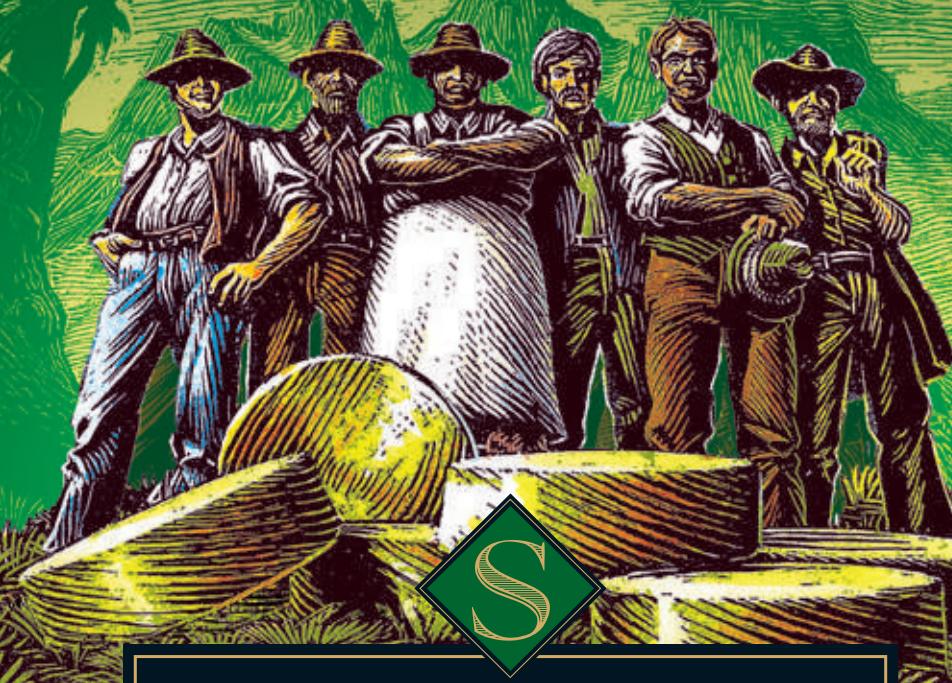




• TRADITION SEIT 1860 •



## KÄSE REBELLEN

REINHEIT • ECHTHEIT • KÖSTLICHKEIT



## Unser Geheimrezept

AUS BIO-BERGBAUERN-HEUMILCH  
NACH ALTBEWÄHRTER,  
BÄUERLICHER TRADITION



aus Heumilch g.t.S.



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



• TRADITION SEIT 1860 •



## KÄSE REBELLEN

### Was uns Käserebellen wichtig ist



- 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

Bis Mitte des 19. Jahrhunderts herrschten die Bregenzerwälder Käsegrafen mit wirtschaftlichem Geschick über den heimischen Milchmarkt. Sie verdienten Unsummen mit Käselieferungen in die Lombardei, nach Venetien, in die Niederlande sowie nach Ungarn und Wien. Gleichzeitig knebelten sie die Bauern mit ihrer Marktmacht und Schulscheinen. Dieses ausbeuterische Handeln der Bregenzerwälder Käsegrafen wollten sich die Urväter der Käserebellen nicht länger mitansiehen, das Milch- und Käsemonopol musste gebrochen werden: 1860 beschlossen vier Bauern in Sulzberg, ihre Milch eigenständig zu verarbeiten und verkästen diese im Keller des ortsansässigen „Gasthaus Bären“ (heute: „Alpenblick“). Im Laufe der Jahre wurden es mehr und mehr Bauern, sodass eine eigene Sennerei geschaffen werden konnte. Am 24. März 1893 war es soweit. Die „Concurrenz“ der Sennerei Sulzberg Dorf wurde gegründet und der Vertrag von 32 Bauern unterzeichnet. Mit der stetig zunehmenden Verarbeitungsmenge entschloss man sich 1953 zu einem Neubau. Bis zum heutigen Tag werden hier die Rebellenkäsesorten produziert.

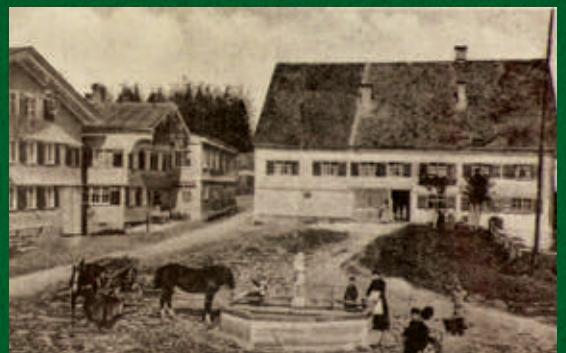
2001 wurde das Sennereigebäude durch den Käsermeister Sepp Krönauer angepachtet, grundlegend umgebaut und erweitert. Durch den großen Erfolg der Rebellenkäsesorten wurden nach und nach mit weiteren Bauern aus der Alpenregion – wie dem Bregenzerwald, dem UNESCO-geschützten Biosphärenpark Großes Walsertal, Tirol und dem angrenzenden Allgäu – Liefervereinbarungen abgeschlossen. Zudem kamen weitere Sennereistandorte in Zell am Ziller in Tirol (2016) und Reutte in Tirol (2019) hinzu.

### Wie aus einer Handvoll Bauern die Käserebellen wurden

Die Reifung, Pflege und Abpackung der Heumilchkäsespezialitäten erfolgen seit 2002 zentral in Steingaden.

Jetzt, über 160 Jahre später, gibt es bei uns keine Käsegrafen und keine Monopolisten mehr, gegen die wir uns auflehnen müssen. Damals wie heute ist es unser wichtigstes Anliegen, nur Produkte von allerhöchster Qualität zu liefern. Darauf haben sich alle unsere Bauern dazu verpflichtet, ihre Kühe nach dem Heumilchregulativ ausschließlich silagefrei und ohne Gentechnik zu füttern, besonders auf artgerechte Tierhaltung zu achten und höchste Qualitätsstandards einzuhalten. So eint die Käserebellen von damals und heute unser Geheimrezept, nämlich die Herstellung aus 100 % Bergbauern-Heumilch und die Käsehandwerkskunst nach altbewährter, bäriger Tradition.

Gasthaus Bären (um 1860)



aus Heumilch g.t.S.





• TRADITION SEIT 1860 •



# KÄSE REBELLEN

## Bio Bergbauern-Heumilch

DIE URSPRÜNGLICHSTE MILCH

### 100 % Bio-Bergbauern-Heumilch macht den Unterschied

Die Herstellung von Bio-Heumilch ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. Die Qualität der Bio-Heumilch fängt für uns bei der Fütterung der Kühe an. Seit Jahrhunderten erfolgt diese angepasst an den Lauf der Jahreszeiten: Im Sommer treiben unsere Bauern die Kühe auf die Weiden oder sie kommen zur Sommerfrische auf die Almen. Die Wiesen werden gemäht, das Gras wird getrocknet und das auf diese Weise gewonnene Heu in Scheunen für die kalte Jahreszeit gelagert. Die Heuwirtschaft wirkt sich zudem positiv auf die Natur aus. Das Mähen und Weiden fördert die große Artenvielfalt.

### Bergbauern - geschützt durch die EU

Unsere 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 Teilstücke einer Gemeinde, die von der Behörde offiziell eingestuft werden.

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



Abgrenzungskriterien für das Berggebiet sind:

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

### Die Vorteile der Heumilch:

- 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 die Weide.
- Die traditionelle Wirtschaftsweise der Heumilchbauern schützt die Umwelt und fördert die Artenvielfalt.
- Heumilch ist aufgrund ihrer hohen Qualität bestens 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.



„Unser Ziel ist ein Geschmack, an den sich der Konsument gerne erinnert – rebellischer Geschmack eben.“

*Sepp Krönauer*

Sepp Krönauer,  
Inhaber und Geschäftsführer



aus Heumilch g.t.S.





• TRADITION SEIT 1860 •



KÄSE REBELLEN

# Heumilch Kuhwohl-Initiative

## Artgemäßes Futter macht den Unterschied!

- Wiederkäugerechtes Futter von Wiesen und Almen
- Getreidezukauf nur aus Europa



## Auslauf für Heumilchkühe!

- Bewegungsmöglichkeit für Heumilchkühe auf Wiesen, Weiden und Almen
- Ganzjährige Anbindehaltung ist verboten



## Frisches Wasser fürs Wohlbefinden!

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



## Wir sind EMAS zertifiziert

Wir wollen dazu beitragen, die Erde für unsere Nachkommen lebenswert zu erhalten. Dafür werden wir entlang der gesamten Wertschöpfungskette und des Produktlebens noch mehr auf den Klimaschutz achten, Ressourcen sparen und Emissionen möglichst vermeiden. Um noch einen Schritt weiter zu gehen, haben wir uns dazu entschie-

den, in unserem Unternehmen neben der ISO 14001:2015 Zertifizierung auch das Umweltmanagementsystem EMAS für unsere Hauptstandorte einzuführen. Durch die Zertifizierung unseres Unternehmens können wir einen Beitrag zum Umweltschutz beitreten, Kosten sparen und gesellschaftliche Verantwortung zeigen. Zudem

stellen wir sicher, dass alle Umweltaspekte von Energieverbrauch bis zu Abfall und Emissionen rechtssicher und transparent umgesetzt werden. EMAS ist ein freiwilliges Instrument der Europäischen Union und ist für alle Branchen und Betriebsgrößen offen, deckt alle Anforderungen der DIN EN ISO 14001 ab und ist weltweit anwendbar.

## 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



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.

## Uralte Rezepturen – modernste Technik

So uralt die Rezepturen sind, so modern sind unsere technischen Einrichtungen. Wir legen nicht nur Wert auf einen hohen Standard bei den Produktionsprozessen, sondern investieren auch in modernste Transport- und Lagertechnik. Seit dem Jahr 2008 wurden in Steingaden Käseriefelager mit einer Kapazität von etwa 200.000 Laiben Schnitt- und Hartkäse geschaffen.

## Internationale Erfolge bestätigen einmaligen Käsegeschmack

Wir nehmen an vielen Käsewettbewerben teil – zahlreiche Preise zeugen von einer einzigartigen Qualität.

Zuletzt wurden wir 2023 bei den World Cheese Awards, die im norwegischen Trondheim stattfanden, mit einmal Gold und zweimal Silber ausgezeichnet. Zudem erhielten wir bei der AMA Käsekaiser-Prämierung einen der begehrten Käsekaiser! Über einmal Bronze, einmal Silber und viermal Gold konnten wir uns bei der internationalen Käsiade 2023 in Hopfgarten freuen.

## Garantierte Qualität

Durch unsere langjährige Erfahrung und das Engagement unserer Mitarbeiter sowie die laufende Dokumentation und Überwachung aller Produkte und Arbeitsprozesse können wir unseren Kunden beste Qualität bieten. Unser Ziel ist es, mit unserem durchgängigen Qualitäts-Managementsystem inklusive HACCP-Konzept vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt den höchsten Qualitätsanforderungen zu entsprechen. Derzeit sind wir IFS zertifiziert. Ein Anspruch, durch den alle profitieren: Ihre Käsetheke und damit kulinarisch jeder einzelne Kunde.



IFS garantiert die strenge Einhaltung der Kriterien bei Rohstoffauswahl, Hygiene, Produkt- und Servicestandards.

## Unsere Berg-Sennerei auf einen Blick:

- Milchlieferanten: ca. 120 Bio-Heumilchbergbauern.
- verarbeitete Jahresmilchmenge: ca. 15 Mio. kg Bio-Bergbauern-Heumilch.
- Heumilch Produkte: Hart-, Schnitt- und Weichkäse in Bio-Bergbauern-Heumilch-Qualität.



aus Heumilch g.t.S.





• TRADITION SEIT 1860 •



## KÄSE REBELLEN

# Rebellischer Geschmack

UNSERE VIELFALT AUS  
**Bio** BERGBAUERN-HEUMILCH

Unsere natürlich-innovativen Premium-Käsespezialitäten  
entsprechen strengsten Qualitätsstandards.



## Die Tradition Rebellen



### Bio Bergblumen Rebell

Der cremig-kräftige mit der dunklen Blumenrinde

Das Duftbild ist geprägt von mildem Sauer-  
rahm bis hin zu röstigen Malznoten. Sein  
cremig-kräftiger Teig eröffnet mit zartbitterer  
Schokolade und dunklem Karamell ein weite-  
res Aromenspektrum – gespickt von salzigen  
Noten. Seine dunkle Rinde mit Bergblumen  
und Pflanzenkohle ma-  
chen diesen Käse so  
unverwechselbar.

- Hartkäse
- 51% Fett i.Tr.
- Art.-Nr. 37554
- 1/2 Laib à 3kg

### Bio Gipfel Rebell

Gipfelkäse & Rebellen - Echt wie die Berge

Dieser Hartkäse vereint das Beste aus beiden Welten. Aus reiner Bio Bergbauern-Heumilch gekäst und mit viel Zeit zur Reife gebracht, entwickelt er eine harmonische Würze mit feinen Noten von Bergkräutern. Seine goldene Rinde erzählt von Tradition und handwerklicher Hingabe, sein kräftig-cremiger Kern vom puren Genuss alpiner Natur.

- Hartkäse
- 51% Fett i.Tr.
- Art.-Nr. 37504
- 1/2 Laib à 3kg



### Bio Berg Rebell

Der urige Bergkäse der Rebellen



Silber bei den World  
Cheese Awards 2023 in  
Trondheim/Norwegen

- Hartkäse
- 50% Fett i. Tr.
- Art.-Nr. 38004
- 1/2 Laib à 3kg



aus Heumilch g.t.S.





• TRADITION SEIT 1860 •



## KÄSE REBELLEN

### Bio Wiesen Rebell

Der G'schmackige aus der Bergsennerei

Bei diesem milden, feinrahmigen Schnittkäse kommen die Aromastoffe von unterschiedlichen Pflanzen der saftigen Wiesen hervorragend zur Geltung. Seine Reinheit und die goldgelbe, zarte Konsistenz bringen auch dem kritischsten Gaumen vollendeten Käsegenuss. Dazu verweisen rahmige Noten und helles Karamell auf den Rohstoff Bio-Bergbauern-Heumilch. Die Oberfläche ist mit feinsten Wiesenkräutern umhüllt.



- Schnittkäse
- Rahmstufe
- Art.-Nr. 38604
- 1/2 Laib à 3 kg

### Bio Aktiv Rebell

Leichtigkeit & rebellischer Geschmack

Dieser Käse besticht durch seinen animierenden Duft nach Blumenwiese, zitronigen Noten und Joghurt. Am Gaumen ist der cremig-kompakte Teig hellaromatisch und dezent, dazu paaren sich Anklänge von frischer Milch, Sauerrahm und etwas Walnuss.

- Schnittkäse, fettreduziert
- 35 % Fett i. Tr.
- Art.-Nr. 38204
- 1/2 Laib à 3 kg



### Bio Scheunen Rebell

Der Rahmige aus der Bergsennerei

Der Duft einer saftigen Ananas wird von Honig, Rahm und hellem Karamell umspielt. Am Gaumen bilden Kaffee, Bitterschokolade und Röstzwiebeln die dunkelaromatische Fortsetzung. Durch den kompakten, zart schmelzenden Teig blitzen im Abgang freche, salzige Momente hervor.



- Schnittkäse
- Rahmstufe
- Art.-Nr. 38154
- 1/2 Laib à 3 kg



### Bio Heublumen Rebell

Umhüllt von frisch-duftenden Heublumen

Im Duft senden Honig, Blütenaromen und Jungholz einen Gruß von der Alpenwiese. Dazu verweisen rahmige Noten und helles Karamell auf den Rohstoff Bio-Bergbauern-Heumilch. Der cremig-geschmeidige Teig schmilzt wunderbar. Ein gewinnender Käse, ganz nah seiner Herkunft.

- Schnittkäse
- Rahmstufe
- Art.-Nr. 37954
- 1/2 Laib à 3 kg



aus Heumilch g.t.S.





• TRADITION SEIT 1860 •



## KÄSE REBELLEN

### Rebellen mit Zutaten

#### Bio Bockshornklee Rebell

Mit Bio-Bockshornkleesamen

Der Bio Bockshornklee Rebell ist ein kleines Stück Alpenglück – cremig zart und voller Charakter. Hergestellt aus 100 % Bio Bergbauern-Heumilch in Rahmstufenqualität, vereint er beste Tradition mit feinem Geschmack. Die goldenen Bockshornkleesamen sind wie kleine Schätze im Käseteig und schenken ihm eine herrlich nussige, leicht würzige Note. Nach 70 Tagen Reifezeit entfaltet er sein volles Aroma – ausgewogen, aromatisch und einfach unwiderstehlich.

- Schnittkäse
- Rahmstufe
- Art.-Nr. 38954
- 1/2 Laib à 3 kg



#### Bio Vulkan Rebell

Mit Schwarzkümmel, Pfeffer und Chili affiniert

Den Namen verdankt dieser Käse seiner Optik. Das satte Orange und der cremige Käseteig im Inneren erinnern an das heiße Magma. Die unregelmäßige, grobe und dunkle Oberfläche mit leicht scharfen Noten macht das Farbenspiel des Vulkans perfekt. Die feine Schärfe löst sich aber im cremig-weichen

Käseteig verblüffend schnell auf. Ein echter Blickfang für jede Käsetheke.

- Schnittkäse
- Rahmstufe
- Art.-Nr. 37804
- 1/2 Laib à 3 kg



#### Bio Holunder Rebell

Mit frischem Joghurt und Holunderblütensaft

Holunderblüten sirup, Blumenwiese und Honig kennzeichnen diesen ungemein floral-würzigen Käse. Wunderbar cremig schmiegt er sich an den Gaumen. Dazu öffnen sich Aromen von Dörrrost, Maracuja, Holunder und dunklem Karamell – aufgefrischt von dezenten Zitrusnoten.

- Schnittkäse
- Rahmstufe
- Art.-Nr. 38404
- 1/2 Laib à 3 kg



#### Bio Chili Rebell

Mit scharfem Chili im Käse und auf der Rinde

Das vielschichtige Duftspiel aus Paprika, Honig und Sauerrahm macht neugierig. Am Gaumen erfüllt sich die Bezeichnung des Käses durch Geschmack und Schärfe der Chili, begleitet von rauchigen und rähmigen Noten – charmant eingebettet in den cremigweichen Teig des Käses. Der intensive Chiligeschmack wird durch die vielen feinen Chilstücke auf der Rinde verstärkt.



aus Heumilch g.t.S.





• TRADITION SEIT 1860 •



## KÄSE REBELLEN

### Bio Pfeffer Rebell

Mit grünen, roten und schwarzen Pfefferkörnern

Der Name dieses Käses spiegelt sich im intensiven Pfefferaroma wider. Untermalt wird dieses von Rahm, Honig und Blumenwiese. Am Gaumen verschmilzt der cremigweiche Teig des Käses perfekt mit einer intensiven Würze aus grünem Pfeffer, Oliven und Schwarzbrot.

- Schnittkäse
- Rahmstufe
- Art.-Nr. 38504
- 1/2 Laib à 3 kg



### Bio Rübli Rebell

Mit frischem Joghurt und Karottensaft

Das satte Orange des Käses kündigt an, was er im Duft mit Aromen von Karotte, Dörrrost, Banane und hellem Karamell erfüllt. Der geschmackliche Facettenreichtum dieses Käses wird am Gaumen durch Rahm, Schwarzbrot und Maroni fortgesetzt und mit cremigweichem Mundgefühl vollendet.

- Schnittkäse
- Rahmstufe
- Art.-Nr. 38304
- 1/2 Laib à 3 kg



### Cremige Weichkäse

### Bio Weißer Rebell

Der mild-cremige Käsegenuss

Einladender Duft nach Pilzen, Moos, Blumenkohl, Buttermilch und geröstetem Weißbrot. In das cremig-weiche Mundgefühl stimmen Aromen von Rahm, Haselnuss und wiederum Pilzen ein. Attraktiv-salzige Noten verleihen diesem verführerischen Käse zusätzlichen Reiz.

- Weichkäse
- Rahmstufe
- Art.-Nr. 39800
- 1 Stück/Karton à 1,1 kg



### Bio Roter Rebell

Der kräftig-cremige Käsegenuss

Dieser besondere Weichkäse duftet einladend nach Pilzen, Rahm und Karamell; seine gelb-rötliche Rinde gibt ihm seinen Namen. Das Mundgefühl ist zart schmelzend und seidig. In dem wunderbar zerfließenden, seidigen Teig ist eine spannende Säure-Salz-Komponente verwoben, die auch den Abgang bestimmt.



aus Heumilch g.t.S.





• TRADITION SEIT 1860 •



## KÄSE REBELLEN

### Sennerei Spezialitäten

#### Bio Sennerei Bergkäse

4, 6 und 12 Monate gereift

Der Teig ist geschmeidig und matt bis glänzend, elfenbeinfarbig oder hellgelb und hat kleine, runde, gleichmäßig verteilte Löcher.

Der Geschmack ist je nach Reifegrad aromatisch, feinwürzig bis pikant und von der besonderen Alpenflora beeinflusst.



#### Bio Heumilch Butter

Traditionell aus Sauerrahm

Mit erfrischendem Duft nach Sauerrahm verrät diese Butter ihren Rohstoff. Auch Noten von Rahm, Blumenwiese und Jungholz kommen hinzu. Rahm und Buttermilch bilden am Gaumen die prominentesten Komponenten. Musterhaft glatte und seidige Textur, welche sich zudem als zart schmelzend erweist. Die leichte Säure ist ebenfalls erfreulich produkttypisch.

- Sauerrahmbutter
- mind. 82 % Fett
- Art.-Nr. 45159
- 8 Stück/Karton à 200 g

#### Bio Emmentaler

Lang bewährt, klassisch gut

Fruchtig-pflanzlicher Duft nach Ananas, Blumenwiese und Jungholz. Der geschmeidig mürbe Teig eröffnet rahmige Aromen sowie Noten von Walnuss, grüner Banane und Kakao. Ein eher milder Käse, der für seine Noblesse und subtile Vielschichtigkeit geschätzt wird.



#### Bio Bärlauch Rebell

Der frühlingsselige Käsegenuss

Durch diesen Käse spricht der Frühling: Bärlauch, wie frisch gepflückt, Jungholz und Rahm bilden die stimmige Ergänzung. Gleichermassen erfrischend zeigt sich das Geschmacksbild. Zum cremig-elastischen Teig des Käses bilden würzige, florale Noten einen schönen Kontrapunkt.

ERHÄLTLICH VON  
KW 6 BIS KW 24

- Schnittkäse
- Rahmstufe
- Art.-Nr. 38254
- 1/2 Laib à 3 kg



#### Bio Weißer Bärlauch Rebell

Die frische Käseverführung

Der Duft des Käses wird durch Bärlauch bestimmt, dazu gesellen sich Noten von Moos und Rahm. In das weich-geschmeidige Mundgefühl stimmen Aromen von Pilzen und geröstetem Weißbrot ein.



aus Heumilch g.t.S.





• TRADITION SEIT 1860 •

# KÄSE REBELLEN

## Bio Sommer Rebell

Mit Tomaten und Basilikum verfeinert

Feinste Tomaten und Basilikum, welche im geschmeidig-cremigen Teig verarbeitet sind, ziehen sich durch Geschmack und Aussehen. Dem feinsäuerlichen Duft nach Buttermilch folgt ein vielfältiges Arrangement von würziger Blumenwiese über deftige Anflüge von gekochtem Kohl und Sellerie bis hin zu animierender Maracuja und hellem Karamell.



## Bio Kürbiskern Rebell

Mit Kürbiskernen verfeinert

Echte Kürbiskerne stellen die ideale Zutat für diesen Herbst-Käse dar. Das Aroma der Kürbiskerne und die geschmeidige Konsistenz des Käseteigs ergeben ein vollendetes Geschmacksbild. Der milde Duft nach Nuss rundet unser Saisonschmankerl perfekt ab.

## Bio Weißer Walnuss Rebell

Die knackig-nussige Käseverführung

Mit unverkennbarem Duft nach frischen Pilzen sowie dezenten Anklängen von Ammoniak ist unser Bio Weißer Walnuss Rebell ein typischer Vertreter für diese Käsesorte. Frischer Rahm und Sauerrahm treten am Gaumen hervor und suggerieren eine feinsäuerliche Note. Die knackigen Walnüsse verleihen diesem verführerischen Käse einen zusätzlichen Reiz.



## Bio Nuss Rebell

Das nussige Käseerlebnis

Das Bukett aus Walnuss, Lebkuchen, Vanille und Rahm schmeichelt der Nase. Dieser Käse fühlt sich cremig und weich am Gaumen an und entfaltet dabei einen zarten Süßeschmelz. Die Aromen des Dufts kehren nahezu identisch wieder und unterstreichen das harmonische Geschmacksbild.



## Bio Raclette Rebell

Der heiße Genuss von den Käserebellen

Der Bio Raclette Rebell aus 100 % Bio-Bergbauern-Heumilch überzeugt mit seinen hervorragenden Schmelzeigenschaften. Der cremige Teig entfaltet Aromen aus hellem Malz und einer kecken Salzigkeit und ist perfekt für die warme Küche geeignet.



aus Heumilch g.t.S.



# Rebellische Vielfalt auf einen Blick

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Produktgruppe	Fett	ca. Reifezeit	ca. Stück-Gewicht	Verpackungs-einheit
----------	--------------------	---------------	------	---------------	-------------------	---------------------

## Die Traditionelle Rebellen

	38004	Bio Berg Rebell	Hartkäse	50 % i. Tr.	5 Monate	3 kg	ein halber Laib
	37504	Bio Gipfel Rebell	Hartkäse	51 % i. Tr.	6 Monate	3 kg	ein halber Laib
	37554	Bio Berglumen Rebell	Hartkäse	51 % i. Tr.	6 Monate	3 kg	ein halber Laib
	38604	Bio Wiesen Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	50 Tage	3 kg	ein halber Laib
	38154	Bio Scheunen Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	50 Tage	3 kg	ein halber Laib
	38204	Bio Aktiv Rebell	Schnittkäse, fettreduziert	35 % i. Tr.	70 Tage	3 kg	ein halber Laib
	37954	Bio Heublumen Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	4 Monate	3 kg	ein halber Laib

## Rebellen mit Zutaten

	38954	Bio Bockshornklee Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	70 Tage	3 kg	ein halber Laib
	37804	Bio Vulkan Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	50 Tage	3 kg	ein halber Laib
	38404	Bio Holunder Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	50 Tage	3 kg	ein halber Laib
	38554	Bio Chili Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	70 Tage	3 kg	ein halber Laib
	38504	Bio Pfeffer Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	70 Tage	3 kg	ein halber Laib
	38304	Bio Rübli Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	50 Tage	3 kg	ein halber Laib

## Cremiger Weichkäse

	39800	Bio Weißer Rebell	Weichkäse	Rahmstufe	10 Tage	1,1 kg	1 Stück im Karton
	39805	Bio Roter Rebell	Weichkäse	Rahmstufe	10 Tage	1,1 kg	1 Stück im Karton

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Produktgruppe	Fett	ca. Reifezeit	ca. Stück-Gewicht	Verpackungs-einheit
----------	--------------------	---------------	------	---------------	-------------------	---------------------

## Sennerei Spezialitäten

	39017	Bio Sennerei Bergkäse	Hartkäse	50 % i. Tr.	4 Monate	3,5 kg	2 Stück im Karton
	39117	Bio Sennerei Bergkäse	Hartkäse	50 % i. Tr.	6 Monate	3,5 kg	2 Stück im Karton
	39318	Bio Sennerei Bergkäse	Hartkäse	50 % i. Tr.	12 Monate	1,75 kg	4 Stück im Karton
	39946	Bio Emmentaler	Hartkäse	Rahmstufe	3 Monate	2,5 kg	1/32 Laib
	45159	Bio Heumilch Butter	Sauerrahmbutter	mind. 82%	-	200 g	8 Stück im Karton

## Die Saison Rebellen

	38254	Bio Bärlauch Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	70 Tage	3 kg	ein halber Laib
	39810	Bio Weißer Bärlauch Rebell	Weichkäse	Rahmstufe	10 Tage	1,1 kg	1 Stück im Karton
	37904	Bio Sommer Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	50 Tage	3 kg	ein halber Laib
	37854	Bio Kürbiskern Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	70 Tage	3 kg	ein halber Laib
	39815	Bio Weißer Walnuss Rebell	Weichkäse	Rahmstufe	10 Tage	1,1 kg	1 Stück im Karton
	38354	Bio Nuss Rebell	Schnittkäse	Rahmstufe	70 Tage	3 kg	ein halber Laib
	38904	Bio Raclette Rebell	Schnittkäse	48 % i. Tr.	5 Monate	3 kg	ein halber Laib



aus Heumilch g.t.S.





• TRADITION SEIT 1860 •



# KÄSE REBELLEN

Wenn Sie sich für unsere Rebellen interessieren, finden Sie hier die richtigen Ansprechpartner:

## Geschäftsleitung:



„Beim Bio Wiesen Rebell spricht mich der Duft nach frischen Wiesenkräutern an.“

Sepp Krönauer  
Inhaber, Geschäftsführer  
Fon: +49(0)8862 9801-44 | Fax: -55  
sekretariat@kaeserebellen.com



„Der Bio Pfeffer Rebell stellt für mich ein perfektes Zusammenspiel von würzigem Pfeffer und cremigem Käse dar.“

Andreas Krönauer  
Inhaber, Geschäftsführer  
Fon: +49(0)8862 9801-44 | Fax: -55  
a.kroenauer@kaeserebellen.com



„Die nussig-milden Aromen der Bio Bockshornkleesamen in Kombination mit dem cremig-weichen Käse schmecken einfach köstlich.“

Katharina Übelhör  
Inhaberin, Zertifizierte Käsesommelière  
Fon: +49(0)8862 9801-44 | Fax: -81  
k.uebelhoer@kaeserebellen.com

## Bereichsleitung:



„Die bunte Vielfalt an Almblüten begeistert mich beim Bio Heublumen Rebell am meisten.“

Tobias Zuchriegel  
Produktionsleiter  
mobil: +49(0)171 6710257  
t.zuchriegel@kaeserebellen.at



„Wenn ich Kürbis höre, denke ich automatisch an den Herbst. Seine Kerne passen einfach super zu unserem Käse.“

Matthias Köpf  
Marketing- und Vertriebsleiter,  
Zertifizierter Käsesommelier  
Fon: +49(0)8862 9801-44 | Fax: -54  
marketing@kaeserebellen.com



„Ein Biss vom Bio Gipfel Rebell und die Weite der Berge wird zum Geschmack von Freiheit.“

Alois Hager  
Vertriebsleiter  
Fon: +49(0)8862 9801-18 | Fax: -58  
mobil: +43 664 8408508  
a.hager@kaeserebellen.com



„Das Würzige beim Bio Berg Rebell trifft genau meinen Geschmack.“

Johannes Bauer  
Verkaufsleiter  
Fon: +49(0)8862 9801-18 | Fax: -58  
mobil: +43(0)664 4272747  
j.bauer@kaeserebellen.com

## Verkaufs-Team:



„Ich stehe auf den Bio Chili Rebell, weil es mir nicht scharf genug sein kann.“

Maria Köpf  
Verkaufssleiterin, Innendienst  
Fon: +49(0)8862 9801-44 | Fax: -81  
verkauf@kaeserebellen.com



„Der Bio Sommer Rebell erinnert mich an laue Abende in mediterranem Klima.“

Sandra Dahl-Schäfer  
Gebietsleiterin Deutschland Süd,  
Diplom Käsesommelière  
Fon: +49(0)8862 9801-44 | Fax: -81  
mobil: +49(0)151 17 05 03 77  
s.dahl-schäfer@kaeserebellen.com



„Mir haben es die knackigen Walnussstücke im Bio Nuss Rebell angetan.“

Kerstin Kortas  
Gebietsleiterin Deutschland Mitte  
Fon: +49(0)2801 909 24  
mobil: +49(0)160 96 38 58 28  
k.kortas@kaeserebellen.com



„Der Bio Bärlauch Rebell erinnert mich an einen erfrischenden Frühlingsstag.“

Brigitte Fink  
Gebietsleiterin Deutschland Südwest  
Fon: +49(0)8862 9801-44 | Fax: -81  
mobil: +49(0)160 90 88 68 24  
b.fink@kaeserebellen.com



„Ich liebe den Bio Aktiv Rebell, weil man trotz wenig Fett nicht auf den Geschmack verzichten muss.“

Antje Reichel  
Gebietsleiterin Deutschland Nord,  
Diplom Käsesommelière  
Fon: +49(0)8862 9801-44 | Fax: -81  
mobil: +49(0)171 713 93 16  
a.reichel@kaeserebellen.com



„Der frische Geschmack nach Rahm und Buttermilch gefällt mir bei unserer zart schmelzenden Bio Heumilch Butter besonders.“

Manuela Müller  
Gebietsleiterin Deutschland Nordost  
Fon: +49(0)8862 9801-44 | Fax: -81  
mobil: +49(0)160 93 77 59 64  
m.mueller@kaeserebellen.com



„Die Kombination von cremigem Käse und leicht scharfer Rinde macht den Bio Vulkan Rebell zu meinem Favorit.“

Florian Fliegnar  
Verkauf, Innendienst  
Fon: +49(0)8862 9801-28 | Fax: -58  
f.fliegnar@kaeserebellen.com

## Vertrieb Österreich:



„Es ist der typisch nussige Geschmack, der mir beim Bio Emmentaler imponiert.“

Christian Schmoll  
Gebietsleiter Österreich  
Fon: +49(0)8862 9801-44 | Fax: -81  
mobil: +43(0)664 103 05 51  
c.schmoll@kaeserebellen.com



„Holunderblütensaft und Joghurt harmonieren beim Bio Holunder Rebell für mich ideal.“

Daniel Keller  
Marketing  
Fon: +49(0)8862 9801-44 | Fax: -54  
info@kaeserebellen.com



„Der feine Karottengeschmack im cremigen Käseteig des Bio Rübli Rebells fasziniert mich immer wieder.“

Magdalena Mair  
Marketing  
Fon: +49(0)8862 9801-44 | Fax: -54  
office@kaeserebellen.com



aus Heumilch g.t.S.





## Sind Sie bereit für eine Rebellion in der Bio Käsetheke?

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



### Hier werden unsere Spezialitäten produziert:

- Sulzberger Käserebellen 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:

Käserebellen 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



aus Heumilch g.t.S.



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