



N°28

## Weinbauernkäse 3 Mon.+ bio

BERGKÄSE

*Beliebter, fruchtiger Bergkäse aus Schwaben. Drei Monate mit Rotweihenfe geschmiert, aus zertifizierter Heumilch.*

### WIE DU IHN SCHMECKST

Geschmeidiger Teig mit fruchtigem, eher mildem bis mittelkräftigem Aroma – für einen Bergkäse. Einer für's Brot und auch für's Raclette-Pfännchen.

### WAS DU DAZU TRINKST

Schwäbische Rote wie ein Trollinger, Lemberger oder Schwarzriesling.

### WOHER ER KOMMT

Auf der schwäbischen Ostalb liegt die kleine Dorfkäserei mitten im Örtchen Geifertshofen. Solidarisch motiviert verarbeitet sie die Milch der umliegenden Biobauern.

### WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Der Weinbauernkäse wird mit einer speziellen Mischung aus Rotweihenfe und Salz regelmäßig gepflegt. So entwickelt sich während der dreimonatigen Reifezeit in den Ziegelgewölbekellern von Geifertshofen sein unverwechselbares Aroma und seine typische dunkle Färbung.

Herkunft	Dorfkäserei Geifertshofen Deutschland/Hohenlohe
Produktgruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	45 % Fett i. Tr.
Milch	past. Milch, Kuh
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Zutaten	MILCH*, Kulturen, Lab, Salz, Rotweihenfe* (zur Rindenpflege) (*EU-Bio) aus ökologischer Erzeugung
Reifezeit	3 Mon.+
Lab	Kälberlab
Gebinde	5-kg-Laib (10028)
GTIN	2860100065556
Intrastat-Code	04069017
RLZ	28 Tage bei 4–8°C

### Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1758 kJ 420 kcal
Fett	36 g
– davon gesättigte Fettsäuren	24 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
– davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	25 g
Salz	2,0 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  
Geschäftsführender Gesellschafter:  
Gerhard Lütje | Geschäftsführer:  
Markus Kober, Dirk Lütje, Peter Wenzel

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



N°28

## Weinbauernkäse 3 Mon.+ bio

HINTERGRUND

Die kleine, handwerklich arbeitende Dorfkäserei im Landkreis Schwäbisch Hall (Hohenlohe) ist in unseren Augen eines der Aushängeschilder der deutschen Käseszene. Als handwerklich arbeitende Käserei wird selbstverständlich vollständig auf chemische Hilfsmittel und Gentechnik verzichtet. Es wird ausschließlich frische Heumilch von elf Bauernhöfen aus der umliegenden Region verarbeitet.

Diese Heumilch ist an sich schon etwas besonderes und stammt von Kühen, die nicht wie heute sonst üblich mit Silage gefüttert werden, sondern im Winter würziges Heu mit vielen Kräutern erhalten. Im Sommer genießen sie das frische, saftige Gras auf den umliegenden Weiden. Heumilch ist eine Voraussetzung für höchste Käsequalität in der traditionellen Käse-Herstellung. Außerdem gelingt es der Dorfkäserei mit diesem Modell, ihren Bauern einen überdurchschnittlichen Milchpreis zu zahlen mit Heumilchaufschlag, der es den Bauern wiederum ermöglicht, langfristig von ihrer Landwirtschaft zu leben: Der Milchpreis orientiert sich weniger am Markt als vielmehr an den tatsächlichen Kosten der Landwirte. Das nennen wir fair!

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  
Geschäftsführender Gesellschafter:  
Gerhard Lütje | Geschäftsführer:  
Markus Kober, Dirk Lütje, Peter Wenzel

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