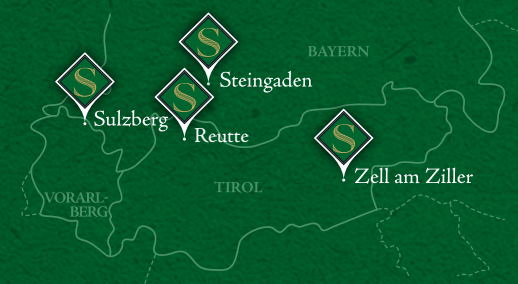




KÄSE REBELLEN

KÄSE REBELLEN



Hier werden unsere Spezialitäten produziert:

- Sulzberger Käse Rebellen Sennerei GmbH Dorf 2 • A-6934 Sulzberg
- Sennerei Sulzberg
- Sennerei Zell am Ziller
- Sennerei Reutte

Bio-Kontrollnummer: AT-BIO-501 / SLK GesmbH, Salzburg

Hier werden sie gereift, verpackt und versendet:

Käse Rebellen GmbH
Auerbergstraße 8 • D-86989 Steingaden
Tel.: +49(0)8862.9801-44 • Fax: +49(0)8862.9801-81
E-Mail: verkauf@kaeserebellen.com

Bio-Kontrollnummer: DE-ÖKO-001 / Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH, Nürnberg

Unsere Geschichte

- 1860** Vier Bauern verkäsen ihre Milch im Keller des Gasthauses Bären
- 1893** 32 Milchbauern gründen die „Sennerei-Concurrenz“ Sulzberg Dorf
- 1953** Inbetriebnahme des heutigen Sennereigebäudes in Sulzberg
- 2001** Übernahme der Sennerei Sulzberg durch Sepp Krönauer
- 2008** Bau des Käsefeifers in Steingaden
- 2016** Pacht der Sennerei Zell am Ziller
- 2017** Erweiterung des Käsefeifers in Steingaden
- 2019** Übernahme der Sennerei Reutte

Bio-Bergbauern-Heumilch

Bio-Bergbauern-Heumilch stammt aus Berggebieten! Dies sind EU-Fördergebiete (nach EU-Verordnung Nr. 1257/1999), in denen die Bodennutzung aus zwei Hauptgründen erheblich schwieriger ist: Zum einen durch eine extreme Höhenlage, die ungewöhnlich schwierige klimatische Verhältnisse zur Folge hat, da die Vegetationszeit verkürzt ist. Zum anderen durch eine starke Hangneigung, aufgrund derer besondere und kostspielige Maschinen oder Geräte eingesetzt werden müssen. Es handelt sich hierbei um Bezirke, Gemeinden oder Teilflächen einer Gemeinde, die von der Behörde offiziell eingestuft werden.

Abgrenzungskriterien für Berggebiete sind:

- Mind. 700 m Seehöhe im Durchschnitt
- Mind. 18 % Hangneigung im Durchschnitt
- Mind. 500 m Seehöhe und 15 % Hangneigung

Uns ist wichtig:

- 100% Bio-Bergbauern-Heumilch g.t.S.
- Die silagefreie Fütterung
- Die Verbundenheit zu unseren Milchlieferanten
- Das Wohl der Heumilchkühe
- Die altbewährte, bäuerliche Tradition
- Die lange Naturreifung und sorgfältige Pflege
- Die Mitgliedschaft in einem Bio-Anbauverband wie Naturland, Bioland oder Demeter

Natur pur!

DIE VORTEILE DER HEUMILCH:

Heumilch ist WELTKULTURERBE!

Die Tradition der Heuwirtschaft wurde von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) als landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung anerkannt.

- Artgemäße Fütterung im Jahresverlauf: Heumilchkühe bekommen frische Gräser und Kräuter im Sommer sowie Heu im Winter.
- Vergorene Futtermittel sind strengstens verboten.
- Zum Wohl der Tiere ist eine dauernde Anbindehaltung verboten. Für ausreichend Bewegung sorgen Laufställe, Auslauf oder Weide.
- Die traditionelle Wirtschaftsweise der Heumilchbauern schützt die Umwelt und fördert die Artenvielfalt.
- Heumilch ist aufgrund ihrer hohen Qualität ideal für die Herstellung von Käsespezialitäten geeignet.
- Heumilch ist ohne Gentechnik und wird von unabhängigen Kontrollstellen zertifiziert.
- Die Heuwirtschaft wurde von der Europäischen Union mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. - garantiert traditionelle Spezialität - ausgezeichnet.

Das Geheimnis von bestem Bio-Käse

Wir schwören seit jeher auf den reinen Geschmack der Bergbauern-Heumilch. Die besonderen Bergkräuter der Alpenflora verleihen unserem Käse das einzigartig-rebellische Aroma. Außerdem können wir aufgrund der erstklassigen Qualität der Heumilch beim Käsen auf jegliche Zusatzstoffe und Konservierungsmittel verzichten und damit unsere Käse nach altbewährter, bäuerlicher Tradition herstellen.

Die Zutaten für ein Käseerlebnis der besonderen Art sind:

- 100% Bergbauern-Heumilch von Kühen, die nur mit bestem silagefreiem Futter gefüttert werden.
- Die schonende Herstellung der Käseleibe mit dem Fachwissen der Mitarbeiter, die auf eine Tradition von über 160 Jahren zurückgreifen können.
- Die lange Naturreifung, sowie die ständige und schonende Pflege der Käseleibe.

„Mit unseren Bio-Bergbauern-Heumilch-Produkten stehen wir für Käsetradition. Dazu zählt für mich, die ursprüngliche Wirtschaftsweise der hiesigen Heumilchbauern zu erhalten und den Konsumenten natürliche, innovative Premium-Käsespezialitäten ohne Zusatzstoffe anzubieten.“

Sepp Krönauer

Sepp Krönauer,
Inhaber und Geschäftsführer

REINHEIT • ECHTHEIT • KÖSTLICHKEIT



Unser Geheimrezept

AUS BIO-BERGBAUERN-HEUMILCH
NACH ALTBEWÄHRTER,
BÄUERLICHER TRADITION



aus Heumilch g.t.S.



www.kaeserebellen.com

aus Heumilch g.t.S.



Auflage September 2025

aus Heumilch g.t.S.



aus Heumilch g.t.S.



Die Traditions Rebellen



Bio Berg Rebell

Der urige Bergkäse der Rebellen
Hartkäse, 50% Fett i. Tr.,
laktosefrei

Bio Gipfel Rebell

Gipfelkäse & Rebellen - Echt
wie die Berge
Hartkäse, 51% Fett i. Tr.,
laktosefrei



Bio Bergblumen Rebell

Der cremig-kräftrige mit der
dunklen Blumenrinde
Hartkäse, 51% Fett i. Tr., laktosefrei

Bio Wiesen Rebell

Der G'schmackige
aus der Bergsennerei
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei



Bio Scheunen Rebell

Der Rahmige aus
der Bergsennerei
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei

Bio Aktiv Rebell

Leichtigkeit & rebellischer
Geschmack
Schnittkäse, fettreduziert,
35% Fett i. Tr., laktosefrei



Bio Heublumen Rebell

Umhüllt von frisch-
duftenden Heublumen
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei

Rebellen mit Zutaten

Bio Holunder Rebell

Mit frischem Joghurt und
Holunderblütensaft
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei



Bio Chili Rebell

Mit scharfem Chili im
Käse und auf der Rinde
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei

Bio Bockshornklee Rebell

Mit Bio-Bockshornkleesamen
verfeinert
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei



Bio Rübli Rebell

Mit frischem Joghurt
und Karottensaft
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei

Bio Vulkan Rebell

Mit Schwarzkümmel,
Pfeffer und Chili affiniert
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei



Bio Weißer Rebell

Der mild-cremige Käsegenuss
Weichkäse, Rahmstufe,
laktosefrei



Bio Roter Rebell

Der kräftig-cremige Käsegenuss
Weichkäse, Rahmstufe,
laktosefrei

Sennerei Spezialitäten

Bio Sennerei Bergkäse

4, 6 und 12 Monate gereift
Hartkäse, 50% Fett i. Tr.,
laktosefrei



Bio Emmentaler

Lang bewährt, klassisch gut
Hartkäse, Rahmstufe,
laktosefrei



Bio Heumilch Butter

Sauerrahmbutter mind. 82 % Fett
hergestellt mit Sauerrahm
aus Bio-Heumilch g.t.S.

Die Saison Rebellen



Bio Bärlauch Rebell

Der frühlingfrische Käsegenuss
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei

Bio Weißer Bärlauch Rebell

Die frische Käseverführung
Weichkäse, Rahmstufe,
laktosefrei



Bio Nuss Rebell

Das knackig-nussige Käseerlebnis
Schnittkäse, Rahmstufe,
laktosefrei

Bio Raclette Rebell

Der heiße Genuss von den Käse rebell
Schnittkäse, 48% Fett i. Tr.,
laktosefrei



aus Heumilch g.t.S.



aus Heumilch g.t.S.



aus Heumilch g.t.S.



aus Heumilch g.t.S.



aus Heumilch g.t.S.

