

BIO COMPANY®

EIN MAGAZIN ÜBER KÄSE

LAIB mit
SEELE

Zeit für Käse

URSPRUNG, VIELFALT, LAGERUNG:

**PROFIS ERZÄHLEN VON DER WAHL DER
MILCH BIS ZUM FERTIGEN LAIB**

In Kooperation mit: Gläserne Molkerei, Vallée Verte, Söbbeke, Bartke

LIEBE KÄSELIEBHABER*INNEN,

kein anderes Milchprodukt besitzt eine so traditionsreiche Historie wie Käse. Aus den drei Grundzutaten Milch, Salz und Milchsäurekulturen kreieren Käserei-Betriebe seit Jahrhunderten Spezialitäten, die durch unverkennbaren Geschmack und Charakter begeistern.

Die Liebe zu Käse genießt auch in der BIO COMPANY Tradition: Stets frisch im Markt geschnitten und foliert, reihen sich Sorten von Traditionskäsereien und bäuerlichen Familienbetrieben neben besondere Spezialitäten für Neugierige und Käsekenner*innen. An den praktischen Käsetheken und Humidoren können sich Kund*innen flexibel an knapp 70 Sorten aus rund zehn Herkunftsländern bedienen und ihren Lieblingskäse finden. Trotz der breiten Vielfalt des Grundsortiments haben Sorgfalt und Fachwissen bei der Auswahl der Käsesorten höchste Priorität. Genuss trägt maßgeblich zur Entscheidung bei – doch auch ein Blick hinter die Kulissen bleibt nicht aus. So fließen Herkunft, Reifungsprozesse und Rohstoffe sowie die Geschichte des Betriebs ebenfalls in die Auswahl des Sortiments ein.

Damit auch Kundinnen und Kunden am Blick hinter die Fassade teilhaben können, tragen besonders spannende Sorten seit Kurzem die „Laib mit Seele“-Aufkleber. Monatlich neu vergeben, rücken sie Käse mit besonderen Eigenschaften ins Rampenlicht. Gezeigt werden neue Sorten sowie Klassiker mit verschiedensten Reifegraden und Herkunftsländern.

In Geschmack und Herkunft so verschieden, teilen die Käsesorten doch eine Gemeinsamkeit: Sie stammen konsequent aus dem ökologischen Landbau. Denn Bio-Käse hebt sich nicht nur durch seinen höheren Anteil an gesunden Omega-3-Fettsäuren von konventionellem Käse ab. Auch die Gesundheit und Biodiversität der Böden profitiert maßgeblich von den ökologischen Düng- und Anbaumethoden. Als BIO COMPANY wollen wir der traditionsreichen Handwerkskunst der Bio-Käsereien die Bühne geben, die sie verdient. Deshalb gewährt dieses Magazin spannende Einblicke rund um das Thema Käse: von seiner Herstellung über seine Besonderheiten bis zu genussvollen Rezept-Inspirationen.

IHR KÄSE-TEAM DER BIO COMPANY

LAIB
mit
SEELE

Zeit für Käse

NORDSEEKÄSE

der vollmundig kräftige Geschmack beeindruckt nachhaltig und bleibt lange im Gedächtnis, kristallin, besonders.



ZIEGENWEICHKÄSEROLLE

überzeugt durch milde Frische, perfekt für den Einstieg in die Ziegenmilchsorten.



DAS KÄSE-TEAM UND SEINE LIEBLINGE



BARTHOLOMÄUS GEWÜRZBLÜTE

sehr cremig, buttrig mit würzigen Blüten und Kräutern, interessant.



CHARMEUX SCHWARZKÜMMEL

Cremig, vollmundig, leicht nussig durch den Schwarzkümmel besonders.



MANCHEGO DOP

milder Schafsmilchkäse, toll auf einer Käseplatte oder mit Frucht-aufstrich, leicht cremig, milchig.

KÄSE BEI DER BIO COMPANY

WARUM GIBT ES BEI DER BIO COMPANY BIO-KÄSE?

Käse aus dem ökologischen Landbau enthält mehr gesundheitsfördernde Omega-3-Fettsäuren und deutlich weniger Zusatzstoffe als konventioneller Käse. Das bedeutet, dass beispielsweise Farbstoffe und Geschmacksverstärker nicht verwendet werden dürfen.

Die Tiere, deren Milch verwendet wird wachsen ohne gentechnisch verändertes Futter oder zu viele Antibiotika auf. Grundsätzlich verfügen die Tiere in der Ökolandwirtschaft über mehr Platz und Frischluft.

Und auch Klima und Umwelt profitieren natürlich von den ressourcensparenden und bodenaufbauenden Futteranbaumethoden. So tummeln sich auf ökologisch bewirtschafteten Flächen 35 % mehr Vögel, 23 % mehr Insekten und 95 % mehr Ackerpflanzen als auf konventionellen.

WELCHE BIO COMPANY FILIALEN BIETEN DIE GRÖSSTE KÄSEAUSSWAHL?

Ein vielfältiges Käsesortiment ist in allen BIO COMPANY Filialen zu finden. Ideal für Käseliebhaber*innen sind die 19 Märkte, die über einen Humidor verfügen – doch auch unsere Käsetheken bieten eine große Auswahl.

GRÖSSTE MÄRKTE MIT HUMIDOREN

BIO COMPANY Yorckstraße
BIO COMPANY Breite Straße
BIO COMPANY Karl-Marx Straße

GRÖSSTE KÄSETHEKEN

BIO COMPANY Teltower Damm
BIO COMPANY Boxhagener Straße
BIO COMPANY Brunnenstraße

WELCHE KÄSESORTEN SIND DIE TOP 3 KUNDENLIEBLINGE?

PLATZ 1
GOUDA JUNG

PLATZ 2
EMMENTALER

PLATZ 3
PARMIGIANO
REGGIANO
DOP 24 MON.



110% BIO-KÄSE-



**DER „KESSELMEISTER“
DARF 100% NATÜRLICH
AUF ROTFICHTENBRET-
TERN REIFEN. GANZ
OHNE FOLIE. ALS NATUR-
PRODUKT SCHMECKT
ER NICHT IMMER GENAU
GLEICH, ABER IMMER
BESONDERS LECKER.**

DER KESSELMEISTER

In der Käserei im grünen Brandenburg, nahe dem Biosphärenreservat Spreewald, wird der Bio-Käse der Gläsernen Molkerei noch traditionell im Kupferkessel hergestellt. Die Bio-Molkerei, in der seit jeher Bio produziert wird, veredelt den Käse in jedem Schritt selbst. Unter der sorgfältigen Pflege entstehen aus der guten Bio-Weidemilch der cremige Schmelz und das milde Aroma des „Kesselmeisters“. Die Kühe, die die gute Bio-Weidemilch geben, können im Schnitt 200 Tage saftiges Gras weiden – an der frischen Luft Nordostdeutschlands. Gut für die Tiere und gut für den Geschmack.

WARUM KESSELMEISTER?

Der Kupferkessel ist das Herzstück der Bio-Käserei. In ihm wird der leckere Bio-Käse gekäst. Schon früher haben die Käsemeister Kupfer als natürliches Hilfsmittel geschätzt, denn es hat einen positiven Einfluss auf den Reifeprozess. Die Gläserne Molkerei käst traditionell mit viel Zeit, Liebe und Sorgfalt. So bürsten, pflegen und wenden sie den Käse jeden Tag. Das Ergebnis schmeckt besonders rein und unverfälscht gut, eben ein Meister aus dem Kessel.

HANDWERK AUS BRANDENBURG



BIO-MILCH WIRD IM KUPFERKESSEL MIT KULTUREN UND MIKROBIELEM LAB GEMISCHT.



NACH DEM KUPFERKESSEL WIRD DAS GEMISCH IN DIE KÄSEPRESSE GEFÜLLT UND GEPRESST, UM ANSCHLIESSEND IN FORMEN GELEGT ZU WERDEN.



JEDER KÄSE WIRD 60 MAL VON HAND GEPRÜFT UND GEPFLEGT.

Die Türen der Gläsernen Molkerei sind wieder für Besucher geöffnet!

Durch den Gläsernen Gang kann man einen direkten Blick in die Produktion der Bio-Molkerei werfen und Käsern oder Buttermeistern über die Schultern schauen. Termine können gebucht werden unter: www.glaeserne-molkerei.de

ADRESSEN:

STANDORT MÜNCHEHOF
MOLKEREISTRASSE 1
15748 MÜNCHEHOF

STANDORT DECHOW
MEIERIEWEG 1
19217 DECHOW

WIE ENTSTEHEN AROMA?



UNSERE KÄSE-SPEZIALISTEN: WENN SICH JEMAND MIT REIFUNGSKULTUREN, GERINNUNGSPROZESSEN & TERROIR AUSKENNT, DANN IST ES VALLÉE VERTE.

Als führender Käse-Importeur Deutschlands mit 370 Spezialitäten aus 12 Ländern, weiß der Käse-Spezialist Vallée Verte genau, wie Käsesorten an ihre einzigartigen Aromen, Texturen und Strukturen kommen. Seine umfangreiche Expertise zu Bio-Käse teilt der langjährige BIO COMPANY Lieferant auf dieser Doppelseite.

GERINNUNGSENZYME

Ähnlich wie bei einem exquisiten Wein ist die Geschmacksbildung in Käse ein komplexer Prozess, bei dem viele Faktoren eine Rolle spielen: Gerinnungsenzyme wie Labaustauschstoffe tragen entscheidend zur Geschmacksentwicklung von Käse bei. Durch die Auswahl des Enzyms und die Kontrolle des Gerinnungsprozesses werden die gewünschten geschmacklichen Eigenschaften in Käsesorten erzielt.

MILCHSÄUREBAKTERIEN

Die Zusammensetzung an Milchsäurebakterien prägt nicht nur die Säuerung der Milch – auch Haltbarkeit, Reifung, sowie Aroma und Textur des Käses werden maßgeblich von ihr beeinflusst.

DIE QUALITÄT DER MILCH

Allein gesunde, sorgfältig gemolkene Tiere liefern die hochqualitative Milch, die erstklassigen Käsegeschmack ausmacht.

DIE ERNÄHRUNG DER MILCHTIERE

Die Ernährung der Milchtiere beeinflusst maßgeblich die Zusammensetzung der Milch und den Geschmack des daraus hergestellten Käses. Tiere, die eine abwechslungsreiche Nahrung aus einer Vielzahl von Gräsern, Kräutern und im Winter duftendem Heu zu sich nehmen, produzieren Milch, die zu einem komplexen und reichhaltigen Geschmacksprofil im Käse führt.

DAS TERROIR

Das "Terroir" bezeichnet die einzigartigen Umweltbedingungen eines Ortes. Boden, Klima, Topografie und Mikroklima beeinflussen die Charakteristika der dort existierenden Pflanzen, Tiere und Mikroorganismen – und somit auch den Geschmack des erzeugten Käses.

VERSCHIEDENE MILCHTIERRASSEN

Verschiedene Milchtierrassen geben Milch mit unterschiedlichen Fett- und Eiweißgehalten. Diese individuellen Unterschiede beeinflussen wiederum Geschmack und die Textur des Käses.

REIFUNGSKULTUREN

Reifungskulturen sind entscheidend für die Geschmacksbildung von Käse. Während die frischen Aromen von Edelschimmelpilzkulturen an Champignons erinnern, sorgen Rotkulturbakterien für feinwürzige Noten.



KUH, SCHAF ODER ZIEGE?

BIO COMPANY: Warum wird für die Herstellung von Käse so oft Kuhmilch genutzt?

VALLÉE VERTE: Die weite Verbreitung von Kühen macht Kuhmilch zur beliebtesten Milchquelle in Europa. Aus den traditionsreichen Verarbeitungsverfahren verschiedener Regionen ist eine Vielfalt hochqualitativer Kuhmilchsorten entstanden.

BC: Welche Eigenschaften muss Milch erfüllen, um daraus Käse herstellen zu können?

VV: Um aus Milch Käse herzustellen, muss sie bestimmte Eigenschaften aufweisen: eine ausreichende Gerinnungsfähigkeit, ein ausgewogener Fett- und Milchzuckergehalt, eine geeignete Mineralstoffzusammensetzung, sowie eine mikrobielle Qualität, frei von schädlichen Bakterien und Verunreinigungen. Zusätzlich sind die Frische und Qualität der Milch entscheidend für optimale Ergebnisse.

BC: Welche Milcharten werden neben Kuhmilch am häufigsten für die Käseherstellung genutzt?

VV: In Europa wird auch gerne auf Ziegen-, Schaf- und Büffelmilch für die Käseherstellung zurückgegriffen. Jede Milchart birgt individuelle Eigenschaften, die vielfältige Geschmacksrichtungen und Texturen im Käse hervorrufen.

BC: Wie wirkt sich die Wahl der Milch auf Geschmack und Konsistenz des Käses aus? Was sind beispielsweise typische Eigenschaften von Kuhmilch-, Schafsmilch- und Ziegenmilchkäse?

VV: Kuhmilchkäse sind in der Regel durch harmonische Aromen

charakterisiert. Schafmilchkäse zeichnen sich hingegen durch einen lieblichen, feinwürzigen Geschmack aus. Moderne Ziegenkäse präsentieren sich wiederum frisch und mild mit einem dezenten Ziegenmilcharoma und zarter Konsistenz. Büffelmilchkäse heben sich durch ihre cremige und fluffige Textur hervor, bedingt durch den hohen Fettgehalt der Milch.

BC: Unterscheiden sich die Milcharten in ihren Nährstoffen?

VV: Die verschiedenen Milcharten unterscheiden sich in ihren Nährstoffzusammensetzungen. Im Vergleich zu Kuhmilch weist Büffelmilch einen erhöhten Fettgehalt auf, während Schafmilch mehr Eiweiß und Fett enthält. Ziegenmilch hingegen besitzt geringfügig weniger Fett und Eiweiß im Vergleich zu Kuhmilch.

BC: Sind andere Tiermilchkäse in der Regel preisintensiver oder wertvoller als Kuhmilchkäse? Woran liegt dieser Preisunterschied?

VV: Schafe, Ziegen und Büffel geben weniger Milch als Kühe und sind in Europa seltener. Daher können Käsesorten, die aus ihrer Milch hergestellt werden, preisintensiver sein. Auch Reifezeit, Herstellungsart und geschützte Herkunftsbezeichnungen spielen eine Rolle bei der Preisgestaltung.

BC: Wie unterscheiden sich die Milchmengen der Tiere?

VV: Kühe produzieren während einer etwa 305-tägigen Laktationsperiode durchschnittlich 20 bis 30 Liter Milch pro Tag. Im Kontrast dazu geben Ziegen über etwa 280 Tage hinweg 3 bis 5 Liter, Schafe über ca. 160 Tage hinweg etwa 1,5 bis 2 Liter und Büffel in rund 300 Tagen lediglich 10 bis 16 Liter Milch pro Tag.



VON HAND



IM MÜNSTERLAND BEHEIMATET, PRODUZIERT DIE MOLKEREI SÖBBEKE AUSSCHLIESSLICH BIO-PRODUKTE. VON MILCH ÜBER JOGHURTS BIS HIN ZU HANDGEKÄSTEM KÄSE.

Und das Beste: Sämtliche Produkte werden aus Bio-Weidemilch hergestellt. Die Bioland-Bauern von Söbbeke bieten Kühen 5000 qm Platz - fast ein halbes Fußballfeld pro Kuh. Und das schmeckt man auch.

ZWIEBEL-BIER-SUPPE MIT KÄSE-BROT-HAUBE

FÜR 3-4 PERSONEN

6 ZWIEBELN
1 KNOBLAUCHZEHE
2 EL PFLANZENÖL
2 EL BIO BUTTER
2 EL MEHL
1 PRISE MUSKATNUSS
2 ZWEIGE THYMIAN
1 LORBEERBLATT
800 ML BIO RINDERFOND
500 ML ALTBIER
SALZ, PFEFFER

FÜR DIE HAUBE

1 BAGUETTE
1 EL BIO BUTTER
2 ZWEIGE THYMIAN
100 G BIO ALTBIERKÄSE

Heiße Zwiebelsuppe gekocht mit Altbier. Serviert in kleinen Auflaufformen mit einer Haube aus groben Brot-Croûtons, Thymian und geschmolzenem Söbbeke Bio Altbierkäse.

ZUBEREITUNG

Für die Suppe Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und halbieren. Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Butter dazugeben und bei geringer Hitze ca. 30 Minuten langsam goldbraun karamellisieren. Dabei immer wieder umrühren. Mehl dazugeben und 1-2 Minuten unter Rühren anschwitzen. Mit Altbier ablöschen. Muskatnuss, Thymian und Lorbeer dazugeben, mit Rinderfond aufgießen und 3-4 Minuten aufkochen. Hitze reduzieren und Suppe 30 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer

würzen. Thymian, Lorbeerblatt und Knoblauch aus der Suppe entfernen. Für die Haube Baguette in grobe Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Hälfte des Thymians und Baguette dazugeben und von allen Seiten goldbraun anrösten. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Bio Altbierkäse reiben, Thymian von den Zweigen zupfen.

Suppe in kleine ofenfeste Formen füllen, mit Baguette toppen und großzügig mit Käse und Thymian bestreuen. Im heißen Ofen 15-20 Minuten goldbraun überbacken und heiß servieren.

GEMACHT



WILDER BERND

Seinen Namen hat der Wilde Bernd von einer münsterländischen Sage, diese lautet: In Nienborg (Münsterland), wurde der unbeliebte Wilddieb Bernd 1633 berühmt, als er angreifende Gruppen verscheucht hatte. Durch einen gezielten Schuss auf den Anführer der Truppen, gelang es dem "Wilden Bernd", der sonst nicht sonderlich beliebt war, sein Heimatdorf zu retten und die Bürger in Sicherheit zu bringen.



ALTBIERKÄSE

Franz Rogge, der Großvater von Paul Söbbeke, fuhr seinerzeit zur Käseprüfung nach Münster. Zum Abschluss freute er sich immer auf die berühmte Altbierkneipe Pinkus Müller. Dort saßen Franz und seine Kollegen bei einem Glas Altbier zusammen und genossen den geprüften Käse mit dem Altbier. Jahre später kreierten die Enkel Barbara Müller und Paul Söbbeke einen Käse, der bis heute beiden Komponenten enthält.



SCHWARZER WENZEL

Der Gerichtsvollzieher Wenzel war eine grundgütige Seele, wurde jedoch aufgrund seines Amtes auf allen Höfen rund um Münster gefürchtet. Wer von ihm eine Marke an Truhe oder Schranke geklebt kam, war gewenzelt worden. Das Besondere an ihm ist die Reifung. Er lagert zwölf Monate auf besonderen Fichtenbrettern und entfaltet hierbei seinen kräftigen Geschmack. Der schwarze Wenzel ist in jedem Jahr ab September erhältlich, aber nur für kurze Zeit und solange der Vorrat reicht.



GRIENKENSCHMIED

So wie alle Käsesorten von Söbbeke erhielt der Grienkenschmied ebenfalls seinen Namen aufgrund einer münsterländischen Sage. Um den Riesen Grienkenschmied ranken sich im Münsterland eine ganze Fülle an Sagen. Die Bauern der Gegend schätzten seine Arbeit, und fast jedem hatte der Riese schon einmal einen guten Dienst erwiesen. Daher entschied sich Söbbeke einen Käse nach dem fleißigen Arbeiter zu benennen.

Was bedeutet die Bioland-Zertifizierung für die Herstellung von Käse?

Der Bioland e.V. gibt bestimmte Kriterien vor, denen zertifizierter Käse gerecht werden muss. Sämtliche Inhalts- und Rohstoffe, die für die Produktion eines Käselaiques verwendet werden, müssen diese Kriterien erfüllen. Zudem benennt Bioland Zusatzstoffe und Verfahren, die nicht in der Herstellung des Käses verwendet werden dürfen. Auch das Tierwohl spielt eine wichtige Rolle - daher gibt es strikte Vorgaben für die Haltung und Fütterung der Kühe.

WIE KOMMT DER KÄSE IN DEN BIO MARKT?



NATÜRLICH KANN NICHT JEDE MOLKEREI EINZELN IHREN KÄSE IN JEDE BIO COMPANY LIEFERN. DAFÜR GIBT ES DIE GROSSHÄNDLER. EINER DAVON IST GERALD BARTKE DIREKT.

Die Firma arbeitet seit 1984 als Großhändler mit Sitz in Regelsbach bei Nürnberg. Schon über 30 Jahre versorgt das Unternehmen die Naturkostbranche mit ausgewählten Lebensmitteln, die für Genuss, Lebensfreude und beste Bio-Qualität stehen. Darunter rund 650 verschiedene Käsesorten.

Direkt steht dabei für den direkten und persönlichen Kontakt zu Erzeuger und Lieferant im Ursprungsland und für die direkte Weitergabe dieser köstlichen Bio-Lebensmittel an die Kunden – ohne Umwege und Qualitätsverlust, frisch und wertig.

UMWELTFREUNDLICHE LOGISTIK

Über das reine „Funktionieren“ der Logistikkette hinaus liegt dem Unternehmen eine effiziente und ressourcenschonende Gestaltung der Logistikprozesse im Sinne einer ökologieorientierten Logistik am Herzen. Dies beinhaltet die folgenden Prämissen im firmeninternen Handeln:

EFFIZIENTE GESTALTUNG DER LIEFERTOUREN

Das Unternehmen ist bestrebt, Leerfahrten weitestgehend zu reduzieren, indem versucht wird, Liefertouren mit einer Abholung bei Produzenten zu verbinden. Auf den wöchentlichen Liefertouren wird regelmäßig auf dem Rückweg Ware bei Produzenten selbst abgeholt. Dadurch reduziert sich der Ressourceneinsatz und eine bestmögliche Auslastung der Touren wird geschaffen. Außerdem werden die Liefertouren täglich flexibel gemäß den aktuellen Gegebenheiten geplant und so können Transportwege und Emissionen beträchtlich reduziert werden.

KLIMANEUTRALER FUHRPARK

Die Kunden sind in ganz Deutschland und Österreich verteilt und erhalten in vielen Fällen mehrmals die Woche frische Ware von Gerald Bartke direkt. Am Jahresende kommen so einige 100.000 km zusammen, die in Kooperation mit dem Partner AQ Green Tec zu 100 % klimaneutral abgewickelt werden.

WOHER KOMMT DER KÄSE FÜR BARTKE? EINE SENNEREI ERZÄHLT.

SENNEREI DANZL

Die Sennerei Danzl ist eine kleine Dorfsennerei im Ortszentrum von Schwendt in Tirol, am Fuße des Wilden Kaisers. Aus täglich frisch angelieferter Rohmilch von insgesamt 20 Schwendter Bauern erzeugt die Sennerei sowohl Hart- und Schnittkäse als auch Fassbutter, – alles in Bio-Heumilch-Qualität. Das Käsesortiment umfasst insgesamt rund 20 Sorten – von Almschnittlauchkäse über Bierkäse, Weinkäse, Bergkäse und Tilsiter bis hin zu verschiedensten Variationen mit Bockshornkleesamen, Kümmel, Pfeffer, Chili, Ringelblumen- oder Holunderblüten.

Das Team der Sennerei Danzl, das aus 10 motivierten und zum Großteil langjährigen Mitarbeitern besteht, verarbeitet jährlich rund 2,4 Millionen Liter Milch. Diese wird täglich von den Höfen abgeholt, zentrifugiert und nach traditionellem Verfahren schonend weiterverarbeitet. Käse und Butter werden dann gelagert, verpackt und weiterverkauft, wobei allein 10 Prozent der Käseproduktion direkt im hauseigenen Ladengeschäft vermarktet werden. Der Rest wird an den Groß- und Kleinhandel, die Gastronomie und Privatpersonen in der Region geliefert – seit 2018 ausschließlich mit Elektrofahrzeugen. Der Strom für die E-Autos wird durch die betriebseigene PV-Anlage hergestellt.

Somit vereint die Sennerei Danzl neben sämtlichen Erzeugungs- und Reifungsschritten auch den Vertrieb unter einem Dach. Dadurch können kurze Transportwege gewährleistet und die Werte der Sennerei Danzl – Regionalität und Nachhaltigkeit – zur Gänze ausgelebt werden. Die Voraussetzungen für die Qualität des Käses, der Butter und der weiteren Milchprodukte bilden eine intakte Umwelt und beste Rohstoffe. Daher legt die Sennerei Danzl besonders Wert auf naturnahe Erzeugung, wie sie traditionell überliefert ist, auf engen Kontakt mit den Milcherzeugern und biologisch hochwertige Milch. Weil Käse nicht gleich Käse ist!

SENNEREI DANZL

Österreich



Was heißt Heumilch?

In der Heuwirtschaft, der ursprünglichsten Form der Milcherzeugung, verbringen Heumilchkühe die Sommer auf heimischen Wiesen, Weiden und Almen, wo eine Vielzahl an Gräsern und Kräutern wächst. Im Winter werden sie mit Heu und Getreideschrot versorgt - Gärfutter wie Silage ist strengstens verboten. Die Hauptproduktionsregionen befinden sich vorwiegend in den Alpen, wo die Heuwirtschaft seit Jahrhunderten Tradition hat. Die artgemäße Fütterung sorgt für beste Milchqualität, die sich hervorragend für lang gereifte Rohmilch-Käsespezialitäten wie Hart- oder Schnittkäse eignet. Deshalb gilt Heumilch als Spezialmilch für Käse.

UNSERE KÄSE-VIELFALT

Ob saisonale Käse, köstliche Kombinationen aus Käse und Wein oder außergewöhnliche Käsespezialitäten – in den BIO COMPANY Märkten kann jeder immer wieder neu in die Welt des Käse eintauchen. Regelmäßig gibt es Empfehlungen, erkennbar an verschiedenen Aufklebern. Und das bedeuten sie:



INSPIRATIONEN AUS DEM SORTIMENT

Käse bietet eine große Geschmacksvielfalt. Jeden Monat stellen wir einen Käse mit besonderen Charaktereigenschaften.



REGELMÄSSIGE ANGEBOTE

Jeden Monat gibt es mehrere Käse im Angebot zu einem reduzierten Preis.



SAISONALE KÄSE

Neben der natürlichen Käsereifung mit ihren geschmacklichen Nuancen können Käsesorten mit saisonalen Kräutern, Blüten, Gemüse und anderen Zutaten veredelt werden. Jede Jahreszeit bringt neue Aromen und Texturen und somit ein einzigartiges Geschmackserlebnis mit sich.



KÄSENEUHEITEN

Mit regelmäßigen Neuheiten erweitern wir die große Vielfalt unseres Käsesortiments. Dieser Aufkleber ist die Einladung zum Entdecken neuer Sorten.



AUSGEWÄHLTE KÄSE ZU WEIN

Dieses Duett ist unser Vorschlag zum Genießen: Kräftige Käsesorten verbinden sich harmonisch mit temperamentvollen Weinen (oder auch Bier, Gin, ...), während spritzige Weine die feinen Käsearomen ideal ergänzen.



BESONDERE KÄSE

Bei diesem Käse sorgen bestimmte Eigenschaften und Aromen für interessante und etwas herausfordernde „Spezialitätencharakter“. Diese stellen wir regelmäßig vor.

Alle BIO COMPANY-Märkte sind EU-Bio zertifiziert.



DE-ÖKO-006



bio-berlin-brandenburg.de



n-bnn.de



climatepartner.com

Ihre BIO COMPANY:
Ökologisch einkaufen in Berlin, Dresden und Potsdam – nächste Filiale suchen und finden unter biocompany.de

IMPRESSUM:
Änderungen, Irrtum und Druckfehler vorbehalten. Abbildungen ähnlich.

HERAUSGEBER UND KONZEPT
BIO COMPANY SE, Rheinstr. 45–46, 12161 Berlin

DRUCK: moellerdruck.de
Gedruckt auf Ultra Lux Silk Recyclingpapier aus 100 % Altstoff (sortierte Haushaltssammelware), ohne Chlorbleiche im Produktionsprozess und mit dem Blauen Engel zertifiziert.

BILDNACHWEISE:
Fotografie: Seite 1, Adobe Stock by Raymond Forbes Photography, Seite 2, Adobe Stock by Racamani, Adobe Stock by viennetta14, Seite 6, aydinmutlu, Seite 11, Adobe Stock by Lukas