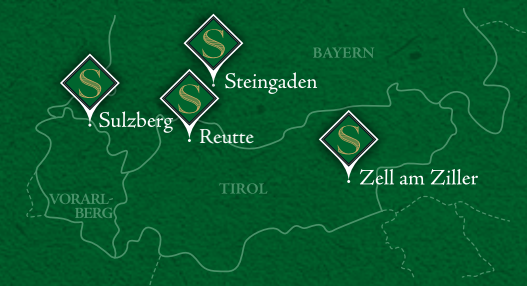




KÄSE REBELLEN

KÄSE REBELLEN



#### Hier werden unsere Spezialitäten produziert:

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

#### Hier werden sie gereift, verpackt und versendet:

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

## 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 Käsefelfagers in Steingaden
- 2016** Pacht der Sennerei Zell am Ziller
- 2017** Erweiterung des Käsefelfagers in Steingaden
- 2019** Übernahme der Sennerei Reutte

## Bergbauern-Heumilch

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% 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 Herstellung ohne Gentechnik

## 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 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 Käselaibe 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 Käselaibe.

„Mit unseren 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 BERGBAUERN-HEUMILCH  
NACH ALTBEWÄHRTER,  
BÄUERLICHER TRADITION

aus Heumilch g.t.S.



Auflage September 2025

aus Heumilch g.t.S.



aus Heumilch g.t.S.



aus Heumilch g.t.S.



[www.kaeserebellen.com](http://www.kaeserebellen.com)



## Die Traditions Rebellen

### Gletscher Rebell

15 Monate gereift  
Hartkäse, 50% Fett i. Tr.,  
laktosefrei



### Gipfel Rebell

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



### Berg Rebell

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



### Alpen Rebell

Der G'schmackige aus der Bergsennerei  
Schnittkäse, 48% Fett i. Tr.,  
laktosefrei

aus Heumilch g.t.S.



### Aktiv Rebell

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

### Rotwein Rebell

Der Milde mit der feinen Rotweinnote  
Schnittkäse, 48% Fett i. Tr.,  
laktosefrei



### Räucher Rebell

Schonend über Buchenholz geräuchert  
Schnittkäse, 48% Fett i. Tr.,  
laktosefrei

### Heublumen Rebell

Umhüllt von frisch-duftenden Heublumen  
Schnittkäse, Rahmstufe,  
laktosefrei



### Rahm Rebell

Der sahnig, milde Rebell  
Schnittkäse, Rahmstufe,  
laktosefrei

aus Heumilch g.t.S.



## Rebellen mit Zutaten

### Vulkan Rebell

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



### Pfeffer Rebell

Mit grünen & roten Pfefferkörnern  
Schnittkäse, Rahmstufe, laktosefrei



### Bergkräuter Rebell

Mit feinen Bergkräutern  
Schnittkäse, Rahmstufe, laktosefrei

### Paprika Rebell

Mit roter und grüner Paprika  
Schnittkäse, Rahmstufe, laktosefrei



### Chili Rebell

Mit scharfem Chili im Käse  
Schnittkäse, Rahmstufe, laktosefrei

### Holunder Rebell

Mit frischem Joghurt und Holunderblütensaft  
Schnittkäse, Rahmstufe, laktosefrei



aus Heumilch g.t.S.



### Rübli Rebell

Mit frischem Joghurt  
und Karottensaft  
Schnittkäse, Rahmstufe,  
laktosefrei

### Bockshornklee Rebell

Mit Bockshornkleesamen  
verfeinert  
Schnittkäse, Rahmstufe,  
laktosefrei



## Cremiger Weichkäse



### Weißer Rebell

Der mild-cremige Käsegenuss  
Weichkäse, Rahmstufe,  
laktosefrei

### Roter Rebell

Der kräftig-cremige Käsegenuss  
Weichkäse, Rahmstufe,  
laktosefrei



### Heumilch Camembert

Der cremig-feine Käsegenuss  
Weichkäse, Rahmstufe,  
laktosefrei

aus Heumilch g.t.S.



## Sennerei Spezialitäten

### Sennerei-Bergkäse

4, 6, 12 und 18 Monate gereift  
Hartkäse,  
50% Fett i. Tr.,  
laktosefrei



### Heumilch Butter

2,5 kg-Block  
oder 8 Stück à 200 g im Karton  
Traditionell aus Sauerrahm, 82% Fett

## Die Saison Rebellen



### Bärlauch Rebell

Der frühlingsfrische Käsegenuss  
Schnittkäse, Rahmstufe, laktosefrei



### Weißer Bärlauch Rebell

Die frische Käseverführung  
Weichkäse, Rahmstufe, laktosefrei



### Sommer Rebell

Mit Tomaten und Basilikum verfeinert  
Schnittkäse, Rahmstufe,  
laktosefrei



### Kürbiskern Rebell

Mit Kürbiskernen verfeinert  
Schnittkäse, Rahmstufe,  
laktosefrei



### Weißer Walnuss Rebell

Die knackig-nussige Käseverführung  
Weichkäse, Rahmstufe,  
laktosefrei



### Nuss Rebell

Das knackig-nussige Käseerlebnis  
Schnittkäse, Rahmstufe,  
laktosefrei



### Raclette Rebell

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

aus Heumilch g.t.S.

