natürlichen Wildgehege. Januar und Februar: Jeden Samstag um 11.00 Uhr Schaufrütterung im Rotwildgehege.
- Beobachte unsere Bienenvölker am Bienenhaus.
- Entdecke die spannenden Schautafeln auf dem Rundweg.



Käsekurs

- Wir zeigen Dir, wie das Käsehandwerk funktioniert.
- Die Kursleitung zeigt die Herstellung von Weichkäse, Schnittkäse, Joghurt, Quark und Frischkäse.
- Inklusive Schulungsbuch und zünftiger Käsebrozeit zum Abschluss.
- Weitere Informationen und aktuelle Termine findest Du auf unserer Homepage.
- Dauer: ca. 3 Stunden



Die Umwelt liegt uns am Herzen

Unser tägliches Tun ist seit Generationen von Nachhaltigkeit geprägt. Da wir auch künftig im Sinne der Nachhaltigkeit handeln und Verantwortung für Mensch, Tier und Natur übernehmen möchten, haben wir uns dazu entschlossen, in unserer Unternehmensgruppe neben dem Umweltmanagementsystem ISO 14001 auch das „Eco-Management and Audit Scheme - EMAS“ für unsere Standorte einzuführen. Dadurch sind wir in der Lage, Ressourcen intelligent einzusparen und einen wirksamen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten, Kosten zu reduzieren und gesellschaftliche Verantwortung zu zeigen.

Unser erklärtes Ziel ist es, entlang der gesamten Wertschöpfungskette und des Produktlebens noch mehr auf den Klimaschutz zu achten, Umweltbelastungen zu vermeiden, Ressourcen zu schonen sowie das Umweltmanagementsystem kontinuierlich zu verbessern.

„WAS WIR HEUTE TUN,
ENTSCHEIDET DARÜBER,
WIE DIE WELT MORGEN AUSSIEHT.“
Marie von Ebner-Eschenbach



NACHHALTIGKEIT bei der Schönegger Käse-Alm



Wir übernehmen Verantwortung!

So setzen unsere Heumilchbauern seit 2022 das Nachhaltigkeitsmodul auf ihren Betrieben ein. Dieses wurde vom Thünen-Institut für Betriebswirtschaft gemeinsam mit dem QM-Milch e.V. und weiteren Akteuren der Milchwirtschaft erarbeitet. Mit dem Nachhaltigkeitsmodul ist es möglich, Potenziale in den Bereichen Ökonomie, Ökologie, Soziales und Tierwohl für nachhaltige Veränderungen aufzudecken und gezielt an Verbesserungen zu arbeiten.



Wir wollen die Artenvielfalt erhalten!

Rund um die Schönegger Käse-Alm in Schönegg werden Streuobst- und Blumenwiesen angelegt. Denn diese bieten wertvolle Rückzugsmöglichkeiten für Insekten wie Bienen und Niederwild wie Rehe und Feldhasen. Wir freuen uns schon jetzt auf den Anblick unseres Umlandes in den nächsten Jahren!



Wir gehen achtsam mit unseren Ressourcen um!

Die Unternehmensgruppe legt seit jeher Wert auf erneuerbare Energiequellen. An jedem Betriebsstandort wird Strom aus 100 Prozent erneuerbaren Quellen verwendet. Seit 2018 ist am Hauptbetriebsstandort ein Biomasseheizwerk mit Hackgut zur Wärmeerzeugung im Einsatz. An den Standorten, wie beispielsweise in Prem, Rottenbuch oder Steingaden wird Strom aus Photovoltaikanlagen teils für den Eigenverbrauch erzeugt.



Wir schauen auf die Herkunft des Futters!

Die Basis unserer Käsespezialitäten ist wertvolle Bergbauern-Heumilch. Ihre Herstellung erfolgt seit Jahrhunderten gleich: Im Sommer treiben unsere Bauern die Kühe auf die Wiesen und Weiden oder die Kühe kommen zur Sommerfrische auf die Alpen. Die Wiesen werden gemäht, das Gras wird getrocknet und das so gewonnene Heu in Scheunen für die kalte Jahreszeit gelagert. Silofutter oder Futter aus Übersee kommen den Tieren garantiert nicht in den Trog.

Weitere Infos zu unserem vielfältigen Engagement für die Umwelt findest Du auf unserer Homepage: www.schoenegger.com



RÜCKBLICK und AUSBLICK

150 Jahre Weißlacker: Ein Fest zu Ehren des Allgäuer Klassikers

Ein pikant, salzig bis würziger Geschmack ist kennzeichnend für den Weißlacker, der auch häufig als „Stink-Käs“ bezeichnet wird. Eine Reifezeit von 12 bis 15 Monaten verleiht dem Käse seine typisch weiße, lackschmierige Haut. Diese gibt dem Weißlacker auch seinen Namen. Den ersten Weißlacker stellten 1874 Anton und Josef Kramer in der Sennerei Wertach her. Seit dem Jahre 2015 trägt der Weißlacker die von der EU ausgerufene geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.).

Bei bester Stimmung, kulinarischen Köstlichkeiten, regem Markttreiben und frohem Beisammensein wurde am Sonntag, den 08. September 2024 das Weißlackerfest in Wertach gefeiert. Im Mittelpunkt stand dabei das 150-jährige Jubiläum des Weißlackers. An den Feierlichkeiten nahmen neben Wertachs Bürgermeisterin Gertrud Knoll auch Landrätin Indra Baier-Müller sowie Clemens Rück, Geschäftsführer des Milchwirtschaftlichen Vereins Bayern, teil. Die Gäste konnten den Weißlacker sowie weitere traditionelle Gerichte verkosten.



Foto: Florian Röthel



Foto: Florian Röthel



Mitarbeitererehrungen auf der Jahresfeier

Am 11. Januar 2025 fand wieder unsere Jahresfeier im Schlossbrauhaus in Schwangau statt. Gemeinsam blickten wir auf das vergangene Jahr zurück und freuten uns neben kulinarischen Genüssen auf einen tollen Abend mit humorvollen Einlagen unserer Auszubildenden. Auf dem Programm stand auch die Ehrung langjähriger Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Seit 10 Jahren sind Griesbauer Birgitta, Klein Monika, Stückl Andreas, Winterhalter Tino, Hartmann Frank, Simon Lajos und Multerer Ingrid Teil der Schönegger-Familie. Noch länger sind Fendt Ludwig und Heiderose Stutz-Böhm dabei. Sie sorgen seit 25 Jahren dafür, dass unzählige Menschen regionalen Genuss erleben dürfen.

In die wohlverdiente Rente haben wir Stutz-Böhm Heiderose, Eisenmann Josef, Greißl Georg und Osl Johann verabschiedet. Wir bedanken uns bei allen für die langjährige Treue und wünschen ihnen und ihren Familien alles Gute für die Zukunft!

Hochzeitstorte mal anders

Erstmals waren wir bei der Kaffeerösterei Dinzler in Irschenberg auf einer Hochzeitsmesse vertreten und durften den zukünftigen Brautpaaren unsere Käse-Hochzeitstorte vorstellen. Viele Paare und Hochzeitsplaner waren begeistert von dieser besonderen Idee und fanden die Käsehochzeitstorte eine tolle Alternative zu der süßen Hochzeitstorte. Auch aus dem Grund, weil es so viele verschiedene Varianten und Dekorationsmöglichkeiten gibt. Bei einer Käse-Hochzeitstorte ist wirklich für jeden Geschmack etwas dabei.

Du möchtest auf Deiner Hochzeit auch ein ungewöhnliches Highlight und bist an einer Hochzeitstorte aus Käse interessiert?

Dann melde Dich gerne telefonisch oder per E-Mail bei unserem Versandteam und lass Dich beraten (08862/9801-17, versand@schoenegger.com).

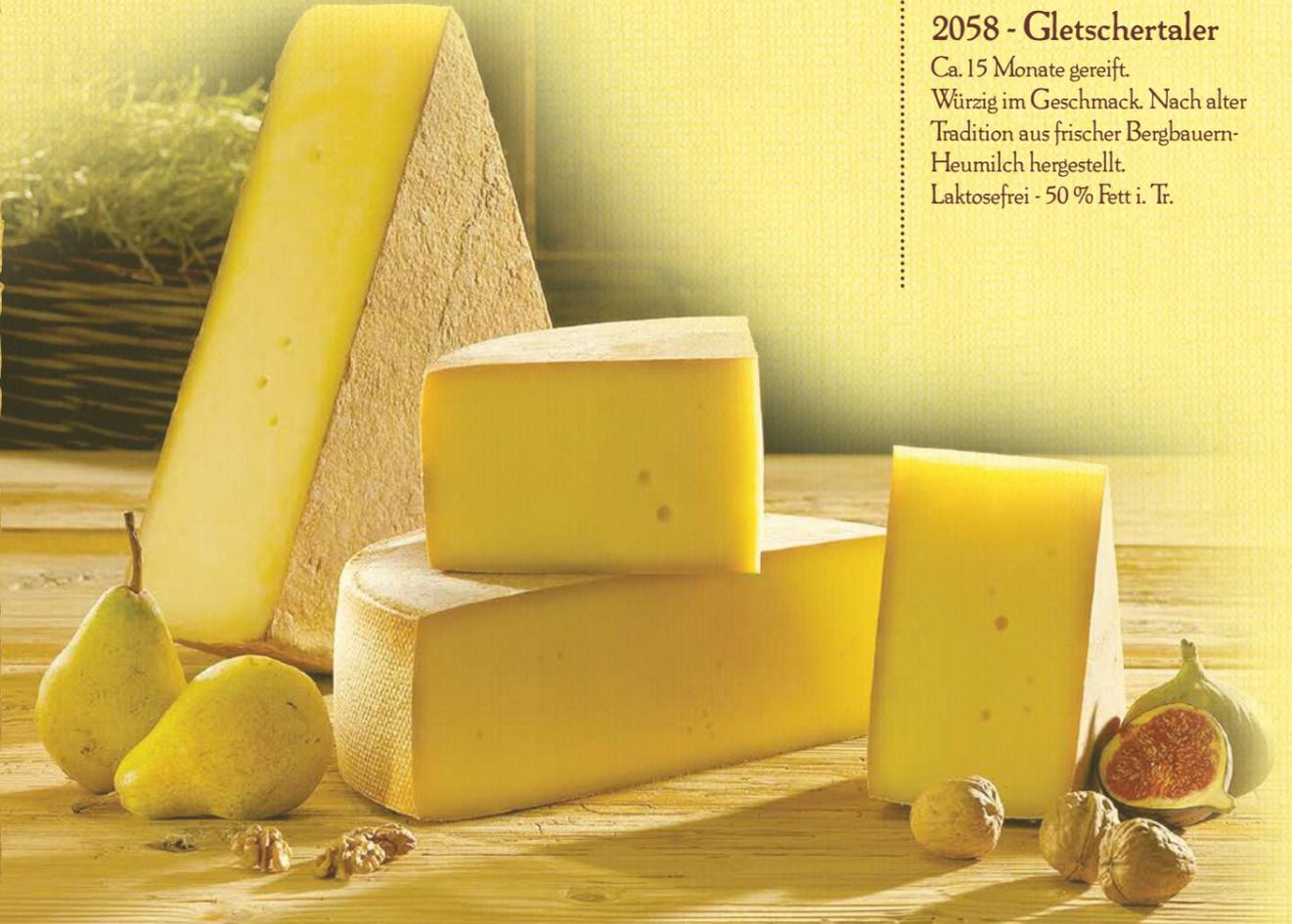




HARTKÄSE



2058 - Gletschertaler
 Ca. 15 Monate gereift
 Würzig im Geschmack. Nach alter Tradition aus frischer Bergbauern-Heumilch hergestellt.
 Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.



2135 - Allgäuzeller
 Kräftig-würzig im Geschmack. Kennzeichnend für diesen 5 Monate gereiften Käse ist die kirschkeggröße Lochung.
 Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.



2072 - Bergblumenkäse
 Würzig im Geschmack. Eine in Kräutern gereifte Käsespezialität.
 Laktosefrei - 51 % Fett i. Tr.



2128 - Höhlensteiger
 Fein-würzig im Geschmack. Während der 5-monatigen Reifezeit behutsam mit Holzrasche behandelt.
 Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.



2020 - Bergler
 Ca. 5 Monate gereift. Mild-würzig im Geschmack. Nach alter Tradition aus frischer Bergbauern-Heumilch hergestellt.
 Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.
 Rohmilchkäse



2030 - Uriger Bergler
 Ca. 12 Monate gereift. Kräftig-würzig im Geschmack. Nach alter Tradition aus frischer Bergbauern-Heumilch hergestellt.
 Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.
 Rohmilchkäse



2042 - Kristallkäse
 Ca. 24 Monate gereift. Sehr würzig im Geschmack. Mit Salzkristallen im geschmeidigen Käseteig.
 Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.
 Rohmilchkäse



Kässpatzenmischung
 Unsere würzige Käsemischung aus geriebenem Emmentaler, Urigem Bergler und Gletschertaler macht nicht nur Kässpatzen zu einem wahren Genuss. Unser Reibekäse aus Bergbauern-Heumilch eignet sich ebenso hervorragend zum Überbacken.
 Laktosefrei, Rahmstufe, enthält Rohmilchkäse
 23981 - Kässpatzenmischung 200 g
 23986 - Kässpatzenmischung 400 g



20500 - Königskäse
 Herzhaft-pikant im Geschmack. Schmeckt besonders gut zu Bier und vollmundigem Wein.
 Erhältlich als ca. 1 kg-Laib.
 Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.
 Rohmilchkäse



2320 - Emmentaler
 Herzhaft-nussig im Geschmack. Seine Groblochung macht den Emmentaler so unverwechselbar.
 Laktosefrei - Rahmstufe
 Rohmilchkäse



SCHNITTKÄSE



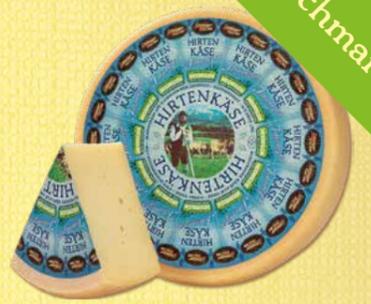
2160 - Alprahmkäse
 Sahnig-mild im Geschmack.
 Schmeckt hervorragend zu Wein
 oder einfach als Zwischenmahlzeit.
 Laktosefrei - Rahmstufe



2101 - Rotweinkäse
 Fein-würzig im Geschmack.
 Der Käse wird nach der Reifezeit
 in Rotwein eingelegt.
 Laktosefrei - 48 % Fett i. Tr.



2114 - Almblütenkäse
 Mild-würzig im Geschmack.
 Umhüllt und veredelt mit einer kost-
 baren blumig-duftenden Almblüten-
 Mischung.
 Laktosefrei - Rahmstufe



2110 - Hirtenkäse
 Mild-fein im Geschmack.
 Aufgrund der Fettreduzierung für
 ernährungsbewusste Käseliebhaber
 bestens geeignet.
 Laktosefrei - 35 % Fett i. Tr.



2133 - Räucherkäse
 Würzig im Geschmack.
 Nach der Reifezeit wird diese Spe-
 zialität schonend über Buchenholz
 geräuchert.
 Laktosefrei - 48 % Fett i. Tr.



2150 - Heumilch-Alpkäse
 Würzig-delikat im Geschmack.
 Die gleichmäßige Bruchlochung sowie
 sein hervorragendes Aroma machen
 ihn einzigartig.
 Laktosefrei - Rahmstufe



2130 - Almwiesenkäse
 Mild-würziges Aroma.
 Der Name leitet sich vom Ge-
 schmack nach saftigen Wiesen ab.
 Laktosefrei - 48 % Fett i. Tr.



Foto: Monika Kramkowski

Klosterkirche Steingaden

Das Herzstück Steingadens, dem Ort in dem die Schönegger Käse-Schmankerl reifen, ist die ehemalige Klosterkirche mit ihren mächtigen, weiß gekalkten Türmen. Historiker nennen das Wolfenmünster ein „aufgeschlagenes Buch der Kunstgeschichte“. Die wichtigsten Epochen haben sich hier auf harmonische Weise verewigt, von der Romanik bis hin zur Moderne. Die prachtvollen Deckengemälde im Hauptschiff sind in der Barockzeit entstanden, die vielen Putten künden von der Leichtigkeit des Rokoko. Ein besonderer Höhepunkt ist der gotische Kreuzgang.

Unser Klosterkäse, eine zart-cremige Spezialität in Doppelrahmstufe, wurde nach dem 1147 gegründeten Kloster Steingaden benannt. Den Käse zierte ein Bild, das auf einen Kupferstich des Künstlers Matthäus Merian zurückgeht. Es zeigt das Kloster um 1644.



2084 - Klosterkäse
 Zart-cremig und herzhaft im
 Geschmack. Benannt nach dem
 1147 gegründeten Kloster Steingaden.
 Laktosefrei - Doppelrahmstufe



2170 - Almkäse
 Herzhaft-pikant im Geschmack.
 Perfekt für die Käsebrozeit zu Bier
 und vollmundigem Wein.
 Laktosefrei - Rahmstufe



**1810 - König Ludwig
 Bierkäse**
 Mild-würzig im Geschmack.
 Nach alter Tradition aus
 Bergbauern-Heumilch hergestellt.
 Laktosefrei - Rahmstufe



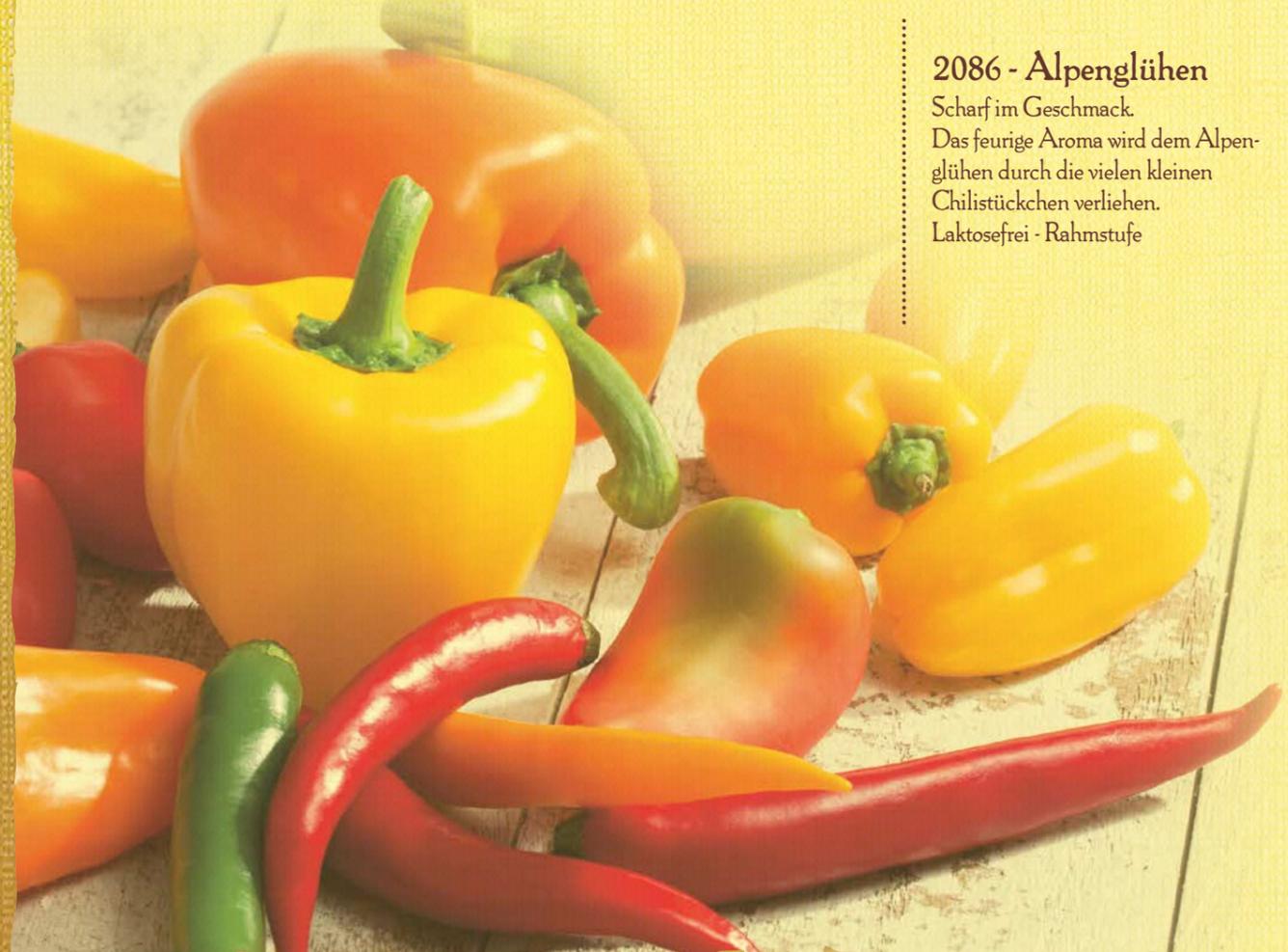
22618 - Heumilch-Räbäckkäse
 Kräftig-würziger Schnittkäse.
 Durch eine spezielle Reifung erhält er
 seinen unvergleichlichen Geschmack.
 Laktosefrei - 45 % Fett i. Tr.
 Rohmilchkäse



SCHNITTKÄSE mit Zutaten



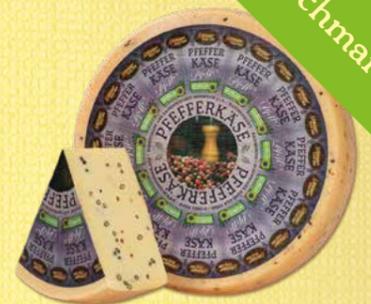
2086 - Alpenglühen
Scharf im Geschmack.
Das feurige Aroma wird dem Alpenglühen durch die vielen kleinen Chilistückchen verliehen.
Laktosefrei - Rahmstufe



2074 - Vulkankäse
Leichte Schärfe an der Rinde, die sich jedoch im cremig-weichen Käseteig schnell auflöst.
Laktosefrei - Rahmstufe



2102 - Holunderkäse
Sahnig-mild im Geschmack.
Mit frischem Joghurt und Holunderblütensaft verfeinert.
Laktosefrei - Rahmstufe



2146 - Pfefferkäse
Würzig-pikant im Geschmack.
Mit ganzen roten und grünen Pfefferkörnern veredelt.
Laktosefrei - Rahmstufe



2164 - Rübli®
Erfrischend im Geschmack.
Reiner Karottensaft verleiht diesem Schnittkäse seine leuchtende Sommerfarbe.
Laktosefrei - Rahmstufe



2142 - Gipfelstürmer
Aromatisch-würzig im Geschmack.
Der „Gipfel der Genüsse“ entsteht durch die Zugabe von ausgesuchten Bergkräutern.
Laktosefrei - Rahmstufe



2148 - Paprikakäse
Fruchtig-mild im Geschmack.
Mit roter und grüner Paprika verfeinert.
Laktosefrei - Rahmstufe



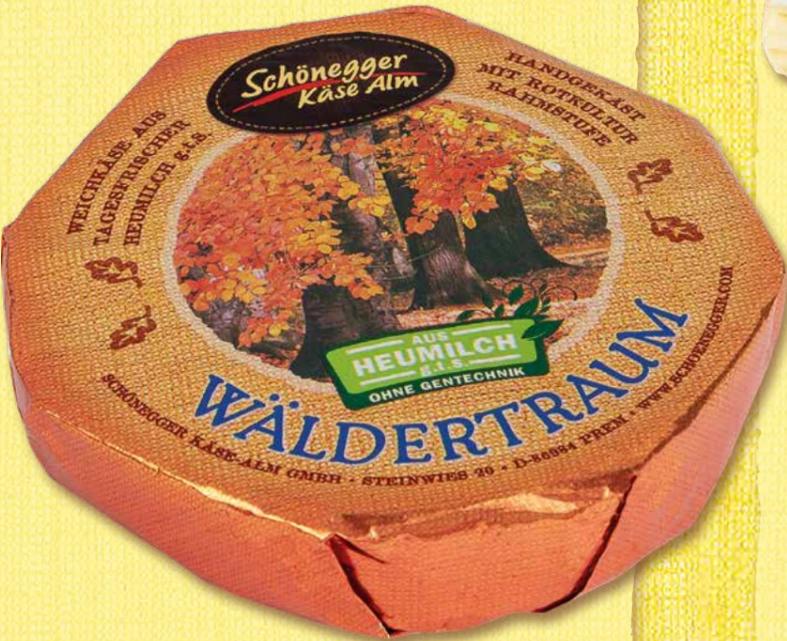
2182 - Bockshornkleekäse
Herzhaft-pikant im Geschmack.
Ein rotgeschmierter Schnittkäse mit feinen Bockshornkleesamen im Teig.
Laktosefrei - Rahmstufe



2180 - Kümmelkäse
Herzhaft-pikant im Geschmack.
Ein rotgeschmierter Schnittkäse mit feinem Kümmel im Teig.
Laktosefrei - Rahmstufe



WEICHKÄSE



27811 - Wäldertraum
 Der Geschmack und die verwendete Rotkultur erinnern an die heimischen Herbstwälder, diese gaben dem Wäldertraum seinen Namen.
 Rahmstufe, 250 g-Stück



2614 - Heumilch-Brie
 Eine Spezialität mit weißem Edelschimmel und einem geschmeidig-rahmgelben Teig. Er bezaubert durch seinen mild-aromatischen Geschmack.
 Rahmstufe



2662 - Heumilch-Walnussbrie
 Die vielen knackigen Walnüsse im zart-gelben Teig lassen diesen Weichkäse zu einer unverwechselbaren Käsecreation werden.
 Rahmstufe



27801 - Heumilch-Camembert
 Während seiner Reifezeit entsteht der weiße Edelschimmel und sein feiner, ausgereifter Geschmack.
 Rahmstufe, 250 g-Stück



27617 - Blauer Vasall
 Cremiger Weichkäse mit Doppelrahmstufe. Sein würzig-delikates Aroma erhält er durch den feinadrig im Käse verteilten Edelpilz.
 Doppelrahmstufe, 180 g-Stück



27607 - Bauernstolz
 Ein rotgeschmierter Weichkäse mit weißem Edelschimmel, der die Herzen von Käseliebhabern und Feinschmeckern höher schlagen lässt.
 50 % Fett i. Tr., 280 g-Stück



27201 - Heumilch-Stangenkäse
 Mit Essig, Öl und Zwiebeln verfeinert wird aus dieser rotgeschmierten bayerischen Käsespezialität eine herzhaft-mahlzeit.
 Rahmstufe, 450 g-Stück



27311 - Heumilch-Kleinlimburger
 Ursprünglich stammt der Kleinlimburger aus der Grafschaft Limburg. Seine zweite Heimat hat er heute in Süddeutschland gefunden.
 40 % Fett i. Tr., 200 g-Stück



27511 - Heumilch-Romadur
 Der mit zunehmender Reife pikante Weichkäse mit Rotschmiere gehört zu den ältesten Weichkäsespezialitäten aus Bayern.
 Rahmstufe, 100 g-Stück



BUTTER und BROTAUFSTRICHE

45131 - Almbutter
Nach einer alten Rezeptur wird sie traditionell aus Heumilch-Sauerrahm hergestellt und erhält dadurch ihr einzigartiges Aroma.
200 g-Stück

4514 - Butterschmalz
Butterschmalz ist ein reines Naturprodukt ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe mit unverfälschtem Geschmack nach Butter. Perfekt zum Braten und Backen geeignet.
Erhältlich als 300 g-Glas oder im Block.



45914 - Bauern Brotaufstrich
Der Frischkäse weist ein frisches, mildes bis leicht rahmiges Aroma auf.
Doppelrahmstufe, ca. 250 g-Becher



46034 - Bärlauch Brotaufstrich
Milder Frischkäse und feiner Bärlauch machen diesen pikanten Brotaufstrich zum Hochgenuss. Idealer Begleiter ist unser ofenfrisches Bauernbrot.
Doppelrahmstufe, ca. 250 g-Becher



46044 - Paprika Brotaufstrich
Dieser pikante Brotaufstrich wird mit roter und grüner Paprika verfeinert.
Doppelrahmstufe, ca. 250 g-Becher



46114 - Meerrettich Brotaufstrich
Wenn würziger Meerrettich auf zarten rahmigen Frischkäse trifft, entfaltet sich der frisch-freche Geschmack dieses Brotaufstrichs.
Doppelrahmstufe, ca. 250 g-Becher

46004 - Älpler Brotaufstrich
Dieser pikante Brotaufstrich, verfeinert mit Schnittlauch und Alpenkräutern, schmeckt auch „Nicht-Älpler“ hervorragend.
Doppelrahmstufe, ca. 250 g-Becher





ZIEGEN- und SCHAFSKÄSE



29381 - Weiße Edelziege
 Durch die erstklassige Ziegenheumilch und die intensive Pflege erhält sie den cremig-weichen Käseteig sowie ihr typisches Aroma.
 45 % Fett i. Tr., 180 g-Stück
 100 % Ziegenmilch

2914 - Schafsräucherkäse
 Ein aromatisch geräucherter Schnittkäse, der mit Sorgfalt gekäst und danach leicht geräuchert wird.
 45 % Fett i. Tr.
 100 % Schafsmilch



2936 - Ziegenlaib
 Während ihrer ca. 2-3 monatigen Reifezeit erhält diese Käsespezialität ihre typische, urige Naturrinde und ihren milden, ausgeglichenen Geschmack.
 Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.
 100 % Ziegenmilch



29161 - Ziegenröllchen
 In Schnittlauch gehüllt findet dieses Produkt aus reiner, frischer Ziegenmilch die Vollendung. Eine Packung enthält ein Ziegenröllchen à 100 g.
 45 % Fett i. Tr.
 100 % Ziegenmilch



29431 - Edelziege in Ölscharf
 Die Chili-Knoblauch-Mischung verleiht dem gereiften Ziegenweichkäse in Öl seine scharfe Note. Er eignet sich perfekt zum Verfeinern von Salaten.
 Ca. 170 g-Becher
 100 % Ziegenmilch



29180 - Ziegenkäsetorte
 Durch die ausgewogene Würzung mit feinen Kräutern ist diese Ziegenmilchspezialität ein Blickfang für jede Käsetafel. Erhältlich als 1 kg-Laib.
 45 % Fett i. Tr.
 100 % Ziegenmilch



SAISONKÄSE



2140 - Bärlauchfrühling
Würzig-pikant im Geschmack.
Dem Käseteig werden zur Geschmacks-
verfeinerung feinste Bärlauchkräuter
zugegeben.
Laktosefrei - Rahmstufe

Nur im Frühling lieferbar!



2104 - Kürbistraum
Mild-würzig im Geschmack.
Echte Kürbiskerne bestimmen den
Geschmack und das Bild dieses Käses.
Laktosefrei - Rahmstufe

Nur im Herbst lieferbar!



2158 - Nussknacker
Die vielen knackigen Walnussstückchen
im Käseteig haben diesem Saisonkäse
den Namen gegeben.
Laktosefrei - Rahmstufe

Nur im Winter lieferbar!



**2666 - Heumilch-
Bärlauchbrie**
Mild-aromatisch im Geschmack.
Mit Bärlauchkräutern im
Käseteig veredelt.
Rahmstufe

Nur im Frühling lieferbar!



27841 - Back-Camembert
Ein schmelzender Käsegenuss in
goldbrauner Panade. Unser Back-
Camembert aus Bergbauern-Heumilch
lässt sich in der Pfanne oder im Ofen
zubereiten. Rahmstufe, 100 g-Stück

Nur von September bis April lieferbar!



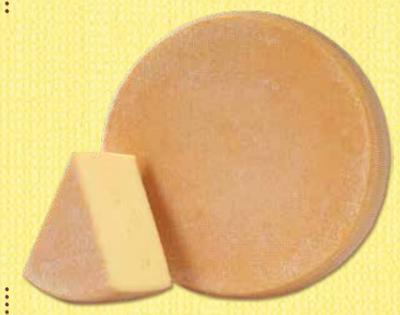
**2664 - Heumilch-
Pistazienbrie**
Seinen Namen verdankt dieser Heumilch-
brie feinsten Pistazien, die im Käseteig
eine optimale Verteilung aufweisen.
Rahmstufe

Nur im Winter lieferbar!



2066 - Sommerduett
Mild-würzig im Geschmack.
Wird mit kleinsten Tomatenstückchen
und Basilikumkräutern im Teig und auf
der Rinde verfeinert.
Laktosefrei - Rahmstufe

Nur im Sommer lieferbar!



2120 - Raclettekäse
Unser Raclettekäse hat einen geschmei-
digen, goldgelben Teig und ein sehr gutes
Schmelzverhalten. Er überzeugt mit sei-
nem feinen, rahmig-pikanten Geschmack.
Laktosefrei - 48 % Fett i. Tr.

Nur im Winter lieferbar!



**27721 - Heumilch-
Mozzarella**
Unser Heumilch-Mozzarella zeichnet
sich durch seinen hervorragenden zart-
milden, leicht säuerlichen Geschmack
und eine feinfaserige Struktur aus.
40 % Fett i. Tr., 100 g-Stück.

Nur im Sommer lieferbar!



27831 - Käsegold
Diese Camembert-Spezialität ist ganz
einfach und schnell im Ofen zubereitet
und ist die perfekte Mahlzeit für jeden
Anlass.
Rahmstufe, 300 g-Stück

Nur im Winter lieferbar!



Käsefondue
Ein heiß dampfendes
Käsefondue wärmt be-
haglich von innen und
macht einen Winter-
abend erst so richtig
gemütlich.
Die Schönegger-Käseauswahl macht den herzhaften Winterklassiker
zu einem besonderen Geschmackserlebnis. Laktosefrei, ca. 600 g-Beutel

23995 Käsefondue Natur
23996 Käsefondue Bergkräuter
Nur im Winter lieferbar!



geschützte KÄSE-SPEZIALITÄTEN

PROBIERTÜTEN- und GESCHENKKÖRBE



Roquefort AOP
Der Roquefort reift drei Monate im Kalkstein der Berghöhlen des Combalou in einem einzigartigen, natürlichen Klima. Laktosefrei - Rahmstufe, Rohmilchkäse
29341 - 700 g-Stück
29346 - 100 g-Stück
100 % Schafsmilch

32030 - Trentingrana DOP
Herzhaft-pikant im Geschmack. Perfekt zum Verfeinern aller Arten von Nudelgerichten. Laktosefrei - 32 % Fett i. Tr., ca. 250 g-Stück
Rohmilchkäse

29101 - Feta g.U.
Unser griechischer Fetakäse wird ca. 3 Monate in Salzlake gereift und aus Schafs- & Ziegenmilch von freilaufenden Tieren hergestellt. Der frische, salzige Geschmack wird vom feinen Aroma nach Mittelmeergräsern untermalt. Rahmstufe, 200 g-Stück



2930 - Schäferlaib
Ossau Iraty AOP - Während seiner Reifezeit von 6 Monaten erhält diese Spezialität ihre urige Naturrinde und ihren delikaten Geschmack. Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.
100 % Schafsmilch

22644 - Weißlacke g.U.
Traditioneller, mindestens 12 Monate naturgereifter Weißlacke aus Allgäuer Bergbauern-Heumilch. Eine pikant-scharfe Käsespezialität mit vollem Aroma. Laktosefrei - Rahmstufe
Halbfester Schnittkäse, 200 g-Stück

46014 - Obazda g.g.A.
Eine typisch bayerische Spezialität. Die herzhaft gewürzte Käsezubereitung aus Camembert eignet sich hervorragend für eine urige Brotzeit. Doppelrahmstufe, ca. 250 g-Becher



60624 - Probiertüte Käse, mild
In dieser zart-feinen Käsetüte erhältst Du je ca. 150 g: Rübli®, Almwiesenkäse, Holunderkäse, Gipfelstürmer.



60625 - Probiertüte Käse, würzig
In dieser herzhaften Käsetüte erhältst Du je ca. 150 g: Bergblumenkäse, Gletschertaler, Allgäuzeller, Kristallkäse



60622 - Probiertüte Klassik
Du erhältst 4 klassische Käsespezialitäten in einer Tüte, je ca. 150 g: Emmentaler, Uriger Bergler, Heumilch-Alpkäse, Almblütenkäse



60623 - Probiertüte Gemischt
In dieser gemischten Käsetüte erhältst Du je ca. 150 g: Bergler, Heumilch-Brie, Pfefferkäse, Vulkankäse

Kurzfristige Änderungen einzelner Geschenkbestandteile der Probiertüten oder Geschenkkörbe behalten wir uns vor!



60543 - Schmankerlkorb
Mit unserem Schmankerlkorb werden Genießer mit jeweils ca. 250 g Rübli®, Pfefferkäse, Almblütenkäse, Allgäuzeller, Alprahmkäse sowie 250 g Heumilch-Camembert, 2 Paar Landjägern, 1 Paar Kaminwurzeln und unserem 0,5 l Hausschnaps verwöhnt.



60542 - Allgäuer Spezialitätenkorb
Im Allgäuer Spezialitätenkorb mit jeweils ca. 250 g Alprahmkäse, Almblütenkäse, Allgäuzeller und 250 g Heumilch-Camembert sowie 500 g Bauernschinken am Stück und 200 g Zwiebelleberwurst im Glas ist für jeden etwas dabei.



60545 - Bunte Käsevielfalt
Käsefreunde werden die Variation aus jeweils ca. 250 g Holunderkäse, Rübli®, Allgäuzeller, Gipfelstürmer, Almblütenkäse und unserem Alprahmkäse lieben!



Bester Schönegger Heumilchkäse

Sennerei



Über 500 Bergbauern liefern ihre wertvolle Heumilch an die Schönegger Käse-Alm



Kühe, Färsen

Schönegger Milchkühe erhalten zur Fütterung frisches Gras oder Heu



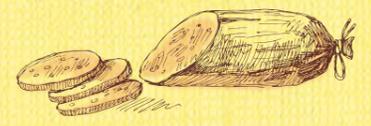
Schweine

Beste Heumilchmolke von der Schönegger Sennerei wird an die Schweine von Familie Rief in Opfenbach (Allgäu) verfüttert



Metzgerei

Wir verwenden nur bestes Fleisch von den Kühen der Schönegger Milchlieferanten und den Schweinen von Familie Rief für unser Schönegger Heufleisch®



HEUFLEISCH® Spezialitäten



Landwirtschaftsfamilie Rief

Ludwig und Anja Rief aus Opfenbach im Allgäu kümmern sich um die Aufzucht der am Hof geborenen Ferkel und Schweine. Diese werden mit frischer Heumilchmolke, die bei der Käseherstellung in unseren Sennereien anfällt, gefüttert. Ludwigs Vater Paul hat auch schon bevor er den Hof übergeben hatte, seine Bergbauern-Heumilch an unsere Käserei geliefert. Damit ist die langjährige Partnerschaft mit der Schönegger Käse-Alm bereits in die nächste Generation übergegangen. Das hervorragende Fleisch dieser Schweine sowie das der Rinder unserer Heumilchbauern wird an unsere hauseigene Bauernmetzgerei, dem Pschorrhof, sowie unserem Partner Waldburger Schinken geliefert. Dort werden die besonderen Schönegger Heufleisch® Wurst- und Fleischspezialitäten hergestellt.

Bauernmetzgerei Pschorrhof

Unweit von unserem Stammhaus der Schönegger Käse-Alm in Schönegg befindet sich unsere hauseigene Bauernmetzgerei am Pschorrhof. In unserem modernen Betrieb steht Qualität an erster Stelle. Das echte Handwerk, traditionelles Wissen und langjährige Erfahrung machen unsere Fleisch- und Wurstwaren zu einer besonderen Spezialität. In Zusammenarbeit mit regionalen Metzgereien wird nur Rindfleisch von Heumilchkühen ausgesuchter Bauern, die ihre Bergbauern-Heumilch an die Schönegger Käserei liefern und das Schweinefleisch von Familie Rief in Opfenbach (Allgäu) zu unserem Schönegger Heufleisch® verarbeitet.



Waldburger Schinken aus dem Allgäu

In echtem Handwerk, mit Geschicklichkeit, traditionellem Wissen und Achtsamkeit in Verbindung mit modernen Technologien erzeugt Waldburger Fleisch- und Wurstwaren von höchster Qualität. Deren tägliche Aufgabe besteht darin, die Kunden nur mit besten Produkten zu verwöhnen. Die Produkte von Waldburger Schinken sind Teil der Allgäuer Lebensart. Ihre unverwechselbare Charakteristik verdanken sie alten, übermittelten Familienrezepturen und den bewährten Materialien der Fleischzubereitung, die sehr viel Geduld und Zeit erfordern. Deren Schinken- und

Wurstspezialitäten sind das Ergebnis aus einer engen Zusammenarbeit von Menschen, die jeden Tag ihr Bestes geben. Vom verantwortungsvollen Erzeuger bis zur Lieferung zum Kunden, jeder weiß was er tut, und alle wollen das beste Ergebnis für den Verbraucher erzielen. „Waldburger steht für Tradition, Handwerkskunst und Qualität!“





HEUFLEISCH® Spezialitäten



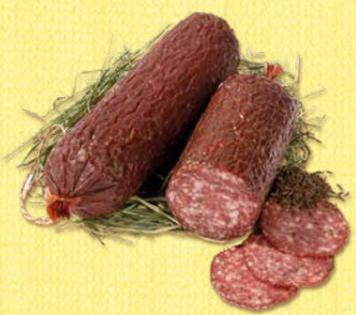
Bauernschinken
Ausgesuchte Schinkenteile werden auf traditionelle Weise zunächst trocken gepökelt und danach langsam über Buchenholz im Kaltrauchverfahren geräuchert.
53012 - am Stück, ca. 500 g
53025 - geschnitten, 150 g



53205 - Karreespeck
Der zarte Schweinerücken wird trocken gesalzen, mit ausgewählten Gewürzen verfeinert, langsam geräuchert und etwa 8 Wochen luftgetrocknet. Würzig, rustikal und doch zart.
geschnitten, 150 g



53070 - Käswurzen
Schönegger Emmentaler, ausgewählte Gewürze und die feine Buchenholzügerung machen die Käswurzen aus Rind- und Schweinefleisch zu einer besonderen Spezialität.
2 Paar, ca. 250 g



53051 - Hartwurst mit Kümmel
Nach einem traditionellen Hausrezept wird die Hartwurst mit Kümmel nur mit ausgewähltem Rind- und Schweinefleisch hergestellt.
Am Stück, ca. 300 g



53045 - Kaminwürsten
Die Spezialität aus Allgäu Schweinefleisch wird schonend über Buchenholz geräuchert und anschließend luftgetrocknet.
1 Paar, ca. 200 g



53035 - Landjäger
Die Landjäger aus bestem Schweine- und Rindfleisch werden mit erlesenen Gewürzen verfeinert, sanft geräuchert und luftgetrocknet.
2 Paar, ca. 160 g



53111 - Leberkäse im Glas
Der Leberkäse wird mit feinem Brät und kleiner magerer Fleischeinlage veredelt und darf bei keiner bayerischen Brotzeit fehlen, besonders als Beilage auf unserem Bauernbrot. Im Glas auch perfekt für unterwegs.
Im Glas, 200 g



53091 - Zwiebelleberwurst im Glas
Gedünstete Zwiebeln geben dieser hausgemachten Zwiebelleberwurst aus bestem Allgäuer Schweinefleisch ihren delikaten Geschmack.
Im Glas, 200 g



53101 - Griebenschmalz im Glas
Dieser leckere Brotaufstrich mit Grieben wird mit knackfrischen Röstzwiebeln verfeinert. Auch geeignet zur Zubereitung von Bratkartoffeln und vielem mehr.
Im Glas, 200 g



WILDFLEISCH Spezialitäten



52510 - Hirschrohsalami
Diese Spezialität aus magerem Hirsch- und Schweinefleisch wird mit edlen Naturgewürzen verfeinert, über Buchenholz geräuchert und anschließend luftgetrocknet.
Am Stück, ca. 300 g



52525 - Hirschschinken
Edle Hirschschlegelteile werden mit Meersalz und Gewürzen wie Rosmarin, Pfeffer und Kardamom verfeinert und anschließend zwei Monate lang luftgetrocknet.
Am Stück, ca. 220 - 350 g



52500 - Hirschwurst
Die sehr rustikale Würstspezialität mit einem hervorragenden, kräftig-würzigen Geschmack wird aus bestem Hirsch- und Schweinefleisch hergestellt. Da diese Hirschhartwurst heißgeräuchert, getrocknet und danach eine Woche im Kaltrauch schonend nachgeräuchert wird, ist dieses Spitzenprodukt so vollkommen. Ideal geeignet für eine richtig „zünftige“ Brotzeit. Das Hirschfleisch für die hausgemachte Spezialität stammt aus einem regionalen Jagdgebiet im Umkreis der Wieskirche und wird im Pschorrhof in Rottenbuch hergestellt.
Am Stück, ca. 250 g



52610 - Rehrohsalami
Nach einem alten Hausrezept wird die Spezialität aus Reh- und Schweinefleisch mit edlen Naturgewürzen verfeinert, über Buchenholz geräuchert und 3 Wochen lang luftgetrocknet.
Am Stück, ca. 300 g



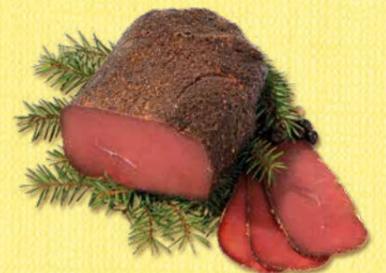
52810 - Gamsrohsalami
Die Gamsrohsalami wird aus magerem Gams- und Schweinefleisch hergestellt. Verfeinert mit edlen Naturgewürzen wird sie geräuchert und 3 Wochen lang luftgetrocknet.
Am Stück, ca. 300 g



52835 - Gamsbeißer
Diese feinkörnigen Rohwürstchen aus magerem Gams- und Schweinefleisch werden mit Naturgewürzen verfeinert, über Buchenholz geräuchert und luftgetrocknet.
2 Paar, ca. 170 g



52002 - Wildpeitschen
Die herzhaften Wildpeitschen werden aus Hirsch-, Reh- und Schweinefleisch hergestellt und mit einem traditionellen Verfahren über Buchenholz geräuchert.
1 Paar, ca. 100 g



52720 - Wildschweinschinken
Magere Oberschalen werden mit Meersalz und Naturgewürzen veredelt und anschließend abwechselnd leicht geräuchert und luftgetrocknet.
Am Stück, ca. 170 - 300 g



52710 - Wildschweinrohsalami
Die Spezialität aus Wildschwein- und Schweinefleisch wird mit ausgesuchten Naturgewürzen verfeinert, über Buchenholz geräuchert und luftgetrocknet.
Am Stück, ca. 300 g



52905 - Wildlandjäger
Die Wildlandjäger aus magerem Hirsch-, Reh- und Schweinefleisch werden mit edlen Gewürzen verfeinert, über Buchenholz geräuchert und luftgetrocknet.
2 Paar, ca. 180 g



Extra SCHMANKERL



53741 - Knabbertaler
Das knusprige Roggenmischfladenbrot mit feinen Kürbiskernen und Sesam ist immer knackfrisch und lädt zum Zugreifen ein.
150 g-Pack

53746 - Grissini mit Rosmarin
Das knusprige Gebäck ist ein bekanntes Appetithäppchen und ein traditioneller Bestandteil der norditalienischen Küche.
200 g-Pack

53736 - Schüttelbrot
Knuspriges Fladenbrot aus Roggenmehl, Wasser, Hefe, Salz und Gewürzen. Es ist lange haltbar und wird traditionell mit Speck, Käse und Wein serviert.
200 g-Pack

53701 - Bauernbrot
Nach altem Natursauerteigrezept von Katharina Krönauer (Mutter von Sepp Krönauer)
750 g-Laib

29261 - Käseballchen Natur
In köstliches Pflanzenöl eingelegt. Die „Ballchen“ eignen sich erstklassig für gemischte Salate oder als Beilage.
45 % Fett i. Tr., 200 g-Glas



29271 - Oliven, gefüllt
Griechische Oliven werden mit Frischkäse gefüllt und in köstliches Pflanzenöl eingelegt.
45 % Fett i. Tr., 200 g-Glas



29281 - Kirschaprika, gefüllt
Pikant-süßliche Kirschaprika wird mit Frischkäse gefüllt und in köstliches Pflanzenöl eingelegt.
45 % Fett i. Tr., 200 g-Glas



53351 - Feigen-Senf-sauce
Frische Feigen und saftige Gurken bilden die Grundlage für dieses außerordentliche Geschmackserlebnis. Besonders schmackhaft zu würzigem Hartkäse.
180 g-Glas



53361 - Marillen-Senf-sauce
Der frische, saftige Geschmack der Marille vereint mit dem Duft von feinen Mandeln schmeckt am besten in Kombination mit Schafs- und Ziegenkäse.
180 g-Glas



53371 - Weintrauben-Senf-sauce
Die roten Weintrauben verleihen ihr eine leichte Süße und eine aromatische Note. Genieße die fruchtig süße Senfsauce zu Weich- und Schnittkäse.
180 g-Glas



53406 - Nudeln Welle
Die Nudeln mit Welle passen optimal zu Saucen mit Stückchen. Die Pasta aus Hartweizengrieß wird mit 30 % frischen Eiern hergestellt.
500 g-Pack



53416 - Bandnudeln
Die Bandnudeln werden aus Hartweizengrieß und 30 % frischen Eiern mit viel Liebe hergestellt. Sie werden schonend getrocknet und verpackt.
500 g-Pack



53542 - Bayerischer Blütenhonig
Goldgelb, blumig-mild
500 g-Glas

Nur nach milden Sommern lieferbar



53533 - Bayerischer Waldhonig
Hell- bis dunkelbraun,
würzig-aromatisch
500 g-Glas

Nur nach heißen, trockenen Sommern lieferbar



53311 - Schwarzkirsche
Vollreif geerntete Badische Schwarzkirschen werden liebevoll von Hand gerührt und im offenen Kupferkessel gekocht. Konfitüre extra, 330 g-Glas



53321 - Aprikose
In der Sonne des Südens gereifte Aprikosen werden im offenen Kupferkessel schonend zu köstlicher Konfitüre gekocht. Konfitüre extra, 330 g-Glas



53301 - Erdbeere
Handverlesene vollreife Erdbeeren werden schonend im offenen Kupferkessel zu hochwertiger Konfitüre gekocht. Konfitüre extra, 330 g-Glas

Warum kristallisiert Honig?

Die Kristallisation von Honig ist ein natürlicher Prozess und ein Merkmal für gute Qualität. Honig besteht aus den Hauptbestandteilen Frucht- und Traubenzucker. Wenn Honig einige Wochen gelagert wurde, fängt der Traubenzucker an zu kristallisieren. Das kann aber durch schonendes Erwärmen im Wasserbad bei etwa 40° C rückgängig gemacht werden. Ist der Honig nach mehreren Wochen bzw. Monaten immer noch flüssig, ist das ein Anzeichen, dass er hitzebehandelt wurde und wahrscheinlich nicht die Qualität eines naturreinen Honigs besitzt.

Naturprodukt Honig

Unsere Honigsorten sind echte Naturprodukte von feinsten Qualität und garantiert aus Bayern. Da sie nur aus dieser Region stammen, ist es von der Witterung im Sommer abhängig, welche Sorten wir liefern können. So bevorzugen die Bienen in heißen Sommern die kühlen Wälder und in eher milden die Blüten- und Kräutervielfalt der Almwiesen.



55411 - St. Magdalener
Südtiroler Rotwein aus einem Cuvée der autochthonen Rebsorten Vernatsch und Lagrein. Passt besonders zu Nudelgerichten und leichten Fleischspeisen.
0,75 l-Flasche -
Alkoholgehalt 13,5 %



55421 - Weißburgunder
Südtiroler Weißwein. Passt gut zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten, wird auch gerne als Aperitif getrunken.
0,75 l-Flasche -
Alkoholgehalt 13,5 %



55301 - Allgäuer Büble
Das Allgäuer Büble Bayrisch Hell verfügt über einen goldhellen Glanz. Dieses Bier verträgt sich gut mit mild-würzigen Speisen. Junge Weichkäse und milde Schnittkäse schmecken hervorragend dazu.
0,5 l-Flasche -
Alkoholgehalt 4,7 %



55511 - Hoftrunk
Eierlikör der Spitzenklasse mit leicht cremiger Konsistenz, einer herrlich hellgelben Farbe und einem unübertrefflichen Geschmack.
0,35 l-Flasche -
Alkoholgehalt 20 %



Hausschnaps
Milder, klarer Hausschnaps der Schönegger Käse-Alm, mit einem feinen Aroma nach reifen Marillen.
Alkoholgehalt 34 %
55641 - Hausschnaps 0,02l
55631 - Hausschnaps 0,5l



55685 - Alte Marille
In der Nase sorgt die Marillenspezialität für ein wahres Dufterlebnis. Intensivfruchtig mit leicht blumigen Noten. Am Gaumen entfalten sich dann die charakteristisch vollmundigen Töne mit einer dezenten Süße und Holzfassnote.
0,5 l-Flasche -
Alkoholgehalt 41 %



55680 - Alte Williams Christ Birne
Sonnenerwärmte Früchte werden für die Herstellung des feinen Destillats verwendet. Nach der Lagerung im Steingut kommt der feine Schnaps für mehrere Monate ins Holzfass.
0,5 l-Flasche -
Alkoholgehalt 41 %



MOLKEDRINKS und MOLKESUPPE

Naturtalent Molke
Molke gilt als Geheimtipp bei Sportlern, Fitnessbegeisterten und zur Unterstützung der Körperfettreduzierung. Ca. 10 g Molkepulver mit Wasser angerührt ergeben ein Glas (ca. 250 ml). Das regelmäßige Trinken der Kurmolke entschlackt und entgiftet.



Molkepulver
Pfirsich-Maracuja
51175 - 100 g
51171 - 500 g
51170 - 1000 g
Nachfüllbeutel



Molkepulver
Himbeere
51135 - 100 g
51131 - 500 g
51130 - 1000 g
Nachfüllbeutel

Molkepulver
Erdbeere
51232 - 100 g
51231 - 500 g



Molkepulver
Schwarze Johannisbeere
51165 - 100 g
51161 - 500 g
51160 - 1000 g
Nachfüllbeutel



Molkepulver
Vanille
51145 - 100 g
51141 - 500 g
51140 - 1000 g
Nachfüllbeutel



Molkepulver
Natur
51195 - 100 g
51191 - 500 g
51190 - 1000 g
Nachfüllbeutel



Molke Suppe
51205 - 100 g
51201 - 500 g
Die Suppe ist fettarm, stillt Hunger und Durst, belebt und macht fit.



MOLKEPFLEGE



Molke Kurbad
mit Lavendelöl und Ringelblume
50105 - 50 ml
50101 - 500 ml



Molke Kurbad
mit Melissenöl und Alpenkräutern
50111 - 500 ml



Molke Wildrosen-Körperöl
mit Hagebuttenkernöl
50450 - 100 ml



Molke Pflegedusche
mit Lavendelöl und Ringelblume
50125 - 50 ml
50120 - 250 ml



Molke Pflegedusche
mit Melissenöl
50130 - 250 ml



Molke Augencreme
mit Hagebuttenkernöl
50256 - 15 ml



Unsere Molkepflege

Viele Menschen reagieren allergisch auf die verschiedenen Zusatz- und Geruchsstoffe in Pflegeartikeln. Bei uns erhältst Du Körperpflege ohne Farbstoffe und ohne Tierversuche.

Verwöhne Deinen Körper mit unseren ganz besonders wohltuenden Molke-Pflegeprodukten.



Molke Nachtcreme
mit Johanniskraut
50173 - 15 ml
50170 - 50 ml



Molke Tagescreme
mit Ringelblume
50153 - 15 ml
50150 - 50 ml



Molke Handcreme
mit Kornblume
50163 - 15 ml
50160 - 50 ml



Molke Feuchtigkeitsmaske
mit Stiefmütterchen
50380 - 50 ml



Molke Lotion nach der Sonne
mit Johanniskraut
50280 - 250 ml



Molke Hautmilch
mit Kamille
50181 - 50 ml
50180 - 250 ml



Molke Dusch-Shampoo
mit Löwenzahn
50195 - 250 ml



Molke Haarbalsam
mit Schachtelhalm und Salbei
50200 - 250 ml



Molke Haarshampoo
mit Zirbelkieferöl
50186 - 50 ml
50185 - 250 ml



Molke Fußcreme
mit Rosmarin
50411 - 15ml
50410 - 50 ml



Molke Beinpflege
mit Rosskastanie
50215 - 50 ml
50210 - 250 ml



Molke Fußbad
mit Thymian
50400 - 250 ml



Molke Milchseife
mit Ringelblume
50430 - 100 g



Molke Seife
mit Heublumen
50260 - 100 g



Molke Bad
mit Rosmarinöl
50301 - 500 g



Molke Bad
Natur
50324 - 500 g



Molke Kinderbad
mit Wildrosenöl
51270 - 500 g



Molke Kinderlotion
mit Wildrosenöl
51260 - 250 ml



Molke Lippenpflegestift
mit Bienenwachs
50220 - 3,5 g



Molke Flüssigseife
mit Zitronenöl und Kamille
50235 - 250 ml
Spender
50232 - 1000 ml
Nachfüllflasche



Molke Geschenksäckchen
mit 2 verschiedenen
Probierprodukten
50350 - Stück



Molke Spankörbchen
mit 5 verschiedenen
Probierprodukten
50360 - Stück



Tipps rund um das Thema Käse

Rohmilchkäse

Im Gegensatz zu Käse aus pasteurisierter Milch wird bei Rohmilchkäse vor der Dicklegung die Milch in der Regel nicht über 40° C erhitzt. Dadurch können natürlich vorkommende Mikroorganismen, die für die Geschmacksbildung und Reifung des Käses wichtig sind, erhalten bleiben. Käse aus Rohmilch hat deshalb meist auch einen kräftigeren und intensiveren Geschmack.

Aus Rohmilch werden bei uns folgende Käsesorten hergestellt:

Königskäse, Bergler 5 Monate, Uriger Bergler 12 Monate, Kristallkäse, Emmentaler, Heumilch-Räbäs, Roquefort und Trentingrana.

Alle anderen Käsesorten sowie unsere Almbutter werden aus pasteurisierter Milch hergestellt.

Pasteurisierter Käse

Im Gegensatz dazu ist das Pasteurisieren ein Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln. In diesem Vorgang wird die Milch für ca. 15 Sekunden auf etwa 72° C erhitzt und anschließend sofort wieder abgekühlt. Das Verfahren wurde vom französischen Chemiker Louis Pasteur Mitte des 19. Jahrhunderts entwickelt und wird für eine längere Haltbarkeit von Milch und Käse ohne chemische Hilfsmittel verwendet.

Ist die Käserinde zum Verzehr geeignet?

Auch die Käserinde ist so vielseitig wie das Innere unserer Käsespezialitäten. Es gibt zum Beispiel Käse mit rauer, mit glatter oder mit strukturierter Rinde. Manche sind sogar mit Blüten oder Gewürzen veredelt. Die Rinde von naturgereiftem Käse entsteht, wenn der Käselaiab nach dem Käsen in ein Salzbad getaucht wird. Das Salz trägt nicht nur zur Geschmacksbildung und Haltbarmachung bei, sondern entzieht dem Käse die restliche Molke. Das macht die Käserinde fest und schützt das Innere während seiner Reifung. Je nach Käsetyp wächst auf der Rinde weißer



Edelschimmel oder es entsteht die Rotkulturrinde während des Reifeprozesses durch die Behandlung mit Salzwasser. Diese Rinden können grundsätzlich verzehrt werden. Bei lang gereiftem Käse wird die Rinde oft schon zu hart und sollte deshalb vor dem Verzehr entfernt werden. Käserinde, die mit natürlichen Hartparaffinen, Bienenwachs, mikrokristallinen Wachsen oder mit bestimmten Konservierungsmitteln überzogen werden, um eine Schimmelbildung oder Austrocknen vorzubeugen, sind jedoch nicht zum Verzehr geeignet. Ist eine Rinde nicht zum Verzehr geeignet, muss dies auf dem Etikett deklariert werden. Bei folgenden Käsesorten ist die Rinde nicht zum Verzehr geeignet: Höhlensteiger, Bergblumenkäse, Rotweinkäse und Holzerkäse.

Sauerrahm- und Süßrahmbutter

Ein frisches Bauernbrot mit Almbutter aus frischem Heumilch-Sauerrahm ist ein wahrer Genuss. Doch was ist der Unterschied zwischen Süß- und Sauerrahmbutter? Für die Herstellung wird Rahm so lange gerührt bis sich das Fett - die sogenannten Butterkörner - von der Buttermilch absetzt. Für ein Stück unserer Almbutter werden in etwa 5 Liter bester Bergbauern-Heumilch verwendet. Bei der traditionellen Butterherstellung wird der Rahm bis zu 24 Stunden lang mit speziellen Säuerungskulturen gerührt und vorgereift. Dieses lange Vorsäuern bewirkt das typische, frische Aroma der Sauerrahmbutter. Anschließend wird der Rahm geschlagen und sorgsam geknetet, um den Wasseranteil zu verringern. Die Sauerrahmbutter ist im Geschmack vielschichtig mit frischen Säurennoten und besonders streichfähig. Bei der Herstellung von Süßrahmbutter wird auf das Vorsäuern des Rahmes verzichtet. Im Gegensatz zur Sauerrahmbutter weist Süßrahmbutter ein milderes Aroma auf. Süßrahmbutter flockt beim Kochen jedoch nicht so schnell aus.

Fettgehaltstufen

Die Käseverordnung schreibt bindend vor, dass Käse nur in bestimmten Fettgehaltstufen in den Verkehr gebracht werden dürfen. Diese lauten wie folgt:

Fettgehaltstufe	Fett in der Trockenmasse (Fett i. Tr.)
Doppelrahmstufe	mindestens 60 % höchstens 87 %
Rahmstufe	mindestens 50 %
Vollfettstufe	mindestens 45 %
Fettstufe	mindestens 40 %
Dreiviertelfettstufe	mindestens 30 %
Halbfettstufe	mindestens 20 %
Viertelfettstufe	mindestens 10 %
Magerstufe	weniger als 10 %

Wie bewahrst Du Deinen Käse am besten auf?

Käse ist ein Naturprodukt und reift auch nach dem Kauf noch weiter. So kann zum Beispiel Weichkäse bei richtiger Lagerung mit der Zeit sogar noch schmackhafter werden. Je nach Sorte sind unsere Käsespezialitäten zwar sehr lange haltbar, jedoch beeinflussen beispielsweise Lagerung und Verpackung die Haltbarkeit des Käses.

Damit Du ihn so lange wie möglich genießen kannst, wird unser Käse beim Kauf in ein Käsespezialpapier gewickelt. Darin hält er etwa 2 Wochen lang. Vakuumierter Käse hat eine längere Haltbarkeit von etwa 4 Wochen. Aufgrund der Verpackung kann der Käse aber nicht atmen, sodass nach dem Öffnen unbedingt darauf geachtet werden muss, dass

die gebildete Feuchtigkeit auf Rinde und Schnittfläche abgetrocknet wird. Danach sollten die Käsestücke einzeln in Frischhaltepapier oder alternativ in Bienenwachstücher (mehrmals verwendbar) verpackt werden. Der beste Aufbewahrungsort für unsere Käsespezialitäten ist im Kühlschrank bei etwa 8 bis 12° C. Bei den meisten Kühlschränken ist das Gemüsefach optimal. Weichkäse bevorzugt es mit 5° C etwas kühler. Du solltest das Käsestück 1 - 2 mal in der Woche aus dem Kühlschrank nehmen und einige Minuten zum Atmen öffnen. Hierbei entweicht die durch den weiteren Reifeprozess entstandene Molkefeuchtigkeit. So kannst Du das Schimmelrisiko verringern. Hart- und Schnittkäse können auch eingefroren werden. Hierfür sollte der Käse luftdicht im Gefrierbeutel oder einer Kunststoffdose eingepackt werden. Vakuumierter Käse eignet sich ohne weitere Verpackung zum Einfrieren. Ein schonendes Auftauen im Kühlschrank wird empfohlen. Weichkäse und Frischkäse haben einen zu hohen Wasseranteil und das Einfrieren ist nicht empfehlenswert. Unser Tipp: Um Weichkäse reiben zu können, kann der Käse für etwa 1 Stunde eingefroren und anschließend gerieben werden.

Viele weitere Informationen, Rezepte und Tipps rund um unseren Heumilchkäse findest Du auf unserer Homepage www.schoenegger.com.

Schönegger Käse Alm

Natur schmecken. Wohlfühlen. Leben.

Deine Ansprechpartnerinnen:



Karina Schnitzler



Jennifer Wöllner



Anna Zehrer

So erreichst Du uns: Tel. 08862/9801-17 · versand@schoenegger.com
Unsere Telefonzeiten: Mo. - Do.: 7:30 - 16:00 Uhr / Fr.: 7:30 - 13:00 Uhr

Steinwies 20 · D-86984 Prem · www.schoenegger.com

Folge uns auf



aus Heumilch g.t.S.



**BERG
BAUERN**

HEUMILCH

