



N°112

## Chällerhocker lait cru

BERGKÄSE

*Intensiver, einzigartiger Bergkäse aus Rohmilch aus dem Toggenburg in der Nordschweiz.*

### WIE DU IHN SCHMECKST

Weich und cremig am Gaumen, feiner Schmelz, mit zunehmender Reife mürbe, im Geschmack würzig, caramellig mit Röstnoten. Ein Käse für den puren Genuss, mit ein bisschen Brot und Wein.

### WAS DU DAZU TRINKST

Dazu passt ein trockener Weißwein wie der Fendant oder auch Weißbier.

### WOHER ER KOMMT

Käser Walter Räss stellte ursprünglich Appenzeller her, wollte aber neue Wege gehen - abseits der Sortenorganisation. So entstand der Chällerhocker, zunächst aus thermisierter Milch, auf Initiative von Michael Mathier, damals noch bei Mons, jetzt Swisscur, dann aus Rohmilch.

### WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Auf der Schweizer Seite des Bodensees, Richtung Ostschweiz im Appenzellerland bzw. dem Toggenburg. Sanfte und geschwungene Hügel, kleine Dörfer, viel Landwirtschaft: Die Heimat des Chällerhocker.

Herkunft	Swisscru (Affineur) Schweiz
Produktgruppe	Hartkäse
Fettgehalt	mindestens 53 % Fett i. Tr.
Milch	Rohmilch, Kuh
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Zutaten	MILCH, Salz, Kulturen, Lab
Reifezeit	8 Monate+
Lab	Kälberlab
Gebinde	5-kg-Laub (10112)
Intrastat-Code	04069089
RLZ	42 Tage bei 4-8°C

### Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1800 kJ 430 kcal
Fett	33 g
– davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
– davon Zucker	0 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,5 g

Maison Kober  
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG  
Oelisdorfer Straße 2  
25524 Itzehoe (Germany)  
T +49 (0) 4821 887 87 15  
info@maisonkober.de | maisonkober.de

USt-ID-Nr. DE 287 379 209  
Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel  
HRA 8193 KI, Amtsgericht Kiel  
Deutsche Bank  
BIC DEUTDEHH210  
IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

Komplementär: Lieferello Verwaltungs-  
gesellschaft mbH, Mühlendamm 1, 24113 Kiel  
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel  
Geschäftsführender Gesellschafter:  
Gerhard Lütje | Geschäftsführer:  
Markus Kober, Dirk Lütje, Peter Wenzel

GLN: 4335981000005  
EG-Nummer DE SH 00548  
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039



N°112

## Chällerhocker lait cru

HINTERGRUND

Michael Mathier ist unser Mann in der Schweiz.

Genauso käsefanatisch wie wir war Michael viele Jahre lang für unseren französischen Partner Mons Fromager unterwegs, bevor er ab 2016 seine eigene Schweizer Affinage aufbaute.

Unter dem Namen Swisscru findet sich hier eine Auswahl der besten Schweizer Käse, ausgereift in den Kellern der Milka Käse AG im Emmental. Für uns ein ganz enger Partner in der Affineur-Szene.

Maison Kober  
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG  
Oelixdorfer Straße 2  
25524 Itzehoe (Germany)  
T +49 (0) 4821 887 87 15  
info@maisonkober.de | maisonkober.de

USt-ID-Nr. DE 287 379 209  
Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel  
HRA 8193 KI, Amtsgericht Kiel  
Deutsche Bank  
BIC DEUTDEHH210  
IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

Komplementär: Lieferello Verwaltungsgesellschaft mbH, Mühlendamm 1, 24113 Kiel  
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel  
Geschäftsführender Gesellschafter:  
Gerhard Lütje | Geschäftsführer:  
Markus Kober, Dirk Lütje, Peter Wenzel

GLN: 4335981000005  
EG-Nummer DE SH 00548  
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039