



demeter



N°276

Heggelbacher Alpkäse 3 Mon. Demeter

BERGKÄSE

Feiner mittelalter Bergkäse vom Heggelbachhof in Oberschwaben.

WIE DU IHN SCHMECKST

Nussig und fein im Teig, vollmundig und dicht in der Konsistenz.

WAS DU DAZU TRINKST

Passend zur Brotzeit ein blondes Allgäuer Bier.

WOHER ER KOMMT

Heggelbachhof in Oberschwaben, Bodenseeregion.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Der Heggelbachhof als traditioneller Demeter-Betrieb in der Bodenseeregion verarbeitet in seiner Hofkäserei ausschließlich seine eigene Rohmilch, und das mit ganz viel Know-How und Leidenschaft. Dabei kommt einer der besten Allgäuer Hartkäse zustande.

Herkunft	Hofkäserei Heggelbach Deutschland/Bodensee
Produktgruppe	Hartkäse
Fettgehalt	mindestens 50 % Fett i. Tr.
Milch	Rohmilch, Kuh
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Zutaten	MILCH *, Kulturen **, Lab **, Salz (* Demeter, ** EU-Bio) aus ökologischer Erzeugung
Reifezeit	3 Monate+
Lab	Kälberlab
Gebinde	10-kg-Laib (10276) 1/4-Laib (ca. 2,5 kg)
Intrastat-Code	04069017

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1943 kJ 464 kcal
Fett	39 g
– davon gesättigte Fettsäuren	9,0 g
Kohlenhydrate	0 g
– davon Zucker	0 g
Eiweiß	28 g
Salz	1,5 g

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 Verwaltungs-
gesellschaft mbH, Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel
Geschäftsführer:
Markus Kober, Gerhard Lütje,
Dirk Lütje, Christoph Langness

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



N°276

Heggelbacher Alpkäse 3 Mon. Demeter

HINTERGRUND

Der Heggelbachhof gehört wie mittlerweile fast 1000 Höfe im gesamten Bundesgebiet zum Verband für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM), dem Interessensverband der deutschen Hofkäsereien.

Gegründet Anfang der 90er Jahre, hilft der VHM seinen Mitgliedsbetrieben in den Bereichen Ausbildung und Beratung und organisiert die jährliche Verbandskäseprüfung.

Auch Kober ist Mitglied beim VHM und Prüfer bei der Verbandsprüfung.

50 Kühe (Braunvieh) geben auf Heggelbach die Milch für

die feinen Käse. Die Heggelbacher Rinder werden ausschließlich mit Weide und Heu gefüttert, keine Silage und – auch kein Kraftfutter. Das Getreide kommt ins Brot, das Gras in die Kuh. Daraus wird dann ohne »Konkurrenz zum Teller« die gute Heggelbacher Milch.

Dieser Verzicht auf zugekauft oder eigenes Kraftfutter ist auch eher selten, ist er doch mit einem wesentlich höheren Kostenfaktor und Aufwand verbunden, den selbst viele andere Demeter- und Biolandbetriebe meiden. Automatisch führt dies auch zu höheren Käsepreisen im Vergleich zu anderen Hofkäsereien dieser Größe.

Der Name Alpkäse stammt von Hofgründer Rolf Raneburger: Bergkäse durfte er aufgrund seiner Größe nicht heißen, da wurde flugs ein Alpkäse draus, was er genau genommen nicht ist. Denn dieser Name wird in der Schweiz nur für die in den Sommermonaten auf den Alpen produzierten Käse verwendet. Aber vom Heggelbachhof sind die Alpen zumindest bei gutem Wetter zu sehen.

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
Geschäftsführer:
Markus Kober, Gerhard Lütje,
Dirk Lütje, Christoph Langness

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