



KÄSE REBELLEN



Hier werden unsere Spezialitäten produziert:

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

Hier werden sie gereift, verpackt und versendet:

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



• TRADITION SET 1860 •

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 Käseriefelagers in Steingaden
- 2016** Pacht der Sennerei Zell am Ziller
- 2017** Erweiterung des Käseriefelagers 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 Boden Nutzung 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 Teilstücke 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

Unser Geheimrezept

AUS BERGBAUERN-HEUMILCH
NACH ALTBEWÄHRTER,
BÄUERLICHER TRADITION



www.kaeserebellen.com



Auflage September 2025



Die Tradition 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



Bergblumen Rebell

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

Berg Rebell

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



Alpen Rebell

Der Geschmackige 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



Vulkan Rebell

Mit Schwarzkümmel, Pfeffer und Chili affiniert



Pfeffer Rebell

Mit grünen & roten Pfefferkörnern
Schnittkäse, Rahmstufe, laktosefrei



Räucher Rebell

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



Heublumen Rebell

Umhüllt von frisch-duftenden Heublumen
Schnittkäse, Rahmstufe, laktosefrei



Höhlen Rebell

Ein starkes Stück für Genießer
Hartkäse, 50% Fett i. Tr., laktosefrei



Rahm Rebell

Der sahnig, milde Rebell
Schnittkäse, Rahmstufe, laktosefrei



Holunder Rebell

Mit frischem Joghurt und Holunderblüten Saft
Schnittkäse, Rahmstufe, laktosefrei



Chili Rebell

Mit scharfem Chili im Käse
Schnittkäse, Rahmstufe, laktosefrei



Heumilch Camembert

Der cremig-feine Käsegenuss
Weichkäse, Rahmstufe, laktosefrei



Weißen Bärlauch Rebell

Der frühlingsfrische Käsegenuss
Schnittkäse, Rahmstufe, laktosefrei



Raclette Rebell

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



Heumilch Butter

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



Weißen Wachsschalen Rebell

Die knackig-nussige Käseverführung
Weichkäse, Rahmstufe, laktosefrei



Nuss Rebell

Die knackig-nussige Käseerlebnis
Schnittkäse, Rahmstufe, laktosefrei



Sommer Rebell

Mit Tomaten und Basilikum verfeinert
Schnittkäse, Rahmstufe, laktosefrei



Kürbiskern Rebell

Mit Kürbiskernen verfeinert
Schnittkäse, Rahmstufe, laktosefrei



Bärlauch Camembert

Der cremig-feine Käsegenuss
Weichkäse, Rahmstufe, laktosefrei



Weißen Bärlauch Camembert

Der frische Käseverführung
Weichkäse, Rahmstufe, laktosefrei



Raclette Camembert

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

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



Heumilch Butter

</