

SCHILCHER

Kompetenz in Biokäse

So schmeckt bei uns

Biokäseliebe

Eine kleine
Entdeckungsreise
durch unsere besten
BIO-Käsespezialitäten



SCHILCHER

Kompetenz in Biokäse

ÜBER UNS

Wir sind ein spezialisiertes Großhandelsunternehmen, das ausschließlich Käse aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft vertreibt. Unser Hauptsitz mit Büro ist in Kinsau, direkt am Lech zwischen Schongau und Landsberg in Oberbayern. Unser Auslieferungslager befindet sich in Lindenberg im Allgäu.

Mit unserem kompetenten Team und unserem erstklassigen Außendienst verstehen wir uns als Bindeglied zwischen Landwirtschaft, Käserei, Einzelhandel und Endverbraucher. Natur, Umwelt und Tierwohl stehen für uns und unsere Lieferanten im Vordergrund. Mit Respekt und mit Wertschätzung für gesunde und hochwertige Lebensmittel bieten wir feinste Käseklassiker und Käsespezialitäten in BIO-Qualität aus der Region und aller Welt.

Unsere Kunden sind Naturkostläden und Markthändler in ganz Deutschland und dem benachbarten Ausland. Sie beziehen von uns Käse aus allen wichtigen Herkunftsregionen. Regional aus dem Allgäu und Deutschland sowie international mit Klassikern und exklusiven Spezialitäten, hauptsächlich aus der Schweiz, Frankreich, Italien, Österreich und Holland.

Bio-Pionier Bruno Schilcher,
Gründer der Schilcher Käse GmbH und
Gaby Fichtl, Geschäftsführerin und
Inhaberin der Schilcher Käse GmbH



Kinsau im Voralpenland



Unser
Unternehmenssitz
liegt vor dem imposanten
Zugspitzmassiv im schönen
Dorf Kinsau am Lech.

Ziegenhof Ensmad



Handwerkliche Tradition
und nachhaltiges Wirtschaften werden
auf dem **Bioland-Ziegenhof Ensmad**
bei Maria Ehrlich und Steffen Rübeling großgeschrieben.

Neben der Familie leben auf dem Hof
120 Weiße Deutsche Edelziegen. Die gesamte
Milch der Ziegenherde wird in der eigenen Hofkäserei
von Maria und ihrem Team weiterverarbeitet.

Die beiden Landwirte lieben ihren Beruf und die Arbeit mit
den Ziegen! Das alles spiegelt sich im kulinarischen Erfolg
der Ziegenkäse-Köstlichkeiten wider!



Maria Ehrlich beim Käsen
Familie Ehrlich/Rübeling



Käseköstlichkeiten von der Schwäbischen Alb



**Der Bioland-
Ziegenhof Ensmad,**
zu dem auch eine schöne
Wallfahrtskapelle gehört, liegt
malerisch in Einsiedlerlage und
wird seit über 50 Jahren nach
den Richtlinien des
ökologischen Landbaus
bewirtschaftet.



Ensmader Honig-Blüte

ENSMADER HONIG-BLÜTE

4 x ca. 150 g
past. Ziegenmilch
Fett i. Tr. 45%
Ziegenlab
Bio-Frischkäse

Frischkäse verfeinert mit
Akazienhonig, Blüten und
Kräutern

Art. 33173



Akazienhonig, Blüten und Kräuter

Ensmader Köstlichkeiten

ZIEGENFRISCHKÄSE NATUR



1 x ca. 1,2 kg
past. Ziegenmilch
Fett i. Tr. 45%
Ziegenlab
Bio-Frischkäse

Feiner, sahniger Frischkäse
mit dezentem Ziegenaroma

Art. 33363

ENSMADER PAPRIKA & PFEFFER



4 x ca. 150 g
past. Ziegenmilch
Fett i. Tr. 45%
Ziegenlab
Bio-Frischkäse

Frischkäse verfeinert mit
Paprika und buntem Pfeffer

Art. 33174

ENSMADER CHEVROLLE



6 x ca. 130 g
past. Ziegenmilch
Fett i. Tr. 45%
Ziegenlab
mind. 10 Tage gereift
Bio-Weichkäse

Gereifte Frischkäserollen mit
geschmeidigem Teig und
aromatischem Geschmack

Art. 33185

ENSMADER FEIGE-MANDEL



4 x ca. 150 g
past. Ziegenmilch
Fett i. Tr. 45%
Ziegenlab
Bio-Frischkäse

Frischkäse verfeinert mit
Feigenmarmelade und
Mandelstückchen

Art. 33057

ENSMADER ZIEGENCAMEMBERT



1 x ca. 120 g
past. Ziegenmilch
Fett i. Tr. 45%
Ziegenlab
Bio-Weichkäse
mind. 2 Wochen gereift

Wunderbar aromatischer, leicht
nussiger Ziegencamembert

Art. 33182

ASCH'N ROLL ENSMAD



6 x ca. 130 g
past. Ziegenmilch
Fett i. Tr. 45%
Ziegenlab
mind. 10 Tage gereift
Bio-Weichkäse

Gereifter Frischkäse mit
Edelschimmel und in
Pinienasche gewälzt

Art. 33228

ENSMADER ALB ORIENT EXPRESS



1 x 550 g
past. Ziegenmilch
Fett i. Tr. 45%
Ziegenlab
Bio-Frischkäse

Frischkäse mit orientalischer
Note - Datteln, Sesam, Schwarz-
kümmel, Curry, Kurkuma

Art. 33180

ENSMADER GUTE LAUNE ROLLE



4 x ca. 150 g
past. Ziegenmilch
Fett i. Tr. 45%
Ziegenlab
Bio-Frischkäse

Feiner Frischkäse mit
Gute Laune Kräuter und
mediterranem Geschmack

Art. 33118

ZU FINDEN
AUF UNSERER
INTERNETSEITE
UNTER „KATALOG“
SEITE 78-81

Unser Rezept-Tipp

Rote Bete Tarte mit Ensmader Chevrolle

ZUTATEN:

Tarte-Teig aus dem Kühlregal
300 g Rote Bete gekocht
100 g Zwiebel
200 g Ensmader Chevrolle
150 ml Sahne
2 EL Olivenöl, nativ
200 g Brokkoli
3 Eier
etwas Butter
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Rote Bete und Zwiebeln in 1-2 cm große Würfel schneiden. Sahne und Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Ensmader Chevrolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Brokkoliröschen bei mittlerer bis starker Hitze ca. 8 Min. goldbraun anrösten. Zum Schluss Rote Bete hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Ofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen.
3. Teig ausrollen und in eine mit Butter bestrichene Quicheform auslegen.
4. Rote-Bete-Mischung auf dem Teig verteilen, mit Sahne-Ei-Mischung begießen und mit Ensmader Chevrolle belegen. Tarte auf der untersten Schiene im Ofen 20 Min. backen, Ofenhitze auf 175°C (Umluft 155°C) reduzieren und weitere 15-20 Min. fertig backen.



Güntensperger Käse AG

Schweizer Qualitätskäse



Die beste Milch ist essenziell für Käse von höchster Qualität!

Bei der Güntensperger Käse AG trifft eine generationenübergreifende **Tradition des Käsehandwerks** auf fortwährende **Neuerfindung und Innovation**.

Seit über 130 Jahren wird Toggenburger Milch zu feinstem Käse verarbeitet. Es versteht sich von selbst, dass man bei Güntensperger die Milchbauern persönlich kennt.

Deren **respektvoller Umgang mit den Tieren** und die besten Weiden ergeben qualitativ hochwertige Milch. Die Kühe werden auf ursprünglichen und ländlichen Höfen gehalten. Das Tierwohl ist für die Käserei nicht nur ein Aushängeschild, sondern ein persönliches Belangen.



Reto Güntensperger,
Käsermeister und Geschäftsführer



Pius Länzlinger,
Käsermeister und
Produktionsleiter

Das zauberhafte
Toggenburg mit seinen
sieben Churfürsten,
den markanten Bergen
der Region.

Unternehmenssitz der
Güntensperger
Käse AG



Güntensperger RETO



RETO-BIO RAHMLAIB

erhitzte, nicht past. Kuhmilch
Fett i. Tr. 57%
Kälberlab
Bio-Schnittkäse

mind. 5 Monate gereift

Reto - Bio Rahmlaib
Art. 33048 1 x ca. 6 kg

Reto - Bio Rahmlaib - ½ Laib
Art. 33056 1 x ca. 3 kg

RETO heißt der Käser, der uns im Toggenburg diesen wunderbar cremigen Bergkäse produziert. Nach 5 Monaten Reifezeit entwickelt der Käse seinen vollmundigen und feinen Geschmack.

vollmundig feiner Geschmack

Güntensperger Köstlichkeiten

SCHWEIZER BRAT- UND GRILLKÄSE



10 x 200 g
erhitzte, nicht past. Kuhmilch
Fett i. Tr. 42,4%
Kälberlab
Bio-Molkereiprodukt

Art. 33013

Unser Schweizer Brat- und Grillkäse erklärt sich schon in seinem Namen. Er ist hervorragend für die Bratpfanne und den Grill geeignet, ohne dabei zu zerschmelzen! Mit leicht knackigem Biss und einem sämigen Kern verströmt der Käse am Gaumen sein vollmundiges, überraschend pikantes Aroma.

BIO FIRSTKÖNIG



1 x ca. 6,5 kg
erhitzte, nicht past. Kuhmilch
Fett i. Tr. 53%
Kälberlab
Bio-Schnittkäse

mind. 6 Monate gereift

Art. 33164

Der König der Churfürsten! Im Herzen von Toggenburg in der Schweiz liegt das kleine Dorf Müselbach. Weitläufige Täler, umrungen von Gebirgslandschaften, prägen hier das Landschaftsbild. 20 regionale Milchbauern liefern den Rohstoff für unseren Bio Firstkönig, der nach alter Tradition in Richtung Appenzeller Art hergestellt wird.

SCHWEIZER RAUCHMUTSCHLI



1 x ca. 350 g
erhitzte, nicht past. Kuhmilch
Fett i. Tr. 52%
Kälberlab
Bio-Schnittkäse

mind. 4 Wochen gereift

Art. 33014

Ein Mutschli ist ein kleiner, halbharter und vollfetter Käse, der praktisch auf allen Alpbetrieben und in vielen Bergkäsereien der Schweiz hergestellt wird. Unser Mutschli kommt nach seiner Produktion noch in die Räucherherde und erhält dadurch sein feines Raucharoma, welches sich hervorragend mit dem mild-würzigen Geschmack des Käses vereint.

SCHWEIZER TRÜFFELPERLE



1 x ca. 3,2 kg - 1/2 Laib
erhitzte, nicht past. Kuhmilch
Fett i. Tr. 56%
Kälberlab
Bio-Schnittkäse

mind. 2 Monate gereift

Art. 33004

Schweizer Käsetradition trifft Bio-Trüffel aus den unberührten Hügeln des norditalienischen Piemont. Diese edlen Pilze bringen das Geheimnis ihrer intensiven Aromen direkt in den Käse ein. Nach einer mindestens 2-monatigen Reifezeit im Käsekeller, bei der der Käse die Essenz der Trüffel vollends aufnimmt, erstrahlt er schließlich als kleines Juwel unter den Käsen.



ZU FINDEN
AUF UNSERER
INTERNETSEITE
UNTER „KATALOG“
SEITE 32-33

Unser Rezept-Tipp

Burger mit Schweizer Brat- und Grillkäse auf Mango-Chutney

ZUTATEN:

MANGO-CHUTNEY: ergibt ca. 400-500ml

150 g Zucker
10 g Wasser
1 Knoblauchzehe
100 g Zwiebeln
600 g Mango
100 g Weißweinessig
1/2 Chilischote
1 Stückchen Ingwer
1 TL Currypulver
1 TL Salz



FÜR DEN BURGER:

Schweizer Brat- und Grillkäse, Brötchen für Burger

ZUM BELEGEN NACH WAHL:

Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat



ZUBEREITUNG:

1. Mangos, Zwiebeln und Ingwer schälen. Zwiebeln fein würfeln. Mangos in grobe Stücke schneiden. Chili längs halbieren, Kerne entfernen und Schote fein hacken.
2. Zucker und Wasser in einem Topf erhitzen. Essig, Mangos, Zwiebeln und Chili zugeben. Ingwer fein reiben und ebenfalls dazugeben. Mango-Chutney 5-10 Minuten köcheln lassen. Mit Curry und Salz abschmecken und abkühlen lassen.
3. Brötchen in den Ofen oder auf den Grill geben und rösten.
4. In der Zwischenzeit die gewünschten Zutaten zum Belegen schneiden.
5. Brat- und Grillkäse auf dem Grill oder in der Pfanne goldbraun anbraten. Jetzt den Burger mit dem Schweizer Brat- und Grillkäse und dem kalten Mango-Chutney nach eigenem Belieben belegen.



Sennerei Nufenen

Nahe am Ursprung des Hinterrheins an der San Bernardino-Route, kurz nach dem Überqueren der Viamala-Schlucht, kommt man in das Graubündner Dorf Nufenen.

Die **landwirtschaftlichen Familienbetriebe** arbeiten dort alle seit 1992 nach den Richtlinien der Bio-Suisse Knospe. Neben dem glücklichen Alpenleben steht harte Handarbeit in Höhenlagen von bis zu 2.500m an der Tagesordnung.

Die Kühe der Bauern genießen **Bioheu von hochalpinen, duftenden Bergwiesen.**

Die Sorgfalt bei der Milcherzeugung und die melkfrische Ablieferung der silofreien Milch in der Sennerei Nufenen sowie das handwerkliche Geschick bei der Käseherstellung und der sorgfältigen Reifung sprechen für **unseren Besten - VIAMALA.**



Nufenen 1569m ü.M.



Hochalpiner Biokäse-Genuss



Die Sommeralp „Steinigboda“, im Tal das Dorf Nufenen.



von links:
Käsermeister Toni, Käsermeister Sigi, Geschäftsführer der Sennerei Nufenen Christian Simmen

Nufenen VIAMALA



VIAMALA

erhitzte, nicht past. Kuhmilch
Fett i. Tr. 48%
Kälberlab
Bio-Hartkäse

mind. 10 Monate gereift

VIAMALA - Laib
1 x ca. 4,6 kg
Art. 33680

VIAMALA - ½ Laib
1 x ca. 2,3 kg
Art. 33681

Nach mindestens 10-monatiger Reifezeit und sorgfältiger Pflege bekommen wir unseren würzig-kraftigen Spitzenbergkäse VIAMALA. Unser Bester!

Unser Bester - kräftig & würzig im Geschmack

Nufener Köstlichkeiten

VIAMALA MUTSCHLI



1 x ca. 350 g
erhitzte, nicht past. Kuhmilch
Fett i. Tr. 58%
Kälberlab
Halbf. Bio-Schnittkäse

ca. 3 - 4 Wochen gereift

Art. 33046

Unser wunderbar cremiges Mutschli wird noch in echter Handarbeit hergestellt. Rotgeschmiert reift der kleine, mit einem Schluck Rahm aufgefettete Käse, ca. 3 Wochen bis er sein feinzwürziges Flair entwickelt hat. Der auffallend lockere und cremige Teig besticht mit seinem vollmundig-milchigem Aroma und zergeht auf der Zunge.

NUFENER BERG-RAHKÄSE



1 x ca. 5,0 kg
erhitzte, nicht past. Kuhmilch
Fett i. Tr. 55%
Kälberlab
Bio-Schnittkäse

mind. 2 Monate gereift

Art. 33682

Der Nufener Berg-Rahmkäse ist ein hochalpiner Schnittkäse aus 100% silofreier Bio Bergmilch mit einem Schuss Rahm verfeinert. Nach mind. 2 Monaten Reifezeit wird der Käse zu einem mildwürzigen und gehaltvollem Geschmackserlebnis.

NUFENER-BÜNDNER BERGKÄSE



1 x ca. 4,6 kg
erhitzte, nicht past. Kuhmilch
Fett i. Tr. 48%
Kälberlab
Bio-Hartkäse

mind. 6 Monate gereift

Art. 33670

Der junge Bruder von unserem Viamala! Bündner Bergkäse der Spitzenklasse aus unserer Partner-Sennerei in Nufenen. Wunderbar cremig in der Konsistenz und vollmundig, feinaromatisch im Geschmack.

NUFENER BERGKRÄUTER



1 x ca. 4,8 kg
erhitzte, nicht past. Kuhmilch
Fett i. Tr. 55%
Kälberlab
Bio-Schnittkäse

mind. 3 Monate gereift

Art. 33683

Der Nufener Bergkräuterkäse erhält durch zwei sichtbare Schichten Kräuter im rahmigen Bergkäse nicht nur ein Kräuteraroma, sondern ist dazu noch ein schöner optischer Reiz in jeder Käsetheke.



ZU FINDEN
AUF UNSERER
INTERNETSEITE
UNTER „KATALOG“
SEITE 50-51

Unser Rezept-Tipp

Nufener Kässpätzlen

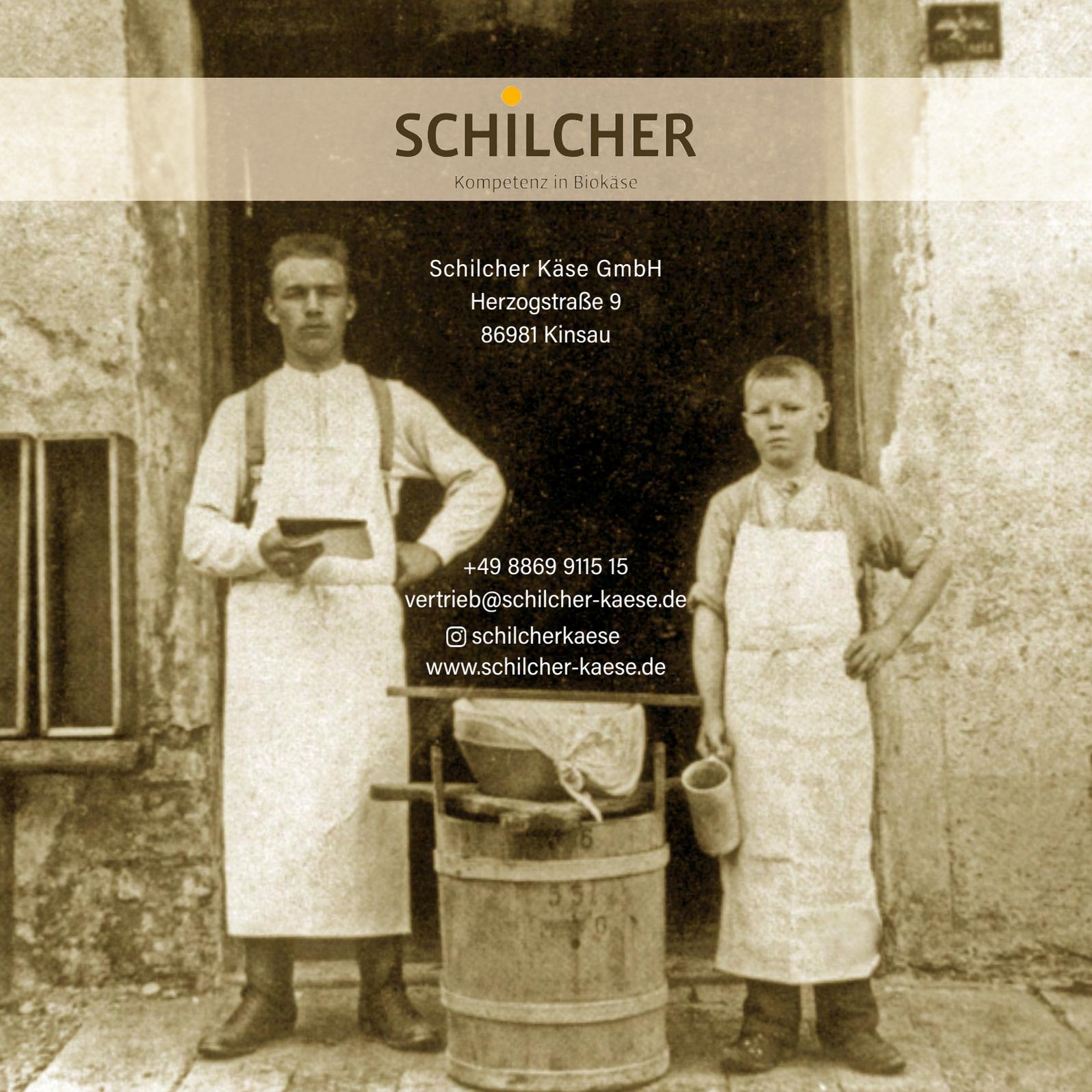
ZUTATEN:

500 g Spätzle-Mehl
(es kann auch ein anderes Mehl verwendet werden)
5 Eier
150 ml - 200 ml Wasser
150 g Viamala
150 g Nufener Rahmkäse
100 g Viamala Mutschli
1 Zwiebel
Butter
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Eier, Salz und Wasser in eine Schüssel geben und vermengen. Solange schlagen bis der Teig Blasen wirft. Ggf. muss noch etwas Wasser oder Mehl hinzugegeben werden.
2. Die verschiedenen Käse reiben, Salzwasser aufstellen und Zwiebel in feine Ringe schneiden.
3. Etwas Butter in eine Pfanne geben und die Zwiebelringe bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten.
4. Den Teig mit einem Spätzle-Hobel ins kochende Salzwasser reiben. Gelegentlich umrühren. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen sind sie fertig und können mit einem Schaumlöffel rausgeholt werden. Dies wird so oft wiederholt bis der Teig aufgebraucht ist.
5. Spätzle in eine Auflaufform geben und mit dem geriebenen Käse schichten und gleich etwas pfeffern.
6. Für 15 Minuten bei 150° Umluft im Ofen backen.
7. Zum Schluss alles gut durchmischen. Zwiebeln drüber geben und mit etwas Schnittlauch oder Petersilie anrichten.





SCHILCHER

Kompetenz in Biokäse

Schilcher Käse GmbH
Herzogstraße 9
86981 Kinsau

+49 8869 9115 15

vertrieb@schilcher-kaese.de

[Instagram: schilcherkaese](https://www.instagram.com/schilcherkaese)

www.schilcher-kaese.de