



WWW.BIOKAESEREI-WOHLFAHRT.DE

BIOKÄSE

Um eine Vielzahl hochwertiger, feinsten Biokäsespezialitäten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch herzustellen, braucht es, neben der Milch von zertifizierten, regionalen Biobetrieben, viel Erfahrung und Geschmack.

In unserer hochmodernen Käserei wird nach strengsten hygienischen Standards bester Biokäse produziert.





ANSETZEN

Milch wird mit Zusatz von Milchsäurebakterien und Lab bei einer Temperatur zwischen 27 und 32 Grad dickgelegt.



ABFÜLLEN

Der fertige Käsebruch läuft anschließend zum pressen in die Abfüllwanne.



FORMEN

Nach dem Pressen wird der Käsekuchen in Bruchstücke geschnitten und in die runde Form gebracht.



REIFEN

Je nach der gewünschten Art und Geschmack des Käses dauert der Reifeprozess. Weichkäse einige Wochen, Schnittkäse ein paar Monate und Hartkäse bis zu einem Jahr oder länger.

UNSERE BIOKÄSEPRODUKTION



VERWÖHNEN

Regelmäßig werden unsere Käselaike mit größter Sorgfalt geschmiert und gewendet.



VERFEINERN

Unsere Frischkäse werden individuell von Hand verfeinert.



VARIIEREN

Weichkäse werden händisch z.B. mit Chiliflocken, Blüten oder einem Kräutermantel bestreut.



VERPACKEN

Mit viel Liebe wird jeder Käse einzeln verpackt.

KUHKÄSE

Glückliche Kühe
geben beste Milch.
Und weil die Kühe von
unseren Biobauern auf den
leckersten Wiesen weiden,
sind sie überglücklich.

Und das macht unseren Käse
so außergewöhnlich.





KUH-BUSI

Kuhfrischkäse
mit verschiedenen
Kräuterauflagen



FRISCHKÄSE

Frischkäse 1,1 kg
in natur oder
mit rote Beete-Meerrettich oder
mit italienischen Biokräutern



FRISCHKÄSEBÄLLCHEN

Frischkäsebällchen in Öl
eingelegt in Sonnenblumenöl
mit Knoblauch und Kräuter



FRISCHKÄSETÖPFCHEN

Frischkäsetöpfchen 150g
in natur oder mit verschiedenen
Pesto-Sorten

EINE AUSWAHL UNSERER KUHKÄSESORTEN



AMTSCHIMMEL

Weichkäse mit Weißschimmel



KRÄUTER-BRIE

Weichkäse mit Weißschimmel
Kräuterzugabe je nach Jahreszeit



BAUERNCAMEMBERT

Weichkäse mit Weißschimmel
in natur oder gekräutert



BRIE

Weichkäse
mit Weißschimmel



CASOLET

milder Weichkäse
mit Rotschmiere



EMILIO

würziger Weichkäse
mit Rotschmiere



VEMIMA

cremig-würziger Weichkäse
mit Rotschmiere



WEISSENBERGER MÜNSTER

würziger Weichkäse
mit Rotschmiere

EINE AUSWAHL UNSERER KUHKÄSESORTEN



BAUERNKAS

Würziger Weichkäse mit Rotschmiere



BAUERNWEICHKÄSE

Weichkäseblock gesalzen
und vakuumiert



CRESCENZA

Weichkäse
im roten oder grünen
Kräuter-Knoblauch-Mantel



DER BUNTE HENSL

Weichkäse
in verschiedenen Kräutermänteln



BAUERNTÖPFERL

Bauernweichkäse
eingelegt in Sonnenblumenöl mit
Knoblauch und Kräuter



KUHGRILLER

Weichkäse in Öl
eingelegt in Sonnenblumenöl
mit verschiedenen Kräutern
(Saisonware)



SENNERSTOLZ

würziger Schnittkäse, halbfest



MAGDALENAS DORFKÄSE

halbfester Schnittkäse

EINE AUSWAHL UNSERER KUHKÄSESORTEN



QUIRINELLO

geräucherter Mozzarella



QUIRINELLCHEN

geräucherter Mozzarella



KLARABELLA MOZZARELLA

milde Weichkäsekugeln



KLARABELLA PESTOSTANGE

Mozzarellastange
mit rotem
oder grünem Pesto



OBERPFÄLZER ALT

Der braucht sich nicht zu verstecken.
Unser würziger Hartkäse reift mindestens
12 Monate und ist nicht nur etwas
für Liebhaber kräftiger Kuhkäse!



DIE OBERPFÄLZERIN

milder Schnittkäse
mind. 3 Monate gereift



OBERPFÄLZER ALT

würziger Hartkäse
mind. 12 Monate gereift



OBERPFÄLZER JUNG

milder Hartkäse
mind. 3 Monate gereift



OBERPFÄLZER WILDKRÄUTER

Hartkäse
im Wildkräutermantel
mild-herbes Kräuteraroma

EINE AUSWAHL UNSERER KUHKÄSESORTEN



OBERPFÄLZER RACLETTE

cremig-würziger Schnittkäse
halbfest



OBERPFÄLZER MAGERKÄSE

halbfester Schnittkäse
30% F.i.Tr.



OBERPFÄLZER RAHKÄSE

cremig-würziger Schnittkäse
halbfest



DER WEISSENBERGER

würziger Schnittkäse
halbfest



BLÜTENPRINZESSIN

halbfester Schnittkäse
im Blütenmantel, cremig-mild
mit kräftigem Blütenaroma



CANESTRATO AL PEPE

halbfester Schnittkäse
mit ganzen, schwarzen
Pfefferkörnern im Teig



ROSMARINPRINZ

cremiger Schnittkäse
ummantelt mit Honig
und Rosmarin



GNERZER PFEFFERKRUSTE

halbfester Schnittkäse
in einem Pfeffermantel

EINE AUSWAHL UNSERER KUHKÄSESORTEN



HEIDERER

milder Schnittkäse



HEIDERER BOCKSHORNKLEE

milder Schnittkäse
mit Bockshornklee
im Käseteig



HEIDERER BÄRLAUCH-CHILI

feurig-würziger Schnittkäse
mit Bärlauch und
Chili im Käseteig



HEIDERER KNOBI-CHILI

Schnittkäse
mit Chili und Knoblauch



HEIDERER BRENNNESSEL

mild-würziger Schnittkäse
mit Brennnessel
im Käseteig



HEIDERER FENCHEL-CHILI

würziger Schnittkäse
mit Fenchel und Chili
im Käseteig



HEIDERER ITALIANO

milder Schnittkäse
mit italienischen Kräutern
im Käseteig



DER NUSSIGE

mild-würziger Schnittkäse
mit gehackten, gerösteten Nüssen
im Käseteig (Haselnuss, Cashew,
Mandel, Walnuss)

EINE AUSWAHL UNSERER **KUHKÄSE**SORTEN



FEIGEN-LENZ

Schnittkäse
mit Feigen, Feigensenf,
Aprikosenmarmelade
und Honig



D'HUTZAWACKL

fein-würziger Schnittkäse

WEITERE **KÄSE**SORTEN TAGESAKTUELL BEI UNS



ZIEGENKÄSE

Die Milch für unseren Ziegenkäse
beziehen wir von zertifizierten
Biomilcherzeugern, die Ihre Ziegen
in der herrlichen Oberpfälzer
Natur liebevoll versorgen
und behüten.

Auf saftigen Wiesen
mampfen die Ziegen
zufrieden Ihr Gras.

Das sieht und
schmeckt man.





ZIEGEN-BUSI

Ziegen-Busi
verschieden gekrättert



ZIEGENFRISCHKÄSE

Ziegenfrischkäse 1,1kg
natur oder mit
italienischen Kräutern



ZIEGENFRISCHKÄSE ROLLE

Ziegenfrischkäserolle
mit Honig und Blüten
oder mit Honig und Cranberries
oder mit Kräutern der Provence
oder mit Wildkräutern



ZIEGENFRISCHKÄSE TÖPFCHEN

Ziegenfrischkäse 150g
in natur und mit diversen
Pestoaufgaben erhältlich

EINE AUSWAHL UNSERER ZIEGENKÄSESORTEN



SCHAZIE CAMEMBERT

Weichkäse aus
Schaf- und Ziegenmilch



ZICKLEIN

Weichkäse mit Weißschimmel
natur oder mit Kräuterauflage



ZIEGENMÜNSTER

würziger Weichkäse
mit Rotschmiere



ZIEGENTALER

Weichkäse
in natur oder
gekrättert



ZIEGENGRILLER

Ziegenweichkäse in Öl
eingelegt in Sonnenblumenöl
mit verschiedenen Kräutern
(Saisonware)



JUNGES ZIEGENGLÜCK

milder Ziegenkäse
in einem Mantel aus Kräutern
der Provence und Paprika



ROTE ZIEGE

würziger Ziegenkäse
in einem Mantel aus
gemahlener Paprika
und Olivenöl



SCHWARZE ZIEGE

würziger Ziegenkäse
in einem Mantel aus
gemahlenem Pfeffer
und Olivenöl

EINE AUSWAHL UNSERER ZIEGENKÄSESORTEN



SCHAZIE SCHNITTKÄSE

Schnittkäse aus
Schaf- und Ziegenmilch



ZIEG-CORINO

mild-würziger Hartkäse



OBERPFÄLZER ZIEGENLAIB

würziger Hartkäse
mind. 8 Monate gereift



ZOPFER

mild-würziger Schnittkäse
in natur, mit Bockshornklee oder
Knoblauch-Chili erhältlich

KELLERREIFUNG

Mit viel Liebe und Sorgfalt
behandeln wir unseren Käse
und begleiten ihn in seinem
Reifeprozess, bis er perfekt ist.





SCHAFKÄSE

Warum unser Käse
soviel Charakter hat?

Schauen Sie in diese
Augen und Sie kennen
die Antwort.



SCHÄFCHEN

Weichkäse
mit Weißschimmel
natur



SCHAZIE CAMEMBERT

Weichkäse aus
Schaf- und Ziegenmilch



SCHAFBAUERNKASL

Weichkäse
natur oder gekräutert



SCHAFKÄSE ART CADIZ

Weichkäse aus Schafmilch
in natur oder
mit Olivenöl und Kräutern der Provence
oder mit Honig und Thymian

EINE AUSWAHL UNSERER SCHAFKÄSESORTEN



SCHAFMÜNSTER

würziger Weichkäse
mit Rotschmiere



SCHAF HEIDERER

Schnittkäse aus Schafmilch



SCHAZIE SCHNITTKÄSE

Schnittkäse aus
Schaf- und Ziegenmilch



SCHOPFER ODER SCHOPFER HONIG-FEIGE

Hartkäse aus Schafmilch
in natur oder
mit Honig-Feigen-Auflage

FAMILIENBETRIEB

Generationen übergreifend und mit hochqualifizierten Mitarbeitern arbeiten wir Hand in Hand, um mit viel Liebe und Geduld einen der besten Biokäse zu produzieren.



Weißenberg liegt im Landkreis Amberg-Sulzbach an den Ausläufern des Oberpfälzer Jura. Hier bewirtschaften wir unseren Bauernhof, den wir 1989 auf ökologischen Landbau umgestellt haben. Im Rahmen der Umstrukturierung entstand auch die Hofkäserei. Deren stetiges Wachstum führte dazu, dass wir im Jahr 2011 die eigene Milchviehhaltung eingestellt haben. Die Landwirtschaft wird weiterhin viehlos bewirtschaftet.

Die Milch für unseren Käse beziehen wir seitdem von zertifizierten Biomilcherzeugern. Ökologisch! Regional! Fair! Somit wurde aus der Hofkäserei die Biokäserei Wohlfahrt.

Im Lauf der Jahre entstand eine Vielzahl feinsten Käsespezialitäten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch. In unseren Kellern reifen so unter sorgsamer und liebevoller Pflege die unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen heran.

Sie können unseren Käse nicht nur in Bio- und Naturkostmärkten erwerben, sondern auch in vielen Hof- und Bauernläden, Metzgereien und Feinkostgeschäften. Auch regionale Lebensmittelgeschäfte gehören zu unserer Kundschaft.

Geschätzt werden unsere Käse auch in der gehobenen, regionalen Gastronomie und Hotellerie.

In unserem Hofladen in Weißenberg können Sie unsere große Vielfalt kosten und erwerben.

Im neuen Käsereigebäude bieten wir Führungen mit Verköstigung und Einkaufsmöglichkeit an. Dabei erhalten Sie einen Einblick in den laufenden Käsereibetrieb.



BIOKÄSEREI WOHLFAHRT KG

Weißenberg 1
92265 Edelsfeld

Tel. 0 96 65 / 81 26

Fax 0 96 65 / 84 20

info@biokaeserei-wohlfahrt.de

www.biokaeserei-wohlfahrt.de

