

# Schöneegger Käse Alm



## Unsere Spezialitäten VERSANDKATALOG

aus Heumilch g.t.S.



**BERG  
BAUERN**

**HEUMILCH**





## Grüß Gott, liebe Käsefreunde!

Auf den nachfolgenden Seiten unseres Versandkataloges findest Du alles, was das Feinschmeckerherz begehrt. Probiere die Vielfalt unserer besonderen Käseschmankerl aus 100 % Bergbauern-Heumilch oder andere Delikatessen wie unser Bauernbrot, echten Allgäuer Honig, Heufleisch und vieles mehr.

Hole Dir Deine Lieblingsprodukte ganz einfach nach Hause und bestelle telefonisch, per E-Mail oder in unserem Onlineshop!

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Durchstöbern, Bestellen und Genießen!

**Familie Krönauer**

## Unser vielfältiges ANGEBOT

### Käseschmankerl

Hartkäse .....	Seite 8
Schnittkäse .....	Seite 10
Schnittkäse mit Zutaten .....	Seite 12
Weichkäse .....	Seite 14
Butter und Brotaufstrich .....	Seite 16
Ziegen- und Schafskäse .....	Seite 18
Saisonkäse .....	Seite 20
Geschützte Käsespezialitäten .....	Seite 22
Probier- & Geschenkkörbe .....	Seite 23

### Wurst- und Wildspezialitäten

Heufleisch-Spezialitäten .....	Seite 26
Wildfleisch-Spezialitäten .....	Seite 28

### Molke Drinks und Molkepflege

Molke Drinks, Molkesuppe .....	Seite 34
Molkepflegeprodukte .....	Seite 35

### Extra-Schmankerl

Brot und Teigwaren .....	Seite 30
Senfsaucen .....	Seite 31
Antipasti .....	Seite 31
Allgäuer Honig .....	Seite 32
Konfitüren .....	Seite 32
Alkoholische Getränke, Spirituosen ...	Seite 33

### Allgemeine Informationen

Infos zur Heumilch .....	Seite 4
Käse-Alm Schönegg .....	Seite 6
Infos zum Heufleisch .....	Seite 24
Tipps zum Thema Käse .....	Seite 38
Bestellformular, Bestellinfos .....	Seite 40
Kontakt .....	Seite 43





## Eine Heumilchkuh müsste man sein!

Denn alle Heumilchkühe genießen den ganzen Sommer über frische Luft, klares Wasser und jede Menge saftige Gräser und Kräuter. Und auch im Winter wird ihnen nur Futter höchster Qualität geboten: Heu und mineralstoffreicher Getreideschrot. Futter aus Silage (vergorenes Gras oder vergorener Mais) ist nicht erlaubt und kommt ihnen garantiert nicht in den Trog. Das freut unsere Kühe und uns. Denn dank der naturbelassenen und natürlichen Fütterung stecken in der Heumilch erstklassige Qualität, bester Geschmack und viele wertvolle Inhaltsstoffe.

## Bergbauern-Heumilch macht den Unterschied

Bei der Produktion von Heumilch müssen Käseverarbeiter und milchliefernde Bauern einem strengen Regulativ folgen, das weit über gesetzliche Richtlinien hinausgeht. Das Regelwerk schreibt etwa vor, dass Heumilchkühe artgerecht gefüttert werden müssen, dass eine dauernde Anbindehaltung der Tiere verboten ist und dass sämtliche Heumilchprodukte gentechnikfrei hergestellt werden müssen.

Die Einhaltung des Regulativs wird von unabhängigen, staatlich zertifizierten Stellen kontrolliert. Nur Produkte mit dem Heumilch-Logo erfüllen diese strengen Bestimmungen. In Europa entsprechen nur noch rund 3 % der erzeugten Milch den Kriterien der Heumilch. Wir von der Schönegger Käse-Alm gehen sogar noch einen Schritt weiter. Denn unsere Heumilch stammt ausnahmslos aus Berggebieten, in denen die Bodennutzung aus zwei Hauptgründen erschwert ist. Zum einen durch eine extreme Höhenlage, die schwierige klimatische Verhältnisse zur Folge hat, da die Vegetationszeit verkürzt ist.

Zum anderen durch eine starke Hangneigung, aufgrund derer für die Ernte besondere und kostspielige Maschinen oder Geräte eingesetzt werden müssen.

Unsere Milch ist einzigartig und wertvoll.

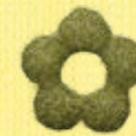
*Deshalb nennen wir sie auch Bergbauern-Heumilch.*



## Heumilch-Kuhwohl-Initiative

### Artgemäßes Futter macht den Unterschied!

- Wiederkäuergerechtes Futter von Wiesen und Almen
- Vergorene Futtermittel sind strengstens verboten
- Getreidezukauf nur aus Europa



### Auslauf für Heumilchkühe!

- Bewegungsmöglichkeit für Heumilchkühe im Laufstall und auf Wiesen und Almen
- Ganzjährige Anbindehaltung ist verboten



### Frisches Wasser fürs Wohlbefinden!

- Frisches Wasser im Stall und auf der Weide
- Gut erreichbar für die Tiere und in ausreichender Form vorhanden



### Persönliche Betreuung ist uns wichtig!

- Kleine, überschaubare Tierbestände - unsere Kühe haben Namen
- Angemessenes Stallklima mit frischer Luft und gemütlichem Liegeplatz für jede Kuh



### Tiergesundheit halten wir hoch!

- Betreuung durch Vertragstierarzt verpflichtend
- Professionelle Betreuung für das Wohlergehen der Kühe



## Förderung der Artenvielfalt

Die Heuwirtschaft wirkt sich positiv auf die Natur aus, denn das Mähen und Weiden fördert die Artenvielfalt auf unseren Wiesen, Weiden und Almen. Zur Förderung der Artenvielfalt lassen Heumilchbauern ihre Wiesen richtig reifen und mähen erst, wenn eine Vielzahl von Gräsern und Kräutern in voller Blüte stehen.

Außerdem erfordert die hohe Pflanzenvielfalt weniger Dünge- und Pflanzenschutzmittel als bei intensiv genutzten Flächen.

## Erstklassiger Geschmack

Aufgrund der bunten Vielfalt auf unseren Wiesen stehen das ganze Jahr über durchschnittlich 30 bis 50 verschiedene Arten von Gräsern und Kräutern auf dem Speiseplan unserer Heumilchkühe.

Und das schmeckt nicht nur unseren Kühen. Denn je höher der Artenreichtum ist, desto höher sind auch das Aroma und die Qualität der Rohmilch.



aus Heumilch g.t.S.



Schönegger  
Käse Alm



## Besuche uns in Schönegg / Rottenbuch

Ganzjährig in unserer

### URIGEN TENNE

Reservierung unter Tel. 08867/489

#### Kässpatzenessen

Jeden Freitag von 11:00 - 15:00 Uhr, traditionelle Kässpätzchen mit Röstzwiebeln und Beilagensalat

#### Weißwurst- und Käswurstessen

Jeden Samstag von 11:00 - 15:00 Uhr, aus unserer eigenen Bauernmetzgerei



Schönegger Käse-Alm, Schönegg 6, 82401 Rottenbuch  
Öffnungszeiten: Im Sommer: täglich von 9:30 - 18:00 Uhr  
Im Winter: Fr. - So. 11:00 - 17:00 Uhr

## Bei uns gibt's für jeden was!

### Erlebniswelt und Spielplatz für Kinder

- Kleintiergehege mit Zwergziegen, Kaninchen & Co. lassen Kinderherzen höherschlagen.
- Austoben auf unserem Spielplatz mit verschiedenen Rutschen, Schaukeln, Klettergerüsten und vielem mehr.



### Pfaffenwinkler Milchweg

- 4,2 Kilometer langer Rundlehrpfad.
- Entdecke alles „Rund um die Milch“ an 10 Erlebnisstationen.
- Geeignet für Kinderwagen und Rollstuhlfahrer.



Foto: Nicole Ehbrecht

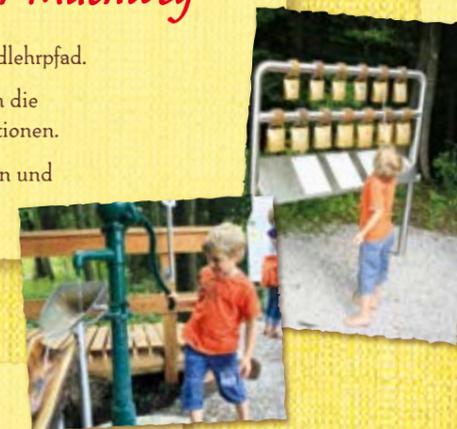
### Schaukäsen (Eintritt frei!)

- Wie wird aus guter Bergbauern-Heumilch unser Käse hergestellt?
- Kostenloses Probieren der Käseschmankerl.
- Von Mai bis Oktober jeden Donnerstag (Juli und August zusätzlich dienstags) um 11 Uhr.
- Dauer: ca. 1 Stunde



### Käseschule

- Zusammen mit unserer Kursleitung stellst Du Deinen eigenen Weichkäse her.
- Wir zeigen Dir, wie Du Quark und Frischkäse selbst machen kannst.
- Inklusive Schulungsbuch, Zertifikat und einer zünftigen Käsebrozeit.
- Du kannst Deinen Käse mit nach Hause nehmen.
- Weitere Informationen und aktuelle Termine findest Du auf unserer Homepage.
- Dauer: ca. 4 Stunden



### Käsekurs

- Wir zeigen Dir, wie das Käsehandwerk funktioniert.
- Die Kursleitung zeigt die Herstellung von Weichkäse, Schnittkäse, Joghurt, Quark und Frischkäse.
- Inklusive Schulungsbuch und zünftiger Käsebrozeit zum Abschluss.
- Weitere Informationen und aktuelle Termine findest Du auf unserer Homepage.
- Dauer: ca. 3 Stunden

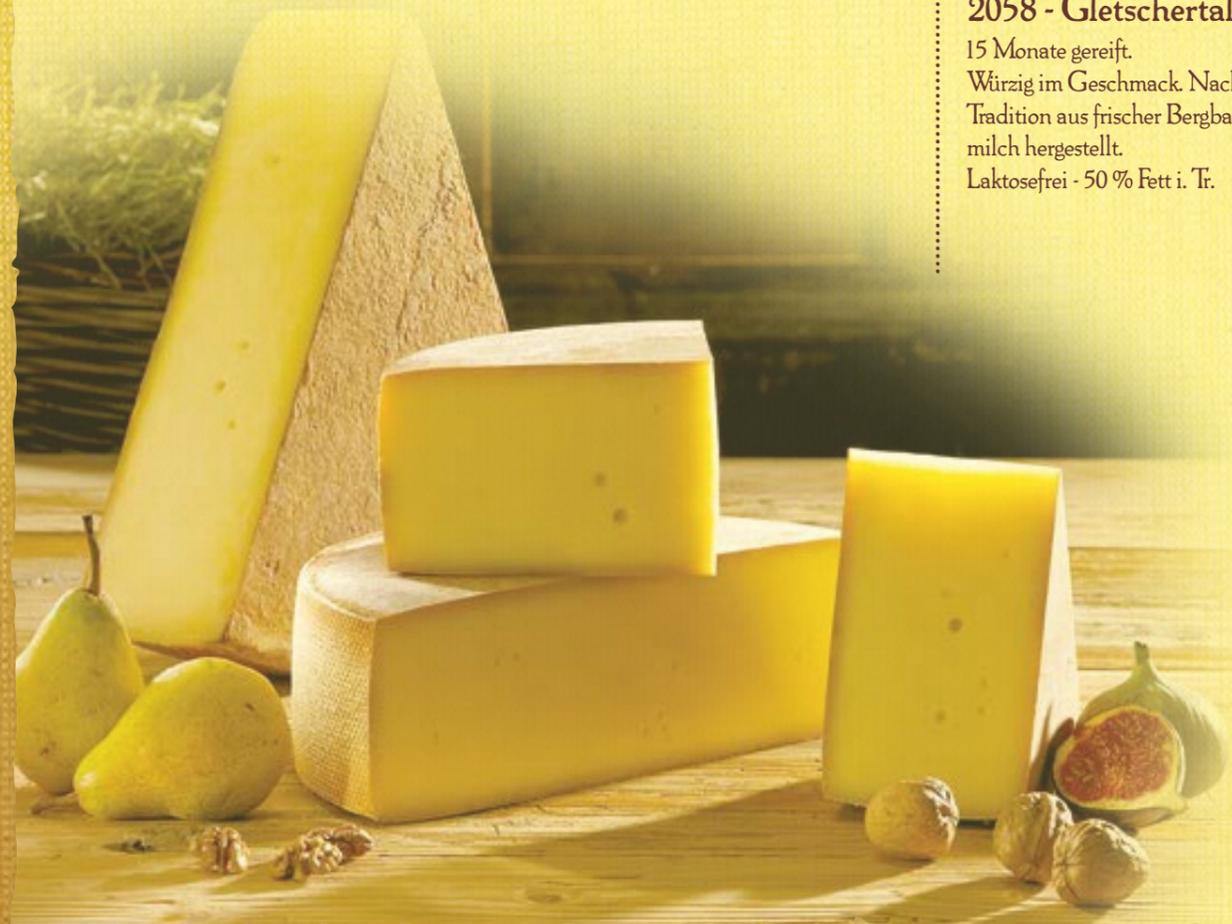




# HARTKÄSE



**2058 - Gletschertaler**  
 15 Monate gereift.  
 Würzig im Geschmack. Nach alter Tradition aus frischer Bergbauern-Heumilch hergestellt.  
 Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.



**2135 - Allgäuzeller**  
 Kräftig-würzig im Geschmack. Kennzeichnend für diesen 5 Monate gereiften Käse ist die kirschkeimgroße Lochung.  
 Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.



**3019 - Bergblumenkäse**  
 Würzig im Geschmack. Eine in Kräutern gereifte Schweizer Käsespezialität.  
 Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.



**2128 - Höhlensteiger**  
 Fein-würzig im Geschmack. Während der 5-monatigen Reifezeit behutsam mit Holzasche behandelt.  
 Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.



**2020 - Bergler**  
 Ca. 5 Monate gereift. Mild-würzig im Geschmack. Nach alter Tradition aus frischer Bergbauern-Heumilch hergestellt.  
 Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.



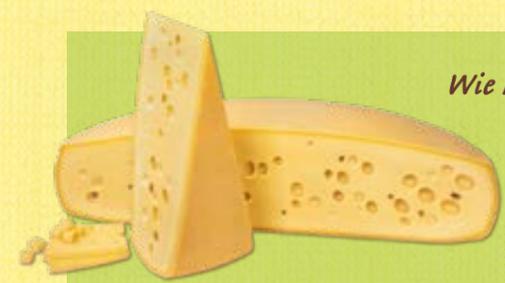
**2030 - Uriger Bergler**  
 Ca. 12 Monate gereift. Kräftig-würzig im Geschmack. Nach alter Tradition aus frischer Bergbauern-Heumilch hergestellt.  
 Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.



**2042 - Kristallkäse**  
 Ca. 24 Monate gereift. Sehr würzig im Geschmack. Mit Salzkristallen im geschmeidigen Käseteig.  
 Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.



**20500 - Königskäse**  
 Herzhaft-pikant im Geschmack. Schmeckt besonders gut zu Bier und vollmundigem Wein.  
 Erhältlich als ca. 1 kg Laib.  
 Laktosefrei - Rahmstufe



**2320 - Emmentaler**  
 Herzhaft-nussig im Geschmack. Seine Großlochung macht den Emmentaler so unverwechselbar.  
 Laktosefrei - Rahmstufe

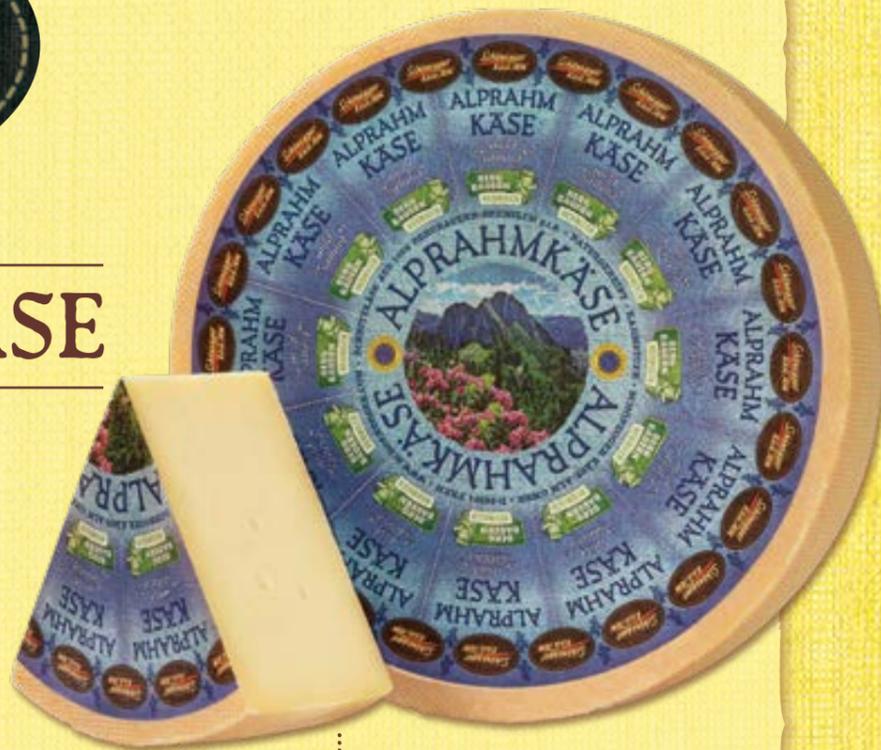
## Wie kommen die Löcher in den Käse?

Für einen einzigen 80 kg schweren Schönegger Emmentaler mit mindestens 50 % Fett i. Tr. werden in etwa 800 Liter Bergbauern-Heumilch benötigt. Doch wie kommen eigentlich die Löcher in den Käse?

Für die großen Löcher im Emmentaler sind Propionsäurebakterien verantwortlich, die neben dem typischen fruchtig-pflanzlichen Aroma auch die charakteristischen Löcher bilden. Während der ersten sechs bis acht Wochen lagern die großen gelben Räder bei 23° C. Bei dieser Temperatur fühlen sich die Propionsäurebakterien besonders wohl. Im Inneren des Käses beginnt ein natürlicher Reifeprozess. Hierbei wird der Milchzucker in Milchsäure umgewandelt und Propionsäure sowie Kohlenstoffdioxid entstehen. Das Gas kann nicht entweichen und bildet so die berühmten Löcher des Emmentalers. Nach etwa sechs Wochen ist die Lochbildung abgeschlossen und der Emmentaler darf bei 10° C in Ruhe reifen.



# SCHNITTKÄSE



## 2170 - Almkäse

Herzhaft-pikant im Geschmack.  
Perfekt für die Käsebrötzeit zu Bier  
und vollmundigem Wein.  
Laktosefrei - Rahmstufe

## 2160 - Alprahmkäse

Sahnig-mild im Geschmack.  
Schmeckt hervorragend zu Wein oder  
einfach als Zwischenmahlzeit.  
Laktosefrei - Rahmstufe



## 2101 - Rotweinkäse

Fein-würzig im Geschmack.  
Der Käse wird nach der Reifezeit  
2 Wochen in Rotwein eingelegt.  
Laktosefrei - 48 % Fett i. Tr.



## 2114 - Almblütenkäse

Mild-würzig im Geschmack.  
Umhüllt und veredelt mit einer kost-  
baren blumig-duftenden Almblüten-  
mischung.  
Laktosefrei - Rahmstufe



## 2116 - Holzerkäse

Würzig im Geschmack.  
Mindestens 4 Monate gereift. Er be-  
sticht durch seine markante Holzrinde.  
Laktosefrei - Rahmstufe



## 2110 - Hirtenkäse

Mild-fein im Geschmack.  
Aufgrund der Fettreduzierung für  
ernährungsbewusste Käseliebhaber  
bestens geeignet.  
Laktosefrei - 35 % Fett i. Tr.



## 2133 - Räucherkäse

Würzig im Geschmack.  
Nach der Reifezeit wird diese Spe-  
zialität schonend über Buchenholz  
geräuchert.  
Laktosefrei - 48 % Fett i. Tr.



## 2150 - Heumilch-Alpkäse

Würzig-delikat im Geschmack.  
Die gleichmäßige Bruchlochung sowie  
sein hervorragendes Aroma machen  
ihn einzigartig.  
Laktosefrei - Rahmstufe



## 2084 - Klosterkäse

Zart-cremig im Geschmack.  
Benannt nach dem 1147 gegründetem  
Kloster Steingaden.  
Laktosefrei - Doppelrahmstufe



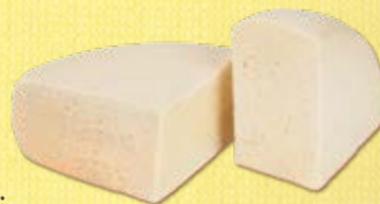
## 2130 - Almwiesenkäse

Mild-würziges Aroma.  
Der Name leitet sich vom Ge-  
schmack nach saftigen Wiesen ab.  
Laktosefrei - 48 % Fett i. Tr.



## 1810 - König Ludwig Bierkäse

Mild-würzig im Geschmack.  
Nach alter Tradition aus  
Bergbauern-Heumilch hergestellt.  
Laktosefrei - Rahmstufe



## 22618 - Heumilch-Räbkäs

Kräftig-würziger Schnittkäse.  
Durch eine spezielle Reifung erhält er  
seinen unvergleichlichen Geschmack.  
Laktosefrei - 45 % Fett i. Tr.

### Klosterkirche Steingaden

Das Herzstück Steingadens, dem Ort in dem die Schönegger Käse-Schmankerl reifen, ist die ehemalige Klosterkirche mit ihren mächtigen, weiß gekalkten Türmen. Historiker nennen das Wolfenmünster ein „aufgeschlagenes Buch der Kunstgeschichte“. Die wichtigsten Epochen haben sich hier auf harmonische Weise verewigt, von der Romanik bis hin zur Moderne. Die prachtvollen Deckengemälde im Hauptschiff sind in der Barockzeit entstanden, die vielen Putten künden von der Leichtigkeit des Rokoko. Ein besonderer Höhepunkt ist der gotische Kreuzgang.



Foto: Monika Kramkowski

Unser Klosterkäse, eine zart-cremige Spezialität in Doppelrahmstufe, wurde nach dem 1147 gegründeten Kloster Steingaden benannt. Den Käse zierte ein Bild, das auf einen Kupferstich des Künstlers Matthäus Merian zurückgeht. Es zeigt das Kloster um 1644.



# SCHNITTKÄSE mit Zutaten



**2086 - Alpenglühen**  
Scharf im Geschmack.  
Das feurige Aroma wird dem Alpenglühen durch die vielen, kleinen Chilistückchen verliehen.  
Laktosefrei - Rahmstufe



**2064 - Ingwerkäse**  
Dezenter Ingwergeschmack paart sich mit feinen Noten von Kurkuma, Rahm, Joghurt und Buttermilch.  
Laktosefrei - Rahmstufe



**2102 - Holunderkäse**  
Sahnig-mild im Geschmack.  
Mit frischem Joghurt und Holunderblütensaft verfeinert.  
Laktosefrei - Rahmstufe



**2146 - Pfefferkäse**  
Würzig-pikant im Geschmack.  
Mit ganzen roten und grünen Pfefferkörnern veredelt.  
Laktosefrei - Rahmstufe



**2074 - Vulkankäse**  
Leichte Schärfe an der Rinde, die sich jedoch im cremig-weichen Käseteig schnell auflöst.  
Laktosefrei - Rahmstufe



**2164 - Rübli**  
Erfrischend im Geschmack.  
Reiner Karottensaft verleiht diesem Schnittkäse seine leuchtende Sommerfarbe.  
Laktosefrei - Rahmstufe



**2142 - Gipfelstürmer**  
Aromatisch-würzig im Geschmack.  
Der „Gipfel der Genüsse“ entsteht durch die Zugabe von ausgesuchten Bergkräutern.  
Laktosefrei - Rahmstufe



**2148 - Paprikakäse**  
Fruchtig-mild im Geschmack.  
Mit roter und grüner Paprika verfeinert.  
Laktosefrei - Rahmstufe



**2182 - Bockshornkleekäse**  
Herzhaft-pikant im Geschmack.  
Ein rotgeschmierter Schnittkäse mit feinem Bockshornklee im Teig.  
Laktosefrei - Rahmstufe



**2180 - Kümmelkäse**  
Herzhaft-pikant im Geschmack.  
Ein rotgeschmierter Schnittkäse mit feinem Kümmel im Teig.  
Laktosefrei - Rahmstufe



aus  
**Heumilch**  
g.t.S.

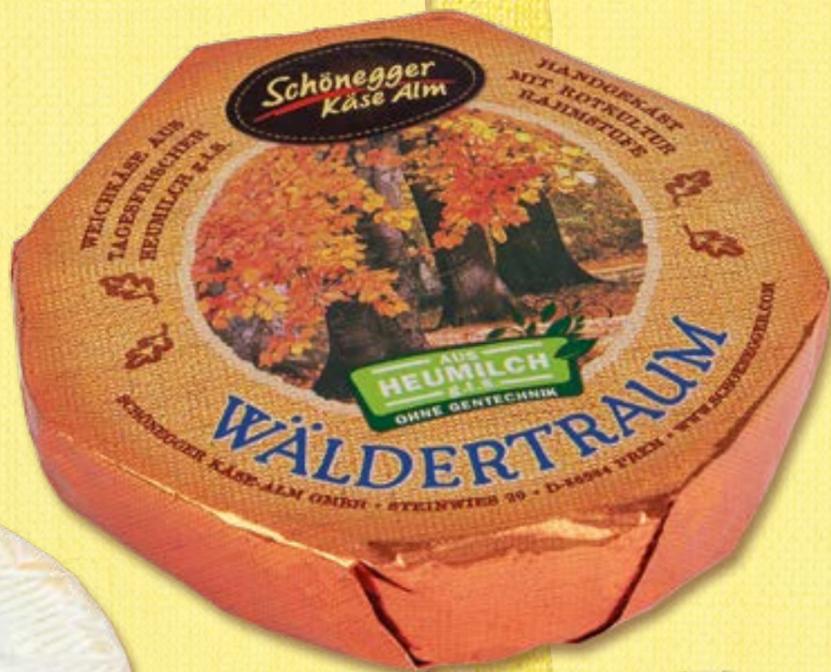
### Für was steht g.t.S.?

Die Abkürzung g.t.S. steht für „garantiert traditionelle Spezialität“. Das EU-Gütesiegel garantiert eine traditionelle Zusammensetzung und Herstellung des Lebensmittels.

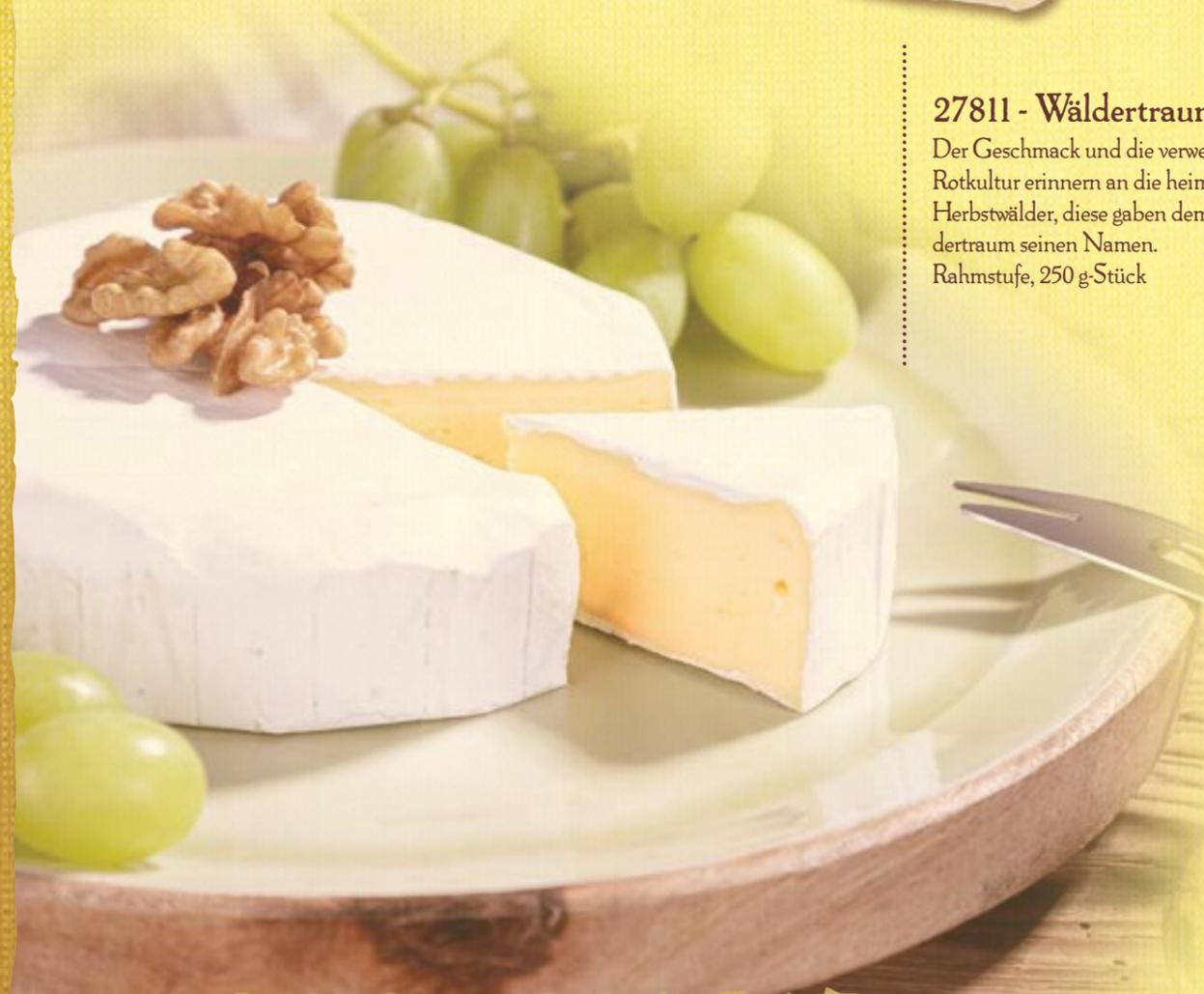
Die besondere Wirtschaftsweise der Heuwirtschaft überzeugte auch die Europäische Union. Sie hat Heumilch mit dem EU-Gütesiegel ausgezeichnet. Heumilch g.t.S. ist somit für Konsumenten ein Garant für noch mehr Qualität und Unverfälschtheit. In Europa erfüllen nur noch weniger als 3% der erzeugten Milch die Kriterien der Heumilch.



# WEICHKÄSE



**27811 - Wäldertraum**  
 Der Geschmack und die verwendete Rotkultur erinnern an die heimischen Herbstwälder, diese gaben dem Wäldertraum seinen Namen.  
 Rahmstufe, 250 g-Stück



**2614 - Heumilch-Brie**  
 Eine Spezialität mit weißem Edelschimmel und einem geschmeidig-rahmgelben Teig. Er bezaubert durch seinen mild-aromatischen Geschmack.  
 Rahmstufe



**2662 - Heumilch-Walussbrie**  
 Die vielen knackigen Walnüsse im zart-gelben Teig lassen diesen Weichkäse zu einer unverwechselbaren Käsekreation werden.  
 Rahmstufe



**27801 - Heumilch-Camembert**  
 Während seiner Reifezeit entsteht der weiße Edelschimmel und sein feiner, ausgereifter Geschmack.  
 Rahmstufe, 250 g-Stück



**27617 - Blauer Vasall**  
 Cremiger Weichkäse mit Doppelrahmstufe. Sein würzig-delikates Aroma erhält er durch den feinadrig im Käse verteilten Edelpilz.  
 Doppelrahmstufe, 180 g-Stück



**27607 - Bauernstolz**  
 Ein rotgeschmierter Weichkäse mit weißem Edelschimmel, der die Herzen von Käseliebhabern und Feinschmeckern höher schlagen lässt.  
 50 % Fett i. Tr., 280 g-Stück



**27201 - Heumilch-Stangenkäse**  
 Mit Essig, Öl und Zwiebeln verfeinert, wird aus dieser rotgeschmierten Bayerischen Käsespezialität eine herzhaft-mahlzeit.  
 Rahmstufe, 450 g-Stück



**27311 - Heumilch-Kleinlimburger**  
 Ursprünglich stammt der Kleinlimburger aus der Grafschaft Limburg. Seine zweite Heimat hat er heute in Süddeutschland gefunden.  
 40 % Fett i. Tr., 200 g-Stück



**27511 - Heumilch-Romadur**  
 Der mit zunehmender Reife pikante Weichkäse mit Rotschmiere gehört zu den ältesten Weichkäsespezialitäten aus Bayern.  
 Rahmstufe, 100 g-Stück



# BUTTER und BROTAUFSTRICH



**45131 - Almbutter**  
Nach einer alten Rezeptur wird sie traditionell aus Heumilch-Sauerrahm hergestellt und erhält dadurch ihr einzigartiges Aroma.  
200 g-Stück

**4514 - Butterschmalz**  
Butterschmalz ist ein reines Naturprodukt ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe mit unverfälschtem Geschmack nach Butter. Perfekt zum Braten und Backen.  
Erhältlich als 300 g-Glas oder im Block.



**45914 - Bauern Brotaufstrich**  
Der Frischkäse weist ein frisches, mildes bis leicht rahmiges Aroma auf.  
Doppelrahmstufe, ca. 250 g-Becher



**46004 - Äpler Brotaufstrich**  
Dieser pikante Brotaufstrich, verfeinert mit Schnittlauch und Alpenkräutern, schmeckt auch „Nicht-Äplern“ hervorragend.  
Doppelrahmstufe, ca. 250 g-Becher



**46044 - Paprika Brotaufstrich**  
Dieser pikante Brotaufstrich wird mit roter und grüner Paprika verfeinert.  
Doppelrahmstufe, ca. 250 g-Becher



**46114 - Meerrettich Brotaufstrich**  
Wenn würziger Meerrettich auf zarten rahmigen Frischkäse trifft, entfaltet sich der frisch-freche Geschmack dieses Brotaufstrichs.  
Doppelrahmstufe, ca. 250 g-Becher



**46034 - Bärlauch Brotaufstrich**  
Milder Frischkäse und feiner Bärlauch machen diesen pikanten Brotaufstrich zum Hochgenuss. Idealer Begleiter ist unser ofenfrisches Bauernbrot.  
Doppelrahmstufe, ca. 250 g-Becher



**46064 - Curry Brotaufstrich**  
Der scharfe Brotaufstrich aus Frischkäse wird mit Curry und Chili verfeinert. Feine Ananasstücke geben dem Frischkäse eine leichte Süße.  
Doppelrahmstufe, ca. 250 g-Becher



# ZIEGEN- und SCHAFSKÄSE



**29381 - Weiße Edelziege**  
 Durch die erstklassige Ziegenheumilch und die intensive Pflege erhält sie den cremig-weichen Käseteig sowie ihr typisches Aroma.  
 45 % Fett i. Tr., 180 g-Stück  
 100 % Ziegenmilch

**2914 - Schafsräucherkäse**  
 Ein aromatisch geräucherter Schnittkäse, der mit Sorgfalt gekäst und danach leicht geräuchert wird.  
 45 % Fett i. Tr.  
 100 % Schafsmilch



**2936 - Ziegenlaib**  
 Während ihrer ca. 2 - 3 monatigen Reifezeit erhält diese Käsespezialität ihre typische, urige Naturrinde und ihren milden, ausgeglichenen Geschmack.  
 Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.  
 100 % Ziegenmilch



**29160 - Ziegenröllchen**  
 In Schnittlauch gehüllt findet dieses Produkt aus reiner, frischer Ziegenmilch die Vollendung. Eine Packung enthält fünf Ziegenröllchen à 100g.  
 45 % Fett i. Tr.  
 100 % Ziegenmilch



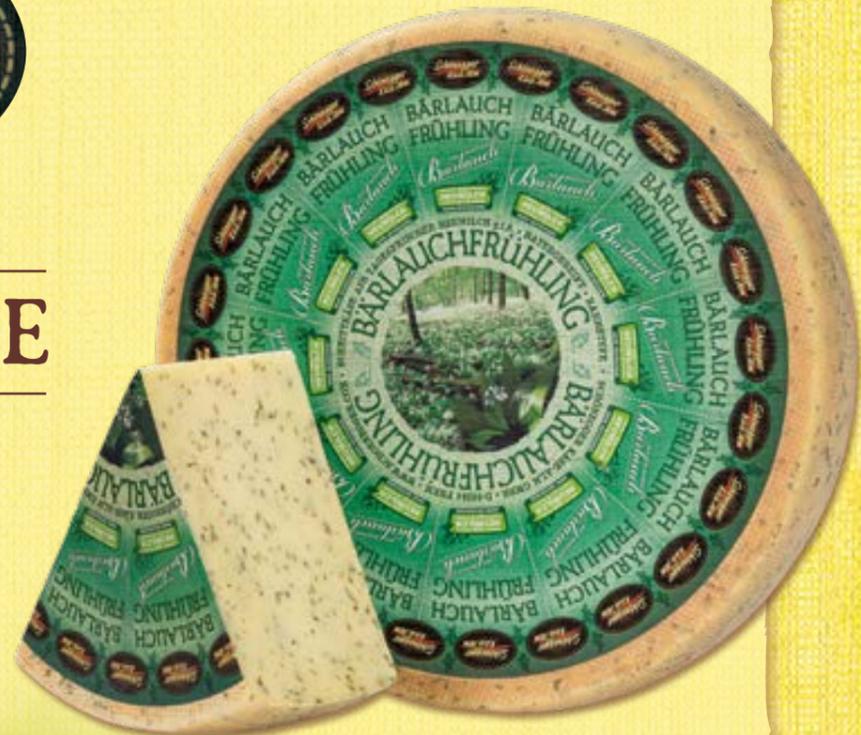
**29431 - Edelziege in Ölscharf**  
 Die Chili-Knoblauch-Mischung verleiht dem gereiften Ziegenweichkäse in Öl seine scharfe Note. Er eignet sich perfekt zum Verfeinern von Salaten.  
 Ca. 170 g-Becher  
 100 % Ziegenmilch



**29180 - Ziegenkäsetorte**  
 Durch die ausgewogene Würzung mit feinen Kräutern ist diese Ziegenmilchspezialität ein Blickfang für jede Käsetafel. Erhältlich in 1 kg-Laiben.  
 45 % Fett i. Tr.  
 100 % Ziegenmilch



# SAISONKÄSE



**2140 - Bärlauchfrühling**  
 Würzig-pikant im Geschmack.  
 Dem Käseteig werden zur Geschmacks-  
 verfeinerung feinste Bärlauchkräuter  
 zugegeben.  
 Laktosefrei - Rahmstufe  
 Nur im Frühling lieferbar!



**2666 - Heumilch-  
Bärlauchbrie**  
 Mild-aromatisch im Geschmack.  
 Mit Bärlauchkräutern im  
 Käseteig veredelt.  
 Rahmstufe  
 Nur im Frühling lieferbar!



**2066 - Sommerduett**  
 Mild-würzig im Geschmack.  
 Wird mit kleinsten Tomatenstückchen  
 und Basilikumkräutern im Teig und auf  
 der Rinde verfeinert.  
 Laktosefrei - Rahmstufe  
 Nur im Sommer lieferbar!



**27721 - Heumilch-  
Mozzarella**  
 Unser Heumilch-Mozzarella zeichnet  
 sich durch seinen hervorragenden zart-  
 milden, leicht säuerlichen Geschmack  
 und eine feinfaserige Struktur aus.  
 100 g-Stück  
 Nur im Sommer lieferbar!



**2104 - Kürbistraum**  
 Mild-würzig im Geschmack.  
 Echte Kürbiskerne bestimmen den  
 Geschmack und das Bild dieses Käses.  
 Laktosefrei - Rahmstufe  
 Nur im Herbst lieferbar!



**2158 - Nussknacker**  
 Die vielen knackigen Walnussstück-  
 chen im Käseteig haben diesem Saison-  
 käse den Namen gegeben.  
 Laktosefrei - Rahmstufe  
 Nur im Winter lieferbar!



**27831 - Käsegold**  
 Diese Camembert-Spezialität ist ganz  
 einfach und schnell im Ofen zubereitet  
 und ist die perfekte Mahlzeit für jeden  
 Anlass.  
 Rahmstufe, 300 g-Stück  
 Nur im Winter lieferbar!



**2664 - Heumilch-  
Pistazienbrie**  
 Seinen Namen verdankt dieser Heumilch-  
 brie feinsten Pistazien, die im Käseteig  
 eine optimale Verteilung aufweisen.  
 Rahmstufe  
 Nur im Winter lieferbar!

# Schönegger Käse Alm

## geschützte KÄSE-SPEZIALITÄTEN



**29341 - Roquefort AOP**  
Der Roquefort reift drei Monate im Kalkstein der Berghöhlen des Combalou unter einem einzigartigen, natürlichen Klima.  
Laktosefrei - Rahmstufe, erhältlich als ca. 700 g-Stück

100 % Schafsmilch



**32030 - Trentingrana DOP**  
Herzhaft-pikant im Geschmack. Perfekt zum Verfeinern aller Arten von Nudelgerichten.  
Laktosefrei - 32 % Fett i. Tr., ca. 300 g-Stück



**2930 - Schäferlaib**  
Ossau Iraty AOP - Während seiner Reifezeit von 6 Monaten erhält diese Spezialität ihre urige Naturrinde und ihren delikaten Geschmack.  
Laktosefrei - 50 % Fett i. Tr.

100 % Schafsmilch



**46014 - Obazda g.g.A.**  
Eine typisch bayerische Spezialität. Die herzhaft gewürzte Käsezubereitung aus Camembert eignet sich hervorragend für eine urige Brotzeit.  
Doppelrahmstufe, ca. 250 g-Becher



**60362 - Probierkorb Käse, mild**

In diesem zart-feinen Käsekorb erhältst Du je ca. 150 g: Rübli, Gipfelstürmer, Holunderkäse und Alprahmkäse.



**60361 - Probierkorb Käse, würzig**

In diesem herzhaften Käsekorb erhältst Du je ca. 150 g: Almblütenkäse, Allgäuzeller, Gletschertaler und Bergler 5 Monate gereift.



**60543 - Schmankerlkorb**

Mit unserem Schmankerlkorb werden Genießer mit jeweils ca. 250 g Rübli, Pfefferkäse, Almwiesenkäse, Almblütenkäse, Allgäuzeller sowie 250 g Heumilch-Camembert, 2 Paar Landjäger, 1 Paar Kaminwurzeln und unserem 0,5 l Hausschnaps verwöhnt.

# Schönegger Käse Alm

## PROBIER- und GESCHENKKÖRBE



**60336 - Probierkorb Brotaufstrich**

Du erhältst 4 Frischkäsebecher im Korb, je ca. 250 g: Äpler, Obazda, Paprika- und Meerrettich-Brottaufstrich.



**60368 - Probierkorb Weichkäse**

In diesem zart-feinen Käsekorb erhältst Du ca. 150 g Heumilch-Brie, ca. 150 g Heumilch-Walnussbrie, 180 g Blauer Vasall und 250 g Wäldertraum.

(Kurzfristige Änderungen einzelner Geschenksbestandteile der Körbe oder Korbvarianten behalten wir uns vor!)



**60542 - Allgäuer Spezialitätenkorb**

Im Allgäuer Spezialitätenkorb mit jeweils ca. 250 g Alprahmkäse, Almblütenkäse, Allgäuzeller und 250 g Heumilch-Camembert sowie 500 g Bauernschinken am Stück und 200 g Zwiebelleberwurst im Glas ist für jeden etwas dabei.



**60545 - Bunte Käsevielfalt**

Käsefreunde werden die Variation aus jeweils ca. 250 g Holunderkäse, Rübli, Allgäuzeller, Gipfelstürmer, Almblütenkäse und unserem Alprahmkäse lieben!



Bester Schönegger Heumilchkäse

## Sennerei



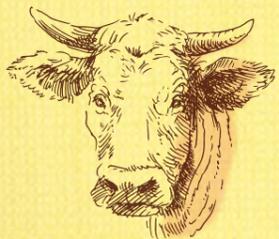
Über 500 Bergbauern liefern ihre wertvolle Heumilch an die Schönegger Käse-Alm

Milch

Molke

## Kühe, Färsen

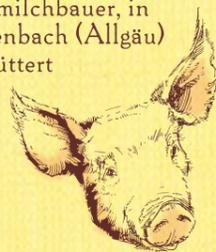
Schönegger Milchkühe erhalten zur Fütterung frisches Gras oder Heu



\*\*\* AUS REINSTEM \*\*\*  
**HEUFLEISCH**  
OHNE GENTECHNIK

## Schweine

Beste Heumilchmolke von der Schönegger Sennerei wird an die Schweine von Paul Rief, gleichzeitig selbst Schönegger Heumilchbauer, in Opfenbach (Allgäu) verfüttert



Fleisch

Fleisch

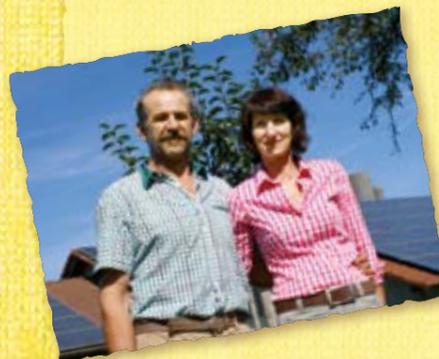


## Metzgerei

Nur bestes Fleisch von den Kühen der Schönegger Milchlieferanten und den Schweinen von Paul Rief ergeben das reinste Schönegger Heufleisch



# HEUFLEISCH Spezialitäten



## Landwirtschaftsfamilie Rief

Der Landwirt Paul Rief aus Opfenbach im Allgäu ist einer von etwa 500 Bergbauern, die ihre Bergbauern-Heumilch an die Schönegger Käse-Alm liefern. Des Weiteren zieht er seine Ferkel und Schweine selbst auf. Diese werden mit frischer Heumilchmolke, die bei der Käseherstellung in der Sennerei der Schönegger Käse-Alm anfällt, gefüttert. Das hervorragende Fleisch dieser Schweine sowie das der Rinder unserer Heumilchbauern wird an die Landmetzgerei geliefert. Dort werden die besonderen Wurst- und Fleischspezialitäten aus reinstem Schönegger Heufleisch hergestellt.



## Bauernmetzgerei Pschorrhof

Unweit von unserem Stammhaus der Schönegger Käse-Alm in Schönegg befindet sich unsere hauseigene Bauernmetzgerei am Pschorrhof. In unserem modernen Betrieb steht Qualität an erster Stelle. Das echte Handwerk, traditionelles Wissen und langjährige Erfahrung machen unsere Fleisch- und Wurstwaren zu einer besonderen Spezialität. In Zusammenarbeit mit regionalen Metzgereien wird nur Rindfleisch von Heumilchkühen ausgesuchter Bauern, die ihre Bergbauern-Heumilch an die Schönegger Käserei liefern und das Schweinefleisch von Paul Rief in Opfenbach (Allgäu) zu unserem Heufleisch verarbeitet.

## Waldburger Schinken aus dem Allgäu

In echtem Handwerk, mit Geschicklichkeit, traditionellem Wissen und Achtsamkeit in Verbindung mit modernen Technologien erzeugt Waldburger Fleisch- und Wurstwaren von höchster Qualität. Deren tägliche Aufgabe besteht darin, die Kunden nur mit besten Produkten zu verwöhnen. Die Produkte von Waldburger Schinken sind Teil der Allgäuer Lebensart.

Ihre unverwechselbare Charakteristik verdanken sie alten, übermittelten Familienrezepturen und den bewährten Materialien der Fleischzubereitung, die sehr viel Geduld und Zeit erfordern. Deren Schinken- und

Wurstspezialitäten sind das Ergebnis aus einer engen Zusammenarbeit von Menschen, die jeden Tag ihr Bestes geben. Vom verantwortungsvollen Erzeuger bis zur Lieferung zum Kunden, jeder weiß was er tut, und alle wollen das beste Ergebnis für den Verbraucher erzielen. „Waldburger steht für Tradition, Handwerkskunst und Qualität!“





# HEUFLEISCH Spezialitäten



### Karreespeck

Der magere, zarte Schweinerücken wird trocken gesalzen, mit ausgewählten Gewürzen verfeinert, langsam geräuchert und etwa 8 Wochen luftgetrocknet. Würzig, rustikal und doch zart.  
53210 - am Stück, ca. 300 g  
53205 - geschnitten, 150 g



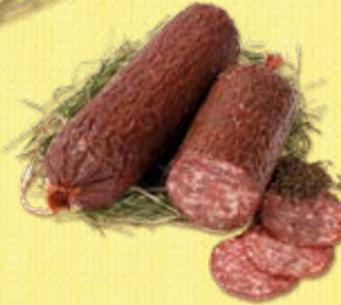
### 53228 - Bauchspeck

Traditionell wird der magere Schweinebauch von Hand mit einer geheimen Gewürzmischung gesalzen, über Buchenholz und Wacholderbeeren schonend geräuchert und anschließend luftgetrocknet.  
Am Stück, ca. 300 g



### Bauernschinken

Ausgesuchte, magere Schinkenteile werden auf traditionelle Weise zunächst trocken gepökelt und danach langsam über Buchenholz im Kaltrauchverfahren geräuchert.  
53012 - am Stück, ca. 500 g  
53025 - geschnitten, 150 g



### 53051 - Hartwurst mit Kümmel

Nach einem traditionellen Hausrezept wird die Hartwurst mit Kümmel nur mit ausgewähltem Rind- und Schweinefleisch hergestellt.  
Am Stück, ca. 300 g



### 53045 - Kaminwürzen

Die Spezialität aus Allgäuer Rind- und Schweinefleisch wird schonend über Buchenholz geräuchert und anschließend luftgetrocknet.  
1 Paar, ca. 200 g



### 53035 - Landjäger

Die Landjäger aus bestem Schweine- und Rindfleisch werden mit erlesenen Gewürzen verfeinert, sanft geräuchert und luftgetrocknet.  
2 Paar, ca. 160 g



### 53070 - Käswürzen

Schönegger Emmentaler, ausgewählte Gewürze und die feine Buchenholzräucherung machen die Käswürzen aus Rind- und Schweinefleisch zu einer besonderen Spezialität.  
2 Paar, ca. 250 g



### 53091 - Zwiebelleberwurst im Glas

Gedünstete Zwiebeln geben dieser hausgemachten Zwiebelleberwurst aus bestem Allgäuer Schweinefleisch ihren delikaten Geschmack.  
Im Glas, 200 g



### 53101 - Griebenschmalz im Glas

Dieser leckere Brotaufstrich mit Grieben wird mit knackfrischen Röstzwiebeln verfeinert. Auch geeignet zur Zubereitung von Bratkartoffeln und vielem mehr.  
Im Glas, 200 g





# WILDFLEISCH Spezialitäten



**52510 - Hirschrohsalami**  
Diese Spezialität aus magerem Hirsch- und Schweinefleisch wird mit edlen Naturgewürzen verfeinert, über Buchenholz geräuchert und anschließend luftgetrocknet.  
Am Stück, ca. 300 g



**52525 - Hirschschinken**  
Edle Hirschschlegelteile werden mit Meersalz und Gewürzen wie Rosmarin, Pfeffer und Kardamom verfeinert und anschließend zwei Monate lang luftgetrocknet.  
Am Stück, ca. 220 - 350 g



**52500 - Hirschwurst**  
Die sehr rustikale Würstspezialität mit einem hervorragenden, kräftig-würzigem Geschmack wird aus bestem Hirsch- und Schweinefleisch hergestellt. Da diese Hirschhartwurst heißgeräuchert, getrocknet und danach eine Woche im Kaltrauch schonend nachgeräuchert wird, ist dieses Spitzenprodukt so vollkommen. Ideal geeignet für eine richtig „zünftige“ Brotzeit. Das Hirschfleisch für die hausgemachte Spezialität stammt aus einem regionalen Jagdgebiet im Umkreis der Wieskirche und wird im Pschorrhof in Rottenbuch hergestellt.  
Am Stück, ca. 250 g



**52610 - Rehrohsalami**  
Nach einem alten Hausrezept wird die Spezialität aus Reh- und Schweinefleisch mit edlen Naturgewürzen verfeinert, über Buchenholz geräuchert und 3 Wochen lang luftgetrocknet.  
Am Stück, ca. 300 g



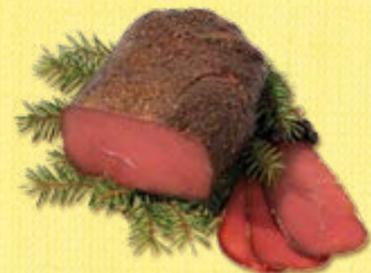
**52810 - Gamsrohsalami**  
Die Gamsrohsalami wird aus magerem Gams- und Schweinefleisch hergestellt. Verfeinert mit edlen Naturgewürzen wird sie geräuchert und 3 Wochen lang luftgetrocknet.  
Am Stück, ca. 300 g



**52835 - Gamsbeißer**  
Diese feinkörnigen Rohwürstchen aus magerem Gams- und Schweinefleisch werden mit Naturgewürzen verfeinert, über Buchenholz geräuchert und luftgetrocknet.  
2 Paar, ca. 170 g



**52002 - Wildpeitschen**  
Die herzhaften Wildpeitschen werden aus Hirsch-, Reh- und Schweinefleisch hergestellt und mit einem traditionellen Verfahren über Buchenholz geräuchert.  
1 Paar, ca. 100 g



**52720 - Wildschweinschinken**  
Magere Oberschalen werden mit Meersalz und Naturgewürzen veredelt und anschließend abwechselnd leicht geräuchert und luftgetrocknet.  
Am Stück, ca. 170 - 300 g



**52710 - Wildschweinrohsalami**  
Die Spezialität aus Wildschwein- und Schweinefleisch wird mit ausgesuchten Naturgewürzen verfeinert, über Buchenholz geräuchert und luftgetrocknet.  
Am Stück, ca. 300 g



**52905 - Wildlandjäger**  
Die Wildlandjäger aus magerem Hirsch-, Reh- und Schweinefleisch werden mit edlen Gewürzen verfeinert, über Buchenholz geräuchert und luftgetrocknet.  
2 Paar, ca. 180 g



# Extra SCHMANKERL



**53741 - Knabbertaler**  
Das knusprige Roggenmischfladenbrot mit feinen Kürbiskernen und Sesam ist immer knackfrisch und lädt zum Zugreifen ein.  
150 g-Pack

**53746 - Grissini mit Rosmarin**  
Das knusprige Gebäck ist ein bekanntes Appetithäppchen und ein traditioneller Bestandteil der norditalienischen Küche.  
200 g-Pack

**53736 - Schüttelbrot**  
Knuspriges Fladenbrot aus Roggenmehl, Wasser, Hefe, Salz und Gewürzen. Es ist lange haltbar und wird traditionell mit Speck, Käse und Wein serviert.  
200 g-Pack

**53701 - Bauernbrot**  
Nach altem Natursauerteigrezept von Katharina Krönauer (Mutter von Sepp Krönauer)  
750 g-Laib

**29261 - Käseballchen, natur**  
In köstliches Pflanzenöl eingelegt. Die „Bällchen“ eignen sich erstklassig für gemischte Salate oder als Beilage.  
45 % Fett i. Tr., 200 g-Glas

**29271 - Oliven, gefüllt**  
Griechische Oliven werden mit Frischkäse gefüllt und in köstliches Pflanzenöl eingelegt.  
45 % Fett i. Tr., 200 g-Glas

**29281 - Kirschaprika, gefüllt**  
Pikant-süßliche Kirschaprika wird mit Frischkäse gefüllt und in köstliches Pflanzenöl eingelegt.  
45 % Fett i. Tr., 200 g-Glas

**53351 - Feigen-Senfsauce**  
Frische Feigen und saftige Gurken bilden die Grundlage für dieses außerordentliche Geschmackserlebnis. Besonders schmackhaft zu würzigem Hartkäse.  
180 g-Glas

**53361 - Marillen-Senfsauce**  
Der frische, saftige Geschmack der Marille vereint mit dem Duft von feinen Mandeln schmeckt am besten in Kombination mit Schafs- und Ziegenkäse.  
180 g-Glas

**53371 - Weintrauben-Senfsauce**  
Die roten Weintrauben verleihen ihr eine leichte Süße und eine aromatische Note. Genieße die fruchtig süße Senfsauce zu Weich- und Schnittkäse.  
180 g-Glas

**53406 - Nudeln Welle**  
Die Nudeln mit Welle passen optimal zu Saucen mit Stückchen. Die Pasta aus Hartweizengrieß wird mit 30 % frischen Eiern hergestellt.  
500 g-Pack

**53416 - Bandnudeln**  
Die Bandnudeln werden aus Hartweizengrieß und 30 % frischen Eiern mit viel Liebe hergestellt. Sie werden schonend getrocknet und verpackt.  
500 g-Pack

**Warum kristallisiert Honig?**

Die Kristallisation von Honig ist ein natürlicher Prozess und ein Merkmal für gute Qualität. Honig besteht aus den Hauptbestandteilen Frucht- und Traubenzucker. Wenn Honig einige Wochen gelagert wurde, fängt der Traubenzucker an zu kristallisieren. Das kann aber durch schonendes Erwärmen im Wasserbad bei etwa 40° C rückgängig gemacht werden. Ist der Honig nach mehreren Wochen bzw. Monaten immer noch flüssig, ist das ein Anzeichen, dass er hitzebehandelt wurde und wahrscheinlich nicht die Qualität eines naturreinen Honigs besitzt.

**Naturprodukt Honig**

Unsere Honigsorten sind echte Naturprodukte von feinsten Qualität und garantiert aus dem Allgäu. Da sie nur aus dieser Region stammen, ist es von der Witterung im Sommer abhängig, welche Sorten wir liefern können. So bevorzugen die Bienen in heißen Sommern die kühlen Wälder und in eher milden die Blüten- und Kräutervielfalt der Almwiesen.



**53542 - Allgäuer Blütenhonig**  
Goldgelb, blumig-mild  
500 g-Glas

Nur nach milden Sommern lieferbar



**53532 - Allgäuer Waldhonig**  
Hell- bis dunkelbraun,  
würzig-aromatisch  
500 g-Glas

Nur nach heißen, trockenen Sommern lieferbar



**53562 - Allgäuer Sommerblütenhonig**  
Bernsteinfarben, mild-würzig  
500 g-Glas

Nur nach milden Sommern lieferbar



**53311 - Schwarzkirsche**  
Vollreif geerntete Badische Schwarzkirschen werden liebevoll von Hand gerührt und im offenen Kupferkessel gekocht. Konfitüre extra, 235 g-Glas



**53321 - Aprikose**  
In der Sonne des Südens gereifte Aprikosen werden im offenen Kupferkessel schonend zu köstlicher Konfitüre gekocht. Konfitüre extra, 235 g-Glas



**53301 - Erdbeere**  
Handverlesene vollreife Erdbeeren werden schonend im offenen Kupferkessel zu hochwertiger Konfitüre gekocht. Konfitüre extra, 235 g-Glas



**55411 - St. Magdalener**  
Südtiroler Rotwein aus einem Cuvée der autochthonen Rebsorten Vernatsch und Lagrein. Passt besonders zu Nudelgerichten und leichten Fleischspeisen.  
0,75 l-Flasche -  
Alkoholgehalt 13,5 %



**55421 - Weißburgunder**  
Südtiroler Weißwein. Passt gut zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten, wird auch gerne als Aperitif getrunken.  
0,75 l-Flasche -  
Alkoholgehalt 13,5 %



**55301 - Allgäuer Büble**  
Das Allgäuer Büble Bayrisch Hell verfügt über einen goldhellen Glanz. Dieses Bier verträgt sich gut mit mild-würzigen Speisen. Junge Weichkäse und milde Schnittkäse schmecken hervorragend dazu.  
0,5 l-Flasche -  
Alkoholgehalt 4,7 %



**55511 - Hofstrunk**  
Eierlikör der Spitzenklasse mit leicht cremiger Konsistenz, einer herrlich hellgelben Farbe und einem unübertrefflichen Geschmack.  
0,35 l-Flasche -  
Alkoholgehalt 20 %



**Hausschnaps**  
Milder, klarer Hausschnaps der Schönegger Käse-Alm, mit einem feinen Aroma nach reifen Marillen.  
Alkoholgehalt 35 %  
55641 - 0,02 l-Flasche  
55631 - 0,5 l-Flasche



**55685 - Alte Marille**  
In der Nase sorgt die Marillenspezialität für ein wahres Dufterlebnis. Intensiv-fruchtig mit leicht blumigen Noten. Am Gaumen entfalten sich dann die charakteristisch vollmundigen Töne mit einer dezenten Süße und Holzfassnote.  
0,5 l-Flasche -  
Alkoholgehalt 41 %



**55680 - Alte Williams Christ Birne**  
Sonnenerwärmte Früchte werden für die Herstellung des feinen Destillats verwendet. Nach der Lagerung im Steingut kommt der feine Schnaps für mehrere Monate ins Holzfass.  
0,5 l-Flasche -  
Alkoholgehalt 41 %



# MOLKEDRINKS und MOLKESUPPE

**Naturtalent Molke**  
Molke gilt als Geheimtipp bei Sportlern, Fitnessbegeisterten und zur Unterstützung der Körperfettreduzierung. Ca. 10 g Molkepulver mit Wasser angerührt ergeben ein Glas (ca. 250 ml). Das regelmäßige Trinken der Kurmolke entschlackt und entgiftet.



Molkepulver  
**Erdbeere**  
51232 - 100 g  
51231 - 500 g



Molkepulver  
**Pfirsich-Maracuja**  
51175 - 100 g  
51171 - 500 g  
51170 - 1000 g  
Nachfüllbeutel



Molkepulver  
**Himbeere**  
51135 - 100 g  
51131 - 500 g  
51130 - 1000 g  
Nachfüllbeutel



Molkepulver  
**Kirsche**  
51105 - 100 g  
51101 - 500 g



Molkepulver  
**Ananas**  
51185 - 100 g  
51181 - 500 g



Molkepulver  
**Schwarze Johannisbeere**  
51165 - 100 g  
51161 - 500 g  
51160 - 1000 g  
Nachfüllbeutel



Molkepulver  
**Vanille**  
51145 - 100 g  
51141 - 500 g  
51140 - 1000 g  
Nachfüllbeutel



Molkepulver  
**Natur**  
51195 - 100 g  
51191 - 500 g  
51190 - 1000 g  
Nachfüllbeutel



**Molke Suppe**  
51205 - 100 g  
51201 - 500 g  
Die Suppe ist fettarm, stillt Hunger und Durst, belebt und macht fit.



# MOLKEPFLEGE



**Molke Kurbad**  
mit Lavendelöl und Ringelblume  
50105 - 50 ml  
50101 - 500 ml  
50100 - 1000 ml



**Molke Kurbad**  
mit Melissenöl und Alpenkräutern  
50111 - 500 ml



**Molke Gesichtstonic**  
mit Malve  
50240 - 100 ml



**Molke Wildrosen-Körperöl**  
mit Hagebuttenkernöl  
50450 - 100 ml



**Molke Pflegedusche**  
mit Lavendelöl und Ringelblume  
50125 - 50 ml  
50120 - 250 ml



**Molke Pflegedusche**  
mit Melissenöl  
50130 - 250 ml



**Molke Augencreme**  
mit Hagebutten-Kernöl  
50256 - 15 ml



## Unsere Molkepflege

Viele Menschen reagieren allergisch auf die verschiedenen Zusatz- und Geruchsstoffe in Pflegeartikeln. Bei uns erhältst Du Körperpflege ohne chemische Wirkstoffe, ohne Farbstoffe und ohne Tierversuche.

Verwöhne Deinen Körper mit unseren ganz besonders wohltuenden Molke-Pflegeprodukten.



**Molke Nachtcreme**  
mit Johanniskraut  
50173 - 15 ml  
50170 - 50 ml



**Molke Handcreme**  
mit Kornblume  
50163 - 15 ml  
50160 - 50 ml



**Molke Tagescreme**  
mit Ringelblume  
50153 - 15 ml  
50150 - 50 ml



**Molke Feuchtigkeitsmaske**  
mit Stiefmütterchen  
50380 - 50 ml



**Molke Gesichtspeeling**  
mit Aprikosen-Kernöl  
50254 - 50 ml



**Molke Lotion nach der Sonne**  
mit Johanniskraut  
50280 - 250 ml



**Molke Reinigungsmilch**  
mit Schafgarbe  
50140 - 250 ml



**Molke Hautmilch**  
mit Kamille  
50181 - 50 ml  
50180 - 250 ml



**Molke Dusch-Shampoo**  
mit Löwenzahn  
50195 - 250 ml



**Molke Haarbalsam**  
mit Schachtelhalm und Salbei  
50200 - 250 ml



**Molke Haarshampoo**  
mit Zirbelkieferöl  
50186 - 50 ml  
50185 - 250 ml



**Molke Fußcreme**  
mit Rosmarin  
50411 - 15ml  
50410 - 50 ml



**Molke Beinpflege**  
mit Rosskastanie  
50215 - 50 ml  
50210 - 250 ml



**Molke Fußbad**  
mit Thymian  
50400 - 250 ml



**Molke Milchseife**  
mit Ringelblume  
50430 - 100 g



**Molke Seife**  
mit Heublumen  
50260 - 100 g



**Molke Bad**  
mit Rosmarinöl  
50301 - 500 g



**Molke Bad Natur**  
50324 - 500 g



**Molke Kinderbad**  
mit Wildrosenöl  
51270 - 500 g



**Molke Kinderlotion**  
mit Wildrosenöl  
51260 - 250 ml



**Molke Lippenpflegestift**  
mit Bienenwachs  
50220 - 3,5 g



**Molke Flüssigseife**  
mit Zitronenöl und Kamille  
50235 - 250 ml  
Spender  
50232 - 1000 ml  
Nachfüllflasche



**Molke Geschenksäckchen**  
mit 2 verschiedenen  
Probierprodukten  
50350 - Stück



**Molke Spankörbchen**  
mit 5 verschiedenen  
Probierprodukten  
50360 - Stück



## Tipps rund um das Thema Käse

### Rohmilchkäse

Im Gegensatz zu Käse aus pasteurisierter Milch wird bei Rohmilchkäse vor der Dicklegung die Milch in der Regel nicht über 40° C erhitzt. Dadurch können natürlich vorkommende Mikroorganismen, die für die Geschmacksbildung und Reifung des Käses wichtig sind, erhalten bleiben. Käse aus Rohmilch hat deshalb meist auch einen kräftigeren und intensiveren Geschmack.

**Aus Rohmilch werden bei uns folgende Käsesorten hergestellt:**

Königskäse, Bergler 5 Monate, Uriger Bergler 12 Monate, Kristallkäse, Emmentaler, Heumilch-Räbkäs, Schweizer Bergblumenkäse, Roquefort und Trentingrana. Alle anderen Käsesorten sowie unsere Almbutter werden aus pasteurisierter Milch hergestellt.

### Pasteurisierter Käse

Im Gegensatz dazu ist das Pasteurisieren ein Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln. In diesem Vorgang wird die Milch für ca. 15 Sekunden auf etwa 72° C erhitzt und anschließend sofort wieder abgekühlt. Das Verfahren wurde vom französischen Chemiker Louis Pasteur Mitte des 19. Jahrhunderts entwickelt und wird für eine längere Haltbarkeit von Milch und Käse ohne chemische Hilfsmittel verwendet.

### Ist die Käserinde zum Verzehr geeignet?

Auch die Käserinde ist so vielseitig wie das Innere unserer Käsespezialitäten. Es gibt zum Beispiel Käse mit rauer, mit glatter oder mit strukturierter Rinde. Manche sind sogar mit Blüten oder Gewürzen veredelt. Die Rinde von naturgereiftem Käse entsteht, wenn der Käse nach dem Käsen in ein Salzbad getaucht wird. Das Salz trägt nicht nur zur Geschmacksbildung und Haltbarmachung bei, sondern entzieht dem Käse die restliche Molke. Das macht die Käserinde fest und schützt das Innere während seiner Reifung. Je nach Käsetyp wächst auf der Rinde weißer



Edelschimmel oder es entsteht die Rotkulturrinde während des Reifeprozesses durch die Behandlung mit Salzwasser. Diese Rinden können grundsätzlich verzehrt werden.

Bei lang gereiftem Käse wird die Rinde oft schon zu hart und sollte deshalb vor dem Verzehr entfernt werden.

Käserinde, die mit natürlichen Hartparaffinen, Bienenwachs, mikrokristallinen Wachsen oder mit bestimmten Konservierungsmitteln überzogen werden, um eine Schimmelbildung oder Austrocknen vorzubeugen, sind jedoch nicht zum Verzehr geeignet. Ist eine Rinde nicht zum Verzehr geeignet, muss dies auf dem Etikett deklariert werden.

Bei folgenden Käsesorten ist die Rinde nicht zum Verzehr geeignet: Höhlensteiger, Schweizer Bergblumenkäse, König Ludwig Bierkäse, Rotweinkäse und Holzerkäse.

### Sauerrahm- und Süßrahmbutter

Ein frisches Bauernbrot mit Almbutter aus frischem Heumilch-Sauerrahm ist ein wahrer Genuss. Doch was ist der Unterschied zwischen Süß- und Sauerrahmbutter? Für die Herstellung wird Rahm so lange gerührt bis sich das Fett – die sogenannten Butterkörner – von der Buttermilch absetzt. Für ein Stück unserer Almbutter werden in etwa 5 Liter bester Bergbauern-Heumilch verwendet.

Bei der traditionellen Butterherstellung wird der Rahm bis zu 24 Stunden lang mit speziellen Säuerungskulturen gerührt und vorgereift. Dieses lange Vorsäuern bewirkt das typische, frische Aroma der Sauerrahmbutter. Anschließend wird der Rahm geschlagen und sorgsam geknetet, um den Wasseranteil zu verringern. Die Sauerrahmbutter ist im Geschmack vielschichtig mit frischen Säurennoten und besonders streichfähig. Bei der Herstellung von Süßrahmbutter wird auf das Vorsäuern des Rahmes verzichtet. Im Gegensatz zur Sauerrahmbutter weist Süßrahmbutter ein milderer Aroma auf. Süßrahmbutter flockt beim Kochen jedoch nicht so schnell aus.

### Fettgehaltstufen

Die Käseverordnung schreibt bindend vor, dass Käse nur in bestimmten Fettgehaltstufen in den Verkehr gebracht werden dürfen. Diese lauten wie folgt:

Fettgehaltstufe	Fett in der Trockenmasse (Fett i. Tr.)
Doppelrahstufe	mindestens 60 % höchstens 87 %
Rahstufe	mindestens 50 %
Vollfettstufe	mindestens 45 %
Fettstufe	mindestens 40 %
Dreiviertelfettstufe	mindestens 30 %
Halbfettstufe	mindestens 20 %
Viertelfettstufe	mindestens 10 %
Magerstufe	weniger als 10 %

### Wie bewahrst Du Deinen Käse am besten auf?

Käse ist ein Naturprodukt und reift auch nach dem Kauf noch weiter. So kann zum Beispiel Weichkäse bei richtiger Lagerung mit der Zeit sogar noch schmackhafter werden. Je nach Sorte sind unsere Käsespezialitäten zwar sehr lange haltbar, jedoch beeinflussen beispielsweise Lagerung und Verpackung die Haltbarkeit des Käses.

Damit Du ihn so lange wie möglich genießen kannst, wird unser Käse beim Kauf in ein Käsespezialpapier gewickelt. Darin hält er etwa 2 Wochen lang. Vakuumierter Käse hat eine längere Haltbarkeit von etwa 4 Wochen. Aufgrund der Verpackung kann der Käse aber nicht Atmen, sodass nach dem Öffnen unbedingt dar-

auf geachtet werden muss, dass die gebildete Feuchtigkeit auf Rinde und Schnittfläche abtrocknen kann. Danach sollten die Käsestücke einzeln in Frischhaltepapier oder alternativ in Bienenwachstücher (mehrmals verwendbar) verpackt werden.

Der beste Aufbewahrungsort für unsere Käsespezialitäten ist im Kühlschrank bei etwa 8 bis 12° C. Bei den meisten Kühlschränken ist das Gemüsefach optimal. Weichkäse bevorzugt es mit 5° C etwas kühler. Du solltest das Käsestück 1 - 2 mal in der Woche aus dem Kühlschrank nehmen und einige Minuten zum Atmen öffnen. Hierbei entweicht die durch den weiteren Reifeprozess entstandene Molkefeuchtigkeit. So kannst Du das Schimmelrisiko verringern.

Hart- und Schnittkäse können auch eingefroren werden. Hierfür sollte der Käse luftdicht im Gefrierbeutel oder einer Kunststoffdose eingepackt werden. Vakuumierter Käse eignet sich ohne weitere Verpackung zum Einfrieren. Ein schonendes Auftauen im Kühlschrank wird empfohlen. Weichkäse und Frischkäse haben einen zu hohen Wasseranteil und das Einfrieren ist nicht empfehlenswert. Unser Tipp: Um Weichkäse reiben zu können, kann der Käse für etwa 1 Stunde eingefroren und anschließend gerieben werden.

Viele weitere Informationen, Rezepte und Tipps rund um unseren Heumilchkäse findest Du auf unserer Homepage [www.schoenegger.com](http://www.schoenegger.com).



Tel. 0 88 62 / 98 01-17  
 Fax 0 88 62 / 98 01-56  
 versand@schoenegger.com  
 www.schoenegger.com  
 Mo. - Do.: 7:30 - 16:00 Uhr / Fr.: 7:30 - 13:00 Uhr

**Schönegger Käse-Alm GmbH**  
**Steinwies 20**

**86984 Prem**

Gewünschter Versandtermin:  MO,  DI,  MI,  DO,  FR,  SA,  SO

Art.Nr.: Artikelbezeichnung	Preis	Bestellmenge
<b>Hartkäse</b>		
2135 Allgäuzeller, laktosefrei	2,09 €/100 g	W
2058 Gletschertaler, laktosefrei	2,29 €/100 g	W
2128 Höhlensteiger, laktosefrei*	2,09 €/100 g	H
2020 Bergler, 5 Mon., laktosefrei, Rohmilch	1,69 €/100 g	H
2030 Uriger Bergler, 12 Mon., laktosefrei, Rohmilch	1,99 €/100 g	W
2042 Kristallkäse, 24 Mon., laktosefrei, Rohmilch	2,49 €/100 g	W
20500 Königskäse, laktosefrei, ca. 1 kg, Rohmilch	2,09 €/100 g	W
2320 Emmentaler, laktosefrei, Rohmilch	1,69 €/100 g	H
3019 Bergblumenkäse (CH), laktosefrei, Rohmilch*	2,69 €/100 g	W
<b>Schnittkäse</b>		
2084 Klosterkäse, laktosefrei	2,09 €/100 g	M
1810 König Ludwig Bierkäse, laktosefrei*	2,09 €/100 g	H
2160 Alprahmkäse, laktosefrei	1,99 €/100 g	M
2101 Rotweinkäse, laktosefrei*	2,09 €/100 g	M
2114 Almbüttenkäse, laktosefrei	2,09 €/100 g	H
2116 Holzerkäse, laktosefrei*	2,09 €/100 g	H
2110 Hirtenkäse, laktosefrei, fettreduziert	1,99 €/100 g	M
2150 Heumilch-Alpkäse, laktosefrei	1,99 €/100 g	H
2133 Räucherkäse, laktosefrei	2,09 €/100 g	M
2130 Almwiesenkäse, laktosefrei	1,99 €/100 g	M
2170 Almkäse	1,89 €/100 g	K
2261 Heumilch-Räbikäs, laktosefrei, ca. 250 g, Rohmilch	2,09 €/100 g	K
<b>Schnittkäse mit Zutaten</b>		
2074 Vulkankäse, laktosefrei	2,09 €/100 g	H
2086 Alpenglühnen, laktosefrei	2,09 €/100 g	S
2102 Holunderkäse, laktosefrei	2,09 €/100 g	M
2146 Pfefferkäse, laktosefrei	2,09 €/100 g	H
2064 Ingwerkäse, laktosefrei	2,09 €/100 g	M
2148 Paprikakäse, laktosefrei	2,09 €/100 g	M
2164 Rübli, laktosefrei	2,09 €/100 g	M
2142 Gipfelstürmer, laktosefrei	2,09 €/100 g	M
2180 Kümmelkäse	1,99 €/100 g	K
2182 Bockshornkleekäse	1,99 €/100 g	K

\* Rinde nicht zum Verzehr geeignet

Kunden-Nr.: \_\_\_\_\_ Neukunde

Name: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Lieferadresse:  Geschenksendung

Name: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_

Käse vakuumieren  JA  NEIN

Art.Nr.: Artikelbezeichnung	Preis	Bestellmenge
<b>Weichkäse</b>		
2614 Heumilch-Brie	1,89 €/100 g	M
2662 Heumilch-Walnussbrie	1,99 €/100 g	M
27811 Wäldertraum, 250 g	4,95 €/Stück	H
27801 Heumilch-Camembert, 250 g	4,95 €/Stück	M
27201 Heumilch-Stangenkäse, ca. 450 g	1,79 €/100 g	K
27311 Heumilch-Kleinlimburger, 200 g	3,25 €/Stück	K
27511 Heumilch-Romadur, 100 g	1,85 €/Stück	K
27607 Bauernstolz, 280 g	4,95 €/Stück	M
27617 Blauer Vasall, 180 g	4,95 €/Stück	K
<b>Saisonkäse</b>		
2140 FRÜHLING: Bärlauchfrühling, laktosefrei	2,09 €/100 g	M
2666 FRÜHLING: Heumilch-Bärlauchbrie	1,99 €/100 g	M
2066 SOMMER: Sommerduett, laktosefrei	2,09 €/100 g	M
27721 SOMMER: Heumilch-Mozzarella, 100 g	1,50 €/Stück	M
2104 HERBST: Kürbistraum, laktosefrei	2,09 €/100 g	M
2158 WINTER: Nussknacker, laktosefrei	2,09 €/100 g	M
2664 WINTER: Heumilch-Pistazienbrie	2,19 €/100 g	M
27831 WINTER: Käsegold, 300 g	5,95 €/Stück	M
<b>Geschützte Käsespezialitäten</b>		
2930 Schäferlaib "Ossau Iraty AOP"	2,79 €/100 g	H
32030 Trentingrana DOC, laktosefrei, ca. 300 g, Rohmilch	2,79 €/100 g	W
46014 Obazda ggA, ca. 250-g-Becher	1,89 €/100 g	H
29341 Roquefort AOP, ca. 700 g, Rohmilch	2,99 €/100 g	K
<b>Butter und Brotaufstrich</b>		
4514 Butterschmalz	1,79 €/100 g	
45142 Butterschmalz, 300 g-Glas	5,90 €/Glas	
45131 Almbutter, 200 g	2,45 €/Stück	
45914 Bauern-Brottaufstrich, ca. 250-g-Becher	1,49 €/100 g	M
46004 Äpler-Brottaufstrich, ca. 250-g-Becher	1,65 €/100 g	H
46044 Paprika-Brottaufstrich, ca. 250-g-Becher	1,65 €/100 g	M
46114 Meerrettich-Brottaufstrich, ca. 250-g-Becher	1,65 €/100 g	S
46034 Bärlauch-Brottaufstrich, ca. 250-g-Becher	1,65 €/100 g	H
46064 Curry-Brottaufstrich, ca. 250-g-Becher	1,65 €/100 g	S



Tel. 0 88 62 / 98 01-17  
 Fax 0 88 62 / 98 01-56  
 versand@schoenegger.com  
 www.schoenegger.com  
 Mo. - Do.: 7:30 - 16:00 Uhr / Fr.: 7:30 - 13:00 Uhr

Mitteilungen: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Art.Nr.: Artikelbezeichnung	Preis	Bestellmenge
<b>Antipasti</b>		
29261 Käsebällchen natur, 200 g	3,25 €/Glas	M
29271 Oliven, gefüllt, 200 g	3,90 €/Glas	H
29281 Kirschnaprika, gefüllt, 200 g	3,90 €/Glas	H
<b>Ziegen- und Schafskäse</b>		
2936 Ziegenlaib	2,79 €/100 g	H
2914 Schafsräucherkäse	2,59 €/100 g	H
29381 Weiße Edelziege, ca. 180 g	2,79 €/100 g	M
29160 Ziegenröllchen, 5 Stk./Pack	13,00 €/Pack	M
29180 Ziegenkäsetorte, ca. 1 kg	2,49 €/100 g	M
29431 Edelziege in Öl, scharf, ca. 170 g	3,90 €/Pack	S
<b>Heufleisch</b>		
53012 Bauernschinken am Stück, 500 g	2,19 €/100 g	
53025 Bauernschinken geschnitten, 150 g	4,25 €/Stück	
53035 Landjäger, 2 Paar, ca. 160 g	3,98 €/Pack	
53045 Kaminwürzen, 1 Paar, ca. 200 g	1,99 €/100 g	
53051 Hartwurst mit Kümmel, ca. 300 g	1,99 €/100 g	
53070 Käswürzen, 2 Paar, ca. 250 g	2,15 €/100 g	
53091 Zwiebelbelegwurst, 200 g	3,25 €/Glas	
53101 Griebenschmalz, 200 g	3,25 €/Glas	
53228 Bauchspeck, ca. 300 g	2,49 €/100 g	
53210 Karreespeck, ca. 300 g	2,49 €/100 g	
53205 Karreespeck geschnitten, 150 g	4,25 €/Stück	
<b>Wildspezialitäten</b>		
52002 Wildpeitschen, 1 Paar, ca. 100 g	3,49 €/100 g	
52905 Wildlandjäger, 2 Paar, ca. 180 g	5,70 €/Pack	
52525 Hirschschinken, ca. 220 - 350 g	5,80 €/100 g	
52500 Hirschwurst, ca. 250 g	1,99 €/100 g	
52510 Hirschrohsalami, ca. 300 g	6,90 €/Stück	
52710 Wildschweinrohsalami, ca. 300 g	6,90 €/Stück	
52720 Wildschweinschinken, ca. 170 - 300 g	5,80 €/100 g	
52810 Gamsrohsalami, ca. 300 g	6,90 €/Stück	
52835 Gamsbeißer, 2 Paar, ca. 170 g	5,90 €/Pack	
52610 Rehrohsalami, ca. 300 g	6,90 €/Stück	
<b>Brot und Teigwaren</b>		
53701 Bauernbrot, 750 g	3,10 €/Laib	
53736 Schüttelbrot, 200 g	2,35 €/Pack	
53406 Nudeln Welle, 500 g	2,95 €/Pack	
53416 Bandnudeln, 500 g	2,95 €/Pack	
53741 Knabbertaler, 150 g	2,35 €/Pack	
53746 Grissini mit Rosmarin, 200 g	2,95 €/Pack	

Kunden-Nr.: \_\_\_\_\_ Neukunde

Name: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Art.Nr.: Artikelbezeichnung	Preis	Bestellmenge
<b>Sensaucen</b>		
53351 Feigen-Sensauce, 180 g	4,50 €/Glas	
53361 Marillen-Sensauce, 180 g	4,50 €/Glas	
53371 Weintrauben-Sensauce, 180 g	4,50 €/Glas	
<b>Konfitüren</b>		
53301 Erdbeere, Konfitüre extra, 235 g	3,45 €/Glas	
53311 Schwarzkirsche, Konfitüre extra, 235 g	3,45 €/Glas	
53321 Aprikose, Konfitüre extra, 235 g	3,45 €/Glas	
<b>Alkoholische Getränke</b>		
55641 Hausschnaps, 0,02 l	1,50 €/Flasche	
55631 Hausschnaps, 0,5 l	10,90 €/Flasche	
55680 Alte Williams Christ Birne, 0,5 l	18,90 €/Flasche	
55685 Alte Marille, 0,5 l	18,90 €/Flasche	
55511 Hoftrunk, 0,35 l	7,40 €/Flasche	
55411 St. Magdalener, 0,75 l	7,00 €/Flasche	
55421 Weißburgunder, 0,75 l	7,00 €/Flasche	
55301 Allgäuer Büble Bier - Bayerisch Hell, 0,5 l	2,00 €/Flasche	
<b>Honig</b>		
53532 Allgäuer Waldhonig, 500 g	7,50 €/Glas	
53542 Allgäuer Blütenhonig, 500 g	7,50 €/Glas	
53562 Allgäuer Sommerblütenhonig, 500 g	7,50 €/Glas	
<b>Probier- &amp; Geschenkkörbe</b>		
60361 Käse-Probierkorb, würzig	19,50 €/Korb	
60362 Käse-Probierkorb, mild	19,50 €/Korb	
60336 Brotaufstrich-Probierkorb	23,90 €/Korb	
60368 Weichkäse-Probierkorb	23,90 €/Korb	
60543 Schmankerlkorb	61,90 €/Korb	
60542 Allgäuer Spezialitätenkorb	42,50 €/Korb	
60545 Bunte Käsevielfalt	38,50 €/Korb	



Tel. 0 88 62 / 98 01-17  
 Fax 0 88 62 / 98 01-56  
 versand@schoenegger.com  
 www.schoenegger.com  
 Mo. - Do.: 7:30 - 16:00 Uhr / Fr.: 7:30 - 13:00 Uhr

Mitteilungen: \_\_\_\_\_

Kunden-Nr.: \_\_\_\_\_ Neukunde   
 Name: \_\_\_\_\_  
 Straße: \_\_\_\_\_  
 Ort: \_\_\_\_\_  
 Telefon: \_\_\_\_\_  
 E-Mail: \_\_\_\_\_

Art.Nr.: Artikelbezeichnung	Preis	Bestellmenge
<b>Molke-Drinks</b>		
51165 Molkepulver Schwarze Johannisbeere, 100 g	2,90 €/Eimer	
51161 Molkepulver Schwarze Johannisbeere, 500 g	11,90 €/Eimer	
51160 Molkepulver Schwarze Johannisbeere, 1000 g	18,50 €/Beutel	
51175 Molkepulver Pflirsich-Maracuja, 100 g	2,90 €/Eimer	
51171 Molkepulver Pflirsich-Maracuja, 500 g	11,90 €/Eimer	
51170 Molkepulver Pflirsich-Maracuja, 1000 g	18,50 €/Beutel	
51135 Molkepulver Himbeere, 100 g	2,90 €/Eimer	
51131 Molkepulver Himbeere, 500 g	11,90 €/Eimer	
51130 Molkepulver Himbeere, 1000 g	18,50 €/Beutel	
51232 Molkepulver Erdbeere, 100 g	2,90 €/Eimer	
51231 Molkepulver Erdbeere, 500 g	11,90 €/Eimer	
51185 Molkepulver Ananas, 100 g	2,90 €/Eimer	
51181 Molkepulver Ananas, 500 g	11,90 €/Eimer	
51145 Molkepulver Vanille, 100 g	2,90 €/Eimer	
51141 Molkepulver Vanille, 500 g	11,90 €/Eimer	
51140 Molkepulver Vanille, 1000 g	18,50 €/Beutel	
51105 Molkepulver Kirsche, 100 g	2,90 €/Eimer	
51101 Molkepulver Kirsche, 500 g	11,90 €/Eimer	
51195 Molkepulver Pur, 100 g	2,90 €/Eimer	
51191 Molkepulver Pur, 500 g	10,90 €/Eimer	
51190 Molkepulver Pur, 1000 g	16,90 €/Beutel	
51205 Molke-Suppe, 100 g	2,90 €/Eimer	
51201 Molke-Suppe, 500 g	11,90 €/Eimer	
<b>Molke-Pflege</b>		
50105 Kurbad mit Ringelblume, 50 ml	2,50 €/Stück	
50101 Kurbad mit Ringelblume, 500 ml	11,90 €/Stück	
50100 Kurbad mit Ringelblume, 1000ml	18,90 €/Stück	
50111 Kurbad mit Alpenkräutern, 500 ml	11,90 €/Stück	
50220 Lippenpflegestift mit Bienenwachs, 3,5 g	3,90 €/Stück	
50256 Augencreme mit Hagebuttenkernöl, 15 ml	12,90 €/Stück	
50125 Pflegedusche mit Lavendelöl, 50 ml	2,50 €/Stück	
50120 Pflegedusche mit Lavendelöl, 250 ml	7,75 €/Stück	
50130 Pflegedusche mit Melissenöl, 250 ml	7,75 €/Stück	
50173 Nachtcreme mit Johanniskraut, 15 ml	4,25 €/Stück	
50170 Nachtcreme mit Johanniskraut, 50 ml	12,90 €/Stück	
50163 Handcreme mit Kornblume, 15 ml	4,25 €/Stück	
50160 Handcreme mit Kornblume, 50 ml	11,50 €/Stück	
50153 Tagescreme mit Ringelblume, 15 ml	4,25 €/Stück	
50150 Tagescreme mit Ringelblume, 50 ml	12,90 €/Stück	
50240 Gesichtswasser mit Malve, 100 ml	10,65 €/Stück	
50450 Wildrosen-Körperöl, 100 ml	16,50 €/Stück	
50380 Feuchtigkeitsmaske m. Stiefmütterchen, 50 ml	13,90 €/Stück	
50254 Gesichtspeeling mit Aprikosenkernöl, 50 ml	13,90 €/Stück	

Art.Nr.: Artikelbezeichnung	Preis	Bestellmenge
50280 Lotion nach der Sonne, 250 ml	14,90 €/Stück	
50140 Reinigungsmilch mit Schafgarbe, 250 ml	16,50 €/Stück	
50181 Hautmilch mit Kamille, 50 ml	4,25 €/Stück	
50180 Hautmilch mit Kamille, 250 ml	14,90 €/Stück	
50195 Dusch-Shampoo mit Löwenzahn, 250 ml	8,90 €/Stück	
50200 Haarbalsam mit Schachtelhalm, 250 ml	12,90 €/Stück	
50186 Haarschampoo mit Zirbelkieferöl, 50 ml	2,50 €/Stück	
50185 Haarschampoo mit Zirbelkieferöl, 250 ml	7,50 €/Stück	
50411 Fußcreme mit Rosmarin, 15 ml	4,25 €/Stück	
50410 Fußcreme mit Rosmarin, 50 ml	12,90 €/Stück	
50215 Beinpflege mit Rosskastanie, 50 ml	4,25 €/Stück	
50210 Beinpflege mit Rosskastanie, 250 ml	18,90 €/Stück	
50400 Fußbad mit Thymian, 250 ml	7,75 €/Stück	
50301 Bademolke mit Rosmarinöl, 500 g	12,90 €/Stück	
50324 Bademolke Natur, 500 g	9,25 €/Stück	
50260 Seife mit Heublumen, 100 g	3,90 €/Stück	
50430 Milchseife mit Ringelblume, 100 g	4,50 €/Stück	
50235 Flüssigseife mit Zitronenöl, 250 ml	6,50 €/Stück	
50232 Nachfüllpack Flüssigseife, 1000 ml	12,90 €/Stück	
51260 Kinderlotion mit Wildrosenöl, 250 ml	14,90 €/Stück	
51270 Kinderbad mit Wildrosenöl, 500 g	19,95 €/Stück	
50350 Molke Geschenksäckchen	6,50 €/Stück	
50360 Molke Spannkörbchen	19,90 €/Stück	



## Weitere INFORMATIONEN

### Individuelle Geschenkkörbe:

Geschenke für den besonderen Anlass kannst Du auch individuell zusammenstellen. Bei der Auswahl unserer Spezialitäten, stehen wir Dir gerne zur Seite. Den Versand Deines Präsentkorbs mit Karte an Deine Wunschadresse führen wir gerne aus. Unser freundliches Beraterteam freut sich auf Deinen Anruf und steht Dir gerne für Fragen zu den Produkten oder unserem Service zur Verfügung.

### Paketversand:

Damit Du unsere Spezialitäten stets frisch erhältst und die Ware nicht übers Wochenende in einem Paketverteilungszentrum liegen bleibt, versenden wir in der Regel am Montag, Dienstag und Mittwoch (Donnerstag nach Postleitzahl) mit einem Paketdienst. Du erhältst damit spätestens eine Woche nach Auftragsingang Dein Käsepaket zugestellt.

### Wie viel kostet der Versand?

Die Versandkosten betragen 4,95 € für Sendungen innerhalb Deutschlands und 7,95 € für Sendungen nach Österreich. Ab einem Bestellwert von 50 € ist eine Lieferung für Dich versandkostenfrei. Ab einem Bestellwert von 80 € erhältst Du außerdem 5 % Rabatt.

### Deine AnsprechpartnerInnen:



Karina Schnitzler · Versandleitung  
 Tel.: 08862/9801-17  
 versand@schoenegger.com



Jennifer Huber  
 Tel.: 08862/9801-26  
 j.huber@schoenegger.com



Daniela Lenkewitz  
 Tel.: 08862/9801-24  
 d.lenkewitz@schoenegger.com

Öffnungszeiten: Mo. - Do.: 7:30 - 16:00 Uhr / Fr.: 7:30 - 13:00 Uhr

# Schöneegger Käse Alm

Natur schmecken. Wohlfühlen. Leben.



Steinwies 20 · D-86984 Prem  
Tel. +49 (0) 8862/9801-17  
versand@schoenegger.com  
www.schoenegger.com

Folge uns auf



**BERG  
BAUERN**

**HEUMILCH**

aus Heumilch g.t.S.