

KÄSE- THEKE

Nr. **3** | 2025
www.kaeseweb.de

Nachhaltiger Genuss mit
Europäischem Gütesiegel



**Heumilch-Käse:
Nachhaltige Qualität
mit Muh und Siegel.**





So macht man Milch.

Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. Traditionell erfolgt die Fütterung angepasst an den Lauf der Jahreszeiten: Heumilchkühe bekommen frische Gräser und Kräuter im Sommer sowie Heu im Winter. Als Ergänzung erhalten sie Getreideschrot. Vergorene Futtermittel sind verboten.

Mehr auf heumilch.com

Höchster Geschmack

Nur durch den konsequenten Verzicht auf vergorene Futtermittel kann Hart- und Schnittkäse ohne mechanische Behandlung und ohne Konservierungsstoffe hergestellt werden. Heumilch gilt deshalb als Spezialmilch für Käse.

Gut für's Klima

Die Heuwirtschaft leistet einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz. Denn durch die nachhaltige Nutzung der Wiesen und Weiden entsteht ein hoher Humusgehalt im Boden, der große Mengen an Kohlenstoff bzw. CO₂ speichert.

Fördert die Artenvielfalt

Gräser und Kräuter dürfen lange reifen und werden erst gemäht, wenn eine Vielzahl der Pflanzen in voller Blüte steht. Die Mahd erfolgt zeitlich gestaffelt und räumlich versetzt. So bleiben für Insekten und kleine Tiere stets Lebensraum und Nahrung erhalten.



Garantiert gentechnikfrei



Kofinanziert von der
Europäischen Union



Mehr für's Tierwohl

Neben der artgemäßen Fütterung stehen Heumilchkühen mindestens 120 Tage Weide oder Auslauf bzw. Laufstallhaltung zur Verfügung und sorgen für ausreichend Bewegung. Eine dauernde Anbindehaltung ist verboten.

Weltkulturerbe

Heumilch ist Weltkulturerbe: Die Heuwirtschaft wurde von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) als „landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung“ anerkannt.

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**



KLASSENTREFFEN DER KÄSESOMMELIERS 2025

Dein persönliches Anmeldeformular mit allen Infos hält Stephanie Kusber gerne bereit (E-Mail: sk@blmedien.de/Tel. 02633/4540-13).

Klassen Treffen

**14. BIS 15.
JUNI 2025**

im H4-Hotel Hannover Messe,
Würzburger Straße 21, 30880 Hannover-Laatzen

Bilder: colourbox.de

Eine Veranstaltung der Fachzeitschrift KÄSE-THEKE
in Zusammenarbeit mit dem European Cheese Center (ECC)

**KÄSE-
THEKE**



Vorwort

Die Mischung macht's

Es war einmal die Zeit, in der der Kunde Käse in SB-Verpackungen für sich entdeckte. Er läutete damit den Aufschwung des Kühlregals ein und brachte Handelsentscheider dazu, die Bedienungstheken zu überdenken. Auf der Suche nach einer Lösung blickte man in die Niederlande, wo man sich bereits von klassischen Theken verabschiedet hatte. Prepacking – an der Theke geschnittene und verpackte Käsestücke und -scheiben, fertig etikettiert und in einer offenen Truhe präsentiert – sollte die Lösung sein. Es wurden Bediengungsabteilungen zurückgebaut, offene Thekenlösungen – mit und ohne Personal – installiert und man war sich sicher, des Rätsels Lösung gefunden zu haben.

Weit gefehlt! Der eilige Kunde erhielt zwar einen Mehrwert durch die neue Angebotsform, der klassische Käseliebhaber, der besondere Sorten, Beratung oder eine individuelle Menge suchte, wurde beim neuen Konzept nicht berücksichtigt. Da der Unterschied zum Discount für viele nicht mehr ersichtlich war und zudem den Vollsormentern Marktanteile abjagten, musste das Thema neu überdacht werden. Und statt die Bedienungstheken als personal- und kostenintensive Abteilung zu sehen, wurde aus ihnen der wichtige Baustein der Frischekompetenz.

Heute ist der Fachkräftemangel das größte Problem der Käsetheke. Statt Konzepte dagegen zu suchen, werden wieder die Fehler der Vergangenheit gemacht und die Prepacking-Lösung forciert. Aber kann die offene Theke heute die Lösung sein? Ja, jedoch macht es die ausgewogene Kombination! Statt nur auf eine Angebotsform zu setzen, sollten Bediengungs- und Prepackingtheke so wie das SB-Regal aufeinander abgestimmt werden. So können alle Kundenwünsche zu den verschiedenen Stoßzeiten im Markt bedient werden, meint

**THORSTEN
WITTERIEDE**

Chefredakteur **KÄSE-THEKE**
tw@blmedien.de



ANZEIGE

Nur für
kurze Zeit



Aus der ersten Frühlings-Weidemilch des Jahres!

DER
Graskäas
Original Beemster
IST DA!



ab KW 21
an Ihrer Käsetheke!

- Der Frühlingskäse aus der ersten Weidemilch des Jahres
- Schmeckt mild und frühlings-frisch
- Das Original von Beemster
- Laktose- und glutenfrei
- Schönes Dekorationsmaterial für Zweitplatzierungen



www.beemster.de

öma

**EINFACH
BIO.
DEM SCHIMMEL
SEI DANK.**



biokäse ist unser ding.



Jetzt in neuem Design!

**Edler Weisses
Natur und Walnuss**

Für Ihre Bedien-
oder Prepackaging-Theke.

www.oema.bio

DE-ÖKO-006

ANZEIGE

INHALT

★ Fachthema

Der schnelle Einkauf	6
Das San-Fresh-Konzept von Alpma	12
Imig bietet alles aus einer Hand	14
Mannigfaltige Geschmacksprofile von Bauer	17
Zeitgemäße Kombination mit offener Theke	18
Landana Prepack als Lifehack	20
Wo erhalte ich Prepacking-Etiketten?	21
Neues Käseplatten-Konzept von Wyngaard Kaas	24
Nachhaltiges Einschlagpapier	25
Furore-Senfsaucen im Kleinformat	25
Neuer Beemster-Look in der Cabriotheke	26



Foto: AdobeStock.com/
Robert Kneschke

★ Neuheiten

Frische Cremes und Scheiben vom Blütenhof	27
Hoidammer mit Trüffel	27
Bio-Baby-Laibe von Henri Willig	27
Die Kräuter-Käse-Range von Beemster	28
Jade Gold von Aurora	29
Vestas Feuer vom Niederrhein	29
Duftende Kräuter im Ziegenkäse	29
Der Hopfener Ursprung ist zurück	29
Ortolan mit feinen Zutaten	30
Gouda mit scharfer Note	30
Picandou mit würzigem Mantel	30
Der wilde Österreicher kommt	30
Holunderblütenraum von Landana	31
Neue Goldbach-Käse von Heiderbeck	32
Schweizer Bergfrühling	32
Der Bergkristall aus der Schweiz	32
Leichter Bio-Käse aus dem Allgäu	32
Brünsterhofer Natur aus der Nieheimer Schaukäserei	33
Die Trüffelwolke im Weidner-Sortiment	33
Bergkäse aus Grindelwald	33
Ein altbayerischer Dorfkäse	34
Kräuterbengel für die Theke	34
Rote Bella aus der Schweiz	34
Mit Chilisauce verfeinerter Cheddar	34
Feine Ziegenfrischkäse aus dem Loiretal	34



★ Aktionen

Ostereier-Aktion von Tête de Moine AOP	35
Süße Zugabe zu Champignon-Käse	35
Aurora-Käse für den guten Zweck	36
Kindertraktoren von Beemster	36
Schön geschnittener Scharfer Maxx	36
Bergader sponsert Spitzensport	36
Profimesser von Kaltbach	37
Neues Kinderbuch der Arge Heumilch	37
Kräutersamen von Beemster	37

THEKEN- 2025 liebbling

Im vergangenen Jahr wurden wieder zahlreiche neue Käse vorgestellt. Die **KÄSE-THEKE** wollte wissen, welche das Potenzial haben echte Theken-Liebblinge zu werden.

ab Seite 44

★ Jubiläum

Die Landkäserei Herzog hat Grund zum Feiern 36

★ Kreativ Award

Jetzt mit kreativen Ideen starten 40

★ Veranstaltungen

Das Klassentreffen der Käsesommeliers..... 42

★ Leserwahl

Das sind die zukünftigen Liebblinge der Theke 44

★ Bio

Hof Heggelbach erhält Preis für die Besten 50

Ehrenpreis für Alnatura-Gründer 50

Bio-Konsum in Europa..... 50

Genuss-Events in Bio-Qualität..... 50

★ Zusatzverkauf

Trüffelsortiment im Miniformat..... 51

Rustikal knuspern..... 51

Würziges aus Tomaten..... 51

Bella Italia von Casa Zarella..... 51

★ Rubriken

Vorwort 3

Meldungen 39, 41, 43

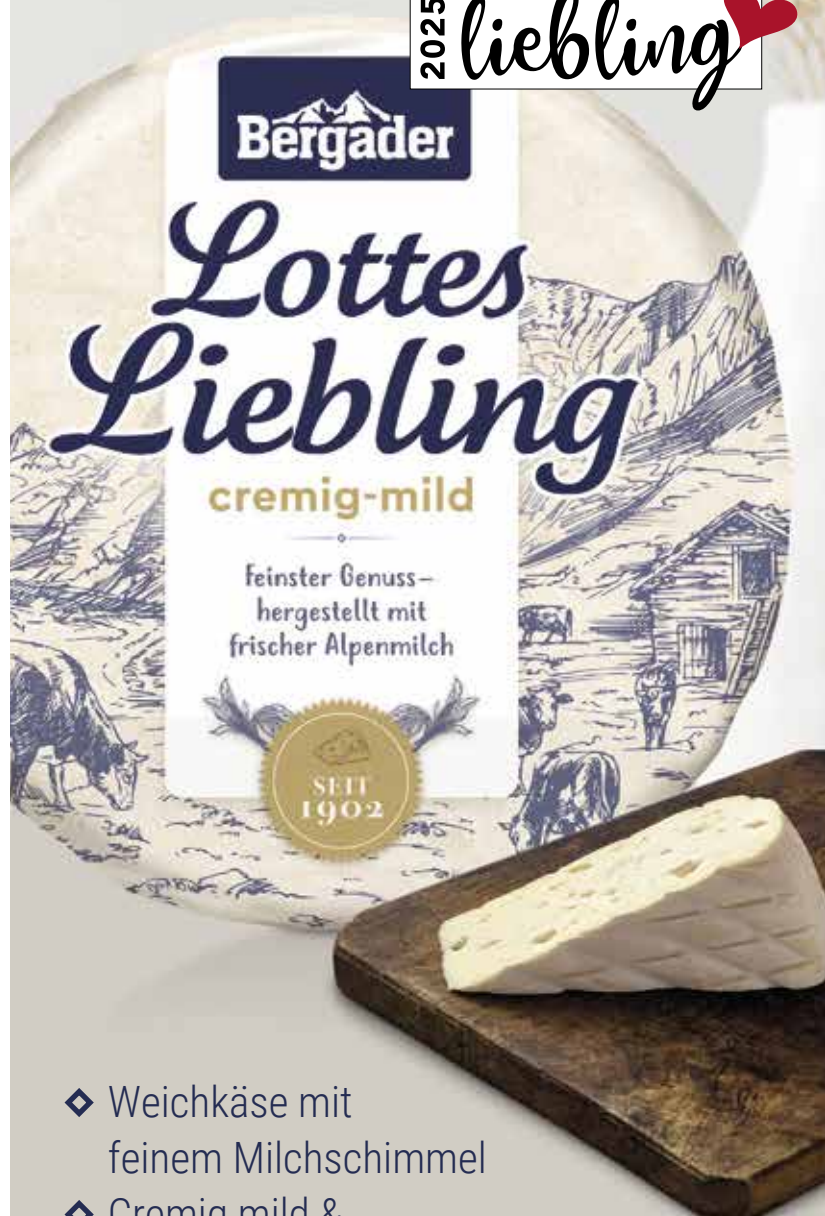
Vorschau/Impressum 52

ANZEIGE

Bergader

Ein Bissen Leichtigkeit

THEKEN- 2025 liebbling



- ◆ Weichkäse mit feinem Milchsimmel
- ◆ Cremig mild & leicht nussig im Geschmack
- ◆ Gute Schnittfähigkeit & stabile Standfestigkeit
- ◆ Die leichtere Alternative (50% Fett i.Tr.)



SCHNELLER EINKAUF

Die Theke für Eilige – auch Prepacking-Theke, Cabrio-Truhe oder offene SB-Theke genannt – ist im Lebensmitteleinzelhandel neben der Käsebedienungstheke ein unverzichtbarer Baustein der Frischeabteilung.

Kostensteigerungen, Personalmangel und Corona spielten dem schnellen Einkauf von Käse über die Prepacking-Theke in die Karten. In vielen Märkten hat sich eine Kombination aus Bedienungs- und Prepacking-Theke erfolgreich etabliert. Personalengpässe oder lange Wartezeiten für die Kunden an der Theke lassen sich durch eine angegliederte Cabrio-Truhe auffangen. „Um den unterschiedlichen Kundenbedürfnissen gerecht zu werden wird in Zukunft eine intelligente Verknüpfung beider Angebotsformen entscheidend sein“, sagt auch Annett Gundlach, Verkaufstrainerin Frische bei der Familia und Verfechterin der Bedienungstheken. Allerdings erfor-

dert auch die offene Angebotsform für Käse die regelmäßige Aufmerksamkeit des Personals. Das Nachsortieren der Käse-Stücke und -Scheiben sowie eine ansprechende Präsentation der Ware in qualitativ hochwertigen Verpackungen und bedarfsgerechten Portionen muss vom Fachpersonal durchgeführt werden.

Neben der Standardware können in der SB-Truhe auch Blöcke mit regionalen Käsesorten oder Produkte aus Bio-Milch platziert werden. Es hat sich gezeigt, dass auch Frisch- und Weichkäse – in entsprechender Verpackung – gut über die Cabrio-Theke verkauft werden können. Durch die offene Angebotsform werden

die Käsestücke jedoch häufig angefasst und leiden darunter. Das Verpackungsmaterial sollte entsprechend ausgewählt sein. Damit an der Bedienungstheke mehr Zeit für die Beratung von hochwertigen Sorten und Spezialitäten bleibt, wird der Käse für die schnelle Truhe in kundenarmen Zeiten portioniert, aufgeschnitten, verpackt und etikettiert. Und wenn die Bedienungstheken früher schließen müssen oder nicht besetzt werden können, haben sich hybride Theken etabliert. Auch als Theken der Zukunft bezeichnet, verbergen sich dahinter Theken mit Bedienungs- und gleichzeitiger Selbstbedienungsfunktion. Sie können je nach Bedarf mit nur wenigen Griffen kurzfristig umgebaut werden.

Unter dem Motto „Mehr Komfort für das Käsefachpersonal“ setzt Fromi auf innovative Lösungen für die Prepacking-Theke. Der Fromi-Katalog „La Cave à Fromages“ enthält einen Überblick von Prepacking-Etiketten für die Mar-

ANZEIGE



Die SAN Fresh bringt die Individualität zurück in die Käsetheke!

Durch den Einsatz der SAN Fresh erhalten die eingeschlagenen Käsesegmente nicht nur die Optik des Handverpackten sondern fördern auch das Bewusstsein für **regionale Produkte und Nachhaltigkeit**, denn der **Verpackungsmüll** wird ganz nebenbei **um bis zu 60% reduziert!**

Ein wegweisendes neues Verpackungskonzept, gerade in Zeiten des Fachkräftemangels und sich stetig wandelnden Verbraucheransprüchen.

Mehr Infos: www.alpma.com



kenkäse: Argental, Jurassic, Tradition-Emotion, Comté Marcel Petite, Affinage d'Excellence, Gutshofer, Illchester sowie einige weitere Bestseller des Sortiments. Käsesorten werden hervorgehoben, die speziell für die Prepacking-Theke vorgesehen sind. Die Etiketten für die verschiedenen Sorten bringen Farbe und Abwechslung ins Sortiment und sorgen für die Aufmerksamkeit der Kunden. Hervorzuheben ist beispielsweise der französische Ziegenweichkäse Chèvrerousse d'Argental, der mit einem abtrennbaren Etikett versehen ist. Der Käse kann in sechs Portionen geteilt werden, die entweder sofort an die Kunden abgegeben oder in der Prepacking-Theke platziert werden. Die Käse Lingot, Chèvre, Brebis und Triplerousse d'Argental sind mit kleinen, runden Prepacking-Etiketten ausgestattet. Sie enthalten einen QR-Code, mit dem der Kunde zur Website des Herstellers mit Rezepten und Informationen der Käsesorten gelangt. Um das Fachpersonal zu unterstützen und die Gestaltung der Prepacking-Theke zu erleichtern, stellt Fromi auch praktische Vorlagen zur Verfügung.

Gemeinsam mit ausgewählten Käsereien tüftelt Jäckle Frische-Partner regelmäßig an neuen Käsemarken. „Aktuell haben wir eine neue SB-Linie mit zehn verschiedenen Käsesorten von der Langenegger Dorfsennerei entwickelt“, sagt Jessica Jäckle, Leitung Marketing Jäckle Frische-Partner. Bei den Käsespezialitäten von der Langenegger Dorfsennerei handelt es sich um naturgereifte Hart- und Schnittkäse, die aus Heumilch g.t.S. im Bregen-



Jäckle Frische-Partner hat zusammen mit der Langenegger Dorfsennerei eine neue Linie mit zehn Sorten für die Prepackingtheke aufgelegt.



Fromi stellt praktische Vorlagen zur Verfügung, um die Gestaltung der Prepacking-Theke zu erleichtern.

zerwald (Österreich) hergestellt werden. Neben Langenegger Bergkäse mit acht- und zwölfmonatiger Reifung verfügt das Angebot unter anderem über Käsesorten wie den Langenegger Blütenkäse, Thymian-Zitronenpfefferkäse, Kräuterkäse oder Tomaten/Basilikumkäse. „Für die Prepacking-Theke sind 200-Gramm-Stücke in einem sortenreinen Gebinde zu 16 Stück lieferbar“, erklärt Jäckle. Momentan arbeitet der Fachgroßhändler auch an einem Sortimentsgebilde für die Prepacking-Theke.

Das Sortiment für die schnelle SB-Theke ist beim Hamburger Käselager stark gewachsen. Der norddeutsche Großhändler startete zunächst mit einem exklusiven Sortiment Schweizer Hart- und Schnittkäse der Marke Reichenbach für die Prepacking-Theke. Hinzu kam ein umfangreiches Angebot unter anderem von den Marken Anton, Scharfe Anna, Cyrano – in Stück und neuerdings auch in Scheibenform. Seit dem vergangenen Jahr ergänzt die traditionsreiche Regionalmarke Gut von Holstein das vorverpackte Käsesortiment. Komplettiert werden die konfektionierten Käse durch die Weichkäse-Range Rond de Baviere mit verschiedenen Affinagen im egalisierten 150-Gramm Stück und mit einer Restlaufzeit von 21 Tagen. Um möglichst vielen Märkten einer Region die Teilnahme an einer Handzettel-Werbung für Aktionskäse zu ermöglichen, berücksichtigt Wolf Wagener, Käsescout Hamburger Käselager, bei der Entwicklung einer neuen Käsesorte für die Theke auch gleichzeitig die vorverpackte Angebotsform. „Denn es gibt mittlerweile einige Märkte, deren Bedienungstheken

geschlossen sind, sie könnten an einer gemeinschaftlichen Handzettelwerbung nicht teilnehmen“, erklärt Wagener. Dank der vielen HKL-Käsemarken auch im Prepack ist die Teilnahme an der Werbung für diese Märkte möglich. „Von Vorteil ist auch, dass alle vorverpackten Käsestücke – und Scheibenpackungen egalisiert sind. Die Preisgestaltung obliegt dem Einzelhändler. Aktionen können ebenfalls darüber kodiert werden. Der Kunde findet den Preis an der SB-Truhe. Da alle Stücke den gleichen Preis haben, entfällt in der SB-Truhe die Suche nach dem kleinsten und günstigsten Stück“, berichtet Wagener. Vor mehr als fünf Jahren hat das Hamburger Käselager das Pop-Up-Shop-Konzept Happy Cheese Days inklusiver vorverpackter Käsestücke für Edeka entwickelt. An der „Verkostungsstraße“, die möglichst in der Nähe zur Theke aufgebaut ist, hat der Verbraucher die Möglichkeit, eine Vielzahl von Käsespezialitäten zu verkosten. Ein Promoter betreut die Aktion. Die Ware wird im Markt in passende Stücke geschnitten, verpackt und etikettiert sowie außerhalb der Kühlung auf der Käsestraße präsentiert. Jeder Käse ist mit einer eigenen PLU-Nummer versehen, der Umsatz wird der Theke gutgeschrieben.

Ein „Rundum-Sorglos-Paket“ bekommt der Handel auch von Ruwisch und Zuck/Die Käsespezialisten. „Wir bieten dem LEH mit unserem Portfolio eine Bandbreite an Produkten wie vorverpackte Hart- und Schnittkäse, halbfeste Schnittkäse sowie Weichkäse und auch Frischkäse für die Prepacking-Theke an“, sagt Andreas Heimann, Leiter Vertrieb bei Ruwisch und



Echt verpackt.
Echter Geschmack.
Echt Baldauf.



Entdecke unsere
praktischen Prepack-Stücke



www.baldauf-kaese.de



AUS
HEUMILCH
g.t.S.



Auch den sechs Monate gereiften Mammut Käse aus Tirol gibt es im praktischen Prepack bei Ruwisch und Zuck/ Die Käsespezialisten.

Zuck. Dekorationsmaterialien, sowie Stufeneinsätze zur Platzierung und Zusatzartikel für die Cabrio-Theken ergänzen die Sortimente. „Vorverpackte Käseportionen und -scheiben gehören mittlerweile zum Standard einer Bedienungstheke. Die Nachfrage wächst kontinuierlich. Dies ist sicherlich auch dem Personalmangel und den einhergehend früheren Schließzeiten mancher Frischetheken geschuldet“, hat Heimann festgestellt. „Nicht biozertifizierte Bedienungstheken kommen durch unsere Sortimente in den Genuss fix und fertig vorverpackte Bio-Käse über die SB-Theke anzubieten“, führt er aus. Der großen Nachfrage Käse im Prepack kommt der Fachhändler durch das Partnerunternehmen Sales und Service nach, das sich auf die Vermarktung von Käse im Prepack spezialisiert hat.

Aufgrund des veränderten Verbraucherverhaltens und der dünnen Personaldecke setzt sich auch nach Meinung von René Münzner, Diplom-Käsesommelier, Produktmanager und Leiter der Heiderbeck-Akademie, eine gute Mischung aus Bedienungs- und Prepackingtheke im

Frischebereich des Lebensmitteleinzelhandels mehr und mehr durch. „Nach wie vor hat die Bedienungstheke unsere Priorität, dennoch steigt der Absatz über die Prepacking-Theke kontinuierlich. Da das SB-Regal mit Produkten großer Industrieunternehmen belegt ist, ist es umso wichtiger in der Cabrio-Theke auch ein gut sortiertes Käseangebot – das auch Spezialitäten enthalten darf – in bedarfsgerechten Stückgrößen zu präsentieren. Wir haben festgestellt, dass kleine Portionen á 150 Gramm und Scheiben von den Kunden stärker nachgefragt werden“, erläutert Münzner. Heiderbeck legt für die „Käsewelt im Kleinformat“ einen eigenen Sortiments-Katalog mit internationalen Spezialitäten seiner Eigenmarken und verschiedener Markenartikel im Prepack auf.

Seit mehr als 25 Jahren bringt Vallée Verte, Handelsgesellschaft für Naturprodukte aus Kehl, ihre Erfahrungen für hochwertige Bio-Käse aus 13 verschie-



Portionen zu 150-Gramm werden im großen Käseangebot für die eilige Theke bei Heiderbeck verstärkt nachgefragt.

denen Ländern in den deutschen Bio-Fachgroßhandel ein. Das Prepacking der Bio-Käsespezialitäten mit Konfektionierung und Etikettierung für die Kunden gehört ebenfalls dazu. „Die Käse werden in bedarfsgerechte, gewichtsvariable Stücke portioniert und verpackt“, sagt Ingeborg Göpel, Mitglied der Betriebsleitung Vallée Verte. Neben Hart- und Schnittkäse sowie halbfesten Schnittkäse-Sorten hat sich das Unternehmen vor allem auf Weichkäse spezialisiert. „Die Verpackung ist hochwertig und gewährt optimalen Schutz insbesondere für empfindliche Weichkäse wie dem französischen Duc de Bourgogne“, erklärt Göpel. Der Kunde erhält konfektionierte, mit einem Preis- und einem Schmucketikett versehene Bio-Käsestücke. Demnächst wird das Etikett durch einen QR-Code ergänzt, über den Göpel in einem Kurzvideo den Käse vorstellt. „Unsere Prepack-Artikel werden mit viel Sorgfalt und handwerklichem Know-how in Manufakturqualität konfektioniert und verpackt, was ihren Charakter als erlesene Spezialitäten unterstreicht“, betont sie.

Den Schritt, in eine eigene Käse-Abpackanlage zu investieren, gingen kürzlich die Käserebellen. „Die Anschaffung einer eigenen Abpackanlage bietet uns erhebliche Flexibilität in der Produktion“, sagt Geschäftsführer Andreas Geisler. „Wir können nun selbst entscheiden, wie, wann und in welchem Umfang wir die Prepack-Stücke herstellen. Es ermöglicht uns, auf Veränderungen in der Nachfrage schnell zu reagieren und die Abpackung an Schwankungen anzupassen“, erläutert er. Einen weiteren wichtigen Grund für die Investition in eine Abpackanlage sieht auch der österreichische Käsehersteller in dem spürbaren Rückgang des Personals an den Bedienungstheken im Handel. „Durch den zunehmenden Trend zur Selbstbedienung und Automatisierung in den Supermärkten ist es für uns als Hersteller von erklärungsbedürftigen Premium-Produkten schwieriger geworden, am Point of Sale mit den Verbrauchern zu interagieren und unsere Produkte im Geschäft zu erklären sowie die Qualitätsvorteile hervorzuheben. Mit der eigenen



Theke der Zukunft

Das Unternehmen Epta Deutschland, das sich auf gewerbliche Kältetechnik für den deutschen LEH spezialisiert hat, bietet Theken an, die Bedienung und Selbstbedienung kombinieren. Die hybride Theke Crossover Scene der Marke Eurocryor vereint zwei Kühlmöbel in einem, die klassische Bedientheke sowie einen Selbstbedienungsbereich für verpackte Produkte. Anders als hybride Theken, die sich durch Umkippen oder Absenken

des Glasaufsatzes von Bedienung auf Selbstbedienung umschalten lassen, muss diese Theke nicht aus- und wieder eingeräumt werden.



Um unabhängig und flexibel zu sein, haben die Käseebellen kürzlich in eine eigene Käse-Abpackanlage investiert.

Abpackanlage können wir diesen Herausforderungen begegnen, indem wir unsere hochwertigen Produkte in praktischen, verkaufsfertigen Packungen anbieten“, hebt Geisler hervor.

So sind die Käseebellen zukünftig in der Lage, eine Vielzahl ihrer Produkte – sowohl Bio als auch konventionell – in Kleinstücken verschiedener Grammaturen anzubieten.

Mit der „Vorbereiteten Bedienung“ praktiziert das norddeutsche Unternehmen Edeka Hayunga eine kombinierte Form von Bedien- und Prepacking-Theke seit mehr als 24 Jahren in seinen Märkten. Der Käse wird vor Ort durch das Thekenpersonal portioniert, geschnitten und etikettiert. In der offenen Bedientheke findet der Kunde das gesamte Sortiment in vorverpackten Stücken und Scheiben, immer an der gleichen Stelle. „Möchte der Kunde dennoch den Käse frisch vom Stück geschnitten, ist das selbstverständlich möglich“, erklärt Sabrina Najock, Käse-Fachberaterin bei Hayunga. Ein Schild mit der Aufschrift „Wir sind Ihre Aufschneider“ zeigt dem Kunden, dass er an der Theke jederzeit beraten wird. Zwei bis drei Thekenfachkräfte stehen regelmäßig beratend zur Seite. „Der Anteil der Scheibenpackungen wurde in der letzten Zeit deutlich erhöht“, bemerkt Hayunga-Prokurist Erich Arndt. „Das geht natürlich zu Lasten der Käse-Stücke. Aber aufgrund der aktuellen Lage, bevorzugen Kunden momentan kleine Angebotsformen“, erläutert Arndt. Dank der eigenen und flexiblen Verpackungsmaschine kann Hayunga auf veränderte Konsumwünsche schnell und individuell reagieren. „Um Bio-Käse aufzuschneiden und zu verpacken, muss die Aufschnittmaschine in einen aufwendigen Reinigungs- und Umbauprozess“, sagt Arndt. Bio-Käse im Prepacking wird daher nun über einen Dienstleister bezogen. Ab 19 Uhr ist die Käseabteilung nicht mehr besetzt, die vorbereitete Bedienung ist aber noch zwei weitere Stunden geöffnet.

Auch viele andere Einzelhandelsunternehmen bedienen sich für das Prepacking von konventionellem und Bio-Käse verschiedener Dienstleister. Sie haben sich auf das Portionieren, Aufschneiden, Verpacken und Etikettieren internationaler Käsesorten spezialisiert. Baackes und Heimes, das zur Frischpack-Gruppe gehört, PG Kaas, FKS Frischkonzept Service, Sales und Service Aktuell oder Tirolpack bieten dazu vorverpackte Käsekonzepte an. André Reichardt-Proksch spricht im Interview ab Seite 14 über maßgeschneiderte Verpackungslösungen für Käse des Schweizer Anbieters Käserei Imlig Oberriet.

us ANZEIGE

LEKKER FRÜHSTÜCK



FRISCHE FÜR IHRE PRE-PACK TRUHE!

„WICHTIGER SCHRITT IN DIE ZUKUNFT“

Die Verpackung von Käse in einer Bedienungstheke ist zeitintensiv und oft mit hohem Aufwand verbunden. Alpma bietet mit San Fresh eine neue Lösung, die das Personal enorm entlastet.



Maximilian Fußstetter, Projektmanager bei Alpma, sieht in San Fresh die Kombination aus zwei Anforderungswelten.

Verpackungskonzepte müssen heutzutage effizient und umweltfreundlich sein. Die **KÄSE-THEKE** fragte bei Maximilian Fußstetter, Projektmanager bei Alpma, nach, wie die neue Lösung San Fresh die Anforderungen erfüllt.

KÄSE-THEKE: Alpma ist bekannt für innovative Maschinenlösungen in der Käseverarbeitung. Eine der neuesten Entwicklungen, die San Fresh, sorgt derzeit für Aufsehen. Was zeichnet dieses Verpackungskonzept aus?

Maximilian Fußstetter: Die San Fresh kombiniert das Beste aus zwei Welten: den handverpackten Look mit einer hoch-effizienten, maschinellen Verpackungslösung. Gerade in Bedienungstheken, wo

Qualität und Frische im Vordergrund stehen, bedeutet das eine enorme Erleichterung für das Personal. Statt zeitaufwändig Käse von Hand zu verpacken, können die Stücke direkt in die sogenannten Cabrio-Theken eingelegt werden. Das spart wertvolle Zeit und ermöglicht den Mitarbeitern, sich wieder verstärkt auf ihre Hauptaufgabe zu konzentrieren – den Verkauf und die Beratung der Kunden.

Sie sprechen die Entlastung des Thekenpersonals an. Welche Vorteile bringt San Fresh in diesem Bereich konkret?

Die Verpackung von Käse in einer Bedienungstheke ist oft mit hohem Aufwand verbunden. Das Zuschneiden, Abwiegen, Verpacken und Etikettieren kostet viel Zeit. Mit der San Fresh entfällt der Verpackungsprozess vollständig, denn die Maschine sorgt für eine ansprechende, frischegerechte Verpackungslösung. Das Personal kann sich somit stärker auf die Kundenbetreuung fokussieren, was gerade in Zeiten des Fachkräftemangels ein enormer Vorteil ist. Und ganz nebenbei spart dieses nachhaltige Verpackungskonzept auch noch Plastikmüll ein – bis zu 60 Prozent gegenüber herkömmlichen Verpackungslösungen.

Wie sieht das Feedback aus? Gibt es bereits erste Erfahrungen mit der San Fresh?

Absolut! Besonders in der Schweiz, wo traditionell noch viel von Hand verpackt wird – insbesondere bei hochwertigen, regionalen Spezialitäten – zeigt sich der

Erfolg des innovativen Frischhalteverpackungskonzept deutlich. In den vergangenen Monaten wurden bereits mehrere Maschinen in die Schweiz ausgeliefert, und das Feedback ist durchweg positiv. Die Betriebe berichten von einer spürbaren Arbeiterleichterung und einer deutlichen Effizienzsteigerung, ohne dass die Optik oder die Qualität der Ware leidet. Das bestätigt uns darin, dass wir mit der San Fresh einen wichtigen Schritt in die Zukunft der Thekenverpackung gemacht haben.

Welche Betriebe profitieren besonders von dieser Innovation?

Vor allem Supermärkte mit Bedienungstheken sowie Käsereien, die ihre Produkte regional in gehobener Qualität anbieten, sind prädestinierte Anwender für die San Fresh. Aber auch größere Delikatessgeschäfte profitieren, da sie ihre Abläufe optimieren können, ohne Kompromisse bei der Präsentation oder dem handwerklichen Charakter der Verpackung eingehen zu müssen. **tw**



San Fresh ermöglicht effizientes, maschinelles Aufschneiden mit handverpacktem Look.



KALTBACH Ziegenkäse

Hergestellt, gereift und veredelt in der berühmten Sandsteinhöhle, vereint der KALTBACH Ziegenkäse die gesamte Käsekompetenz von Emmi KALTBACH.

Die Verwendung frischer Milch von Schweizer Ziegen, die sorgfältige Pflege durch des Höhlenmeisters Hand und das natürliche Klima unserer Höhle verleihen dem KALTBACH Ziegenkäse seinen fruchtig-cremigen Geschmack, der nicht nur Ziegenkäse-Liebhaber überzeugt!

Charakterkäse veredelt von Höhle und Meister.

„ALLES AUS EINER HAND“



Zwischen Rhein und Alpstein liegt die Imlig Käserei in Oberriet. Das Schweizer Unternehmen bietet maßgeschneiderte Verpackungslösungen für den schnellen Käseverkauf.

Am Standort Tiefölchiweg portioniert, abschneidet und verpackt die Imlig Käserei Oberriet Käse unter Schutzatmosphäre. Der Dienstleister vertreibt weltweit unterschiedliche und auf die Kunden abgestimmte Verpackungslösungen. **KÄSE-THEKE** sprach mit André Reichardt-Proksch über das Unternehmen und den schnellen Verkauf von Käse.

KÄSE-THEKE: Wie interpretieren Sie das „Prepacking von Käse“?

André Reichardt-Proksch: Das Wort „Prepacking“ wird doch sehr verallgemeinert. In der SB-Theke, auch Theke für Eilige genannt, findet der Kunde im LEH meist ein Sortiment verschiedener Käsestücke und Scheiben, die unterschiedlich vorverpackt sind und wahrgenommen werden. Käsestücke mit enganliegender Folie. Das klassische Prepacking beinhaltet alle Verpackungsarten außerhalb des normalen SB-Regals. Ich sehe das Prepacking sehr breit aufgestellt, der Kunde findet in der Theke verschiedene Möglichkeiten des Vorverpackens. Jeder hat in dem Sortiment seine eigene Packungsart.

Wann wurde die Dienstleistung Schneiden und Verpacken von Käse in die Imlig Käserei Oberriet integriert?

Mit der Zusammenführung der Unternehmen Züger AG und Appenzeller

Der milde Ziegenkäse

AUS DEN NIEDERLANDEN



Entdecken Sie den mild-cremigen Geschmack der Bettine Frisch- und Weichkäse aus 100% Ziegenmilch, die unter anderen mit Honig, Kräutern oder Speck verfeinert werden.

Bettine.nl  

Milchspezialitäten 2019 übernahmen wir gleichzeitig auch die Schneide- und Verpackungslinien der Züger AG für die Vorverpackung von Käse. Seit dieser Zeit sind wir auch Dienstleister und Partner vieler Unternehmen für vorgepackten Käse.

Welche Vorteile ergeben sich dadurch für die Kunden?

Der Kunde bekommt von uns alles aus einer Hand. Wir stellen nicht nur selbst Käse her, wir kaufen auch europaweit Käse ein. Daher sind wir in der Lage auf individuelle Sortimentswünsche der Kunden einzugehen und marktindividuelle passende Konzepte sowohl für die Theke als auch für die Prepacking-Theken des Lebensmitteleinzelhandels zu liefern.

Welche Packungsgrößen sind möglich?

Unsere Anlagen sind in der Lage die Käse in verschiedene Portionen zu teilen und sie anschließend unter Schutzatmosphäre zu verpacken. Wir unterscheiden hier die Scheibenlinie für Packungsgrößen von 100 Gramm bis zu 500 Gramm. Zudem fertigen wir aus dem Rundlaib geschnittene Keile. Auch diese Größen werden individuell zwischen 150 und 250 Gramm egalisiert angepasst. Auf einer weiteren Anlage werden aus dem Käseblock kleine Blöcke „Blöckli“ geschnitten und verpackt. Diese Anlage ist in der Lage kleinste Blöckchen á 20 Gramm

zu schneiden und zu verpacken. Unsere Käse-Stücke und -Scheibenpackungen werden egalisiert angeboten, aber auch kundenindividuell unegalisiert. Dies hat zur Folge, dass alle Käsestücke das gleiche Gewicht haben und der Kunde in der Cabrio-Truhe eine Preissicherheit hat.

Welche grundsätzlichen Anforderungen muss eine Verpackung heute erfüllen?

Die Verpackungen sollten verbraucherfreundlich, gewichtsegalisiert, recyclingfähig und möglichst klimaneutral sein. Gleichzeitig müssen sie den Käse gut umschließen sowie transport- und lagerfähig sein und in Optik und Haptik den Verbraucher ansprechen. Das kann man aus verschiedenen Aspekten betrachten. Für mich ist wichtig, dass der Käse optimal verpackt ist und seine Qualität keine Einbußen erleidet.

Welche Verpackung wird eingesetzt?

Wir verwenden aktuell eine Monofolie zur Verpackung der Käsesorten. Es handelt sich dabei um eine strapazierfähige Folie, die auch für die internationalen Märkte eingesetzt wird. Sie lässt lange Haltbarkeiten der Produkte bei sachgerechter Lagerung zu und schließt den Käse optimal ein.

Auf welches Verpackungsverfahren setzen Sie?

Wir setzen das Schlauchbeutelverfahren ein. Die Käsestücke sind egalisiert und sie werden unter Schutzatmosphäre verpackt. Bei diesem Vorgang werden sie mit CO₂ begast. Damit wird überschüssiger Sauerstoff aus der Packung herausgezogen, der Käse wird dadurch weniger anfällig für Schimmel sowie Hefen und präsentiert sich in optimaler Produktqualität. **us**

Die Imlig Käserei wurde 2001 von Urs Imlig in Oberriet gegründet. Sie stellt unter anderem gereifte Käsespezialitäten wie Rotwild-Käse, St. Galler Rahmkäse und Roter Stier her. Hinzu kommt eine breite Palette Raclettekäse und auch solche mit Zutaten. Sie ist Lizenznehmer der Marke Heidiland und stellt den Käse in drei verschiedenen Reifestufen her. Die Produktion von Industriekäse für die Weiterverarbeitung ist ein weiteres Unternehmensfeld von Imlig. 2018 wurde in Oberriet der Neubau in Betrieb genommen. Er verfügt über mehrere Reiferäume und Bereiche zur Weiterverarbeitung der gereiften Käsesorten. Durch die Fusion mit Züger AG und den Appenzeller Milchspezialitäten kamen zwei neue Linien zur individuellen Vorverpackung von Käse hinzu.



Gute Übersicht

Käsefachgroßhändler Fromi gibt in seinem Hauptkatalog „La Cave à Fromages“ einen guten Überblick über die angebotenen Prepacking-Etiketten für die Käsemarken: Argental, Jurassic, Tradition-Emotion, Comté Marcel Petite, Affinage d'Excellence, Gutshofer, Illcester und einige weitere Bestseller. Der Katalog zeigt auch, welche Käsesorten direkt mit Etiketten geliefert werden und welche auf Anfrage kostenlos bei Fromi erhältlich sind.



Vielfalt aus einer Hand

Die Käsewelt im Kleinformat präsentiert Heiderbeck in einem eigens für das Prepacking-Sortiment aufgelegten Katalog. In der 28-seitigen Broschüre findet das Käsefachpersonal eine Übersicht der wichtigsten Hart- und Schnittkäse in Portionen und Scheibenpackungen. Hinzu kommen Burrata und Mozzarella sowie Frischkäse und Crèmes, die sich ebenfalls gut in der Theke für Eilige präsentieren lassen.



Vielseitigen Käsegenuss verspricht das Angebot von Bauer.

MANNIGFALTIGE GESCHMACKSPROFILE

Seit Generationen steht die Marke Bauer für vielseitigen Käsegenuss, Qualität, Tradition und Innovationskraft. 1887 als kleine Käserei gegründet, ist das Unternehmen heute ein bedeutender Anbieter im Bereich Hart- und Schnittkäse. Das Sortiment ist sowohl im klassischen Lebensmitteleinzelhandel als auch bei Discountern präsent.

Ob klassische Bedienungs-, Prepacking- oder Cabrio-Theke – Bauer ist in all diesen Bereichen vertreten und baut sein Engagement kontinuierlich aus. Verbraucher schätzen neben der hohen Qualität die vielfältigen Geschmacksprofile der Produkte. Innerhalb des Hart- und Schnittkäsesegments sieht Bauer großes Potenzial – insbesondere bei Spezialitätenkäsen, die von zartschmelzend bis feurig-scharf reichen.

Bauer bietet eine breite Auswahl, die sich sowohl für den puren Genuss als auch für die kreative Küche eignet. Die Range Diplomat bietet eine vielfältige Geschmackswelt: von der sahnig-zartschmelzenden Sorte Natur über feurig-scharfe Jalapeño-Chili bis zu würzig-süßlichen Kümmel und vollmundig-weinaromatischen Butterpilz. Der Wasserburger zeichnet sich durch eine spezielle Reifekultur aus, die ihm eine feine, nussig-süßliche Note verleiht. Burgkäse ist mindestens drei Monate gereift und überzeugt mit einer cremigen und

vollmundigen Textur. Butterkäse und Tilsiter zeichnen sich durch ihren unverwechselbaren Geschmack aus und sind die Klassiker für die Brotzeit. Innerperle ist reich an Proteinen sowie fettärmer als üblicher Schnittkäse und daher besonders geeignet für eine bewusste Ernährung.

Neben ihrer Geschmacksvielfalt punkten die Spezialitäten der Marke Bauer mit flexiblen Einsatzmöglichkeiten. Dank außergewöhnlicher Konsistenz lassen sie sich mühelos in gleichmäßige Scheiben schneiden – perfekt für Käseplatten oder Brotzeit. Auch beim Kochen und Backen bieten sie mannigfaltige Möglichkeiten: Während sich Burgkäse mit seiner würzigen Note hervorragend für Burger eignet, ist Wasserburger die erstklassige Wahl für ein saftiges Cordon Bleu. Besonders herzhaftes Käsespätzle gelingen mit einer Kombination beider Sorten.

Die positiven Entwicklungen im Käse-Segment bestätigen das Gespür der

Marke Bauer für die Bedürfnisse der Verbraucher. Besonders das Wachstum im Bereich der Prepacking-Theken zeigt, dass vorgeschnittener und verpackter Käse eine immer größere Rolle spielt. Um diesem Trend gerecht zu werden, setzt Bauer gezielt auf neue Konzepte und innovative Produkte.

„Wir sehen klares Potenzial für unsere Spezialitätenkäse sowie Hart- und Schnittkäse und können unsere Partner im Handel an allen relevanten Platzierungspunkten im Markt unterstützen – sowohl in der klassischen Bedientheke als auch in den Prepacking- und Cabrio-Theken. Besonders die erfreuliche Entwicklung in den Prepacking-Theken bestätigt diesen Kurs. Gemeinsam mit unseren Handelspartnern arbeiten wir an innovativen Konzepten, um noch sichtbarer zu werden und gezielt auf die Wünsche der Kunden einzugehen“, erklärt Sascha Leiser, Vertriebsleiter bei Bauer.

ng

GUT KOMBINIERT



Welche Käsesorten sollte eine Prepackingtheke enthalten?

Eine gut bestückte Prepackingtheke sollte ein vielfältiges und ausgewogenes Sortiment bieten, das verschiedene Geschmacksrichtungen und Ernährungsbedürfnisse anspricht. Dazu gehören klassische Sorten wie Gouda, Emmentaler und Edamer, die viele Käseliebhaber regelmäßig einkaufen. Auch Hartkäse, wie Parmesan oder Bergkäse, für die kreative Küche und für besondere Genussmomente sind geeignet und dürfen nicht fehlen. Weichkäse wie Brie, Camembert oder Blauschimmelkäse ergänzen das Sortiment, sie sprechen anspruchsvolle

Käsetheke für die Zukunft stärken

Käsesommelière Annett Gundlach, Verkaufstrainerin Frische Famila, sagt von sich: „Ich bin ein Kind der Familia.“ Ihr beruflicher Weg begann 1997 im Familia-Markt Schneverdingen. Nach ihrem BWL-Studium übernahm sie mehrere Jahre die Leitung der Frischeabteilung im Familia-Markt Geesthacht. Mit der Zeit entwickelte sie eine Leidenschaft für Käse und die Bedienungstheken. 2014 wechselte sie in den Außendienst und arbeitete unter anderem für einen großen Käseanbieter. Dort absolvierte sie die Ausbildung zur Diplom-Käsesommelière. Über Social Media kontaktiert, bringt sie seit 2024 ihre umfassende Expertise gezielt in die strategische Weiterentwicklung der Familia-Käsetheken ein. Um die Käsetheken zukunftssicher zu stärken, weiter auszubauen und Mitarbeiter langfristig für diese Arbeit zu begeistern, hat Familia zu Jahresbeginn die neue Position der Verkaufstrainerin Frische geschaffen und mit Annett Gundlach besetzt.

Um unterschiedlichen Kundenbedürfnissen jederzeit gerecht zu werden, sieht Annett Gundlach in der „intelligenten Verknüpfung“ von Bedienungs- und Prepackingtheke, die Zukunft des Käseverkaufs.

„Wird Käse selbst aufgeschnitten, verpackt und etikettiert, sind vor allem Hygiene, Qualitätssicherung und rechtliche Vorgaben entscheidend“, sagt Annett Gundlach. Mit der Familia-Verkaufstrainerin Frische sprach die **KÄSE-THEKE** über das Käseangebot in der Prepackingtheke.

KÄSE-THEKE: Was spricht für Prepacking neben der klassischen Bedienungstheke?

Annett Gundlach: Die Prepackingtheke stellt eine praktische und effiziente Er-

gänzung zur klassischen Bedienungstheke dar, insbesondere in Zeiten steigender Anforderungen an erfolgreiche Abläufe. Sie ermöglicht es den Kunden, Käseprodukte schnell und unkompliziert selbst auszuwählen, wodurch Wartezeiten deutlich reduziert werden. Gleichzeitig bietet sie den Vorteil gleichbleibender Qualität und hoher Hygienestandards, da die Produkte bereits fachgerecht geschnitten, sicher verpackt und etikettiert sind. So bleibt der Käse auch für zeitlich eingeschränkte Kunden ein unkomplizierter und fester Bestandteil einer genussvollen und ausgewogenen Ernährung.

Genießer an. Produkte aus der Region von lokalen Produzenten, geben Kunden die Möglichkeit, den regionalen Genuss zu erleben. Darüber hinaus sehe ich auch laktosefreie sowie vegetarische Käseoptionen in der Theke für Eilige, um die speziellen Ernährungsbedürfnisse abzudecken. Saisonale Vorlieben sowie die Verzehrgeohnheiten der Kunden sollten genauso berücksichtigt und platziert werden wie das Standardsortiment. So werden Tiefe und Breite des SB-Sortiments ideal genutzt.

Wie lautet die optimale Platzierung einer Theke für Eilige?

Die optimale Platzierung der Theke für Eilige befindet sich in unmittelbarer Nähe zur Bedienungstheke. Kunden, die schnell eine Auswahl treffen möchten, erhalten einen übersichtlichen Zugang zum SB-Sortiment. Alternativ ist eine Positionierung nahe des Brot- und Snackbereichs sinnvoll, um den Kauf von Käseprodukten mit weiteren Genussartikeln zu kombinieren. In jedem Fall ist eine gute Sichtbarkeit entscheidend, um die Aufmerksamkeit von Kunden, die auf der Suche nach einer schnellen und hochwertigen Käseauswahl sind, gezielt zu gewinnen.

Was ist zu beachten, wenn Käse selbst aufgeschnitten, verpackt und etikettiert wird?

Hier sind vor allem Hygiene, Qualitätssicherung und rechtliche Vorgaben entscheidend. Schneidegeräte und Arbeitsflächen müssen sauber sein und regelmäßig desinfiziert werden. Ebenso ist die Kühltette konsequent einzuhalten, um die Frische des Käses zu gewährleisten. Die Verpackung muss sorgfältig mit allen relevanten Informationen versehen werden, einschließlich Produktname, Allergenen, Gewicht und Mindesthaltbarkeitsdatum. Verpackungen sollten regelmäßig auf Dichtheit und Unversehrtheit überprüft werden. Jedes Stück Prepacking-Käse sollte ansprechend und hochwertig verpackt sein, sodass es den Eindruck eines liebevoll verpackten Geschenks vermittelt und Kunden zum Zugreifen animiert. Diese Maßnahmen

garantieren Sicherheit und Qualität, die Kunden erwarten.

Welches MHD empfehlen Sie für gängige Käsesorten?

Das Mindesthaltbarkeitsdatum richtet sich nach der Käsegruppe. Für Frischkäse empfehle ich fünf, für Weichkäse zehn Tage, bei Schnitt- und Hartkäse sind es zwei Wochen. Bei dem langen MHD sollten Lagerung und Verpackung stets optimal erfolgen, um die Haltbarkeit zu gewährleisten. Regelmäßige Qualitätskontrollen und die Berücksichtigung der Lagerbedingungen sind daher wichtig.

Wie halten Sie es mit Beratungen an der Theke für Eilige?

Auch für eilige Kunden kann eine schnelle und präzise Beratung wichtig sein. Dies kann durch gut platzierte Informationsterminals gewährleistet werden. Die Angaben auf dem Etikett des Käses enthalten neben dem Mindesthaltbarkeitsdatum und Preis auch ernährungsphysiologische Informationen. Jeder Kunde ist wertvoll und sollte sich beim Kauf von Käse gut informiert und beraten fühlen.

Wie sehen Sie die Zukunft von offener SB-Theke in Kombination mit der Bedienungstheke?

Die Kombination beider Konzepte bietet Flexibilität, Kundenorientierung und ist absolut zeitgemäß. Die SB-Theke deckt den Bedarf für einen schnellen Einkauf, während die Bedienungstheke individuelle Beratung, eine vielfältige Auswahl internationaler Spezialitäten sowie selbstproduzierte Frischkäsevariationen und Salate bietet. Da effiziente Betriebsabläufe immer wichtiger werden, könnte die Bedeutung der SB-Theke in Zukunft weiterwachsen, ohne die klassische Bedienung vollständig zu ersetzen. Entscheidend wird eine intelligente Verknüpfung beider Konzepte sein, um den unterschiedlichen Kundenbedürfnissen jederzeit gerecht zu werden und die Kundenzufriedenheit beim Einkauf des Lieblingskäses langfristig zu sichern.

us ANZEIGE

Ruwisch & Zuck
DIE KÄSESPEZIALISTEN
Über 700 Pre-Packing Artikel
dauerhaft auf Lager

Ruwisch & Zuck
DER KÄSESPEZIALIST FÜR THEKE & PRE-PACK

Hägenstraße 11
30559 Hannover-Anderten
Tel: (0511) 58 675 0
www.ruwischzuck.de

PREPACK ALS „LIFEHACK“

Besondere Produkte im Prepack trotz Personalmangel an der Theke – das schaffen Landana Ziegenkäse Walnuss & Feige und Landana Bio als vorverpackte Stücke.



Einfach und köstlich: Landana Spezialitäten für die Cabriotheke

Bisher galt: Die Cabriotheke ist für Schnelldreher, ausgefallene Produkte gehören in die Bedienung. Doch Personalmangel lässt Thekenöffnungszeiten enger werden und viele moderne Kunden bevorzugen das Tempo und die Anonymität der offenen Truhen. Gerade mit den köstlichen Zutaten Walnuss & Feige in Landana Ziegenkäse sowie mit Landana Bio locken Sie interessierte Kunden zur „schnellen Theke“. Zusätzlicher „Lifehack“: Das Trennen von Brettern

und Messern an der Käsetheke wegen Bio-Zertifizierung oder enthaltener Allergene wird überflüssig! Tipp: Ziegenkäse eignet sich perfekt bei Kuhmilch- oder Laktose-Unverträglichkeit.

Bio-Käse verkaufen ohne Bio-Zertifizierung?

Das mag zunächst schwierig erscheinen, ist jedoch ganz einfach: Bio-Käse ist auch vorverpackt erhältlich.

Dank dieser praktischen Option können Sie Ihren Kunden ein breites Bio-Sortiment anbieten. Das bedeutet mehr Komfort, einen sicheren Verkauf und eine größere Auswahl für Menschen mit speziellen Ernährungsbedürfnissen.

Handwerkliche Qualität, sorgfältig verpackt – erhältlich an der Käsetheke und in der Prepacking-Truhe. So bleibt bester Käse für alle zugänglich!

Die holländische Käsefamilie

Vandersterre, the Cheese Family from Holland, liefert höchste handwerkliche Qualität sorgsam fertig vakuumiert für Ihre Cabriotheke! **Landana Ziegenkäse Walnuss & Feige**, 50% Fett i.Tr, wird als 200 Gramm Keilstück angeboten. Die verschiedenen Varianten von **Landana Bio** werden als 180 Gramm- und 200 Gramm-Keilstücke sowie in Scheiben angeboten. Beide Sorten zeichnen sich durch ihren cremigen Schmelz und ihre nuancenreichen Aromen aus. Exklusiver Käse – zugänglich für alle!

Vertriebskontakt

Paul Mus p.mus@vandersterre.nl +49 (0) 174 924 356 3

Niels Oskam n.oskam@vandersterre.nl +49 (0) 152 563 93 140





Foto: colourbox.de

DAS FÄLLT AUF!

Prepacking-Etiketten der Hersteller

In der Prepacking-Theke macht es Sinn, die vorverpackten Käse-Stücke und -Scheiben mit farbigen Schmucketiketten zu versehen, um eine bessere Wiedererkennung und Übersicht zu erreichen. Viele Käse-Hersteller legen dazu die Etiketten der Laibware

direkt bei. Darüber hinaus können die Markenaufkleber auch über den Außendienst oder direkt beim Hersteller angefordert werden. In der folgenden Übersicht finden Sie die Kontaktadressen. *(Die Übersicht erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.)*

AMA Marketing GmbH, Dresdner Straße 68 a, A-1200 Wien, Tel.: +43/050 31510, office@amainfo.at
Albert Barufe GmbH, Hans-Sachs-Straße 11, 40721 Hilden, Tel.: +49/02103 94300, info@kaesebarufe.de
Albert Herz GmbH, Landstrasse 45, 87452 Altusried, OT Kimratshofen, Tel.: +49/08373 987 964, info@herz-kaese.de
Alma, Krüzastrasse 8, A-6912 Hörbranz, Tel.: +43/05573 8080, kundenservice@alma.at
Andechser Molkerei Scheitz, Biomilchstraße 1, 82346 Andechs/Oberbayern, Tel.: +49/08152 3790, scheitz@andechser-molkerei.de
Anderlbauer Bio-Käsespezialitäten, Hauptstraße 4, 83112 Frasdorf, Tel.: +49/08052/847, info@anderlbauer.de
Arge Heumilch, Grabenweg 69, 2. OG, A-6020 Innsbruck, Tel.: +43/512 345245, office@heumilch.at
Arla Foods GmbH, Wahlerstraße 2, 40472 Düsseldorf, Tel.: +49/0211 472310, kontakt.de@arlafoods.com
Bastiaansen – Vandersterre Holland BV, Duitslandweg 9-11, 2411 NT Bodegraven, Tel. +31/0172 606111, info@bastiaansen-bio.com
Bayernland eG, Breslauer Str. 406, 90471 Nürnberg, Tel.: +49/911 41400, info@bayernland.de
Beemster – Cono Kaasmakers, Waldteichstraße 89, 46149 Oberhausen, Tel.: +49/0172 4885525, info@beemster.de
Bel Brands Deutschland GmbH, Werner-von-Siemens-Ring 11, 85630 Grasbrunn, Tel.: 0049/0160 8433382
Bergader Privatkäserei GmbH, Weixlerstraße 16, 83329 Wangen, Tel.: +49/08681 404100, info@bergader.de
Berghof AG, Aewill 487, CH-9608 Ganterschwil, Tel.: +41/71983 15 72, info@berghof-ag.ch
Berglandmilch eGen, Schubertstraße 30, A-4600 Wels, Tel.: +43/7242 469960, office@berglandmilch.at
Bio-Schaukäserei Wiggensbach, Kempter Straße 9, 87487 Wiggensbach, Tel.: +49/8370 921010, info@schaukaeserei-wiggensbach.de
bonCas AG, Bielstrasse 35, CH-2544 Bettlach, Tel. +41/032 552 3440, info@bonCas.ch
Bodensee Käse AG, Rislen, CH-9512 Rossrüti, Tel.: +49/71 911 1326, info@bodensee-kaese.ch
Brülisauer Käse AG, Unterdorf 6, CH-5444 Künten, Tel.: +41/56 496 33 61, info@chaesi-kuenten.ch



PREPACK - ETIKETTEN

250 Etiketten pro Set

KOSTENLOS. JETZT BESTELLEN!

www.comte.de/comte-haendlershop



Capriz Feinkäserei, Pustertalerstr. 1b, I-39030 Vintl, Tel.: +39/0472 869268

Carl F. Scheer GmbH & Co. KG, Industriegebiet 7, 77731 Willstätt, Tel.: +49/78 52 42-0, info@kaesescheer.de

Castelli Formaggi GmbH, Hans-Sachs-Weg 1b, 40764 Langenfeld, Tel.: +49/02173 409781
 Concept fresh, Hobelweg 20, A-4055 Pucking, Tel.: +43/7229 66177 810, office@concept-fresh.at
 Consorzio del Formaggio Parmigiano, Deutschherrnufer 32, 60594 Frankfurt/Main, info@meetzpr.de, Tel.: +49/0171 5416651
 Der Käse Wolf, Reinhard-Müller-Ring 1a, 64853 Otzberg, Tel.: +49/06162 914 8680, info@kaese-wolf.de
 Deutsches Milchkontor - DMK (Milram), Industriestraße 27, 27404 Zeven, Tel.: +49/4281 72 0, info@dmk.de
 Di Gennaro GmbH, Von-Pistorius-Str. 1, 70188 Stuttgart, Tel.: +49/0711 16853-0, info@digennaro.de
 Die Käsemacher GmbH, Europastraße 5, A-3902 Vitis, Tel.: +43/02841 800450, office@kaesemacher.at
 Die Käsespezialisten Süd, Molkerei-Bauer-Str. 1-10, 83512 Wasserburg am Inn, Tel.: +49/8071 109 1400, info@kaese-sued.de
 Dörig Käsehandel AG, Hofstetstrasse 14, CH-9300 Wittenbach, Tel.: +41/58 564 9950, info@doerig-kaesehandel.ch
 Dorfkäserei Geifertshofen, Bachstraße 2, 74426 Bühlerzell, Tel.: +49/07974 911 770, info@dorfkaserei.de



Emmi 

Professionals

**Jetzt App downloaden
und von unserer
digitalen Servicewelt
profitieren!**

Exklusives Treuepunkte-Programm

Mit jeder Käsebestellung Treuepunkte sammeln und gegen hochwertige Prämien eintauschen.

Emmi Professionals Shop

Prepack-Etiketten, POS-Material, Promotion-Artikel und Leih-Equipment im On-line-Shop auswählen, Bestellung abschicken und gratis in den Markt gesendet bekommen. Auch als Web-Shop verfügbar: www.emmi-professionals.de.

Die Servicewelt für den Thekenalltag

Schnellen und direkten Kontakt zu uns aufbauen und leckere Rezeptideen für Ihre Theke, virtuelle Schulungsvideos und Community Highlights entdecken.

Alle Informationen auf einen Blick

Reifezeiten, Nährwerte, Geschmacksbeschreibungen und Kombinationsempfehlungen – alles Wissenswerte zu unseren Produkten.

Erlebnissenerei Zillertal, Hollenzen 116, A-6290 Mayrhofen, Tel.: +43/5285/63906, office@sennerei-zillertal.at
 Friesland Campina Germany, Luise-Rainer-Straße 7, 40235 Düsseldorf, Tel.: +49/0151 42129408,
 Fromi GmbH, Otto-Hahn-Str. 5, 77694 Kehl-Auenheim, Tel.: +49/07851 93780, info@fromi.com
 Gebr. Baldauf, Goßholz 5, 88161 Lindenberg, Tel.: +49/08381 89020, info@baldauf-kaese.de
 Gebrüder Woerle Ges.m.b.H., Enzing 26, A-5302 Henndorf, Tel.: +43/6214 6631-0, woerle@woerle.at
 Gläserne Molkerei GmbH, Meiereiweg 1, 19217 Dechow, Tel.: +49/33760 2077-0, info@glaeserne-molkerei.de
 Gmundner Molkerei GmbH, Theresienthalstraße 16, A-4810 Gmunden, Tel.: +43/7612 7820, office@gmundner-molkerei.com
 Goldsteig Käsereien Bayerwald GmbH, Siechen 11, 93413 Cham, Tel.: +49/ 09971 844-0, info@goldsteig.de
 Gut von Holstein, Hamburger Käselager, Brandshofer Deich 68, 20539 Hamburg, Tel.: +49/040 7824750, info@kaeselager.de
 Güntensperger Käse Ag, Hofstraße 9, CH-9606 Bütschwil, Tel.: +41/071 5528400, info@guentsperger-kaese.ch
 Haute Fromagerie/Savencia Fromage & Dairy Deutschland GmbH, Dwight-D.-Eisenhower Straße 6, 65197 Wiesbaden, Tel.: +49/0611 880701, kontakt@haute-fromagerie.de
 HKL - Hamburger Käselager GmbH, Brandshofer Deich 68, 20539 Hamburg, Tel.: +49/040 7524750, info@kaeselager.de
 Hafenkäserei Münster, Am Mittelhafen 20, 48155 Münster, Tel.: +49/0251 6744000, info@hafenkaeserei.de
 Heiderbeck GmbH, Gewerbering 4, 82140 Olching, Tel.: +49/08142/445670, info@heiderbeck.com
 Heinrichstaler Milchwerke GmbH, Großröhrsdorfer Straße 15, 01454 Radeberg, Tel.: +49/3528/43700, info@heinrichsthaler.de
 Henri Willig Kaas BV, Marketing, Hoogedijk 8, NL-1145 PM Katwoude, Tel.: +31/0299 655151, info@henrigwillig.com
 Hofkäserei Deutschmann GbR, Oberberglastraße 10, A-8523 Frauental an der Laßnitz, Tel.: +43/03462 4057, info@hofkaeserei-deutschmann.at
 Holtseer Landkäserei, Dorfstraße 2, 24363 Holtsee, Tel.: +49/04357 99710, info@holtseer.de

Imlig Käserei Oberriet, Staatsstrasse 163, CH-9463 Oberriet SG, Tel.: +41/071761 1110, info@imlig.com

Jäckle Frische-Partner GmbH, Industriestraße 6, 89081 Ulm, Tel.: +49/0731 962 420, info@jaeckle-ulm.de

Jöla Molkereiprodukte-Vertriebs GmbH, Friedrich-List-Straße 1, 25451 Quickborn, Tel.: +49/04106 79 9650



Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H., Villacher Straße 92, A-9800 Spittal/Drau

Tel: +43 47 62/61 0 61-0, E-Mail: export@kaerntnermilch.at, Internet: www.kaerntnermilch.at

Wir stellen Ihnen abverkaufsfördernde Materialien für Ihre aufmerksamkeitsstarken Platzierungen zur Verfügung.

- Prepacking-Etiketten für das ganze Sortiment
- Gerne senden wir Ihnen auch unsere Sales Folder der jeweiligen Artikel zu

Bei weiteren Fragen, stehen Ihnen unsere Außendienstmitarbeiter gerne zur Verfügung: export@kaerntnermilch.at



Käse Rebellen GmbH, Auerbergstr. 8, 86989 Steingaden, Tel.: +49/08862 9801-44, info@kaeserebellen.com



KÄSEREI CHAMPIGNON • Hofmeister GmbH & Co. KG • Kemptener Straße 17–24 • D-87493 Lauben • Telefon: +49 83 74 92-102 • salesupport@champignon.de



- Prepack Etiketten für das gesamte Sortiment
- Aufmerksamkeitsstarkes PoS-Material
- Regelmäßige Zugabe-Promotions an der Theke

Ihr zuständiger Außendienst unterstützt Sie gerne!



WEITERE INFOS AUF LUST-AUF-KAESE.DE



Käseerei Loose GmbH & Co. KG, An den Breiten, 01454 Leppersdorf, Tel.: +49/03528 4340, info@loose.de

Käseerei Marbach-Schangnau AG, Dorfstraße 16, CH-6196 Marbach-LU, Tel.: +41/34 4933144, info@kaeserei-marbach.ch

Käsestrasse Bregenzerwald GmbH, Zeihenbühl 423, A-6951 Lingenau, Tel.: +43/05513 4287041, info@kaesestrasse.at

Lactalis Gruppe GmbH, Werner-von-Siemens-Ring 12, 85630 Grasbrunn, Tel.: +49/089 666 960, info@de.lactalis.com

Landkäserei Reißler GmbH, Schmutterstraße 5a, 86695 Nordendorf, Tel.: +49/08273 994080, info@kaeserei-reissler.de

Leerdammer, Lactalis Holländischer Käse GmbH, Werner-von-Siemens-Ring 12, 85630 Grasbrunn, Tel.: +49/089 666 960, info@de.lactalis.com

Lustenberger & Dürst SA, Langrüti 1, CH-6933 Hünenberg See, Tel.: +41/41 784 1616, info@Lustenberger.com

Maaz Cheese B.V., Portugalweg 17, NL-2411 PR Bodegraven, Tel.: +31/0172 553000, info@maazcheese.nl

Prepacking-Etiketten

ERHÄLTlich FÜR UNSER GESAMTES KÄSESORTIMENT:

Stilfser g.U.	Pfefferkäse	Kastelruther Spatzen Käse
Alta Badia	Meraner Weinkäse	Dolomit
Pustertaler	Kräuterhexe	Vinschger
Dolomitenkönig	Der leichte Südtiroler	Schwarzenstein

Bei Bedarf wenden Sie sich bitte an unsere Vertriebspartner oder direkt an Mila – Bergmilch Südtirol (info@mila.it).



KÄSE AUS SÜDTIROL

Ruwisch & Zuck
DIE KÄSESPEZIALISTEN
www.ruwischzuck.de

HEIDERBECK
www.heiderbeck.com

SCHEER
www.kaesescheer.de

mila
www.mila.it

Molkerei Ammerland, Oldenburger Landstraße 1a, 26215 Wiefelstede-Dringenburg, Tel.: +49/4458 91110, info@molkerei-ammerland.de
Molkerei Rücker GmbH, Egelser Straße 111, 26605 Aurich, Tel.: +49/04941 17060, info@ruecker.org
Molkerei Söbbeke, Amelandsbrückenweg 131, 48599 Gronau-Epe, Tel.: +49/2565 93030, fragen@soebbeke.de
Monte Ziego Manufaktur, Gottlieb-Daimler-Straße 5, 79331 Teningen, Tel.: +49/07641/9323330, info@monteziego.bio
Müller-Moers GmbH & Co. KG, Genender Weg 6, 47445 Moers, Tel.: +49/2841/9700, service@mueller-moers.de
Münnich fromage / Dicke Foods, Vorm Eichholz 2, 42119 Wuppertal, Tel.: +49/202 2815610, info@kaeseland.de
Obersteirische Molkerei, Hautzenbichelstraße 1, A-8720 Knittelfeld, Tel. +43/03512 861000, office@oml.at
Odenwälder Käsekeller, Reinhard-Müller-Ring 1a, 64853 Otzberg-Lengfeld, Tel.: +49/06162 9199830, info@odw-kaesekeller.de
ÖMA Beer GmbH Ökologische Molkereien Allgäu, Am Mühlbach 2, 88161 Lindenberg/Allgäu, Tel.: +49/08381 8890100, info@oema.de
Ornua Deutschland GmbH, Kerrygoldstraße 1, 47506 Neukirchen-Vluyn, info.germany@ornua.com
Privatmolkerei Bauer GmbH & Co. KG, Molkerei-Bauer-Str. 1-10, 83512 Wasserburg am Inn, Tel.: +49/8071 1090, kundenservice@bauer-natur.de
Ruwisch & Zuck, Hägenstraße 11, 30559 Hannover, Tel.: +49/511 586750, info@ruwischzuck.de
SalzburgMilch GmbH, Milchstraße 1, A-5020 Salzburg, Tel.: +43/0662 24550, office@milch.com
Schilcher Käse GmbH, Herzogstraße 9, 86981 Kinsau, Tel.: +49/08869 911515, vertrieb@schilcher-kaese.de
Seiler Käserei AG, Industriestraße 45, CH-6074 Giswil, Tel.: +41/660 8040, kontakt@seilerkaese.ch
Switzerland Cheese Marketing GmbH, Bretonischer Ring 15, 85630 Grasbrunn, Tel.: +49/08106/89870, info@schweizerkaese.de
Uplegger Food Company, Hans-Böckler-Str. 17, 30851 Langenhagen, Tel.: +49/0511 978980, Zentrale@Uplegger.de
Vallée Verte Handelsgesellschaft für Naturprodukte mbH, Freiburgerstr. 2a, 77694 Kehl-Auenheim, Tel.: +49/07851 99456910
Vandersterre Groep, Duitslandweg 9-11, NL-2411 Bodegraven, Tel.: +31/0172 606111, info@vandersterre.nl
VIP Italia Food Produkte, Forstbergweg 10, 71717 Beilstein, Tel.: +49/07062 9163400, mail@vip-italia.de
Vorarlberg Milch eGen, Nofler Straße 62, A-6800 Feldkirch, Tel.: +43/5522 721300, office@vmilch.at
Weidner Käse GmbH, Josef-Wassermann-Straße 50, 86316 Friedberg, Tel.: +49/0821 66080, marcus.boehmer@weidner.de
Westland Kaasspecialiteiten B.V., P.O.Box 13, NL-1270 AA Huizen, Tel.: +31/35 5287528, consumentenservice@westland-kaas.nl
Würth Biokäse & Feinkost GmbH, Am Lindlein 16, 91126 Schwabach-Limbach, Tel.: +49/09122 63 1680, info@wuertth-biokaese.de



Wyngaard Kaas

„Borrelplank“ macht Lust auf Käse

Das niederländische Unternehmen Wijngaard Kaas hat sich auf die Herstellung hochwertiger Käsesorten spezialisiert und stellt unter der Marke Wyngaard Kaas affinierter Käse her. Die Käse zeichnen sich durch unterschiedliche Toppings von scharf, über süßlich bis edel aus

und sind unter anderem mit Chili, Pfeffer, Ingwer oder schwarzen Trüffeln verfeinert. Mit dem Konzept „Feinkostplatte“ startet der Spezialist jetzt eine neue Kampagne. Im Zentrum stehen die neun verschiedenen Wyngaard-Käsesorten mit ihren vielfältigen Toppings. Sie werden

mit verschiedenen Feinkostartikeln sowie passenden Getränken kombiniert.

An der Käsetheke wird dazu die Anwendung der Wyngaard-Käse zusammen mit Wurst, Obst, Gemüse, Fruchtsenfsaucen, Chutneys oder Brot und mit Getränken, wie Wein, Bier, Limo oder Säften in Szene gesetzt. Für die Theken wird dazu Aktionsmaterial zur Verfügung gestellt. Neben Aufstellern für die Theke, gibt es Rezeptkarten zum Auslegen. Neu hinzu gekommen ist auch eine Probierbox mit den neun verschiedenen affinierter Käsestücken (125 g/150 g) und passenden Pickern zum Kennenlernen. Die neue Website wyngaardaffineurs.nl inspiriert Verbraucher und das Käsefachpersonal bei der Auswahl der Käsesorten, passenden Pairings sowie Getränken. „Wir wollten den Verbrauchern deutlich machen, dass sie mit einer Feinkostplatte inklusive der Wyngaard-Käse ihre Gäste ganz einfach verköstigen und überraschen können“, erklärt Roy Goorts, Marketing-Manager Wijngaard Kaas. „Borrelplank“ ist niederländisch und wird übersetzt mit „Feinkostplatte“, in den Niederlanden gehört die Borrelplank zum täglichen Leben.

Papier Rausch

Nachhaltiges Einschlagpapier

Das neue fettabweisende Einschlagpapier „Hamburger Papier“ des Verpackungsgrößhandels Erhard Rausch ist frei von per- und polyfluorierte Alkylverbindungen (PFAS). Das sind Chemikalien, die sehr langlebig sind und in der Natur nicht abgebaut werden können. Die neuen Einschlagpapiere sind vielseitig einsetzbar und eignen sich besonders für Lebensmittel, die hygienisch und gleichzeitig nachhaltig verpackt werden sollen.



Dank einer speziellen Anti-Fett-Beschichtung wird die Übertragung von Ölen und Fetten verhindert und vor Flecken und Tropfen geschützt. Sie kommen sowohl in Metzgereien und Feinkostläden als auch im Fast-Food-Bereich und an der Käsetheke zum Einsatz. Die Bögen sind in verschiedenen Größen und Farben erhältlich. Sie werden in einer Verpackungseinheit von 1.000 Stück verkauft. www.papier-rausch.de



Furore

Senfsauce im Kleinformat

Das österreichische Unternehmen Furore hat im Januar die Produktion seiner Feigen Senfsaucen im 25-Gramm-Portionsbecher umgesetzt. Als erstes Produkt wurde daher die Feigen-Senfsauce gelauncht. Durch die kleine Verpackungseinheit passen die Saucen hervorragend zu den Käse-Stücken und -Scheiben in die Prepacking-Theke. Sie werden in einer Verpackungseinheit zu 80 Stück im Karton abgegeben und sind in allen weiteren Geschmacksrichtungen aus dem Furore-Sortiment erhältlich. www.furore.at

ANZEIGE

Großer Geschmack im kleinen Format: Die Portion Südtirol für Zuhause!



**KÄSE AUS
SÜDTIROL**

Erhältlich bei unseren
Vertriebspartnern

Ruwisch & Zuck
DIE KÄSESPEZIALISTEN
www.ruwischzuck.de

HEIDERBECK
www.heiderbeck.com

SCHEER
www.kaesescheer.de

www.kaese-aus-suedtirol.com



Die Kühe von Beemster durften im vergangenen Jahr 175 Tage für zehn Stunden pro Tag draußen auf der Weide das frische Gras fressen. Nur zum Melken und im Winter gehen sie in den Stall. Das ist deutlich mehr, als es das niederländische Weidemilchsiegel mit 120 Stunden an sechs Stunden pro Tag vorsieht. Sobald das Wetter im Frühjahr gut und beständig ist, werden die Stalltüren geöffnet. Die Kühe sind überglücklich und freuen sich auf die großen grünen Weiden und das frische Gras. Aus dieser 100-prozentigen Weidemilch wird der Beemster-Käse hergestellt. Die holländische Traditionskäserei steht für Tierwohl, Nachhaltigkeit, Regionalität und höchste Käsequalität. Das möchte man bei Cono Kaasmakers den Verbrauchern, die die vielen leckeren Käsespezialitäten kaufen, jetzt noch einmal verdeutlichen. Das gesamte Prepacking-Etiketten-Sortiment wurde unter ein zeitgemäßes op-

NEUER LOOK

Das Beemster Prepacking-Sortiment wurde in ein neues frisches Design gehüllt. Die farblich unterschiedlichen Schmucketiketten unterstreichen einmal mehr die einzigartige Herkunft von Beemster-Käse.

entliches Update gestellt. Die bewährten Farbschemas wurden zur Unterscheidung der Käsesorten mit grafischen Anmutungen des Beemster-Polders und den Kühen neu kombiniert. Nach dem Motto „Herkunft, die man sieht! Qualität, die man schmeckt“ sind Qualitätssiegel und Geschmackseigenschaften der jeweiligen Käsesorten sofort auf dem Etikett erkennbar und helfen bei der Kaufentscheidung.

Manchmal muss es eben schnell gehen, auch an der Käsebedienungstheke.

Beemster-Käse ist daher neben seiner klassischen Thekenpräsenz, auch als Prepacking-Variante erhältlich. Denn auch vorverpackter Käse bietet Vorteile, wie Zeitersparnis beim Einkauf. Beemster möchte seine Kunden auch beim schnellen Einkauf über die Cabrio-Theke mit den entsprechenden Etiketten über die Käsesorten informieren. Seit Mai liegen die neu gestalteten Etiketten den jeweiligen Käsesorten in den Kartons bei. Sie können auch über den Außendienst oder über die Beemster-App geordert werden.



Sehnsüchtig erwartet

Jetzt dauert es nicht mehr lange. Ab Mitte Juni (KW 25) ist es wieder soweit, der beliebte Beemster Mai kehrt an die Theken zurück. Der Käse gehört zu den Saisonhighlights der nordholländischen Traditionskäserei und wird aus der ersten Mai-Milch gekäst. Wenn die Kühe das allererste frische Gras gefressen haben, entwickeln sich im Mai auf den Weiden, viele Gräser, aromatische Kräuter und auch sattgelbe Butterblumen. Aus dieser Milch, die die Kühe im Wonnemonat Mai geben, stellen die Käsemeister von Cono Kaasmakers den Beemster Mai (48 % Fett i.Tr.) her. An der Theke wird der beliebte Käseklassiker nach einer Reifezeit von fünf Wochen im Juni schon sehnsüchtig von den Kunden erwartet.

Heiderbeck

Produktname:
Blütenhof Frischcremes
Käsegruppe:
Milchmischerzeugnis
Herkunft: Deutschland
Fettgehalt: 25 % Fett im
Milchanteil
Lab: keine Angabe
Gewicht: 125 g



Die Blütenhof Frischcremes (25 % Fett im Milchanteil) aus Sauer-
rahm werden in trendigen Geschmacksrichtungen veredelt. Sie
sind vielseitig einsetzbar als Brotaufstrich, Dipp oder als Füllung
für Fingerfood. Die neuen Sorten Lachs, Tomate-Bruschetta, Ho-
nig-Senf und Feta werden in Kartons mit je sechs 125-Gramm-
Packungen geliefert.

Heiderbeck

Produktname:
Blütenhof Käsescheiben
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Deutschland
Fettgehalt: 50 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 110 g



Feinwürzig im Geschmack und cremig in der Textur sind die Blü-
tenhof Käsescheiben von Heiderbeck. Seit März gibt es vier neue
Sorten: Brennessel, Bärlauch, Bockshornklee und Frühlingskrä-
uter. Die Schnittkäse reifen mindestens vier Wochen und sind mit
ihrer affinieren Rinde optisch ein Hingucker in jeder SB-Theke.
Geliefert werden Kartons mit jeweils acht 110-Gramm-Packungen.

Henri Willig

Produktname: Hooiidammer
Bio Supreme Trüffel
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Niederlande
Fettgehalt: 50 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: ca. 6,5 kg,
ca. 3,3 kg (Halblaib), 180 g



Der Hooiidammer Bio Supreme Trüffel von Henri Willig hat einen
nussigen, leicht süßlichen Geschmack. Der Schnittkäse aus Hol-
land wird in ganzen Laiben, halben Laiben und vorverpackt ver-
kauft. Der exklusive Käse wird mit mikrobiellem Lab hergestellt
und eignet sich daher für Vegetarier.

Henri Willig

Produktname: Hooiidammer
Bio Baby Käselaibe
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Niederlande
Fettgehalt: 48 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 280 g



Die kleinen Hooiidammer Bio Baby Käselaibe gibt es in drei neu-
en Sorten: Jersey mit einer zart cremigen Note, Chili mit einem
extra pikanten Geschmack und Trüffel, gekennzeichnet durch
ein nussig intensives Profil. Alle Babykäse werden mit mikro-
biellem Lab hergestellt und bieten sich daher für Vegetarier an.

ANZEIGE

FLOWER POWER

1969

Unser Flower Power 1969 Blumenkäse ist das Sommer-Highlight schlechthin. Der mild-aromatische Käse wird in unserer Dorfkäserei auf natürlichen Fichtenholzbrettern gereift und mit feinstem, reinem Salz gepflegt, bevor er mit Ringelblumen, Kornblumen und Rosenblüten veredelt wird.

Seine Blütenpracht verschönert nicht nur Ihre Vesperplatte, sondern verleiht Ihrem Geschmackserlebnis auch eine einzigartige, zeitgemäße Note auf dem Gaumen. Ein wahres Vergnügen für trendbewusste Feinschmecker.

Imlig
KÄSEREI OBERRIET

mit feiner Blumen-Note

- 100% vegetarisch durch reines mikrobielles Lab
- Aus reinster Schweizer Milch hergestellt
- Gereift mit Salz ohne Rieselhilfe und Zusatzstoffe
- Gelaagert auf unbehandelten Fichtenholzbrettern

www.imlig.com



WÜRZE FÜRS KÄSEBROT

Die Kräuter-Käse-Range von Beemster sorgt insbesondere im Sommer mit ihrer großen Vielfalt der verschiedenen Zutaten für reichlich Abwechslung in der Bedienungstheke. Freuen Sie sich auf drei neue Gewürz-Käse von Beemster.

Frischer Wind im Kräuter-Käse-Segment

Seit Mai ist es soweit: Die beliebte Beemster-Käse-Range Kräuter wurde um die zwei geschmackvollen neuen Kreationen Italiano und Pfeffer erweitert, die wie die Variante Kreuzkümmel im praktischen Fünf-Kilogramm-Rundlaib für die Theke erhältlich sind. Die Schnittkäse reifen circa fünf Wochen und werden mit mikrobiellem Lab hergestellt, damit sind sie auch für Vegetarier geeignet.

Die beliebten Beemster-Käse werden mitten auf einem Polder in der kleinen Genossenschaftskäserei von Cono Kaasmakers in Nordholland aus 100 Prozent Weidemilch hergestellt. Der Käsebruch wird sogar noch von Hand gerührt. Danach reifen die Beemster-Laibe mehrere Wochen und Monate auf massiven Fichtenholzbrettern. In dieser Zeit entwickeln sie unter der Obhut der Beemster-Käsemeister ihren unvergleichlich guten Geschmack, jeder auf seine genussvolle Art.

Seit einigen Jahren sorgen auch die Kräuter-Käse-Sorten mit ihrer Vielfalt an verschiedenen Kräutern, eingebettet im cremig schmelzenden Käseteig für Abwechslung in den Sortimenten der Bedienungstheken. Zutaten wie Jalapeño,

Bockshornklee, Brennnessel, Senf, Chili und Knoblauch entfalten im Käse ihren ganz besonderen Geschmack.

Seit Mai dieses Jahres versprechen die beiden neuen Geschmackscreationen Beemster Italiano und Beemster Pfeffer besondere Genussmomente in der Beemster Kräuter-Käse-Range. Italiano begeistert alle Käsefans mediterraner Aromen durch seine fein abgestimmte Mischung mit Kräutern wie Basilikum, Oregano und Rosmarin. Besonders gut mundet der italienisch angehauchte Käse zu frischem Ciabatta und Baguette. Empfehlen sollten Sie ihn auch in Kombination mit frischen Feigen und mit Birnen. Leichte Weißweine oder fruchtige Rotweine runden das mediterrane Genusserelebnis mit Beemster Italiano ab.

Ganze grüne Pfefferkörner im Käseteig verleihen dem Beemster Pfeffer einen würzigen und pikanten Geschmack. In Kombination mit einem Chutney oder einer cremig fruchtig-süßen Senfsauce empfehlen Sie Beemster Pfeffer zu einem rustikalen Roggenbrot. Zum herzhaften Aroma des Käses passt junger Wein oder ein kühles Bier. Perfekt fügt sich seit Mai auch Beemster Kreuzkümmel ins Sortiment der Kräuter-Käse-Range. Er wird zukünftig im handlichen Rundlaib für die Theke erhältlich sein. Aufgrund seiner dezent orientalischen Note und dem damit einhergehenden mild-würzigen Geschmack, wird dieser Klassiker gerne auch mit rustikalem Brot in Kombination mit Senf und pikanten Dips kombiniert.

Aurora Kaas

Produktname: Jade Gold
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Deutschland
Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 4,5 kg



Der acht Wochen gereifte Bio-Premium-Gouda Jade Gold mit mild-feincremiger Textur ist ein Käse zu Ehren von Maria Reymer. 1825 stellte sie am Niederrhein den ersten Käse nach Gouda-Art auf deutschem Boden her und nannte ihn Jade Gold. Mit diesem Namen ehrte sie die Weiden ihrer Heimat, die ebenso reich an Gräsern und Kräutern waren wie die in den Niederlanden.

Aurora Kaas

Produktname: Gaias Zweige
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Deutschland
Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 4,2 kg



Ein Schnittkäse aus Bio-Ziegenmilch ist der Gaias Zweige, gewidmet der Göttin Gaia, Urmutter und Hüterin der Erde. Affiniert mit duftendem Rosmarin und Thymian steht der Rotkultürkäse für die Kräuter und Pflanzen, die Gaia hervorbringt – als Sinnbild für die Fruchtbarkeit der Erde.

Aurora Kaas

Produktname: Vestas Feuer
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Deutschland
Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 4,2 kg



Der neue Vestas Feuer ist der römischen Göttin Vesta gewidmet, die das heilige Feuer und das Zuhause bewacht. Der acht Wochen gereifte Rotkultürkäse aus Bioland-Milch wird mit Möhre und Chili affiniert. Er besticht durch seine angenehme Schärfe und einen cremigen Kern.

Hamburger Käselager

Produktname: Hopfener Ursprung
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Deutschland
Fettgehalt: 50 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 7 kg



Die Saisonspezialität Hopfener Ursprung ist seit April wieder in der Bedienungstheke erhältlich – in neuem Design. Der Schnittkäse wird in einer Dorfsennerei hergestellt. Nach der sechswöchigen Reifezeit verleiht ihm frischer Bärlauch im Käseteig einen aromatischen und würzigen Geschmack

ANZEIGE

IN DER RHEINTALER KÄSEREI
OBERRIET GEGÄST UND GEPFLEGT



St. Galler Rahmkäse

AUS BESTER SCHWEIZER MILCH

Unser cremig-mildaromatische St. Galler Rahmkäse wird mit Liebe zum Genuss und traditionellem Handwerk in der idyllischen Dorfkäserei Oberriet im schönen St. Galler Rheintal produziert. Er reift drei Monate lang auf natürlichen Fichtenholzbrettern und wird dabei mit feinstem reinen Salz gepflegt.

Der feine, rahmige Teig schmilzt auf der Zunge und bietet ein einzigartiges Geschmackserlebnis für die besondere(n) Gaumenfreu(n)de. Mild, vollmundig und verlockend – einfach unwiderstehlich. Das ist Käsetradition in ihrer reinsten Form.

- 100% VEGETARISCH DURCH REINES MIKROBIELLES LAB
- AUS REINSTER SCHWEIZER MILCH HERGESTELLT
- GEREIFT MIT SALZ OHNE RIESELHILFE UND ZUSATZSTOFFE
- GELAGERT AUF UNBEHANDELTEN FICHTENHOLZBRETTERN



mit feinstem Rahm




www.imlig.com

Fromi

Produktname:

Ortolan mit rotem Pesto

Käsegruppe: Weichkäse

Herkunft: Frankreich

Fettgehalt: mind. 55 % i.Tr.

Lab: mikrobiell

Gewicht: 135 g



Der neue Weichkäse Ortolan mit rotem Pesto aus der Käserei Milleret in der Franche-Comté hat einen zartschmelzenden Teig und ist gefüllt mit einer Schicht aus Tomate und Basilikum. Die verwendete Milch kommt aus einem Umkreis von durchschnittlich 40 Kilometern von der Käserei. Eine Handelseinheit umfasst sechs 135-Gramm-Laibe für die Prepackingtheke.

Fromi

Produktname:

Ortolan mit Zitrone und Rosmarin

Käsegruppe: Weichkäse

Herkunft: Frankreich

Fettgehalt: mind. 55 % i.Tr.

Lab: mikrobiell

Gewicht: 135 g



Der Ortolan mit Zitrone und Rosmarin ist neu im Sortiment der familiengeführten Käserei Milleret aus der Franche-Comté im Osten Frankreichs. Eine Füllung aus Zitrone und Rosmarin sorgt für einen aromatisch frischen Geschmack. Die Milch für den Käse stammt ausschließlich aus der Region. Geliefert wird eine Einheit mit sechs 135-Gramm-Laiben für die Prepackingtheke.

Treur Kaas

Produktname:

Villa Jalapeño

Käsegruppe: Schnittkäse

Herkunft: Niederlande

Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.

Lab: mikrobiell

Gewicht: 5 kg



Der Villa Jalapeño stammt aus der Käserei der Familie Verweij aus Stolwijk in Südholland. Affiniert mit Jalapeño, Paprika, Knoblauch, Koriandersamen und Tomate ist er ein Käse mit einem würzigen Charakter. Nach einer Reifezeit von acht Wochen ist er cremig und weich.

ANZEIGE

Fromi

Produktname:

Couronnes Picandou

Käsegruppe: Frischkäse

Herkunft: Frankreich

Fettgehalt: mind. 40 % i.Tr.

Lab: keine Angabe

Gewicht: 140 g



Die Couronnes Picandou sind kleine Frischkäse aus Ziegenmilch in den Varianten Natur, mit Schalotten sowie mit rotem und grünem Paprika. Ihre Form erinnert an eine Krone (franz. Couronne). Sie werden sorgfältig mit der Schöpfkelle geformt und von Hand umhüllt. Dadurch erhalten sie ihre luftige Textur. Ein Karton für den Handel enthält sechs sortenreine Schalen für die Prepackingtheke.

Kärntnermilch

Produktname:

Der Wilde Österreicher

Käsegruppe: Schnittkäse

Herkunft: Österreich

Fettgehalt: 50 % i.Tr.

Lab: mikrobiell

Gewicht: ca. 2 kg



Aus Kärnten stammt „Der Wilde Österreicher“, ein Schnittkäse mit kräftig würzigem Charakter hergestellt aus Bergbauernmilch. Er reift über drei Monate hinweg. Dank des modernen, auffälligen Designs mit einer witzigen Karikatur von Kaiser Franz auf dem Etikett sticht der Käselab in Blockform (ca. 2 kg) in jeder Bedienungstheke ins Auge.

HÖRGENUSS FÜR THEKENPROFIS

CHEESECOMMERCE

Verkaufsstrategien für Thekenprofis

HOLUNDERBLÜTE IM MAI

Landana Holunderblüte bringt im Mai den köstlichen Duft dieser besonderen Blüten in die Käsetheke: als herrlich schmackhafte Frühlings-Empfehlung.

Wir alle lieben den Mai! Überall duftet, grünt und blüht es. Lassen Sie Ihre Kunden teilhaben an dieser wunderschönen Jahreszeit. Die feinen Holunderblüten finden sich nicht nur in Sirup, Cocktails oder Kuchen, sondern nun auch in diesem exzellenten holländischen Käse. Landana Holunderblüte, den die Niederländer selbst liebevoll „Vlierbloesem“ nennen, ist ein schmelzend-buttriger junger Käse mit echten Holunderblüten, Hibiskus und Ringelblumen. Er hat einen frischen, zart süßlichen und blumigen Geschmack.

Im Altertum wurden dem Holunderbusch mythische Qualitäten zugeschrieben und noch heute gilt er als segensreich und hausbeschützend. Holler, wie der Holunder im österreichischen Volksmund heißt, ist der Strauch der Frau Holle, einer germanischen Frauengöttin. Kein Wunder also, dass der Genuss dieser unwiderstehlichen Käsespezialität die Sinne regelrecht beflügelt!

Landana Holunderblüte ist eine Käsespezialität auf höchstem Niveau. Der edle Blütenkäse zeichnet sich durch eine besondere Rezeptur mit feinsten Zutaten aus, entsteht noch mit echtem Käsehandwerk und schmeichelt dem Gaumen mit unwiderstehlichem Genuss. Der Käse enthält 50% Fett i. Tr. und ist als 4-Kilogramm-Laib sowie als 180-Gramm-Keilstücke erhältlich.



Landana Holunderblüte ist ein exquisiter Tipp für alle, die ihren Gaumen mit einem besonderen Käse verwöhnen möchten.

TRADITION TRIFFT INNOVATION

Einen neuen Hartkäse, der handwerkliche Fertigung, traditionelles Wissen und natürliche Grundlage verbindet, gibt es bei Heiderbeck: „Goldbach – der Cremige“.

Hergestellt im Alpsteingebiet im Nordosten der Schweiz, wird „Goldbach – der Cremige“ mit einer Reifezeit von vier Monaten unter hohen Qualitätsstandards produziert. Er vereint Tradition und Innovation mit der Natur der Region und überzeugt mit seinem kraftvollen Geschmack. Eine zusätzliche Portion von hochwertigem Schweizer Rahm verleiht ihm eine besondere Cremigkeit und seine zartschmelzende Textur. Die Milch, die für die Herstellung verwendet wird, stammt ausschließlich von kleinen, familiengeführten Milchbauernbetrieben aus dem Alpsteingebiet. Dass die frische Vollmilch täglich vom Hof abgeholt wird, gewährleistet nicht nur eine erstklassige Qualität, sondern unterstreicht auch die enge Verbindung zur Region und den dort ansässigen Landwirten. Die Verwendung von eigenen, in der Käserei nach alter Tradition selbst gezüchteten Kulturen gibt dem Käse eine unverwechselbare Note. Zum komplexen Aroma trägt auch die außergewöhnliche Reifung bei, denn das Produkt reift von Anbeginn in der typischen schwarzen Rinde in einem speziellen Keller, etwa fünf Meter unter der Erdoberfläche. „Mit Goldbach – der Cremige möchten wir die hohe Kunst der Käseherstellung in ihrer besten Form präsentieren. Der Käse ist das Resultat einer Kombination aus handwerklicher Fertigung, traditionellem Wissen und der besten natürlichen Grundlage – der frischen Milch aus dem Alpsteingebiet“, erklärt Heiderbeck.

Eine zartschmelzende Textur zeichnet „Goldbach – der Cremige“ aus.



ÖMA

Produktname: ÖMA
Schweizer Bergfrühling
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt: 57 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: ca. 4,8 kg,
ca. 2,4 kg (Halblaib)



Der ÖMA Schweizer Bergfrühling aus Graubünden ist ein feinschmelzender Bio Schnittkäse, der aus naturbelassener Milch gekäst wird. Während seiner dreimonatigen Reifezeit wird er regelmäßig mit Rotkulturen gepflegt, dadurch erhält er seinen mildwürzig ausgewogenen Geschmack.

ÖMA

Produktname: ÖMA
Schweizer Bergkristall
Käsegruppe: Hartkäse
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt: 52 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: ca. 4,7 kg,
ca. 2,4 kg (Halblaib)



Ein traditionell hergestellter Schweizer Hartkäse aus dem Bergdorf Nufenen in Graubünden ist der ÖMA Schweizer Bergkristall. Der Biokäse reift mindestens acht Monate und entwickelt dabei einen würzig kräftigen, leicht nussigen Geschmack. Während sein Teig hell und elfenbeinfarbig ist, besitzt seine verzehrbare Rinde eine leicht rötlich, braune Farbe.

ÖMA

Produktname: ÖMA Magerita
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Deutschland
Fettgehalt: 25 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 4 kg,
2 kg (Halblaib)



Ein fettarmer Käse ist der ÖMA Magerita aus Allgäuer Bioland-Milch, hergestellt in der Käsemanufaktur Allgäu von Max Sontheim. Der feinwürzige Schnittkäse wird mit Rotkulturen gepflegt und reift mindestens sechs Wochen. Sein Teig ist elfenbeinfarbig bis gelb. Durch einen Kunststoffüberzug ist seine Rinde nicht zum Verzehr geeignet.

Weidner Käse

Produktname:

Brünsterhofkäse Natur

Käsegruppe: Schnittkäse

Herkunft: Deutschland

Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.

Lab: mikrobiell

Gewicht: 4 kg



Aus der Mennes Nieheimer Schaukäserei im Kreis Höxter in Ostwestfalen-Lippe stammt der Brünsterhofkäse Natur. Der Schnittkäse aus Kuhmilch reift drei Monate und besitzt einen mild-aromatischen Geschmack. In der Schaukäserei wird die Milch des beteiligten landwirtschaftlichen Betriebes Lakemeyer verarbeitet.

Weidner Käse

Produktname:

Weidners Trüffelpolke

Käsegruppe: Weichkäse

Herkunft: Deutschland

Fettgehalt: 60 % i.Tr.

Lab: mikrobiell

Gewicht: ca. 1,1 kg



Einen besonderen Genuss für Trüffelpolke-Fans bietet Weidners Trüffelpolke, eine rahmige Brie-Weichkäsetorte mit fünf Prozent schwarzem Trüffel, hergestellt von der Trüffelmanufaktur. Erhältlich ist sie im Karton auf Vorbestellung mit einem Gewicht von etwa 1,1 Kilogramm.

Weidner Käse

Produktname:

Eiger Bergkäse

Käsegruppe: Hartkäse

Herkunft: Schweiz

Fettgehalt: mind. 55 % i.Tr.

Lab: tierisch

Gewicht: 8 kg



Aus der Eigermilch aus Grindelwald in der Schweiz wird der Eiger Bergkäse hergestellt. Der Hartkäse reift insgesamt 14 Monate, sechs davon in einer Höhle. Er besitzt einen kräftig würzigen Geschmack.

MONTCHIC

BY KEVIN KOCH

DIE PURE ELEGANZ AUS DER HÖHLE!

Ein Käsedesigner,
ein Handwerk,
drei Kreationen.



koch.cheese
instagram



ANZEIGE

Weidner Käse

Produktname:
Altbayrischer Dorfkäse
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Deutschland
Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 3 kg (Halblaib)



Der Altbayrische Dorfkäse aus der Hermannsdorfer Käserei Stadler aus Glonn in Oberbayern ist ein würziger Schnittkäse aus roher Heumilch in Bio-Qualität, die auch Hornmilch genannt wird, da sie von horntragenden Kühen stammt. Während seiner Reifezeit von zwölf Wochen wird die Rinde mit Rotkulturen gepflegt. Eine Liefereinheit beinhaltet einen Karton mit einem Drei-Kilogramm-Halblaib.

Weidner Käse

Produktname:
Kräuterbengel
Käsegruppe: Schnittkäse
Herkunft: Deutschland
Fettgehalt: mind. 50 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 4 kg (Halblaib)



Affiniert mit Gewürzen und roter Paprika auf der essbaren Rinde, fällt der Kräuterbengel in jeder Käsebedienungscheke auf. Der würzige Schnittkäse reift drei Monate und ist auch für Vegetarier geeignet, da er mit mikrobiellem Lab hergestellt wird. Bestellbar für den Handel ist ein Halblaib mit circa vier Kilogramm.

Ruwisch & Zuck/Käsespezialisten Süd

Produktname: Rote Bella
Käsegruppe: Weichkäse
Herkunft: Schweiz
Fettgehalt: 55 % i.Tr.
Lab: tierisch
Gewicht: 750 g



In liebevoller Handarbeit wird die Rote Bella von Moser im Keller gehegt und gepflegt und so zum unverkennbaren Hingucker auf jeder Käseplatte. Der Geschmack von diesem Schweizer Weichkäse mit Rotschmiere ist vollmundig und mild-säuerlich bis aromatisch.

Ruwisch & Zuck/Käsespezialisten Süd

Produktname:
Caribbean Blazer
Käsegruppe: Hartkäse
Herkunft: Großbritannien
Fettgehalt: 48 % i.Tr.
Lab: mikrobiell
Gewicht: 1,2 kg (Halblaib)



Beim Caribbean Blazer wird englischer Cheddar aus Leicestershire mit Paprikastücken und einer Scotch-Bonnet-Chilisauce affiniert. Da Scotch Bonnet zu den schärfsten Chilis der Welt gehört, entsteht eine Zubereitung aus cremigem Käse und einer besonderen Schärfe. Eine Liefereinheit umfasst zwei 1,2-Kilogramm-Halblaibe.

Ruwisch & Zuck/Käsespezialisten Süd

Produktname:
Elliot Zitrone & Rosmarin
Käsegruppe: Frischkäse
Herkunft: Frankreich
Fettgehalt: 45 % i.Tr.
Lab: keine Angabe
Gewicht: 100 g



Aus dem Loiretal kommt der Elliot Zitrone & Rosmarin. Die Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch ist mit einem Honigbonbon gefüllt und ummantelt mit Zitrone und Rosmarin. Intensiv aromatisch ist er eine Spezialität für Käseliebhaber. Käsebedienungscheken bestellen einen Karton mit zwölf 100-Gramm-Laiben.

Ruwisch & Zuck/Käsespezialisten Süd

Produktname:
Apolline Blüten
Käsegruppe: Frischkäse
Herkunft: Frankreich
Fettgehalt: mind. 45 % i.Tr.
Lab: keine Angabe
Gewicht: 100 g



Der Apolline Blüten ist eine Frischkäsezubereitung aus Ziegenmilch mit Rosenaromafüllung und einem Blütenmantel, der in jeder Theke die Aufmerksamkeit auf sich zieht. Er stammt aus dem Loiretal und besitzt einen fein-aromatischen Geschmack. Geliefert wird ein Karton mit zwölf 100-Gramm-Laiben.



Tête de Moine AOP

Osterei-Aktion

Pünktlich zur Osterzeit bietet Tête de Moine AOP eine Premium-Geschenkverpackung, die für Impulskäufe an der Cabriotheke sorgt:

eine Tasche im frühlingshaften Oster-Look mit einem großen transparenten Osterei, das von den Käsetheken mit Tête de Moine zu befüllen ist. Das Osterei bietet Platz für 75 bis 125 Gramm frisch gedrehte Käserosetten und kann von den Konsumenten mehrfach verwendet werden. Das Oster-Set besteht aus jeweils zehn Ostereiern aus recycelbarem PPT, Papptaschen, Frischeetiketten sowie einer Schritt-für-Schritt-Anleitung. Bei der Thekenpromotion im Mai und Juni 2025 verlost die Schweizer Käsemarke vier Heißluftfritteusen von Tefal im Wert von je circa 270 Euro sowie zehn Schweizer Taschenmesser mit Holzgriff – exklusiv für Tête de Moine AOP gefertigt. Bei einer Extra-Aktion hat das Fachpersonal die Chance, einen Rosomat im Wert von 920 Euro zu gewinnen. Im Werbemittelpaket enthalten sind unter anderem ein Aktionsdisplay mit 40 Gewinnkarten, ein Gewinn-Infolyer sowie zwölf Aktionsetiketten. Der Handel kann die Werbemittelpakete für beide Aktionen gratis bei der Switzerland Cheese Marketing ordern (info@schweizerkaese.de).

ANZEIGE



Käserei Champignon

Süße Zugabe

Die Käserei Champignon bietet Käsebedienstheken eine Zugabe-Aktion an: Beim Kauf von 250 Gramm der Aktionsprodukte (Cambozola, Rougette Landkäse, Allgäuer Rahm Torte, Montagnolo, Grand Noir, Fiorella di Tomino, St. Mang Limburger) erhalten Kunden ein Portionsglas Breitsamer-Honig Frühlingssummen (40 g) gratis dazu. Die Aktion läuft bis Ende Mai 2025. Interessierte Thekenkräfte wenden sich per E-Mail (salessupport@champignon.de) an die Käserei Champignon.

LA CRÉMEUSE BARBICHETTE

Ziegenkäse vom Feinsten!

- Traditionell handgeschöpfter Ziegenkäse
- Fein, frisch und fruchtig, mit cremiger Textur
- Einzelverpackt in einer Kunststoffschale
- Ideal für die Prepack-Theke!

Jetzt Sortiment entdecken!



Aurora Kaas

Für einen guten Zweck

Die Bio-Familienkäserei Aurora spendet für jeden verkauften Laib ihres Käses Jade Gold einen Euro an Zonta Niederrhein für das Frauenprojekt „Frauen in Not“. Dieses Projekt bietet bedürftigen Frauen Beratung, Schutz und Unterstützung in der Klosterpforte im Kreis Kleve.

Zonta ist ein internationaler Zusammenschluss berufstätiger Frauen, der sich zum Ziel gesetzt hat, die Lebenssituation von Frauen in rechtlichen, politischen, wirtschaftlichen und beruflichen Bereichen zu verbessern. Mit großem Engagement setzen sie sich für die Förderung von Frauenrechten, die Gleichstellung der Geschlechter und die Stärkung von Frauen sowohl in der Region als auch weltweit ein.



Arge Heumilch

Käselaiab gewinnen

Die Arge Heumilch Österreich verlost hundert Heumilch-Käselaiabe. Wer einen der Laibe gewinnen möchte, löst auf der Website heumilch.com/gewinnspiel/ das Rätsel und füllt das Kontaktformular aus. Eine Teilnahme ist bis zum 18. Mai 2025 möglich.



Beemster

Trettraktoren für Kinder

Es ist wieder Zeit für den Beemster Graskaas. Die frühlingsfrische Saisonspezialität ist von Kalenderwoche 20 bis 24 an den Käsebedienungsstellen erhältlich. Ab Kalenderwoche 21 führt Beemster zusätzlich ein Gewinnspiel durch, bei dem 200 Trettraktoren für Kinder verlost werden. Über Teilnahmekarten und Losboxen können Verbraucher im Markt mitmachen. Die Mitarbeiter vom Beemster-Außendienst koordinieren die Aktion, die Traktoren werden direkt vor Ort verlost. Zusätzlich zum Gewinnspiel hält Beemster eine umfangreiche Auswahl an Werbe- und Dekorationsmaterialien bereit: Ellipsen in drei Formaten von A4 bis XL-Lebensgröße, ein Verbraucherflyer mit der Geschichte von Beemster Graskaas, grüne Luftballons, Prepacking-Etiketten, Käsepicker und Käseattrappen im Graskaas-Look. Die Aktion ist über den Beemster-Außendienst erhältlich oder über info@beemster.de.

Emmi

Schön geschnitten

Ab Mai erwartet Käsefans eine besondere Zugabe an der Käsebedienungsstelle: Beim Kauf von 250 Gramm einer Maxx-Spezialität gibt es einen Wellenschneider gratis. Die gewellte Klinge setzt jeden Käse sowie Gemüse und Butter besonders in Szene und sorgt für dekorative Schnitte, die ein Highlight auf jeder Käseplatte sind. Das Thekenpersonal kann einen Karton mit 20 Wellenschneidern und passendem Thekenaufsteller kostenlos über den zuständigen Außendienstmitarbeiter oder info.de@emmi.com bestellen.



Bergader Privatkäserei

Sponsor im Spitzensport

Die Bergader Privatkäserei baut ihr Engagement im Biathlonsport aus. Nachdem das mittelständische Familienunternehmen im Januar als regionaler Partner des BMW IBU Biathlon-Weltcups im bayerischen Ruhpolding auftrat, war es offizieller Hauptsponsor der BMW IBU Weltmeisterschaften



ten Biathlon 2025, die vom 12. bis 23. Februar in Lenzerheide in der Schweiz stattfanden. Bergader unterstütze mit seinem Sponsoring sportliche Spitzenleistungen und Sorge mit seinem Gipfelkäse für den passenden Genuss, erklärte das Unternehmen. Umfangreiche Werbeflatzungen sicherten eine starke Präsenz im TV und vor Ort.



Emmi Deutschland

Profimesser gratis

Ab Mai gibt es bei der Zugabe-Aktion von Emmi beim Kauf von 250 Gramm einer Kaltbach-Spezialität an der Käsebedienungs- theke den „Käse & Butter Profi“ gratis. Er ist der ideale Begleiter für jede Käseplatte, denn das Messer aus Edelstahl eignet sich zum Schneiden von Käse und Streichen von Butter, auch im kalten Zustand. Tipps und Tricks für eine gelungene Käseplatte finden

Interessierte auf der Website emmi-kaltbach.com. Das Thekenpersonal kann einen Promotion-Karton mit 20 „Käse & Butter Profis“ und zur Aktion passendem Theken- aufsteller kostenlos über kaltbach.de@emmi.com bestellen.



Arge Heumilch

Neues Kinderbuch

In dem neuen Kinderbuch der Arge Heumilch mit dem Titel „Unsere Bodenhelden“ erleben Laura und ihre Schulfreunde einen Tag auf einem Heumilchbauernhof und erfahren, warum die Pflege der Böden so wichtig ist. In der Mitte können Kinder mit Stickern selbst die Bodenwelt entdecken, und ein Experiment zeigt, wie aktiv die Bodenbewohner sind. Auf der Website heumilch.com/broschueren/ ist das Kinderbuch kostenlos zu bestellen und steht hier ebenfalls im Pdf-Format zur Verfügung. Größere Stückzahlen für den Handel, Schulen oder Kindergärten können per E-Mail an office@heumilch.at geordert werden.

Beemster

Kräutersamen zum Aussäen

Mit der Beemster-Aktion „Kräutervielfalt“ lädt die Käsereigenossenschaft aus Nord-Holland zur Entdeckung ihres Kräuterkäse-Sortiments ein. In den Aktionswochen von Mitte April bis Ende Mai (KW 16–21) erhalten Kunden beim Kauf von Beemster Käse an den Bedienungsstheken ein Tütchen Kräutersamen zum Aussäen. Zur Auswahl stehen Schnittlauch, Oregano und Thymian. Die Aktion kann auf jeder Theke platziert werden. Die Samenpäckchen stehen in einem Pappaufsteller, aus dem Kunden ihr persönliches Gratistütchen auswählen können. Materialien für den Point of Sale sind über den Beemster-Außendienst erhältlich, über die Beemster-Cheese-Club-App, die Beemster-Website oder über info@beemster.de.



ANZEIGE

Verwöhnt vom einzigartigen TERROIR DER NORMANDIE!

Die handgeschöpften CAMEMBERTS von Isigny

ISIGNY CALVADOS - ÜBER 110 JAHRE CAMEMBERT KUNST -

Jetzt Sortiment entdecken!

FROMI

KÄSEKUNST AUS DEM VORALPENLAND

Seit 1995 steht der Name Landkäserei Herzog für handwerkliche Käsekunst im bayerisch-schwäbischen Voralpenland. Was mit einem mutigen Schritt in die Selbstständigkeit begann, ist heute ein mittelständisches Familienunternehmen mit 70 Mitarbeitern und zwei starken Marken.



Das Herzog-Familienunternehmen (von links): Maximilian, Vertrieb & Verwaltung, Gerlinde, Finanzen, Walter, Geschäftsführer, und Armin Herzog, Produktion und Qualität.

Als Gründer Walter Herzog, damals Produktionsleiter einer Molkerei, 1995 einen kleinen Betrieb in Roggenburg-Schießen übernahm, konnte er nicht ahnen, dass die Käserei mit „Herzog Hausmarke“ und „Roggenburger Bio“ dreißig Jahre später einen festen Platz in den Theken der Region einnimmt. Mit großem persönlichem Einsatz, einer Portion Idealismus und viel Handwerkswissen entstand ein Unternehmen, das konsequent auf Regionalität, Qualität und Nachhaltigkeit setzt.

„Unsere Milch kommt ausschließlich von Landwirten im Umkreis von 30 Kilometern – viele davon beliefern uns seit mehr als 20 Jahren“, berichtet Herzog. Die enge

Zusammenarbeit mit den Bauern sei das Rückgrat der Käserei. Diese Nähe Sorge nicht nur für Frische, sondern präge auch den Charakter der Milch – und damit der Produkte, sagt er.

Ein Meilenstein für das Unternehmen war der Neubau der Käserei im Jahr 2003, der mit einem Technologiewechsel und dem Ausbau des Sortiments verbunden war. Heute umfasst das Portfolio mehr als 300 Produkte, darunter Frischcremes, Schnittkäse und Joghurtquark. Mit der Einführung der Bio-Linie „Roggenburger Bio“ 2007 folgte die Landkäserei Herzog dem Wunsch vieler Kunden nach mehr ökologischer Transparenz. Heute ist sie bioland-, naturland- und biokreis-zerti-

fiziert, beliefert sowohl den Lebensmittel Einzelhandel als auch Wochenmärkte und Endkonsumenten.

Anlässlich des 30-jährigen Bestehens veranstaltete Herzog am 6. April das Roggenburger Käsefestival. Den Besuchern wurde auf dem Firmengelände ein Fest für alle Sinne geboten – mit regionalen Spezialitäten, musikalischer Unterhaltung und exklusiven Einblicken in die Käseherstellung. Das Jubiläumsjahr steht aber auch im Zeichen von Aufbruch: Geplant ist ein 2.500 Quadratmeter großer Erweiterungsbau, der bis 2027 neue Kapazitäten für Produktion und Lager schafft. Gleichzeitig ist es dem Unternehmen aber wichtig, seinen Werten – ehrlichem Handwerk, verlässliche Partnerschaften und Käse, der nach Heimat schmeckt – treu zu bleiben. „Wir wachsen mit Herz und Verstand – nicht in die Breite, sondern in die Tiefe“, betont Herzog. „Was wir tun, wollen wir richtig tun. Das war schon 1995 so, und das bleibt auch in Zukunft unser Anspruch“, erklärt er. **ng**



Mit der Einführung der Bio-Linie „Roggenburger Bio“ reagierte die Landkäserei 2007 auf den Wunsch vieler Kunden.



Cheese Commerce

Der Kreativ Award im Podcast

Im März wurde eine neue Folge des beliebten Podcast „Cheese Commerce – Verkaufsstrategien für Thekenprofis“ ausgestrahlt. Die Podcastler Petra Schweim und André Schneider hatten dieses Mal Thorsten Witteriede, Chefredakteur, und Ulrike Schmitz, Redakteurin, eingeladen. In Folge 34 ging es um den Kreativ Award 2025, den Thekenwettbewerb der **KÄSE-THEKE**. In dem lebhaften Gespräch ging es unter anderem auch um den Ursprung des Thekenwettbewerbs, um die Anforderungen, die an die Teilnehmer gestellt werden, und worauf die Jury besonders bei der Bewertung der Bewerbungen achtet. Die neuen Wettbewerbskriterien wurden vorgestellt und es wurde auch auf mögliche Fehler bei der Bewerbung hingewiesen. Für die Bewerbung gab es reichlich Tipps und Inspirationen. Der Podcast „Cheese Commerce“ vermittelt Verkaufsstrategien für Thekenprofis an der Käsebedienungscheke. Er wurde von den Käsesommeliers Schneider und Schweim gegründet und sendet regelmäßig mit wechselnden Gesprächspartnern wertvolle Einblicke, praxisnahe Tipps und Interviews zum Thema Käse für alle, die damit zu tun haben. Sowohl Einsteigern als auch Käse-Profis bietet Cheese Commerce eine interessante Plattform, um Kenntnisse zu vertiefen und Verkaufsstrategien zu optimieren. Über cheesecommerce.de oder über die verschiedenen, bekannten Streaming-Dienste können die Podcast-Folgen gehört werden.

Ruwich und Zuck/Käsespezialisten Süd

Theke der Zukunft

Unter dem Motto „Theke der Zukunft“ findet am 11. und 12. Mai die 15. Hanoversche Käsebörse bei Ruwich & Zuck/Käsespezialisten Süd in Hannover-Anderten statt. Die Besucher der alle zwei Jahre stattfindenden Käsebörse erwartet auch dieses Mal wieder ein vielfältiges Angebot rund um das Thema „Käsespezialitäten“. Über 30 Aussteller werden eine breite Auswahl an köstlichen Käsesorten präsentieren, die teils handwerklich hergestellt und von hoher Qualität sind. Spannende Vorträge bieten interessante Einblicke in die Welt des Käses und die Führung durch das Lager des Käsefachgroßhändlers – indem sich mehr als 2.300 Käsespezialitäten befinden – sind die Highlights der diesjährigen Börse. In der KI-Fotobox erhalten alle Besucher ein lustiges Erinnerungsfoto. Abgerundet wird das Branchenevent mit einer großen Verlosung.

ANZEIGE



Entdecken Sie unsere neuen Ziegenfrischkäse-Kreationen!
Die Couronnes Picandou – das perfekte Sortiment für den Frühling. Lassen Sie sich von unserer frischen Auswahl inspirieren und genießen Sie den einzigartigen Geschmack.



Traditionelle Herstellung



100% französische Milch



In Frankreich produziert



Schlotte
140g



Paprika
140g



Natur
140g



MACHT MIT!

Die Fachzeitschrift **KÄSE-THEKE** hat im Frühjahr wieder den Theken-Wettbewerb Kreativ Award gestartet.



**KREATIV
AWARD 2025**

Die Bewerbungsunterlagen für den Kreativ Award 2025 liegen vor und das Motto Länderaktionen wurde bereits festgelegt. Nun steht den Aktionen mit Käse nichts mehr im Wege. Mit der Teilnahme am Kreativ Award wird nicht nur mehr Umsatz generiert, sie fördert die Kundenbindung und stärkt obendrein die Kompetenz und den Zusammenhalt des Teams. Zeigt der Jury, dass Eure Theken zu den Besten Deutschlands gehören.

Der Startschuss ist bereits gefallen. Ihr habt nun ausreichend Zeit bis zum Einsendeschluss, 31. Juli 2025, neue Ideen mit Käse zu entwickeln, auszuarbeiten, umzusetzen und eine aussagekräftige Bewerbungsmappe der Redaktion einzusenden. Denkt bei der Bewerbung an viele Fotos der Aktionen! In diesem Jahr stellt Ihr Euch neuen Herausforderungen: Die Kreativ-Award-Jury freut sich über viele Bewerbungen mit kreativen Käse-Aktionen zur Herkunft aus den Niederlanden, Österreich, dem Norden, dem Allgäu, Italien, Frankreich, der Schweiz oder aus den USA. Die spezifische Käsevielfalt steht dabei jedes Mal im Mittelpunkt der Theken-Aktionen.

Die Teilnahme lohnt sich! Im Oktober lädt die **KÄSE-THEKE** zu einem eindrucksvollen Gala-Abend ein, mit exquisitem Dinner, Preisverleihung und Unterhaltung. Auf die Gewinnerteams war-

ten auf diesem eindrucksvollen Branchenevent ein Gewinnerscheck, eine Urkunde und die Kreativ-Award-Trophäe. Darüber hinaus bleibt an dem Abend genügend Zeit um das Netzwerk zu vergrößern. Falls noch nicht geschehen, fordert die Bewerbungsmappe per E-Mail (sk@blmedien.de) an oder ladet sie auf Käseweb.de herunter.

Bei den Kunden kann man anschließend mit der Auszeichnung des Wettbewerbs punkten. Der V-Markt Weißenhorn zählte im vergangenen Jahr mit seiner Teilnahme zu den besten Käsetheken Deutschlands. Das Team nutzte den Award und zeigte den Kunden wie erfolgreich es beim Theken-Wettbewerb war: Mit Bannerwerbung, Roll-ups an der Theke, Handzettelwerbung, einem Beitrag auf der Firmenhomepage sowie im Kundenmagazin „Vielfalt“ wurde der gewonnene Preis in den Mittelpunkt gerückt.

Neu! Ihr habt Fragen zum Wettbewerb? Die **Hotline** der **KÄSE-THEKE** (02633/45 40-12 oder kt@blmedien.de) hilft gerne weiter. Tipps und Ideen für den Kreativ Award gibt auch der Film per QR-Code. Wir freuen uns im kommenden Sommer auf viele kreative Bewerbungen!



us

UNSERE SPONSOREN



HEIDERBECK



Emmi

Digitaler Käse-Workshop



Der digitale Käse-Workshop von Kaltbach geht in die nächste Runde. Am 12. und 13. Mai jeweils ab 19 Uhr lädt Emmi Deutschland in Kooperation mit der Marke Kluth – Spezialist für Nüsse und Trockenfrüchte – Thekenfachkräfte zu einer zweistündigen Veranstaltung ein. Im ersten Teil des kostenlosen Workshops wird Caspar Greber

die Teilnehmer in die Welt der Schweizer Käse entführen und die Besonderheiten der Kaltbach-Spezialitäten vorstellen. Anschließend liegt der Fokus auf der Verkostung und dem Thema Foodpairing. Dabei spielen auch Nüsse, Trockenfrüchte oder Zutaten der Marke Kluth eine wichtige Rolle. Thekenfachkräfte bekommen wertvolle Tipps für Verzehrempfehlungen, Cross-Selling und Zweitplatzierungen. Teilnehmer erhalten vorab ein umfangreiches Verkostungspaket, um die Veranstaltung mit allen Sinnen genießen zu können. Anmelden kann man sich unter kaltbach.de@emmi.com (Stichwort: Käse-Workshop) oder über den zuständigen Außendienstmitarbeiter.

Comté

Weltgrößtes Fondue



Mit dem größten Fondue der Welt hat Comté im Fort des Rousses im Jura den Eintrag ins Guinness-Buch der Rekorde geschafft. Zwei Kubikmeter geschmolzener Käse wurden für mehr als 5.000 Menschen angerichtet, die das Fondue an zwei Tagen verzehrten. 2.039 Kilo Comté in den Reifegraden 9, 15 und 21 Monate wurden in einem riesigen Kupferkessel, zusammen mit Hunderten Litern Wein erhitzt. Zwei Kilo Knoblauchmark, 1,5 Kilo weißer Pfeffer, fast 55 Kilo Maisstärke und ein wenig Wasser vervollständigten das Rezept. Damit wurde der inoffizielle Rekord gebrochen, den die Schweizer in La Chaux-de-Fonds im Kanton Neuenburg in der Schweiz im Jahr 2009 mit einem über 1.440 Kilo schweren Fondue aufgestellt hatten.

World Cheese Awards

Bern wird Käse-Hauptstadt

Die World Cheese Awards werden erstmals in der Schweiz stattfinden: Bern wird vom 13. bis 15. November 2025 zur „Capital of Cheese“. Neben dem Wettbewerb, bei dem die besten Käse der Welt gekürt werden, erwartet die Besucher ein vielfältiges Programm. Wie die Switzerland Cheese Marketing (SCM) bei einer Medienkonferenz in Bern erklärte, wird mit 5.000 Käsen aus 50 Ländern gerechnet, die um die begehrten Auszeichnungen wetteifern. Darüber hinaus werden Interessierte die Möglichkeit haben, einen Blick hinter die Kulissen zu werfen. Bei Führungen über das Gelände werden sie nicht nur mehr über den Wettbewerb erfahren, sondern auch über die Vielfalt und Qualität von Schweizer Käse.

GOLDBACH DER CREMIGE JUWEL DES ALPSTEINS



ZARTSCHMELZEND
4 MONATE GEREIFT
KRAFTVOLL
MIT SCHWEIZER RAHM

EXPERTEN UNTER SICH

Die Fachzeitschrift **KÄSE-THEKE** lädt in diesem Jahr wieder zum Klassentreffen der Käsesommeliers ein. Experten aus ganz Deutschland treffen sich zu einem Interessenaustausch.



Christa Krewel
Coach &
Kommunikations-
beraterin



Katrin Ruwisch
Diplom
Käsesommelière
Leiterin ECC



Melanie Koithahn
Diplom
Käsesommelière
Käse-Trainerin



Günter Schlör
Geschäftsleiter
Milchwirtschaft/
Novonesis



Jutta Jung
Referentin und
Leiterin Allgäuer
Käse-Akademie



Markus Bornhold
Käseenthusiast



Christiane Mösl
Diplom
Käsesommelière



Valerie Kerle
Projektmanagerin
Arge Heumilch

Unsere Referenten

den Christiane Mösl und Valerie Kerle von der Arge Heumilch genussvolle Food Pairings mit Käse vorstellen. Im Fokus des Vortrages von Günter Schlör stehen die geschmacksgebenden Käse-Kulturen. Melanie Koithahn, Käse-Trainerin, wird interessante Einblicke in ein internationales Käsesortiment geben. Beim Talk mit der **KÄSE-THEKE** und dem Käse Sommelier-Verband geht es um mehr als Käse. Und bei Christa Krewel, Coach, steht der Mitarbeiter im Mittelpunkt.

Zwischen den Vorträgen und Workshops gibt es genügend Pausen, um sich unter Gleichgesinnten und mit Herstellern und Lieferanten auf dem „Marktplatz der Genüsse“ auszutauschen. Am Samstagabend freut sich das Team der **KÄSE-THEKE**, alle Teilnehmer beim Sektempfang und zum Grillbuffet im Biergarten des H4-Hotels begrüßen zu dürfen. Nach dem Abendessen startet im Irish Pub des Hotels die Klassentreffen-Party. Das Netzwerk erweitert und um viele Erkenntnisse reicher endet die Veranstaltung am Sonntagnachmittag gegen 15.00 Uhr auf dem Marktplatz.

Seien auch Sie dabei, wenn Käsesommeliers aus ganz Deutschland zum zweiten Klassentreffen nach Hannover-Laatzen kommen. Der Austausch untereinander, interessante Diskussionen und die Weiterbildung stehen hier im Vordergrund. Die Anmeldung und das Programm sind über den QR-Code und auf kaeseweb.de abrufbar. Außerdem können sie bei Stephanie Kusber (sk@blmedien.de) angefordert werden



Im Juni findet in Hannover-Laatzen das zweite Klassentreffen der Käsesommeliers statt. Käsesommeliers aus ganz Deutschland treffen sich zu der zweitägigen Veranstaltung, um sich weiterzubilden, das Wissen zu vertiefen und sich untereinander sowie mit Käseherstellern auszutauschen und zu vernetzen – im Alltag an der Käsetheke bleibt dazu leider nicht viel Zeit. Die Fachzeitschrift **KÄSE-THEKE** hat daher in Zusammenarbeit mit

dem European Cheese Center (ECC) vor zwei Jahren das „Klassentreffen der Käsesommeliers“ ins Leben gerufen. Diese Veranstaltung wird ebenfalls vom Käse Sommelier-Verband, dem Verein Käsesommeliers Österreich sowie von zahlreichen Käseherstellern getragen.

In diesem Jahr findet die zweite Auflage des Käsesommelier-Treffens am 14. und 15. Juni im H4-Hotel Hannover Messe in Hannover-Laatzen statt. Für das Expertentreffen hat das Team der **KÄSE-THEKE** auch dieses Mal wieder ein interessantes Programm mit namhaften Referenten zusammengestellt. An den zwei aufeinanderfolgenden Tagen wer-



Switzerland Cheese Marketing

Neue App für die Käsetheken

Für den Lebensmitteleinzelhandel hat die Switzerland Cheese Marketing eine neue Verkaufsunterstützung entwickelt: die im App-Store von Apple und im Google Play-Store für Android verfügbare Gratis-App SCM Pro. Statt wie bisher über analoge Flyer oder den Händlerservice aufschweizerkaese.de kann jetzt alles über Smartphone oder Tablet ablaufen. Dank der übersichtlichen Struktur können die gewünschten Gratis-Werbemittel schnell gefunden und bestellt werden – natürlich versandkostenfrei. Mit wenigen Klicks sind aktuelle Informationen zu Promotionen für die unterschiedlichen Marken abrufbar. Außerdem können die App-User sich mit Käsewissen über die Schulungs-Videos von „Chäs Know-how“ versorgen.

Fromi

Neuheiten für Frühling und Sommer

Innovation und Kreativität stehen im Mittelpunkt des Frühling-Sommer-Katalogs 2025 von Fromi. So veredelt frischer Bärlauch ausgewählte Käsesorten mit feinen Knoblauchnoten. Für Exklusivität an den Theken sorgen Käse aus Kuh-, Ziegen- oder Schafsmilch, die von japanischen und französischen Traditionen inspiriert sind. Die Auswahl an französischen Klosterkäsen, die traditionelles Handwerk und authentischen Geschmack verkörpern, ist ebenfalls im Frühling besonders gefragt. Für die Sommersaison bietet Fromi ein breites Angebot – von cremigen Mozzarella- und Burrata- bis zu Grillkäse. In dem Katalog sind auch viele Neuheiten zu finden – beispielsweise die aromatisierten Weichkäse Ortolans mit Tomate und Basilikum oder mit Zitrone und Rosmarin. Die Kataloge gibt es kostenlos beim Fromi-Vertreter oder unter fromi.com/de/noch-nicht-kunde.



Markthalle Neun

Käsefans aufgepasst!

Alle Käsebegeisterten sollten sich den 9. November 2025 im Kalender anstreichen. Die Markthalle Neun in Berlin öffnet an dem Sonntag von 11.00 Uhr bis 18.00 Uhr wieder ihre Pforten zur Cheese Berlin. Käser, Affineure und Fachhändler werden eingeladen, auf dem großen Markttag ihre handwerklich erzeugten Käse zu zeigen. Die Cheese Berlin bietet eine Plattform und Gemeinschaft für handwerkliche Käsemacher und Besucher, die sich an dem Sonntag miteinander austauschen und vernetzen möchten, um die Vielfalt sowie Besonderheiten handwerklich erzeugter Käse zu erfahren. Am Markttag gibt es ein vielfältiges Bühnenprogramm, Get-Together und viele Käseverkostungen. Am Abend zuvor findet die feierliche Verleihung des Awards „Fenster zum Hof“ in der Markthalle Neun statt.

ANZEIGE

Langenegger
DORFSENNEREI

„Von der Heumilch zur Käsevielfalt -
Qualität, die man schmeckt!“

www.kaeserei.com



DE-ÖKO-006

Tel.: 0731 962420
verkauf@jaeckle-uhl.de

Jäckle
Käse

Schau doch mal rein



So entsteht Käse...



THEKEN-

2025

liebling

GEWINNER

Foto: AdobeStock.com/Sasha(KI generiert)

Käsemeister und Affineure stellen Jahr für Jahr ihr Können sowie ihre Kreativität unter Beweis und präsentieren regelmäßig neue Käse. Die **KÄSE-THEKE** veröffentlichte diese Neuheiten und möchte von Ihnen wissen, welche zukünftig das Potenzial haben, um zu echten Lieblingen der Theke zu werden.

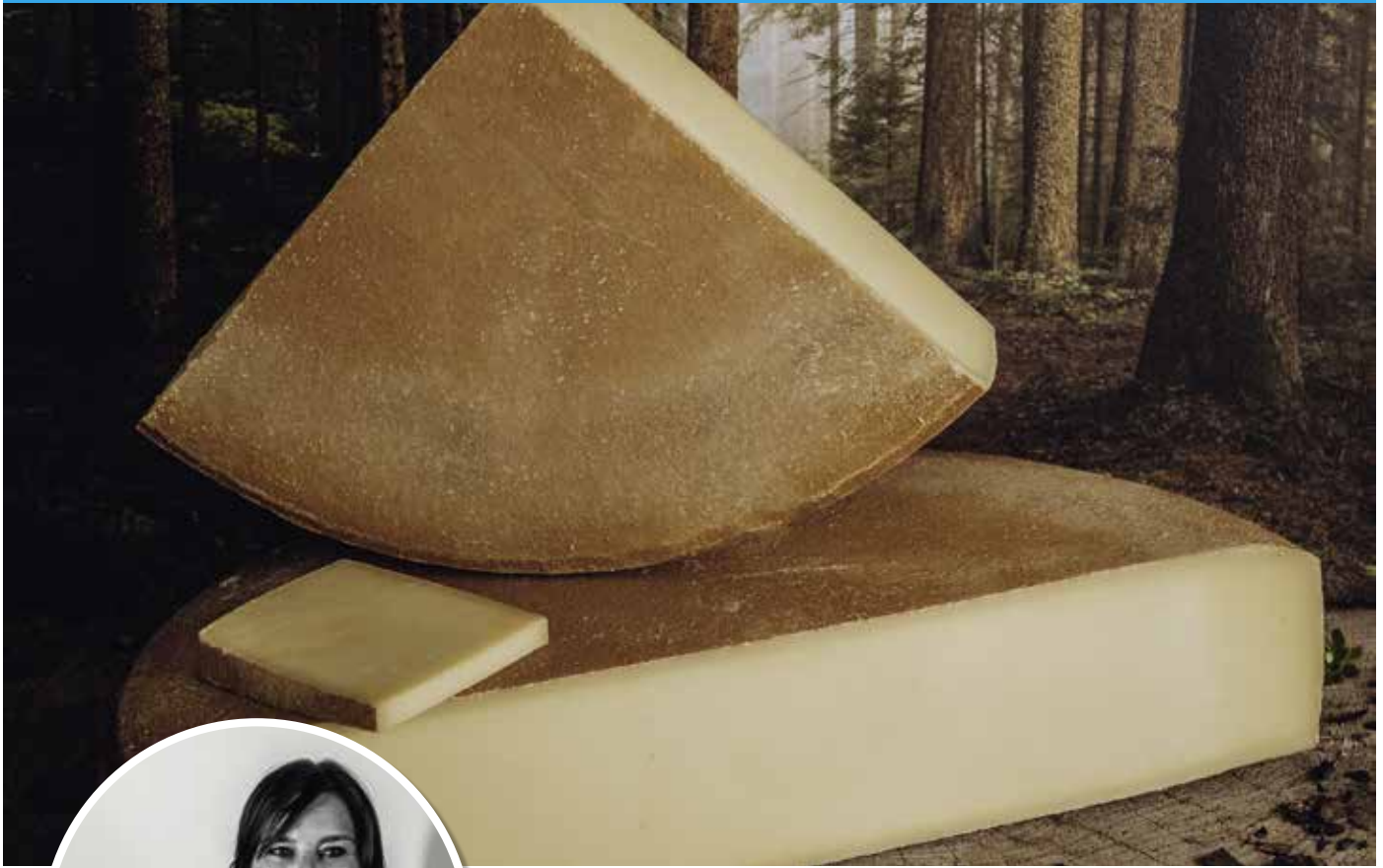
In allen sechs Ausgaben unserer Fachzeitschrift, stellen wir Jahr für Jahr die neuen Käse der Hersteller, Affineure, Importeure und Großhändler vor. Auch das letzte Jahr zeigte erneut, wie kreativ große Molkereien, kleine Käsereien, Manufakturen und Affineure sind. Die Käse kommen aus der Region, aus Deutschland und aus den bekannten Käsenationen. In der diesjährigen Januar-Ausgabe haben wir noch einmal alle Neuheiten des Vorjahres in fünf Kategorien zusammengetragen. Käse aus Kuh-, Schafs-, Ziegen- oder Büffelmilch und Käse aus Bio-Milch sind dabei. Da der Platz in der Theke begrenzt ist haben es neue Produkte nicht immer leicht sich im Sortiment zu platzieren. Gut etabliert hat sich inzwischen auch der Zusatzverkauf an der Bedienungstheke. Daher haben wir auch hier eine Kategorie geschaffen, in der das Lieblingsprodukt gewählt werden kann.

Die Redaktion interessiert, welche dieser Neuheiten das Potenzial haben zu einem echten Liebling Ihrer Kunden in der Theke zu werden. Denn jeder heutige Käse-Klassiker im Theken-Sortiment hat einmal als Neuheit angefangen.

Auch in diesem Jahr haben die Leserinnen und Leser wieder zahlreich abgestimmt, um die Gewinner aller Kategorien zu bestimmen. Wir, die Redaktion **KÄSE-THEKE**, bedanken uns recht herzlich bei Ihnen für die rege Teilnahme und die Zusendung der zahlreichen, vollständig ausgefüllten Stimmzettel zur diesjährigen Wahl der Theken-Liebliche 2025. tw

Unter allen ausgefüllten Einsendungen wurde ein Amazon-Gutschein im Wert von 250 Euro verlost. Die glückliche Gewinnerin wurde bereits von der Redaktion benachrichtigt.

KATEGORIE HARTKÄSE



Prinzregent Luitpold Bergkäse

Der Prinzregent Luitpold Bergkäse ist ein kräftiger Hartkäse aus Allgäuer Rohmilch, mindestens acht Monate traditionell gereift auf Fichtenbrettern. So entstehen sein würziges Aroma und der feste, zart schmelzende Teig. Aus tagesfrischer Allgäuer Heumilch und mit natürlichen Kulturen hergestellt, verbindet er Regionalität mit Handarbeit. Er steht für bayerisches Käsehandwerk und verkörpert wie sein Namensgeber – Prinzregent Luitpold – Heimatliebe, Bodenständigkeit und gelebte Tradition.

„Der Bergkäse ist mehr als ein Produkt – er ist ein kulinarisches Denkmal an die bayerische Genussskultur. Ein echtes Stück Allgäu für die Theke. Ein herzliches Vergelt's Gott an alle, die für uns gestimmt haben! Der Titel „Theken-Liebling 2025“ erfüllt uns mit Stolz und großer Dankbarkeit. Ihre Stimme zeigt uns, dass Qualität geschätzt wird – und motiviert uns, genau so weiterzumachen.“

Sina Kiefer, Key Account Managerin Süd, Gebr. Baldauf



KATEGORIE SCHNITTKÄSE



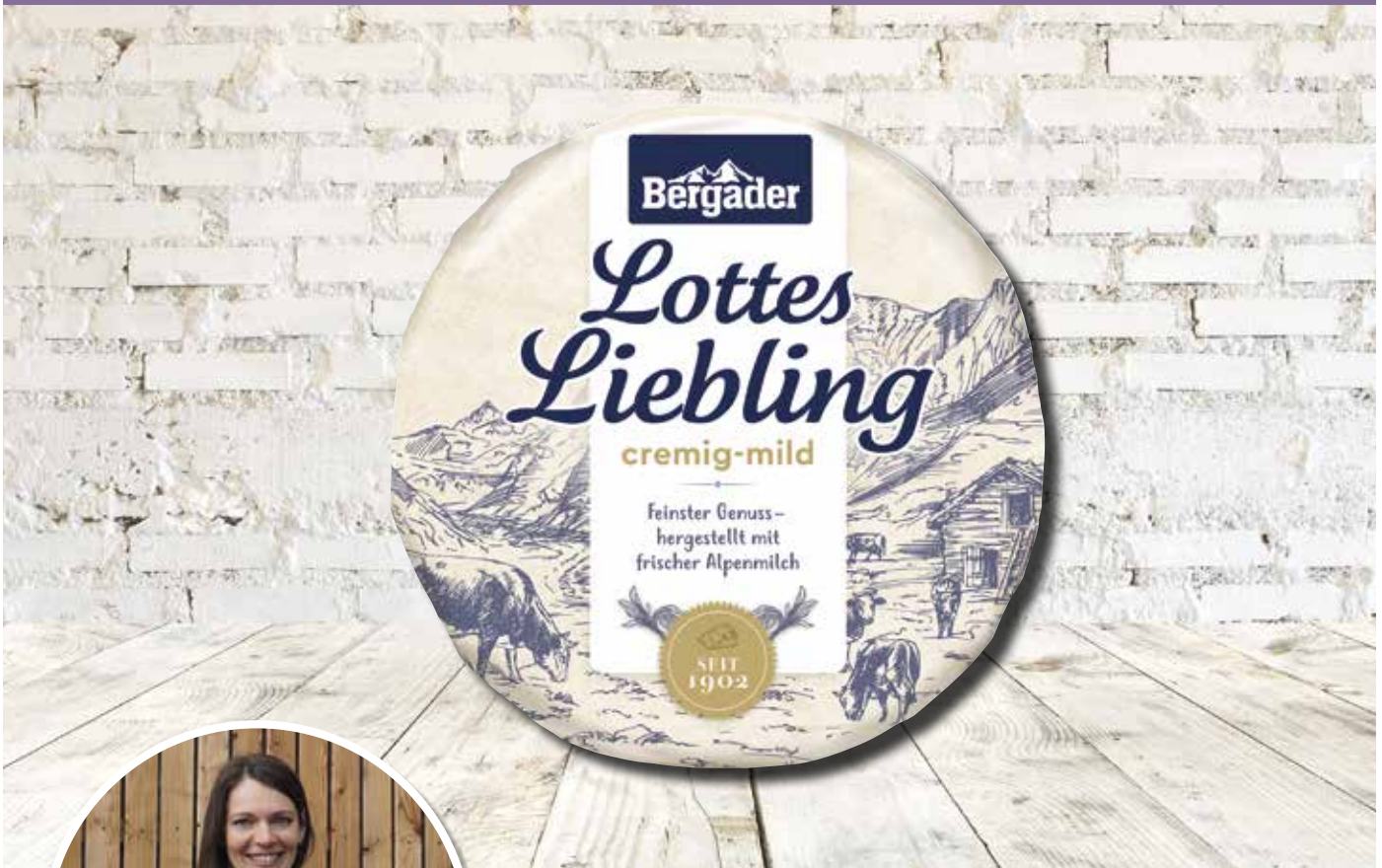
Trüffelperle

Bei der Trüffelperle harmoniert nach einer zweimonatigen Reifezeit im Käsekeller das unverwechselbare Aroma des südländischen Trüffelpilzes wunderbar mit dem natürlichen und bodenständigen Käse aus der Schweizer Käserei Güntensperger und verspricht ein einzigartiges Genusserlebnis: Auf den ersten „Biss“ macht sich das intensive und würzig-nussige Aroma am Gaumen breit. Dann treten nach und nach feine Noten von Holz, Moos und frischen Pilzen hervor.

„Die Trüffelperle vereint das Beste aus zwei Welten: den bodenständigen Charakter unserer Käsekultur und das luxuriöse Aroma des schwarzen Trüffels aus dem Piemont. Ihr intensiver, würzig-nussiger Geschmack macht sie einzigartig und offensichtlich auch zum Favoriten der Thekenprofis. Dass unsere Handwerkskunst so geschätzt wird, freut uns riesig – ein herzliches Dankeschön an alle, die für uns gestimmt haben!“

Reto Güntensperger, Geschäftsführer von Güntensperger Käse

KATEGORIE WEICHKÄSE



Lottes Liebling

„Lottes Liebling“ ist ein homogener Weichkäse mit feinem Milchsimmel, einer weichen, zarten Rinde und einem milden Geschmack, der mit zunehmender Reife an Komplexität und Würze gewinnt. Durch seinen geringeren Fettgehalt bedient der Käse den Trend zum leichten, unbeschwerten Genuss. Benannt nach Charlotte Steffel, einer zentralen Figur in der Firmengeschichte, repräsentiert Lottes Liebling die lange Familientradition von Bergader.

„Unser Lottes Liebling ist ein leichter, bekömmlicher Käse, der sich durch besondere Schimmelkulturen vom klassischen Camembert abhebt. Er hat nicht das typische Champignon-Aroma und begeistert daher auch Käsefans, die sonst keinen Weichkäse mögen. Vielen Dank an alle Leser für das tolle Feedback – wir wünschen weiterhin genussvolle Momente mit Lottes Liebling.“

Uta Hillig, Teamleiterin Produktmanagement, Bergader Privatkäserei

KATEGORIE BIO-KÄSE



5 Blüemli Bio

Fünf Bio-Blüten, kombiniert mit Bio-Käse aus dem Appenzellerland – das ist „5 Blüemli Bio“. Durch eine spezielle Reifung ziehen die ätherischen Öle der Blüten tief in den Käse ein und verwandeln ihn in ein Aromen-Kunstwerk. Mit seiner „Haute-Couleur“-Kollektion bringt der Schweizer Käse-Designer Kevin Koch Farbe und Stil ins Spiel. Sein Name steht für Qualität, Innovation und Handwerkskunst. Wer einen Käse mit seinem Label kauft, hält ein Premium-Unikat in den Händen. „5 Blüemli Bio“ ist in Deutschland exklusiv bei Fromi erhältlich.

„Unsere Laibe sind sprachlos, unsere Herzen schmelzen – und das liegt nicht nur an unserer Passion für Käse. Euer Engagement ist unser bester Reifekeller: ohne Eure Leidenschaft wären unsere Käse nur Milch mit Ambitionen. Aber Ihr macht unsere Spezialitäten zu einem Erlebnis, einem Gesprächsstoff, einem Grund, die Käseplatte nie leer werden zu lassen. Und wisst Ihr was? Genau das motiviert mich noch mehr, meinen Weg mit einer Portion Verrücktheit weiterzugehen.“

Kevin Koch, Käse-Designer, CEO und Inhaber von Koch Cheese

KATEGORIE ZUSATZVERKAUF



Dattelfruchtschnitte

Die Dattelfruchtschnitte ist eine spanische Spezialität, die aus Datteln und Walnüssen in der Region Madrid hergestellt wird. Die Fruchtschnitte enthält einen hohen Anteil – circa 85 Prozent – an Früchten und wird in Handarbeit verarbeitet. Durch die schonende Herstellung steckt sie voller gesunder, natürlicher Nährstoffe und hat einen hohen Anteil an Ballaststoffen. In Spanien darf sie auf keiner Käsetafel fehlen und ist besonders schmackhaft zu Schafs-, Ziegen- und Mischmilchkäse oder auch in Kombination mit Blauschimmelkäse.

„Das ganze Team von Ruwisch & Zuck – Die Käsespezialisten freut sich sehr über diese tolle Auszeichnung und dankt allen Lesern der KÄSE-THEKE. Die Dattelfruchtschnitte ist durch die fruchtige Note in Kombination mit Käse ein perfektes Foodpairing. Mit dem Produkt können unsere Kunden einen tollen Zusatzverkauf tätigen, und gleichzeitig stärkt es ihre Kompetenz an der Käsetheke.“

Andreas Heimann, Vertriebsleiter Ruwisch & Zuck/Käsespezialitäten Süd



Hofgut Heggelbach

Preis für die Besten

Auf der Grünen Woche hat Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir das Hofgut Heggelbach in Herdwangen-Schönach mit dem Preis für die besten Öko-Betriebe Deutschlands 2025 ausgezeichnet. Stellvertretend für die elf Betriebsleiter nahmen Ulrike Schmid und Jona Kreis den Preis für das Hofgut Heggelbach entgegen. Das Hofgut arbeitet seit fast 40 Jahren nach Demeter-Richtlinien. Standbeine der Betriebsgemeinschaft sind die Käserei und die Bäckerei, sowie die Gemüseproduktion und die Tierhaltung mit Rindern und Mastschweinen. Vor rund neun Jahren starteten die Heggelbacher auf ihren Ackerflächen zusammen mit zwei Forschungseinrichtungen ein Photovoltaik-Projekt mit aufgeständerten Solarmodulen. Seitdem gewinnen sie Energie und erzeugen gleichzeitig auch Lebensmittel. Aus- und Weiterbildung junger Menschen in der Land- und Hauswirtschaft sowie in der Käserei sind weitere Schwerpunkte. In der Hofkäserei, werden unter der Leitung von Claudia und Stephan Ryffel Alpkäse aus Rohmilch, Tilsiter „Schibli“, ein überjähriger Hartkäse namens „Heggelbacher Felsbrocken“, sowie Camembert und Frischkäseballchen hergestellt. Die Käse reifen im Ziegelgewölbekeller und werden über verschiedene regionale Absatzwege vertrieben. www.hofgemeinschaft-heggelbach.de

Bio Genuss Akademie

Genuss-Events

Das Bildungsnetzwerk Naturkost hat die „Bio Genuss Akademie“ gegründet und bietet interessierten Verbrauchern eine umfangreiche Themenvielfalt aus der Bio-Lebensmittelwelt. Das Angebot umfasst Online-Events und Verkostungen, auch vor Ort bei Erzeugern, auf Höfen und in Bio-Läden. Die Bio Genuss Akademie zeigt auf, wieso biologisch erzeugte Lebensmittel den Unterschied machen und warum sie ein echter Beitrag für eine gesunde und faire Lebens- und Zukunftsgestaltung sind. Unter vielen anderen enthält das Programm auch das Online-Seminar „Die Genusswelt des Bio-Käses – Entdecke den Geschmack der Natur“ mit Referentin Ingeborg Göpel, Dipl. Ing. Milch/Molkereiwirtschaft, Käsesommelière, Vallée Verte, sowie das Online-Event Käse und Wein – Italien Edition mit Heike Fahsold-Auer, Käsesommelière, Leiterin ÖMA-Schulungswerke, und mit Caspar Scholz, Weinsommelier, Riegel Biowein.

Alnatura

Ehrenpreis

Götz Rehn, Gründer und Geschäftsführer des Bio-Unternehmens Alnatura, wurde im März mit dem GEM-Marken Award 2025 ausgezeichnet. Der GEM Award wird jährlich von der Gesellschaft zur Erforschung des Markenwesens (GEM) an Persönlichkeiten verliehen, die hinter einer Marke stehen, Vordenker auf dem Gebiet des Markenwesens sind und die die Entwicklungen in der Markenführung und -technik entscheidend beeinflussen. Die Jury hob besonders das ganzheitliche Denken und Handeln des Gründers Götz Rehn hervor. Er stellt das Wirtschaften mit Sinn, ausgedrückt in der Alnatura Vision „Sinnvoll für Mensch und Erde“ in den Mittelpunkt des Markenverständnisses, so die Jury. Zur Erfolgsgeschichte geführt habe auch immer das Denken vom Menschen für den Menschen.

EHI

Bio-Konsum in Europa

Eine Studie des Euro Handels Instituts (EHI) in Köln zeigt auf, dass die Schweiz beim Konsum von Bio-Lebensmitteln mit 468 Euro pro Person im Jahr 2023 deutlich vor allen anderen europäischen Ländern lag. Dänemark behauptete trotz eines leichten Rückgangs von 365 Euro auf 362 Euro seinen zweiten Platz. Österreich festigte seine Position auf Rang drei mit einem starken Wachstum von 274 Euro auf 292 Euro pro Person und Jahr. Deutschland positionierte sich im gleichen Jahr mit 191 Euro pro Kopf auf dem sechsten Platz. Bei den Marktanteilen von Bio-Lebensmitteln am Gesamtlebensmittelmarkt zeigt Dänemark mit 11,8 Prozent den höchsten Umsatzanteil (2022: 12 Prozent), gefolgt von der Schweiz mit 11,6 Prozent (2022: 11,2 Prozent) und Österreich mit 11,0 Prozent (2022: 11,5 Prozent). Deutschland erreicht einen Bio-Marktanteil von 6,3 Prozent, unverändert zum Vorjahr, und liegt damit im Mittelfeld der untersuchten Märkte.





Die Trüffelmanufaktur

Trüffelsortiment im Miniformat

Ende des letzten Jahres hat die Trüffelmanufaktur ein ungekühltes Trüffelsortiment im Miniformat herausgebracht. Das Sortiment enthält zwölf verschiedene Produkte, die sich durch ihren Geschmack und hohen Trüffelanteil auszeichnen. Unter anderem umfasst das Sortiment Trüffelbutter, Olivenöl, Sonnenblumenöl, Pfälzer Trüffelbalsamico oder Trüffelsalz. Ziegen- und Schafskäse lässt sich beispielsweise mit dem Trüffelhonig kombinieren. Mit reifen Käsesorten, wie einem Bergkäse kann die Trüffel Barbecue-Sauce kombiniert werden. Zu Parmesan sowie Büffelmozzarella passt das Trüffel Balsamico. Trüffelbirne empfiehlt die Trüffelmanufaktur zu allen Käsesorten. Die Verpackungseinheit beinhaltet sechs Gläschen. Jedes Glas wird zu einem Preis von 9,90 Euro abgegeben. www.dietrueffelmanufaktur.de

Dr. Karg's

Rustikal knuspern

Die Dr. Karg's Rustinis (125 g) werden aus Vollkornteig und ausschließlich natürlichen Zutaten sowie keinerlei Zusatzstoffen hergestellt. Kross im Stikken-Ofen gebacken sind die Rustinis in den Geschmacksrichtungen Rustinis Bergkäse und Wiesenkräuter auch zu einer Käseplatte beliebt. Neben Bergkäse wird auch Emmentaler sowie Zwiebeln und blumige Wiesenkräuter mit gebacken. Wer Kümmel mag, kann die Rustinis in der Geschmacksrichtung Kümmel und Meersalz als Begleiter zum Käse wählen. Darüber hinaus ergänzen die Geschmacksrichtungen Dr. Karg's Bio Rustinis Tomate und Emmentaler sowie Bio Rustinis Rosmarin und Meersalz die Alternative zu Chips, Flips und Co. www.dr-karg.de



L.W.C. Michelsen

Würzige Tomaten-Relish

Die würzige Gourmet Tomaten-Relish von L.W.C. Michelsen enthält sonnengereifte aromatische Tomaten. Fein gewürzt mit scharfem Chili und mit Honig gesüßt wird sie traditionell nach hausgener Rezeptur hergestellt. Das Rezept für das Relish wurde über Generationen weitergegeben. Perfekt als Brotaufstrich mit Frischkäse oder Crème fraîche passt es darüber hinaus auch zu Braten, Geflügel, Fisch und zu einer Käseplatte. Das 215-Gramm-Glas ist zum Preis von 4,95 Euro im Online-Shop von L.W.C. Michelsen erhältlich. www.michelsen-versand.de

Feinkost Dittmann

Bella Italia



Die Trüffelcreme der Premium-Marke „Casa Zarrella“ mit italienischen Sommertrüffeln und Olivenöl ist intensiv und cremig im Geschmack. Der authentische Duft und Geschmack der frisch eingelegten Sommertrüffel werden durch die sorgfältige Auswahl der Pilze erreicht. Die Casa Zarrella – Trüffelcreme mit Parmigiano Reggiano DOP eignet sich ideal zu Pasta, Gnocchi, Risottos, zu Fisch und Fleisch und dient auch als Füllung von Braten sowie als exklusiver Brotaufstrich. Das 170-Gramm-Glas wird zum Preis von 3,79 über den Online-Shop angeboten. www.feinkost-dittmann.de

PINNWAND



VORSCHAU

■ Die nächste **KÄSE-THEKE** erscheint im Juli 2025

In der Ausgabe 4 stellen wir **nachhaltige Käse** vor. Doch was heißt eigentlich Nachhaltigkeit? Ein Begriff, der in aller Munde ist. Es fängt bei der artgerechten Tierhaltung an, berücksichtigt Käseproduktionen, die die Umwelt schützen, und endet beim sicheren Transport der Käsestücke in die Haushalte der Kunden.

Küchenzauber: Nicht mehr missen möchte das Team der **KÄSE-THEKE** die alljährliche Tradition, selbst einmal auszuprobieren, welche köstlichen Gerichte sich mit Käse zaubern lassen. Wir haben auch dieses Mal wieder allerlei Zutaten und Sorten in allen Käsegruppen gefunden, um zu kochen und backen und Euch unsere Lieblingsrezepte vorzustellen.



Ihre Ansprechpartner für weitere Informationen und Angebote:

Dirk Zimmermann
Medienberatung
E-Mail: dz@blmedien.de
Tel.: 01 57/86 80 74 79

Burkhard Endemann
Objektleiter
E-Mail: be@blmedien.de
Tel.: 0 26 33/45 40 16

Thorsten Witteriede
Chefredakteur
E-Mail: tw@blmedien.de
Tel.: 0 26 33/45 40 20

★ MELDUNGEN ★



E-Center Mössingen

Zeig es mit einem Gedicht

Miriam Hedtke, Erstverkäuferin im E-Center Mössingen, stellte kürzlich neben ihrer Käsefachkompetenz auch ihre dichterischen Fähigkeiten unter Beweis. Um den Pellwormer Inselkäse in den Mittelpunkt der Theke zu stellen und mit einer Verkostung auf die Herkunft des norddeutschen Schnittkäses aufmerksam zu machen, schrieb sie das Gedicht: „Pellworm, die Grüne im Meer“:

Inmitten der Nordsee, so still und weit, liegt Pellworm, ein Land von Zeitlosigkeit. Mit Gräsern, die tanzen im salzigen Wind, wo die Wellen erzählen, wie Ewigkeiten sind. Die Grasbesen, verborgen, doch voller Leben, dort, wo die Vögel den Himmel weben. Ein sanftes Flüstern durchzieht das Gras, ein Echo der Flut, die alles umfasst. Die Nordsee, so rau, doch von zärtlicher Hand, umspült liebevoll den friesischen Strand. Mal tosend und stürmisch, mal leise und klar, erzählt sie Geschichten, Jahr um Jahr. Und dann, im Herzen der Insel, so fein, da reift eine Köstlichkeit, golden und rein. Der Pellwormer Inselkäse, vollendet und mild, ein Stück dieser Insel, in jedem Bild. Oh Pellworm, du Perle im wogenden Meer, deine Schönheit erfüllt die Seele so sehr. Mit Gras, mit Käse, mit Wellen und Wind, bleibst Du ein Ort, den das Herz nie vergisst.

IMPRESSUM

(ISSN 0940-208X)

Verlag: B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Hilden, Verlagsniederlassung Bad Breisig,
Postfach 1363, 53492 Bad Breisig/Rhein
Telefon: 02633/4540-0
Telefax: 02633/45 40-99
E-Mail: info@blmedien.de
Homepage: www.kaeseweb.de

Herausgeber: Hans Wortelkamp
(-14, hw@blmedien.de)

Objektleitung: Burkhard Endemann
(-16, be@blmedien.de)

Redaktion: tw: Thorsten Witteriede
(Chefredakteur (V.i.S.d.P.))
(-20, tw@blmedien.de),
us: Ulrike Schmitz
(-12, us@blmedien.de),
ke: Kathrin Endemann
(01 77/6 88 69 57, ke@blmedien.de),
ak: Anika Kirschning
(0 30/92 15 04 39, ak@blmedien.de)
um: Urte Modlich
(01 74/8 30 05 56, um@blmedien.de)
ng: Norbert Gefäller
(-28, ng@blmedien.de)

Medienberatung: Dirk Zimmermann
(01 57/86 80 74 79), dz@blmedien.de)

Grafik-Design: Jeannette Knab
(-18, jk@blmedien.de)

Anzeigenabteilung: Stefan Seul
(-17, sts@blmedien.de)

Redaktionssekretariat: Stephanie Kusber
(0 26 33/45 40-0, sk@blmedien.de)

Abonnentenbetreuung und Leserservice:
B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,
Verlagsniederlassung München,
Garmischer Straße 7, 80339 München,
Tel.: 0 89/3 70 60-271,
Fax: 0 89/3 70 60-111,
E-Mail: r.ertl@blmedien.de
KÄSE-THEKE erscheint sechsmal im Jahr
im Zweimonatsrhythmus. Jahresbezugspreis
Inland 41,00 € brutto, Ausland 51,00 €,
Einzelheftpreis 7,80 €

Bank: Commerzbank AG, Hilden
IBAN DE583004 0000 0652 2007 00,
BIC: COBADE33XXX
Gläubiger-ID: DE 13ZZZ00000326043

Erfüllungsort und Gerichtsstand: Hilden

Druck: Ortmaier Druck GmbH, Birnbachstraße
2, 84160 Frontenhausen
Gedruckt auf chlorfreiem Papier.

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Gewähr. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht immer die Meinung der Redaktion wieder. Nachdruck, Übersetzung und sonstige Verbreitung veröffentlichter Beiträge in Papierform oder Digital dürfen, auch auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmigung des Verlages erfolgen. Im Falle von Herstellungs- und Vertriebsstörungen durch höhere Gewalt besteht kein Ersatzanspruch. Für den Inhalt der Werbeanzeigen ist das jeweilige Unternehmen verantwortlich.

Titelfoto: ARGE Heumilch

Geschäftsführer: Harry Lietzenmayer,
Stephan Toth, Björn Hansen



Angeschlossen der Informationsgemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern (IVW) – Sicherung der Auflagenwahrheit

DU WEISST NICHT WEITER?

DANN MELDE DICH!

Du möchtest mitmachen,
aber weißt nicht wie?

Dir fehlen Inspirationen?

Du brauchst Tipps & Tricks
für eine Vkf-Aktion?

Du kannst Dich nicht für
eine Region entscheiden?

Ulrike Schmitz an unserer Hotline hilft Dir weiter:
0 26 33/45 40-12 oder kt@blmedien.de

UNSERE SPONSOREN



HEIDERBECK



CHAMPIGNON
HOFMEISTER
FAMILIENUNTERNEHMEN SEIT 1808

**KÄSE-
THEKE**

Milch-
Marketing 

▲ FREIFELD FÜR POSTVERSAND ▲

JETZT NEU! **KÄSEWEB** **NEWSLETTER!**

Aktuell & kostenlos.
Infos zum Thema Käse.



Jetzt anmelden unter
www.kaeseweb.de



Käse *immer ein Genuss!*
WEB

Weitere Informationen: Burkhard Endemann, E-Mail: be@blmedien.de, Tel.: 02633/454016