

SCHILCHER

Kompetenz in Biokäse

So schmeckt bei uns

Biokäseliebe



Eine kleine Entdeckungsreise durch unsere besten BIO-Käsespezialitäten

SCHILCHER

Kompetenz in Biokäse

ÜBER UNS

Wir sind ein spezialisiertes Großhandelsunternehmen, das ausschließlich Käse aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft vertreibt. Unser Hauptsitz mit Büro ist in Kinsau, direkt am Lech zwischen Schongau und Landsberg in Oberbayern. Unser Auslieferungslager befindet sich in Lindenberg im Allgäu.

Mit unserem kompetenten Team und unserem erstklassigen Außendienst verstehen wir uns als Bindeglied zwischen Landwirtschaft, Käserei, Einzelhandel und Endverbraucher. Natur, Umwelt und Tierwohl stehen für uns und unsere Lieferanten im Vordergrund. Mit Respekt und mit Wertschätzung für gesunde und hochwertige Lebensmittel bieten wir feinste Käseklassiker und Käsespezialitäten in BIO-Qualität aus der Region und aller Welt.

Unsere Kunden sind Naturkostläden und Markthändler in ganz Deutschland und dem benachbarten Ausland. Sie beziehen von uns Käse aus allen wichtigen Herkunftsregionen. Regional aus dem Allgäu und Deutschland sowie international mit Klassikern und exklusiven Spezialitäten, hauptsächlich aus der Schweiz, Frankreich, Italien, Österreich und Holland.

Bio-Pionier Bruno Schilcher,
Gründer der Schilcher Käse GmbH und
Gaby Fichtl, Geschäftsführerin und
Inhaberin der Schilcher Käse GmbH



Kinsau im Voralpenland



Unser
Unternehmenssitz

liegt vor dem imposanten
Zugspitzmassiv im schönen
Dorf Kinsau am Lech.

Sennerei Nufenen



Nufenen 1.569 m ü. M.

Nahe am Ursprung des Hinterrheins an der San Bernardino-Route, kurz nach dem Überqueren der Viamala-Schlucht, kommt man in das Graubündner Dorf Nufenen.

Die **landwirtschaftlichen Familienbetriebe** arbeiten dort alle seit 1992 nach den Richtlinien der Bio-Suisse Knospe. Neben dem glücklichen Alpenleben steht harte Handarbeit in Höhenlagen von bis zu 2.500m an der Tagesordnung.

Die Kühe der Bauern genießen **feinste Gräser und Bioheu von hochalpinen, duftenden Bergwiesen.**

Die Sorgfalt bei der Milcherzeugung und die melkfrische Ablieferung der silofreien Milch in der Sennerei Nufenen sowie das handwerkliche Geschick bei der Käseherstellung und der sorgfältigen Reifung sprechen für **unseren Besten – VIAMALA.**



von links:
Käsermeister Toni,
Käsermeister Sigi,
Christian Simmen,
Geschäftsführer der Sennerei Nufenen

Hochalpiner Biokäse-Genuss

Kurzer Ausflug
zu unseren Kühen
mit herrlichem Glockenklang



Auf der Sommeralp "Steinigboda", im Hintergrund der Berg „Einshorn“ mit seinen stolzen 2.944 m ü. M.



Nufenen VIAMALA



VIAMALA

erhitzte, nicht past. Kuhmilch
Fett i. Tr. 48%
Kälberlab
Bio-Hartkäse

mind. 10 Monate gereift

VIAMALA - Laib
1 x ca. 4,6 kg
Art. 33680

VIAMALA - ½ Laib
1 x ca. 2,3 kg
Art. 33681

Nach mindestens 10-monatiger Reifezeit und sorgfältiger Pflege bekommen wir unseren würzig-kraftigen Spitzenbergkäse VIAMALA. Unser Bester!

Unser Bester – kräftig & würzig im Geschmack

Nufener Köstlichkeiten

VIAMALA MUTSCHLI



1 x ca. 350 g
erhitzte, nicht past. Kuhmilch
Fett i. Tr. 58%
Kälberlab
Halbf. Bio-Schnittkäse

ca. 3 - 4 Wochen gereift

Art. 33046

Unser wunderbar cremiges Mutschli wird noch in echter Handarbeit hergestellt. Rotgeschmiert reift der kleine, mit einem Schluck Rahm aufgefettete Käse, ca. 3 Wochen bis er sein feiwürziges Flair entwickelt hat. Der auffallend lockere und cremige Teig besticht mit seinem vollmundig-milchigem Aroma und zergeht auf der Zunge.

NUFENER BERG-RAHKÄSE



1 x ca. 5 kg
erhitzte, nicht past. Kuhmilch
Fett i. Tr. 55%
Kälberlab
Bio-Schnittkäse

mind. 2 Monate gereift

Art. 33682

Der Nufener Berg-Rahmkäse ist ein hochalpiner Schnittkäse aus 100% silofreier Bio Bergmilch mit einem Schuss Rahm verfeinert. Nach mind. 2 Monaten Reifezeit wird der Käse zu einem mildwürzigen und gehaltvollem Geschmackserlebnis.

NUFENER-BÜNDNER BERGKÄSE



1 x ca. 4,6 kg
erhitzte, nicht past. Kuhmilch
Fett i. Tr. 48%
Kälberlab
Bio-Hartkäse

mind. 6 Monate gereift

Art. 33670

Der junge Bruder von unserem Viamala! Bündner Bergkäse der Spitzenklasse aus unserer Partner-Sennerei in Nufenen. Wunderbar cremig in der Konsistenz und vollmundig, fein-aromatisch im Geschmack.

NUFENER BERGKRÄUTER



1 x ca. 4,8 kg
erhitzte, nicht past. Kuhmilch
Fett i. Tr. 55%
Kälberlab
Bio-Schnittkäse

mind. 3 Monate gereift

Art. 33683

Der Nufener Bergkräuterkäse erhält durch zwei sichtbare Schichten Kräuter im rahmigen Bergkäse nicht nur ein Kräuteraroma, sondern ist dazu noch ein schöner optischer Reiz in jeder Käsetheke.

URIGER NUFENER



1 x ca. 4,6 kg
erhitzte, nicht past. Kuhmilch
Fett i. Tr. 48%
Kälberlab
Bio-Hartkäse

mind. 24 Monate gereift

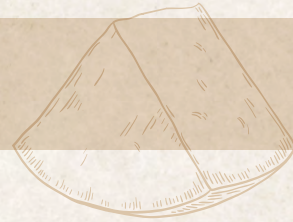
Art. 32005

Neben dem Viamala, ist dem Team der Sennerei Nufenen ein weiteres Meisterstück gelungen. Mit seinen 24 Monaten Reifezeit besticht der Urige Nufener durch seinen ganz besonderen reinen rezenten Geschmack.

ZU FINDEN
AUCH AUF
UNSERER
INTERNETSEITE
UNTER
„KATALOG“



Unser Rezept-Tipp



Schilcher's Bohnen-Käse-Taschen

ZUTATEN:

150 g Käse VIAMALA
150 g Käse Nufener Bergkräuter
1 Ei (Größe M)
1 Rolle Blätterteig (Fertigprodukt)
750 g grüne Bohnen
Steinsalz, schwarzer Pfeffer
Bohnenkraut

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech bereitstellen.
2. Bohnen mit Bohnenkraut, Salz u. Pfeffer blanchieren. Anschließend die holzigen Enden der Bohnen abschneiden.
3. Den Blätterteig ausrollen und in 8 gleich große Quadrate schneiden.
4. Das Ei in einer Schüssel mithilfe einer Gabel aufschlagen.
5. Den Käse (VIAMALA & Nufener Bergkräuter) in Scheiben schneiden und halbieren, diagonal abwechselnd auf den Teig legen und anschließend je nach Stärke der Bohnen, vier oder fünf Stangen auf den Käse trappieren. Zwei Ecken des Teigs über die Bohnen schlagen. Mit Ei bestreichen, salzen, pfeffern und auf ein Backblech legen.
6. Auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten backen. Der Käse sollte geschmolzen und der Teig goldgelb sein. Die Bohnen-Käse-Taschen warm oder kalt servieren.



Biohof Blumenthal eG



Seit acht Jahren leben **Maria und Lorenz** mit ihren drei Kindern **in Blumenthal**, einem lebendigen und **wunderschönen Ort bei Aichach**, der ihnen und ihrer Familie viel bedeutet. Das Leben in Gemeinschaft ist ihnen sehr wichtig!

Ein großer Traum von Maria und Lorenz war es schon immer, **Landwirtschaft zu betreiben und Käse herzustellen** – die gesamte Milch der Ziegenherde wird in der eigenen Hofkäserei von Maria und ihrem Team weiterverarbeitet. Lorenz und seine Mitarbeiter kümmern sich liebevoll und mit großer Leidenschaft um die Ziegenherde.



Lorenz im Ziegenstall



Maria mit Matthias beim Käsen

Käseköstlichkeiten aus Schwaben



Die Biohof Blumenthal eG

steht für eine kleinbäuerliche, handwerkliche und gemeinschaftsgetragene Landwirtschaft. Ein kleiner Hoforganismus mit einer Ziegenherde, Gemüseanbau, Käserei und Hofladen. Ziel ist eine unabhängige und gemeinwohlorientierte Grundversorgung für die Region zu schaffen und es vielen Menschen ermöglichen, daran teilzuhaben.



Blumenthaler Honig-Blüte

BLUMENTHALER HONIG-BLÜTE

4 x ca. 150 g
past. Ziegenmilch
Fett i. Tr. 45%
tierisches Lab
Bio-Frischkäse

Frischkäse verfeinert mit
Akazienhonig, Blüten und
Kräutern

Art. 32014



Akazienhonig, Blüten und Kräuter

Blumenthaler Köstlichkeiten

ZIEGENFRISCHKÄSE NATUR



1 x ca. 1,2 kg
past. Ziegenmilch
Fett i. Tr. 45%
Tierisches Lab
Bio-Frischkäse

Feiner, sahniger Frischkäse
mit dezentem Ziegenaroma

Art. 32017

BLUMENTHALER PAPRIKA & PFEFFER



4 x ca. 150 g
past. Ziegenmilch
Fett i. Tr. 45%
Tierisches Lab
Bio-Frischkäse

Frischkäse verfeinert mit
Paprika und buntem Pfeffer

Art. 32015

BLUMENTHALER CHEVROLLE



6 x ca. 130 g
past. Ziegenmilch
Fett i. Tr. 45%
Tierisches Lab
mind. 10 Tage gereift
Bio-Weichkäse

Gereifte Frischkäserollen mit
geschmeidigem Teig und
aromatischem Geschmack

Art. 32011

BLUMENTHALER FEIGE-MANDEL



4 x ca. 150 g
past. Ziegenmilch
Fett i. Tr. 45%
Tierisches Lab
Bio-Frischkäse

Frischkäse verfeinert mit
Feigenmarmelade und
Mandelstückchen

Art. 32016

BLUMENTHALER ZIEGENCAMEMBERT



1 x ca. 130 g
past. Ziegenmilch
Fett i. Tr. 45%
Tierisches Lab
Bio-Weichkäse
mind. 2 Wochen gereift

Wunderbar aromatischer, leicht
nussiger Ziegencamembert

Art. 32010

BLUMENTHALER ASCH'N ROLL



6 x ca. 130 g
past. Ziegenmilch
Fett i. Tr. 45%
Tierisches Lab
mind. 10 Tage gereift
Bio-Weichkäse

Gereifter Frischkäse mit
Edelschimmel und in
Pinienasche gewälzt

Art. 32012

BLUMENTHALER ALB ORIENT EXPRESS



1 x 550 g
past. Ziegenmilch
Fett i. Tr. 45%
Tierisches Lab
Bio-Frischkäse

Frischkäse mit orientalischer
Note - Datteln, Sesam, Schwarz-
kümmel, Curry, Kurkuma

Art. 32018

BLUMENTHALER GUTE LAUNE ROLLE



4 x ca. 150 g
past. Ziegenmilch
Fett i. Tr. 45%
Tierisches Lab
Bio-Frischkäse

Feiner Frischkäse mit
Gute Laune Kräuter und
mediterranem Geschmack

Art. 32013

ZU FINDEN
AUCH AUF
UNSERER
INTERNETSEITE
UNTER
„KATALOG“

Unser Rezept-Tipp

Schilcher's Gute Laune – Pancakes

ZUTATEN:

2 Stück à 150 g Blumenthaler
Gute Laune Rolle
4 Eier (Größe M)
280 ml Milch
300 g Mehl
½ Pck. Backpulver
1 Prise Salz
8 Aprikosen
20 g Butter
4 EL Honig
Frischer Zitronenthymian
Etwas Ahornsirup

Zubereitung:

1. Die Eier trennen und das Eigelb mit der Milch vermischen. Mehl und Backpulver hinzufügen und mit einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren.
2. Die Aprikosen halbieren. Butter und Honig in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, etwas Zitronenthymian und Aprikosenhälften dazugeben und für etwa 3 Minuten anbräunen. Danach abkühlen lassen.
3. Eine Schöpfkelle vom Pancake-Teig in eine Pfanne mit geschmolzener Butter geben. Sobald kleine Luftblasen auf der Oberfläche erscheinen, den Pancake wenden und die andere Seite für ca. 30 Sekunden bräunen, warmstellen. So fortfahren, bis der Teig verbraucht ist.
4. Die Pancakes mit Aprikosen, Ahornsirup, frischem Zitronenthymian und in Scheiben geschnittener Blumenthaler Gute Laune Rolle (Ziegenkäse) servieren.



Güntensperger Käse AG



Reto Güntensperger,
Käsermeister und Geschäftsführer



Die beste Milch ist essenziell für Käse von höchster Qualität!

Bei der Güntensperger Käse AG trifft eine generationen-
übergreifende **Tradition des Käsehandwerks** auf
fortwährende **Neuerfindung und Innovation**.

Seit über 130 Jahren wird Toggenburger Milch zu feinstem
Käse verarbeitet. Es versteht sich von selbst, dass man bei
Güntensperger die Milchbauern persönlich kennt.

Deren **respektvoller Umgang mit den Tieren**
und die besten Weiden ergeben qualitativ hochwertige
Milch. Die Kühe werden auf ursprünglichen und ländlichen
Höfen gehalten. Das Tierwohl ist für die Käserei nicht nur
ein Aushängeschild, sondern ein persönliches Belangen.



Käserin Sinah

Schweizer Qualitätskäse



Das zauberhafte
Toggenburg mit seinen
sieben Churfürsten, den
markanten Bergen der Region.
**Unternehmenssitz der
Güntensperger
Käse AG**

Güntensperger RETO



RETO - BIO RAHMLAIB

erhitzte, nicht past. Kuhmilch
Fett i. Tr. 57%
Kälberlab
Bio-Schnittkäse

mind. 5 Monate gereift

RETO - Bio Rahmlaib
Art. 33048 1 x ca. 6 kg

RETO - Bio Rahmlaib - 1/2 Laib
Art. 33056 1 x ca. 3 kg

RETO heißt der Käser, der uns im Toggenburg diesen wunderbar cremigen Rahmlaib produziert. Nach 5 Monaten Reifezeit entwickelt der Käse seinen vollmundigen und feinen Geschmack.

vollmundig feiner Geschmack

Güntensperger Köstlichkeiten

SCHWEIZER BRAT- UND GRILLKÄSE



10 x 200 g
erhitzte, nicht past. Kuhmilch
Fett i. Tr. 42,4%
Kälberlab
Bio-Molkereiprodukt

Art. 33013

Unser Schweizer Brat- und Grillkäse erklärt sich schon in seinem Namen. Er ist hervorragend für die Bratpfanne und den Grill geeignet, ohne dabei zu zerschmelzen! Mit leicht knackigem Biss und einem sämigen Kern verströmt der Käse am Gaumen sein vollmundiges, überraschend pikantes Aroma.

SCHWEIZER RAUCHMUTSCHLI



1 x ca. 350 g
erhitzte, nicht past. Kuhmilch
Fett i. Tr. 52%
Kälberlab
Bio-Schnittkäse

mind. 4 Wochen gereift

Art. 33014

Ein Mutschli ist ein kleiner, halbharter und vollfetter Käse, der praktisch auf allen Alpbetrieben und in vielen Bergkäseereien der Schweiz hergestellt wird. Unser Mutschli kommt nach seiner Produktion noch in die Räucherammer und erhält dadurch sein feines Raucharoma, welches sich hervorragend mit dem mild-würzigen Geschmack des Käses vereint.

BIO FIRSTKÖNIG



1 x ca. 6,5 kg
erhitzte, nicht past. Kuhmilch
Fett i. Tr. 53%
Kälberlab
Bio-Schnittkäse

mind. 6 Monate gereift

Art. 33164

Der König der Churfürsten! Im Herzen von Toggenburg in der Schweiz liegt das kleine Dorf Müselbach. Weitläufige Täler, umrungen von Gebirgslandschaften, prägen hier das Landschaftsbild. 20 regionale Milchbauern liefern den Rohstoff für unseren Bio Firstkönig, der nach alter Tradition in Richtung Appenzeller Art hergestellt wird.

SCHWEIZER TRÜFFELPERLE



1 x ca. 3,2 kg - 1/2 Laib
erhitzte, nicht past. Kuhmilch
Fett i. Tr. 56%
Kälberlab
Bio-Schnittkäse

mind. 2 Monate gereift

Art. 33004

Schweizer Käsetradition trifft Bio-Trüffel aus den unberührten Hügeln des norditalienischen Piemont. Diese edlen Pilze bringen das Geheimnis ihrer intensiven Aromen direkt in den Käse ein. Nach einer mindestens 2-monatigen Reifezeit im Käsekeller, bei der der Käse die Essenz der Trüffel vollends aufnimmt, erstrahlt er schließlich als kleines Juwel unter den Käsen.

Der Berghof

im Naturpark Spessart



Monika Schudt im Reiferaum



Der Berghof der Familien Schudt und Schmelz liegt umgeben von sanften Hügeln und Wäldern im **Naturpark Spessart**.

Hier auf dem **Naturlandhof** leben und arbeiten **drei Generationen** mit ihren Mitarbeitern.

Das Herzstück des Hofes sind die **200 Ziegen**, aus deren Milch feinste Käsespezialitäten hergestellt werden.

Der Betrieb bewirtschaftet außerdem 180 ha Ackerland, 75 ha Grünland und eine Mutterkuhherde. Die Ziegen bekommen nur bestes Futter von den eigenen Anbauflächen, der erste Schritt zu der besonderen Qualität der Ziegenprodukte. Ein Grund dafür, dass einige Käse **Gewinner** beim **Wettbewerb Bayerns Käseschätze** sind!



Monika und Wolfgang
im Stall mit Ihren
Weißen Deutschen
Edelziegen

Auf der Weide mit den
Bunten Deutschen Edelziegen





Spessartdiamant – Brie

SPESSARTDIAMANT – BRIE

1 x ca. 1 kg

past. Ziegenmilch
Fett i. Tr. 45%
Mikrobielles Lab
Bio-Weichkäse

mind. 10 Tage gereift

Art. 33061

Der Spessartdiamant ist ein sechseckiger Weichkäse und Blickfang in jeder Käsetheke. Der Gewinner beim Wettbewerb der Bayerischen Käseschätze hat eine cremige Konsistenz mit mildem Ziegenaroma, sein Äußeres besticht durch die Ascheschicht und dem zarten Weißschimmel.



ein sechseckiger Blickfang

Berghof Köstlichkeiten

WÜRZIGE HILDE



1 x ca. 1 kg
past. Ziegenmilch
Fett i. Tr. 45%
Kälberlab
Halbf. Bio-Schnittkäse

mind. 8 Wochen gereift

Art. 33064

Würzige Hilde - ein halbfester Ziegen-Schnittkäse, dessen Naturrinde mit einer würzigen Hildegard von Bingen – Kräuter- und Gewürzmischung verfeinert wird. Die außergewöhnliche Gewürzmischung gibt ihr Aroma passend an den Käseteig weiter. **Ausgezeichnet beim Wettbewerb der bayerischen Käseschätze.**

ZICKLI KRÄUTER



5 x ca. 150 g
past. Ziegenmilch
Fett i. Tr. 45%
Mikrobielles Lab
Halbf. Bio-Schnittkäse

Art. 33065

Zickli Kräuter – ein junger, halbfester Schnittkäse vom Berghof in Schöllkrippen. Gekäst nach Feta-Art, mit einer Rinde aus Kräutern der Provence und buntem Pfeffer. Der Geschmack ist frisch und mild, die Kräuter-Pfeffer-Rinde verleiht dem Käse seine pikante Würze.

KERNBEISSER



1 x ca. 3 kg
past. Ziegenmilch
Fett i. Tr. 45%
Kälberlab
Bio-Schnittkäse

mind. 3 Monate gereift

Art. 33059

Der Kernbeisser ist ein 3 Monate gereifter Schnittkäse. Die zugefügten Walnusskerne, Kürbiskerne und Bockshornkleesamen bieten ein ausgeprägtes Nussaroma im fein aromatischen Käseteig. Das wird mit ein Grund dafür sein, dass der Käse **Gewinner beim Wettbewerb Bayerns Käseschätze 2023** war.

HITZKOPF ZIEGEN-RACLETTEKÄSE



1 x ca. 1,4 kg
past. Ziegenmilch
Fett i. Tr. 48%
Kälberlab
Bio-Schnittkäse

mind. 6 Monate gereift

Art. 32009

Der Hitzkopf gleicht mit seinen rötlichen Wangen einem richtigen Hitzkopf, dabei hat er eine zarte Seele! Denn sobald sich sein Innerstes erwärmt, beginnt er zart dahin zu schmelzen. Für den Genuss braucht es nicht mehr als ein kräftiges Bauernbrot, auch als elegante Abwechslung für ein vielfältiges Racletteessen ist dieser Ziegenkäse eine gute Wahl.



ZU FINDEN
AUCH AUF
UNSERER
INTERNETSEITE
UNTER
„KATALOG“

Unser Rezept-Tipp

Hitzkopf Ziegenkäse-Raclette mit Schilchers Birnen-Chutney



ZUTATEN:

3 mittelgroße Birnen	40-50 ml Weißweinessig
1 rote Zwiebel	1 Zitrone
1 kleines Stück Ingwer	1 Prise Thymian
2 EL brauner Zucker	1 Prise Zimt gemahlen
1 Prise Chiliflocken	1 Prise Nelken (wahlweise zur Weihnachtszeit)
1 Prise Salz	

ZUBEREITUNG:

1. Birnen und Zwiebel in Würfel schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Mit dem braunen Zucker, Salz, Thymian, Zimt und den Chiliflocken zu den Birnen-Zwiebel-Würfeln geben und vermengen. Zitrone auspressen - Saft der Zitrone zum Essig hinzufügen. Gewürze nach Belieben auch gerne mehr als die angegebene Menge!
2. Auf mittlerer Stufe die ganzen Zutaten etwas andünsten. Mit einem Schluck Essig/Zitrone ablöschen. Sobald das Essig/Zitrone-Gemisch verdampft ist, wieder etwas zugeben. So fortfahren, bis das Gemisch aufgebraucht ist. Dabei ständig umrühren, bis die Birnen weichgekocht sind und leicht zerfallen.
3. Ein Einmach-Glas mit heißem Wasser ausspülen. Das heiße Chutney sofort hineinfüllen, mit dem Deckel verschließen und abkühlen lassen. So ist das Chutney für mehrere Monate haltbar.
4. Das Ziegenkäse-Raclette "Hitzkopf" auf unserem Teelicht-Raclette schmelzen. Das Birnen-Chutney dazu warm oder kalt servieren!



TEELICHT-
RACLETTE
ART. 92118

Chascharia Val Müstair



Gian Bott – Milchviehzüchter
und Präsident der
Käsereigenossenschaft

Die Chascharia Val Müstair ist seit 1987 fester Bestandteil des **Bündner Südtals** und aus dem Val Müstair nicht mehr wegzudenken. Jedes Jahr beliefern **zwölf Landwirte** aus dem Tal die Chascharia. Um höchstmögliche Qualität zu garantieren, verzichten die Bauern auf Silofütterung. Sämtliche Käse sind mit dem **Produktlabel des Naturparks** ausgezeichnet, was für einen hohen Qualitäts-Standard spricht.



Janic Fasser – Landwirt und
Geschäftsführer der Chascharia
Val Müstair mit Ehefrau Grace

Biomilch aus dem Naturpark



Die Käse aus der
Chascharia Val Müstair
tragen mit Stolz Ihre
rätoromanischen Namen.
Rätoromanisch ist neben
Deutsch und Italienisch eine
Amtssprache im
Kanton Graubünden.

A group of six people (five men and one woman) standing in front of the Chascharia cheese factory entrance. The men are wearing white uniforms and hairnets, while the woman is wearing a dark blue t-shirt and jeans. The entrance has a large 'chascharia' sign above the glass doors. A silver milk can is visible on the left.

World Cheese Awards Gewinner 2024

Chascharia Val Müstair

GRAN CRU - TEA FONDADA - LAIB

1 x ca. 4,5 kg
erhitzte, nicht past. Kuhmilch
Fett i. Tr. 55%
Kälberlab
Bio-Schnittkäse

mind. 9 Monate gereift

Die Bezeichnung „Gran Cru“ hat dieser Schweizer Rahmkäse zu Recht verdient. In den Kellern der Chascharia Val Müstair darf dieser Gaumenschmaus reifen.

Art. 33076



Val Müstairer Köstlichkeiten

IL JAUER – BERGKÄSE



1 x ca. 5 kg
erhitzte, nicht past. Kuhmilch
Fett i.Tr. 48%
Kälberlab
Bio-Hartkäse

mind. 4 Monate gereift

Art. 32042

In den traditionellen Kellern der Chascharia Val Müstair reift dieser besondere Käse mindestens vier Monate zu einem echten Genuss. Sein alpkäsetypisches Aussehen spiegelt die Herkunft wider, während der aromatische, leicht würzige Geschmack die natürliche Vielfalt des Val Müstair einfängt. Ein Käse, der Tradition und Charakter vereint.

LA DIALA – KRÄUTERRAHMMUTSCHLI



1 x ca. 550g
erhitzte, nicht past. Kuhmilch
Fett i. Tr. 58%
Kälberlab
Bio-Schnittkäse

ca. 3-4 Wochen gereift

Art. 32041

Das Mutschli aus der Chascharia Val Müstair ist ein wahres Geschmackserlebnis. Hergestellt aus feinsten Rahmmilch und veredelt mit sorgfältig ausgewählten Kräutern, entfaltet dieser Käse ein aromatisches, leicht würziges Bouquet, das Liebhaber feiner Käsekultur begeistert.

Sein inneres Erscheinungsbild ist hellgelb bis gelb, durchzogen von gleichmässig verteilten Kräutern und einer sparsam ausgeprägten Lochung, die dem Käse eine elegante Struktur verleiht.

ZU FINDEN
AUCH AUF
UNSERER
INTERNETSEITE
UNTER
„KATALOG“



Das Münstertal – ein Ort vieler

Märchen und Sagen...

... so auch die Geschichte um unseren Gran Cru – Tea Fondada:

Die fesselnde Sage von der versunkenen Alphütte soll an **das uralte Gesetz der Gastfreundschaft** erinnern:

Ein armer alter Mann hat auf seinem Weg durch Val Vau und Val Mora in der Alphütte zwischen Alp Sprella und Alp Mora um etwas zu Essen gebeten. Der hartherzige Senn aber hat ihn unter Fluchen und Drohungen fortgewiesen. Erst bei der nächsten Alp wurde seinem Wunsch stattgegeben.

Als er sich jedoch nach der Alp mit dem grausamen Sennen umdrehte, schlug eine Rauchwolke aus dem Boden empor und verschlang die Hütte samt dem Sennen.

An dieser Stelle befindet sich nun der kleine kreisrunde See, mit der versunkenen Alphütte **Tea Fondada**.

An dunklen Abenden, besonders wenn das Wetter umschlägt, soll man dort noch heute tief unten im See den hartherzigen Sennen mit seinen Gebsen (hölzernen Milchgeschirren) hantieren hören.



SCHILCHER

Kompetenz in Biokäse

Schilcher Käse GmbH
Herzogstraße 9 • 86981 Kinsau
+49 8869 9115 15
vertrieb@schilcher-kaese.de
@schilcherkaese



*Lust auf noch mehr Käse
aus unserem Sortiment?*