

Genussvielfalt mit Bergader Käsespezialitäten

Auflage 12 | März 2024



”

Höchste Qualitätsanforderungen, Beachtung von Nachhaltigkeit im Unternehmen sowie ein enger Draht zu unseren Milchbauern liegen uns sehr am Herzen.

”



Die Bergader Privatkäserei

Die Bergader Privatkäserei GmbH mit Sitz in Waging am See wurde 1902 gegründet und ist in vierter Generation in Familienbesitz. Das Unternehmen produziert und vermarktet Käsespezialitäten und ist führender Hersteller und Exporteur von Blaukäse. Mit namhaften Marken wie Bavaria blu, Bergbauern Käse, Almzeit, Edelpilz und Bonifaz ist Bergader eine feste

Größe im deutschen Lebensmitteleinzelhandel. Die Familienkäserei ist fest verwurzelt mit der Alpenregion und verbindet traditionelle Käseherstellung mit moderner Technik. Hergestellt aus regionaler Alpen- und Bergbauermilch begeistern die Bergader-Markenprodukte mit Qualität, Innovation und Genuss.

Unsere Marken:

Bavaria blu ist eine weltoffene und zugleich eindeutig mit Bayern verbundene Marke, die für ein neu interpretiertes Bayern steht und die Konsumenten in eine innere Genusswelt entführt.

Bergbauern Käse steht für natürliche Produkte aus einem kostbaren Rohstoff und trägt mit seinem unverfälschten Konzept gesellschaftliche Relevanz.

Mit Edelpilz gelang dem Firmengründer Basil Weixler 1927 der Durchbruch. Seither ist er weit über die Grenzen Europas hinaus für seine Spitzenqualität bekannt und gehört auf den Teller eines jeden Käseliebhabers.

Bonifaz verbindet einen köstlich-vielseitigen Genuss mit dem Bewusstsein der kostbaren, werthaltigen Klostertradition Oberbayerns.

Almzeit bietet für jede individuelle geschmackliche Vorliebe das jeweils Passende. Die Marke vermittelt das Gefühl von Genuss in der alpinen Natur und gemeinsam mit anderen.

Herausragender Geschmack und Qualität zeichnen unseren Watzmann Bergkäse aus. Hergestellt aus bester, frischer Alpenmilch verleihen die mindestens 4 Monate Reifung und der handwerkliche Reifeprozess unserem Watzmann sein kräftig-würziges Aroma.

Inhaltsverzeichnis:

3	Einleitung Vorstellung Bergader Marken	12	Bergbauern Käse Produkte Genießer-Rezept
4	Blaukäse Produkte Genießer-Rezept	14	Heumilch Käse Produkte Genießer-Rezept
6	Bonifaz Produkte Genießer-Rezept	16	Bergkäse Produkte Genießer-Rezept
8	Almzeit Weichkäse Produkte Genießer-Rezept	18	Bergader Genuss-Empfehlungen Informationen
10	Almzeit Halbfester Schnittkäse Produkte Genießer-Rezept	22	Sortiments-Übersicht TH- & SB-Produkte

Bavaria blu & Edelpilz – Blaukäse-Spezialitäten für Käseliebhaber



Bavaria blu – Das Original

Das unverwechselbar cremige Blaukäse-Original – Auf einem Geschmacksgrat zwischen kräftig und mild wandernd, vereint dieser

Bavaria blu cremig-milden Käseteig

mit fein-würzigem Blauschimmel. Besonders gut harmoniert er mit fruchtigen Chutneys, Krustenbrot oder mit aromatischen Rotweinen.

Thekentorte | ca. 1,2 kg | 70 % F.i.Tr.

Bavaria blu – Der Würzige

Würzige Blaukäse-Raffinesse trifft zarte Cremigkeit – Bavaria blu Der Würzige überzeugt durch seine besonders cremige Konsistenz und seinen unverwechselbar würzigen Geschmack, welcher mit zunehmender Reife an Intensität gewinnt. Damit bietet er die perfekte Ergänzung zu unserem **Thekenklassiker** Bavaria blu Der Feinwürzige. Schmeckt besonders lecker auf knusprigem Brot und verleiht gratinierten Gerichten das gewisse Etwas an Würze.

Thekentorte | ca. 1,2 kg | 60 % F.i.Tr.



Bavaria blu – Der Milde

Zarter Blauschimmel trifft auf edlen Weißschimmel –

Bavaria blu Der Milde beeindruckt mit einer

Symbiose aus Cremigkeit und zarter Blauschimmelnote. Ob zur zünftigen Brotzeit oder in warmen Gerichten – aufgrund seines milden Geschmacks glänzt er in beiden Bereichen. Bavaria blu Der Milde bietet außerdem den perfekten Einstieg für Blaukäse-Neulinge.

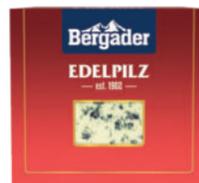
Minilaib | 350 g | 72 % F.i.Tr.



Edelpilz

Der international bekannte Edelpilzkäse nach Originalrezeptur des Firmengründers – Edelpilz zeichnet sich durch seine kräftige Blauschimmelnote und seine etwas schnittfestere Konsistenz aus. Durch seinen pikanten Geschmack ist diese Sorte besonders für Blaukäse-Liebhaber ein echter Genuss und eignet sich hervorragend zur Veredlung von Steaks oder als Topping für Suppen.

Schale | 100 g | 50 % F.i.Tr.



Edelpilz

Das Blaukäse-Original – Edelpilz zeichnet sich durch seine besonders kräftige Blauschimmelnote und seine etwas schnittfestere/geschmeidige, leicht krümelige Konsistenz aus. Durch seinen pikanten Geschmack ist diese Sorte besonders für Blaukäse-Kenner ein echter Genuss und eignet sich hervorragend zur Veredlung von Steaks oder als Topping für Suppen.

Thekenlaib | ca. 2,3 kg | 50 % F.i.Tr.

Auch erhältlich als:

Thekenbrot | ca. 3,2 kg | 50 % F.i.Tr.



50 Jahre
Bavaria blu

Seit mittlerweile über 50 Jahren begeistert Bavaria blu Blaukäse-Fans in aller Welt. 1972 gelang den Bergader Käsemeistern eine vollkommen neue Käsekreation: Der erste Weichkäse, der sich durch eine einzigartige Kombination von mildem Weiß- und charaktervollem Blauschimmel auszeichnete. Heute ist Bavaria blu mit seiner Vielzahl an köstlichen Sorten ein unverzichtbarer Bestandteil eines genussvollen Angebots.

Unser Genießer-Rezept: Maronenpizza mit Edelpilz

Für 4 Personen

Teig:

- ▶ 350 g Weizenmehl 405
- ▶ 150 g Roggenmehl
- ▶ 4 g Hefe
- ▶ 300 ml lauwarmes Wasser
- ▶ 2 EL Olivenöl
- ▶ je 1 Prise Salz & Zucker

Belag:

- ▶ 200 g Edelpilz

- ▶ 200 g Crème fraîche
- ▶ 200 g Schmand
- ▶ 8 frische Feigen
- ▶ 300 g Trauben, halbiert
- ▶ 200 g Maronen geschält, gekocht in Scheiben
- ▶ 150 g Walnusskerne
- ▶ etwas geriebene, weiße Kuvertüre
- ▶ frische Minzblätter

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mindestens 5 Min. gut durchkneten. Den Teig ca. 30 Min. gehen lassen. Anschließend in 4 Portionen teilen und ausrollen.

Die Pizzen ohne Belag ca. 8 - 10 Min. bei 220 Grad vorbacken.

Nun den Schmand und die Crème fraîche verrühren und die vorgebackenen Pizzen damit bestreichen. Die Feigen in Scheiben schneiden und die Pizzen mit den Nüssen, den Maronen und den Früchten belegen.

Anschließend die belegten Pizzen fertig backen, bis sie goldbraun sind. Den Edelpilz, die geraspelte Kuvertüre und frische Minzblätter darüberstreuen und genießen.



Weitere
Rezepte unter
www.bergader.de

Feinster Käse zum Dahinschmelzen: Herbstliche Topfenspätzle mit Bonifaz Chili

Für 4 Personen

- ▶ 260 g Bonifaz Chili
- ▶ 300 g Walnusskerne
- ▶ 200 g Weizenmehl, 405
- ▶ 60 g Hartweizengrieß
- ▶ 4 EL Topfen
- ▶ 4 Eier
- ▶ ½ TL Salz
- ▶ 2 Prisen Muskat
- ▶ 2 mittelgroße Zwiebeln
- ▶ 125 g Butter
- ▶ 160 g kernlose Trauben
- ▶ 1 EL Petersilie, gehackt

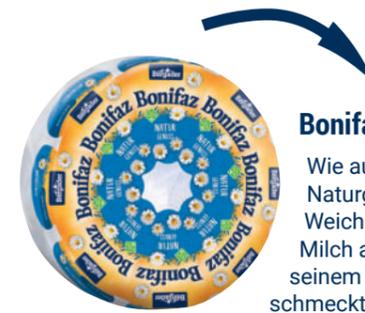
Zubereitung:

Walnusskerne rösten, davon 1/3 zum Garnieren zur Seite legen, die restlichen Kerne fein hacken oder mahlen. Weizenmehl, Grieß, Topfen, Eier, Salz und Muskat in einer Schüssel verrühren, bis ein leicht zäher Teig entsteht. Teig kurz ruhen lassen, anschließend die gemahlene Walnusskerne unterziehen. Mit Hilfe eines Spätzlehobels den Teig ins kochende Wasser streichen. Die Spätzle sind fertig, sobald sie an der Oberfläche schwimmen. Spätzle mit einem Sieb aus dem Wasser heben und mit kaltem Wasser abschrecken. Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und in Butter goldbraun rösten. Trauben halbieren, Bonifaz würfeln und mit den Spätzle, den gerösteten Zwiebeln und der Petersilie in der Pfanne schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den restlichen Walnusskernen garnieren.



Weitere
Rezepte unter
www.bergader.de

Bonifaz – Weichkäse in vielfältigem Genuss



Bonifaz Naturgenuss

Wie auf Wolken – Unser Bonifaz Naturgenuss ist cremig-zarter Weichkäse, hergestellt mit frischer Milch aus der Alpenregion. Mit seinem sahnig-milden Geschmack schmeckt er hervorragend zur Brotzeit und eignet sich ideal für liebevoll angeordnete Käseplatten. Dieser Weichkäse ist purer bayerischer Käsegenuss.

Thekentorte | ca. 1,2 kg | 70 % F.i.Tr.

Bonifaz Milder Chili

Der milde Wilde – Wunderbar cremig-zarter Weichkäse verfeinert mit roten und grünen Chilis. Durch seine pikante, leicht scharfe Note eignet er sich bestens zum Verfeinern würziger Suppen und Soßen, und ist auch auf knusprigem Brot ein echter Hochgenuss. Bringt Schwung in jede Mahlzeit!

Thekentorte | ca. 1,2 kg | 70 % F.i.Tr.



Bonifaz Grüner Pfeffer

Das gewisse Etwas an Würze – Bonifaz Pfeffer ist unvergleichlich cremiger Weichkäse gespickt mit grünen Pfefferkörnern. Er harmoniert wunderbar mit roten Fruchtkonfitüren und schmeckt besonders gut auf knusprigem Baguette. Auch in der warmen Küche lässt er sich optimal einsetzen, zum Beispiel als Krönung würziger Soßen.

Thekentorte | ca. 1,2 kg | 70 % F.i.Tr.



Bonifaz Aromatischer Knoblauch

Fein-aromatischer Knoblauchtraum – Diese cremig-zarte Weichkäsespezialität ist ein gern gesehener Begleiter einer jeden Brotzeit. Mit seiner feinen Knoblauchnote eignet sich Bonifaz Knoblauch aber auch hervorragend zum herzhaften Fondue oder Raclette.

Thekentorte | ca. 1,2 kg | 70 % F.i.Tr.



Bonifaz Zünftige Brotzeit

So muss Brotzeit schmecken – Unser Bonifaz zünftige Brotzeit bietet cremig-zarten Weichkäsegenuss in Kombination mit einer herzhaften Gewürzmischung. Er eignet sich, wie der Name schon verrät, ideal zur Brotzeit. Auch in der warmen Küche ist er optimal einsetzbar und schmeckt wunderbar in Kombination mit einem kühlen Bier oder Riesling.

Thekentorte | ca. 1,2 kg | 70 % F.i.Tr.

Bonifaz Pilzkorbchen

Herbstliches Geschmackserlebnis – Unser Bonifaz Pilzkorbchen vereint cremig-zarten Weichkäse mit aromatischen Pilzen. Besonders gut eignet er sich zum Überbacken von Fleischgerichten oder auch einfach pur zur traditionellen Brotzeit. Hier kommen nicht nur Pilzliebhaber auf ihre Kosten!

Thekentorte | ca. 1,2 kg | 70 % F.i.Tr.



Almzeit – Cremiger Weichkäse mit bester Alpenmilch



Almzeit cremig-mild

Ein Stück genussvolles Almgefühl – Der ganz besonders cremige Almzeit mit zartem Weißschimmel ist aufgrund seiner milden Geschmacksnote vielseitig einsetzbar.

Ob zur Brotzeit mit frischem Obst oder auch in der warmen Küche, mit Almzeit cremig-mild fühlst du dich den Bergen immer ein Stückchen näher.

Minilaib | 330 g | 60 % F.i.Tr.

Almzeit cremig-würzig

Für eine zünftige Almbrotzeit – Seinen charakteristisch würzigen Geschmack erhält unser Almzeit cremig-würzig durch feine Rotkulturen unter dem weißen Edelschimmel. Ob zur Brotzeit oder in Kombination mit einem kühlen Radler, Almzeit cremig-würzig ist der perfekte Begleiter für deine nächste Bergtour.

Minilaib | 330 g | 60 % F.i.Tr.



Almzeit Schnittlauch

Frühlingsfrische Auszeit – Verfeinert mit Schnittlauch überzeugt das Produkt durch seine cremig-zarte Konsistenz und eine frühlingsfrische Geschmacksnote. Schmeckt hervorragend auf kräftigem Schwarzbrot oder auf einem kross gebackenen Flammkuchen.

Halbmond | 175 g | 72 % F.i.Tr.



Almzeit Paprika

Aromatische Weichkäse-Raffinesse – In dieser Almzeit-Spezialität werden aromatische Paprikastückchen von cremigem Weichkäse umhüllt. Egal ob in der warmen Küche zum Verfeinern von Soßen und Suppen, oder zur traditionellen Brotzeit – mit Almzeit Paprika kommt ein jeder Weichkäse-Liebhaber auf seine Kosten.

Halbmond | 175 g | 72 % F.i.Tr.



Almzeit Halbmonde erhältst du auch in weiteren geschmackvollen Sorten: Pfeffer, Biergarten Schmankerl, Pilze, cremig-mild und cremig-würzig!

”

Mit Almzeit genießt du deinen ganz persönlichen Alm-Moment – zu jeder Zeit, an jedem Ort.

”

Gaumenschmaus mit Bergader Weichkäse: Bayerische Bosna mit Almzeit cremig-würzig

Für 4 Personen

- ▶ 4 Schweinsbratwürste
- ▶ 1 EL Öl zum Braten
- ▶ 4 Laugenstangen
- ▶ 100 g Almzeit cremig-würzig
- ▶ 2 EL Frischkäse
- ▶ 1 TL grober Senf
- ▶ 1 kleine weiße Zwiebel
- ▶ 1/2 TL Paprikapulver
- ▶ 1 EL Schnittlauchröllchen
- ▶ Kümmel ganz, je nach Geschmack
- ▶ 2 Essiggurken
- ▶ 4 Radieschen
- ▶ 1 Schale Kresse
- ▶ 2 EL Röstzwiebel
- ▶ Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Käse mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Frischkäse vermengen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden, zur Käsemasse zufügen und anschließend mit Senf, Schnittlauchröllchen und Gewürzen kräftig abschmecken. Essiggurken und Radieschen in Scheiben schneiden.

Die Schweinsbratwürste braten, in der Zwischenzeit die Laugenstangen einschneiden und die Innenflächen mit der Käsecreme bestreichen.

Die Schweinsbratwurst in die Laugenstange einlegen und mit Radieschen, Essiggurken, Kresse und Röstzwiebeln garnieren.



Weitere
Rezepte unter
www.bergader.de

Mediterraner Genuss: Omelette mit Alpenkäse mediterrane Kräuter

Für 4 Personen

- ▶ 4 Eier
- ▶ 150 g Almzeit Alpenkäse mediterrane Kräuter
- ▶ 1 EL Vollmilch 3,8%
- ▶ 1 kleine rote Zwiebel
- ▶ etwas frischer Knoblauch (nach Geschmack)
- ▶ 1 Bund frischer Rucola (geputzt und gewaschen)
- ▶ 4 Stück getrocknete Tomaten aus dem Glas (in Öl eingelegt)
- ▶ 200 g Champignons
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ Pfeffer (frisch gemahlen)
- ▶ 1 EL Butterschmalz

Zubereitung:

Zwiebel in Würfel, Pilze in Scheiben und getrocknete Tomaten, sowie Rucola in Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken und Almzeit Alpenkäse in Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Pilze, Knoblauch und Zwiebeln darin anbraten und würzen. Rucola und getrocknete Tomaten untermengen und alles aus der Pfanne nehmen. Eier in eine Schüssel schlagen, mit etwas Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne bei geringerer Hitze Butterschmalz zerlassen, die Hälfte der Ei-Masse zugeben und das erste Omelette herstellen. Vor dem „Zusammenklappen“ die Hälfte der vorbereiteten Füllung und Almzeit Alpenkäse Mediterrane Kräuter einlegen. Den Käse leicht schmelzen lassen und anschließend anrichten. Den Vorgang für weitere Omelettes wiederholen.



Weitere
Rezepte unter
www.bergader.de

Almzeit Alpenkäse – Halbfester Schnittkäse in köstlichen Varianten



Alpenkäse sahnig & mild

Der butterzarte Klassiker in der Käsetheke und Ihrem Käsebuffet – Sahnig-mild im Geschmack bietet dieser halbfeste Käseklassiker einen besonders feinen Genussmoment und überzeugt durch seine milde Note. Genießen lässt er sich sowohl pur, in der warmen Küche z.B. zum Raclette, als auch auf dem Pausenbrot. Ein echter Allrounder.
Thekenbrot | ca. 2,8 kg | 55 % F.i.Tr.

Alpenkäse Kümmel

Raffinierter Käsegenuss – Dieser raffinierte Alpenkäse gewinnt sein ganz besonderes Aroma durch die Zugabe von ganzen Kümmelkörnern. Besonders in Kombination mit knusprigem Baguette, frischem Obst oder beim Raclette kommt die einzigartig würzige Geschmacksnote voll zur Geltung.
Thekenbrot | ca. 1,7 kg | 45 % F.i.Tr.



Alpenkäse grüner Pfeffer

Für alle, die es gerne pikant mögen - Gespickt mit grünen Pfefferkörnern bietet unser Alpenkäse ein pikant-feines Geschmackserlebnis. Ob pur auf Krustenbrot, beim Raclette oder verarbeitet zu einem pfeffrigen Käsedip - Almzeit Alpenkäse grüner Pfeffer bringt das gewisse Etwas an Würze in jede Mahlzeit.
Thekenbrot | ca. 1,7 kg | 45 % F.i.Tr.



Alpenkäse mediterrane Kräuter

Mediterranes Urlaubsgefühl trifft bayerische Käsetradition – durch die Verbindung aus sahnigem, halbfestem Schnittkäse und mediterranen Kräutern entsteht ein unschlagbar würzig-feines Geschmackserlebnis. Besonders in Kombination mit Oliven-Ciabatta, auf mediterranem Ofengemüse oder mit aromatischem Wein löst er garantiert Fernweh aus.
Thekenbrot | ca. 1,7 kg | 45 % F.i.Tr.



Alpenkäse Paprika-Zwiebel

Vollmundig-würziger Käsegenuss - Gespickt mit feinen Zwiebel- und Paprikastückchen verführt dieser Alpenkäse mit seiner herzhaft-würzigen Geschmacksnote und seiner feinen, halbfesten Konsistenz. Besonders lecker schmeckt er in Kombination mit offenfrischem Baguette, Tomaten oder einem kühlen Glas Weißwein.
Thekenbrot | ca. 1,7 kg | 45 % F.i.Tr.

Gerauchter Alpenkäse Chili-Paprika

Almzeit gerauchter Alpenkäse Chili-Paprika wird nach einem traditionellem Verfahren über bayerischem Buchen- und Fichtenholz kalt geräucht. Auf raffinierte Art und Weise verbindet er dadurch milden halbfesten Schnittkäse mit einem angenehm rauchigen Aroma. Dieser Käse eignet sich hervorragend für Raclette oder zum Überbacken deftiger Gerichte.
Thekenbrot | ca. 1,7 kg | 45 % F.i.Tr.



Bergbauern Käse – Aus kostbarer Bergbauern-Milch der bayerischen Alpenregion



Bergbauern Käse mild-cremig

So mild schmeckt die hochwertige Bergbauernmilch: Mit seinem milden Geschmack und seiner unvergleichlich cremigen Konsistenz zergeht diese Bergbauern Käse-Spezialität einem jeden Käseliebhaber auf der Zunge. Schmeckt einfach herrlich zur traditionellen Brotzeit oder auch in Kräutern gehüllt vom Grill, sowie als purer Snack vom Buffet.
Halbmond | 165 g | 60 % F.i.Tr.

Bergbauern Käse feinwürzig-cremig

Feinwürziger Hochgenuss: Dieser Weichkäse aus kostbarer Bergbauern-Milch überzeugt mit feinwürzigem Geschmack und cremiger Konsistenz. Schmeckt hervorragend auf frischem Bauernbrot und in Kombination mit knackigem Gemüse.

Halbmond | 165 g | 60 % F.i.Tr.



Bergbauern Käse mild-nussig

Der Bergbauern Käseklassiker – Hergestellt aus besonders kostbarer Bergbauernmilch zeichnet sich dieser vollmundige Schnittkäse durch seinen mild-nussigen Geschmack aus. Er verleiht Gerichten wie Cordon bleu und deftigen Aufläufen durch seine nussige Note einen ganz besonderen Kick. Außerdem eignet er sich ideal zur Brotzeit mit fruchtigem Senf und frischem Brot.
Scheiben | 150 g | 48 % F.i.Tr.



Bergbauern Käse Butterkäse

Verantwortungsvoller Genuss, der auf der Zunge zergeht – Dem unvergleichlich milden Aroma, das durch den natürlichen Fettgehalt der Milch von ausgesuchten Bergbauernhöfen entsteht, kann weder Groß noch Klein widerstehen. Durch die praktischen Scheiben aus der Portionspackung lässt sich daraus im Handumdrehen ein feines Frühstücksbrot oder eine herzhaft Brotzeit für unterwegs zaubern.
Scheiben | 150 g | 52 % F.i.Tr.



Bergbauern Käse Schnittkäse würzig-nussig

Würziger Schnittkäse-Genuss aus kostbarer Bergbauernmilch – Durch seine besondere Reifung bekommt unser Bergbauern Käse würzig-nussig viel Zeit, um in Ruhe seinen einzigartigen Charakter zu entwickeln. Der perfekte Käse, um volles Aroma zu erleben. Seine kräftige Note spielt er vor allem beim Überbacken von Nudel-, Gemüse- und Fleischgerichten aus.
Thekenbrot | ca. 2,8 kg | 48 % F.i.Tr.



„ Die Bergbauern pflegen mit ihrer Arbeit in der Bergregion eine einzigartige Kultur- und Naturlandschaft. „

Bayerische Tradition mit Pepp: Zwiebelsuppe mit Bergbauern Käse-Crostini

Für 4 Personen

- ▶ 450 g weiße Zwiebeln
- ▶ 2 EL Butterschmalz
- ▶ 150 ml dunkles Weißbier
- ▶ 2 Lorbeerblätter
- ▶ 1 L Rinderbrühe
- ▶ 2 Laugenstangen
- ▶ 150 g Bergbauern Käse Mild-Nussig oder Würzig-Nussig
- ▶ 2 EL Schnittlauchröllchen
- ▶ Kümmel ganz nach Geschmack
- ▶ 1 TL Majoran
- ▶ 1 TL Zucker
- ▶ Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebel in feine Streifen schneiden, Knoblauch fein hacken. Beides in Butterschmalz goldgelb anschwitzen und mit Zucker karamellisieren. Mit Weißbier ablöschen und einkochen, anschließend mit Brühe auffüllen, Lorbeerblätter dazu geben und Zwiebeln weichkochen. Laugenstangen in Scheiben schneiden mit Käse belegen und im Backofen bei Oberhitze gratinieren bis der Käse eine goldgelbe Kruste bildet. Suppe mit Salz, Pfeffer, Majoran, Muskat und Kümmel kräftig abschmecken, in Teller/Tasse anrichten, Käsecrouton einlegen und mit Schnittlauchröllchen garnieren.



Weitere
Rezepte unter
www.bergader.de

Feine Vorspeise oder Snack zum Mitnehmen: Käse-Linsen-Salat mit Heumilch Käse

Für 4 Personen

- ▶ 120 g Heumilch Käse in der Sorte herzhaft oder feinwürzig
- ▶ 100 g rote Linsen
- ▶ 100 g Berglinsen
- ▶ 12 Kürschbunaten
- ▶ ½ Gurke
- ▶ 2 Lauchzwiebeln
- ▶ 1 Mango
- ▶ 8 Radieschen
- ▶ 1 rote Zwiebel
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 50 g Cashewkerne
- ▶ 2 Minzweige
- ▶ 100 ml Olivenöl
- ▶ 100 ml Apfelsaft klar
- ▶ 1 EL Senf
- ▶ 3 EL Weißweinessig
- ▶ etwas Zucker
- ▶ Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Linsen nach Packungsanleitung kochen. Eine Vinaigrette aus Olivenöl, Apfelsaft, Senf, Weißweinessig, Zucker, Salz und Pfeffer herstellen und die restlichen Zutaten (außer Cashewkerne und Minzweige) kleinschneiden. Alle Zutaten vermengen und den Salat mit der Vinaigrette marinieren. Zum Schluss die Cashewkerne und Minzblätter dekorativ über dem Salat verteilen.



Weitere
Rezepte unter
www.bergader.de

Heumilch Käse aus Heumilch g.t.S. – Aromatischer Schnittkäse aus natürlicher und nachhaltiger Milcherzeugung



Heumilch Käse herzhaft aus Heumilch g.t.S.

Herzhaft pikanter Käsegenuss mit Charakter – hergestellt aus feinstem Heumilch zeichnet sich dieser Schnittkäse mit Rotschmiere durch seinen

rassig-würzigen Geschmack aus. Ein Must-have für echte Käsefans – ob zur Brotzeit oder zum Überbacken von warmen Gerichten.

Scheiben | 140 g | 45 % F.i.Tr.

Heumilch Käse feinwürzig aus Heumilch g.t.S.

Feinwürziger Schnittkäse-Genuss aus feinstem Heumilch. Der mild-aromatische Geschmack und die leicht würzige Note zeichnen den Käse aus und machen ihn zu einem echten Highlight zu jeder Brotzeit – beliebt bei der ganzen Familie. Seine charakteristisch haselnussgroßen Löcher entstehen im natürlichen Reifeprozess.

Scheiben | 140 g | 45 % F.i.Tr.



Beste Milchqualität aus ursprünglicher Milcherzeugung:

Seit über 10 Jahren steht unser Bergbauern Käse für die wertvolle Milch aus der Voralpenregion. Mit „Heumilch Käse aus Heumilch g.t.S.“ erweitern wir nun unser erfolgreiches Bergbauern Käse Schnittkäse-segment um eine weitere Käsespezialität mit besonders kostbarer Milch aus natürlicher und nachhaltiger Milcherzeugung. Die traditionelle Fütterung im Laufe der Jahreszeiten – im Sommer kommen Heumilchkühe auf die Weiden und Almen mit kräuterreichen Wiesen und Gräsern und im Winter erhalten die Tiere hochwertiges Heu – geben der Milch ihre hohe Qualität und verleihen dem Käse den besonderen Geschmack.

”

Die traditionelle Herstellungsmethode der Heumilch gewährleistet die Qualität und die Unverfälschtheit des Rohstoffes.

”

**ENDLICH
DA!**

Bergkäse von Bergader – Langgereift und kräftig-würzig im Geschmack



Bergkäse Scheiben

Bergader Bergkäse verwöhnt Hartkäsefans mit kräftig-würzigem und pikantem Geschmack. Tagesfrische Alpenmilch, handwerkliches Können und 4 Monate behutsame

Reifung garantieren seine unverwechselbare Geschmacksfülle und feine Konsistenz.

In Scheiben geschnitten entfaltet er sein spezielles Aroma. Die charakteristische Rinde ist zum Verzehr geeignet.

Scheiben | 130 g | 47 % F.i.Tr.

WATZMANN® Bergkäse

Herausragender Geschmack und Qualität zeichnen unseren Watzmann Bergkäse aus.

Hergestellt aus bester, frischer Alpenmilch verleihen die mindestens 4 Monate Reifung und der handwerkliche Reifeprozess unserem Watzmann sein kräftig-würziges Aroma. Egal ob pur oder verwendet in der warmen Küche zum Verfeinern herzhafter Gerichte, unser Watzmann überzeugt auf ganzer Linie.

Die charakteristische Rinde ist zum Verzehr geeignet.

Thekenbrot | ca. 2,8 kg | 47 % F.i.Tr.



”

4 Monate Reifung geben dem Käse seine besondere Textur und seinen charakteristisch kräftig-aromatischen Geschmack.

”

Pilzgenuss mit würziger Raffinesse: Gefüllte Champignons mit Bergkäse

Für 4 Personen

- ▶ 8 Riesenchampignons
- ▶ 4 Frühlingszwiebeln
- ▶ 100 g Bergkäse, gewürfelt
- ▶ ½ Zitrone
- ▶ 30 g Rotes Pesto
- ▶ 60 g Semmelbrösel (Panko)
- ▶ 200 g Frischkäse
- ▶ 2 EL Butter
- ▶ 2 EL Olivenöl
- ▶ ½ TL Knoblauch (-pulver)
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer
- ▶ 30 g Basilikum, frisch (plus zusätzlich zum Garnieren)

Zubereitung:

Pilze putzen, Stiele herausdrehen und klein schneiden. Frühlingszwiebel klein schneiden. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen – Champignonstiele und weißen Teil der Frühlingszwiebel anbraten.

Frischkäse, Zitronenabrieb, -saft, Basilikum, Käse (2/3), Pesto, Knoblauchpulver, Semmelbrösel und Frühlingszwiebeln mit den angebratenen Zutaten vermischen und würzen. Anschließend die Pilze mit der Creme füllen und mit restlichem Käse bestreuen. Im Ofen bei 160 Grad ca. 20 Minuten backen.

Mit Basilikum garnieren und servieren.



Weitere
Rezepte unter
www.bergader.de

Wie lassen sich unsere Käse kombinieren? Bergader Genussempfehlungen

Bavaria blu – Der Feinwürzige

Der milde, feinwürzige Blauschimmelkäse passt hervorragend zu:



Riesling Spätlese oder Rotling



Dunkles Bockbier



In Kombination mit Pulled Beef, Pastrami, Feigen, Beeren, Portwein oder auch Schokolade. Als Topping von Risotto, Nudeln, Flammkuchen oder Pizza.

Verwendung: Für Salatsoßen, zum Überbacken und im Dessert.

Bergader Grillempfehlung:



Bavaria blu Der Feinwürzige schmilzt zart auf Fleisch und sorgt für eine angenehme Überraschung auf Ihrem Grillteller. Ideal für magere Fleischsorten wie Geflügel oder Rind oder zu würzigen Burgern.

Geniebertipp: Für ein würziges Steak oder Burger mit Bavaria blu Der Feinwürzige kurz vor Ende der Garzeit des Steaks/Patties eine Scheibe Bavaria blu Der Feinwürzige auflegen und bis zum gewünschten Punkt schmelzen lassen.

Bavaria blu – Der Würzige

Die Genuss-Empfehlungen für würzigen Blauschimmelkäse passen auch für Edelpilz!



Gewürztraminer oder Muskateller



India Pale Ale



Für Foodpairing im Brownie oder als Topping zu Pancakes mit Ahornsirup und Beeren. Im Dessert mit Bitterschokolade, Banane und Amarettini.

Verwendung: Für Salat, Steak, Burger, Dessert.

Bergader Grillempfehlung:



Bavaria blu Der Würzige eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Soßen und Dips. Ideal für Rinder-, Lamm- und Schweinesteak.

Geniebertipp: Gegrilltes Gemüse in Butcher Paper garen und mit Bavaria blu Der Würzige überbacken.

Bonifaz

Der cremig-zarte Weichkäse harmoniert ausgezeichnet zu:



Müller-Thurgau, Weißburgunder oder Scheurebe



Helles oder dunkles Weißbier oder helles Lagerbier



Für Erdbeeren oder Kirschen mit grünem Pfeffer, Balsamico und Bonifaz. Als Grundlage für Aufstriche z.B. mit Marille, Thymian, Walnuss. Dessertkomponente auf eine Tarte mit Pflaumen, Birnen und Marzipan.

Verwendung: Zum Verfeinern von Nudelgerichten und zum Dessert.

Bergader Grillempfehlung:



Die Vielfalt, Cremigkeit und der niedrige Schmelzpunkt der verschiedenen Bonifaz-Sorten sind ideal als Alternative zu Grillbutter. Ausgezeichnet für mageres Rinder- oder Schweinefleisch und Lamm.

Geniebertipp: Grill-Sandwich: Toastbrot beidseitig mit Frischkäse bestreichen, Bonifaz, Scheiben von frischen Feigen, Feigensenf, Zwiebeln, Schinkenspeck oder Rauchlachs und Basilikum hinzufügen, zusammenklappen und beidseitig „angrillen“.

Almzeit Alpenkäse

Der geschmeidig-zarte, halbfeste Schnittkäse harmoniert hervorragend zu:



Riesling halbtrocken, Weißburgunder oder leichter Spätburgunder



Märzenbier oder dunkles Vollbier



Die halbfesten Schnittkäse von Almzeit Alpenkäse lassen sich fein zu dekorativen Würfeln schneiden. Der gerauchte Alpenkäse eignet sich bestens als Fleischersatz für Vegetarier.

Verwendung: Als Raclette-Käse, Fondue, Käsetoast, Sandwich, Flammkuchen, Pizza, für Wurstsalat. Alle Sorten harmonieren zu vegetarischen Burger-Patties.

Bergader Grillempfehlung:



Almzeit Alpenkäse gibt Grillgerichten ein intensives Aroma und eignet sich auf Grund seines Schmelzverhaltens hervorragend zum Grillen. Ideal für Spieße, magere Filets oder Burger.

Geniebertipp: Als Topping für Pulled Pork (vom Smoker) oder als Füllung für Grillkartoffeln mit Frischkäsefüllung und Bacon.

Bergbauern Käse

Der vollmundige Schnittkäse schmeckt besonders gut zu:



Spätburgunder, Riesling, Cabernet Dorsa oder Zweigelt Cuvée



Helles Lagerbier, Pils oder Export



Bergbauern Käse ist ein „Allrounder“, ob kalt oder warm mit vielem kombinierbar und verträgt kräftige Gewürze und Aromen.

Verwendung: Käsesalate, Überbacken von Nudelgerichten, Mariniert in Öl mit Gewürzen, Cous-Cous, als Füllung für Fleischgerichte.

Bergader Grillempfehlung:



Mit seinem nussigen Geschmack und seiner festeren Konsistenz ist er der ideale Begleiter für zahlreiche Grillgerichte wie Burger, Bacon-Cheese-Bomb, Quesadilla oder zum Überbacken von gefülltem Grillgemüse.

Geniebertipp: Für nussige Bergbauern Käse-Röllchen dünne Schnitzel mit Senf, Grillpaprika, Gewürzgerurken, Bacon und einer Scheibe Käse belegen, einrollen und grillen.

Käse bei Laktoseunverträglichkeit

Auch Personen, die unter Laktoseintoleranz leiden, können in der Regel alle vorgestellten Käsesorten ohne große Bedenken genießen. Denn der in der Kuhmilch enthaltene Milchzucker, der die Unverträglichkeit auslöst, verbleibt bei der Käseherstellung zum größten Teil in der abfließenden Molke. Durch die natürliche Reifung ist die Laktose nach 3 Monaten so gut wie abgebaut.

Spuren von Laktose können aber trotzdem noch enthalten sein (unter 0,1 g / 100 g gemäß Deutschen Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz). Daher ist es empfehlenswert, zunächst eine kleine Menge auszuprobieren, um zu testen, ob diese problemlos vertragen wird.

Fett in Trockenmasse (Fett i. Tr.)

Die Käseverordnung lässt die Angabe absolute Zahlen zu oder die Angabe von Fettgehaltsstufen. Überwiegend wird die erste Möglichkeit gewählt. Hier finden Sie eine Gegenüberstellung:

Fettstufe	Fett i. Tr.	Fettstufe	Fett i. Tr.	Fettstufe	Fett i. Tr.
Magerstufe	unter 10 %	Dreiviertelfettstufe	mind. 30 %	Rahmstufe	mind. 50 %
Viertelfettstufe	mind. 10 %	Fettstufe	mind. 40 %	Doppelrahmstufe	60 - 87 %
Halbfettstufe	mind. 20 %	Vollfettstufe	mind. 45 %		

WATZMANN®

Langgereifter, kräftig-pikanter
Bergkäse von Bergader.

ENDLICH
DA!

- ✓ aus frischer Alpenmilch
- ✓ mindestens 4 Monate gereift
- ✓ herausragender Geschmack

Bergader

Entdecke Deine Bergader

mit unseren
Schulungsvideos

Bergader Käsewissen

Schneiden, Verpacken, Tipps &
Tricks rund um Käse!

Jetzt alle Videos unter:
[www.bergader.de/
thekenwissen](http://www.bergader.de/thekenwissen)

Bergader Käsewissen

Kurze Schulungsvideos liefern in wenigen Minuten hilfreiche Antworten auf Fragen rund um das Thema Käse und erleichtern Ihren Arbeitsalltag.

- ▶ Wie schneide ich Weichkäse richtig?
- ▶ Darf man Käse einfrieren?
- ▶ Wie verpacke ich Edelschimmelkäse für Kunden?



Jetzt QR-Code scannen und Videos ansehen:
www.bergader.de/thekenwissen

Bergader Sortiment Theken-Produkte

Produkt-Abbildung	Art.-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Fett i. Tr.	Einzel-abpackung	Produkt-Abbildung	Art.-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Fett i. Tr.	Einzel-abpackung
	100100	Edelpilz	50%	Laib ca. 2,3 kg		500100	Almzeit Alpenkäse Kümmel	45%	Brot ca. 1,7 kg
	100700	Edelpilz	50%	Brot ca. 3,2 kg		500300	Almzeit Alpenkäse grüner Pfeffer	45%	Brot ca. 1,7 kg
	250200	Bavaria blu Das Original	70%	Torte ca. 1,2 kg		500700	Almzeit Alpenkäse mediterrane Kräuter	45%	Brot ca. 1,7 kg
	160200	Bavaria blu Der Würzige	60%	Torte ca. 1,2 kg		500800	Almzeit Alpenkäse Paprika-Zwiebel	45%	Brot ca. 1,7 kg
	300200	Bonifaz Naturgenuss	70%	Torte ca. 1,2 kg		500900	Almzeit gerauchter Alpenkäse Chili-Paprika	45%	Brot ca. 1,7 kg
	330200	Bonifaz Milder Chili	70%	Torte ca. 1,2 kg		500000	Almzeit Alpenkäse sahnig & mild	55%	Brot ca. 2,8 kg
	350200	Bonifaz Grüner Pfeffer	70%	Torte ca. 1,2 kg		620300	Bergbauern Käse würzig-nussig Thekenbrot	48%	Brot ca. 2,8 kg
	360200	Bonifaz Aromatischer Knoblauch	70%	Torte ca. 1,2 kg		600303	WATZMANN® Bergkäse	47%	Brot ca. 2,8 kg
	420200	Bonifaz Zünftige Brotzeit	70%	Torte ca. 1,2 kg					
	340200	Bonifaz Pilzkörbchen	70%	Torte ca. 1,2 kg					

Besten Geschmack für Ihren Erfolg
Die Bergader Käsespezialitäten sind jährlich DLG-prämiert.

Die Bergader Käsespezialitäten sind von Natur aus laktose- (außer Obazda) und glutenfrei. Ohne Gentechnik. Für den vegetarischen Genuss (mikrobielles Lab).

Bergader Sortiment SB-Produkte

Produkt-Abbildung	Art.-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Fett i. Tr.	Gewicht Einzelstücke	EAN/GTIN Einzelstücke	Karton-Inhalt	EAN/GTIN Karton
	204100	Bavaria blu „Der Würzige“ Halbmond	70%	175 g	40 06402 0 2041 3	6 x 175 g	40 06402 1 2041 0
	254100	Bavaria blu „Der Milde“ Halbmond	72%	175 g	40 06402 0 2541 8	6 x 175 g	40 06402 1 2541 5
	251200	Bavaria blu „Der Feinwürzige“ Minitorte	70%	150 g	40 06402 0 2512 8	8 x 150 g	40 06402 3 2512 9
	271300	Bavaria blu „Der Sanfte“ Minitorte	51%	150 g	40 06402 0 2713 9	6 x 150 g	40 06402 2 2713 3
	253800	Bavaria blu „Der Milde“ Minilaib	72%	350 g	40 06402 0 2538 8	6 x 350 g	40 06402 2 2538 2
	101000	Bergader Edelpilz Schale	50%	100 g	40 06402 1 0083 2	8 x 100 g	40 06402 3 0228 1
	305500	Almzeit cremig-mild Minilaib	60%	330 g	40 06402 0 3055 9	6 x 330 g	40 06402 2 3055 3
	715500	Almzeit cremig-würzig Minilaib	60%	330 g	40 06402 0 7155 2	6 x 330 g	40 06402 2 7155 6
	305100	Almzeit cremig-mild Halbmond	72%	175 g	40 06402 0 3051 1	6 x 175 g	40 06402 2 3051 5
	715100	Almzeit cremig-würzig Halbmond	72%	175 g	40 06402 0 7151 4	6 x 175 g	40 06402 2 7151 8
	355100	Almzeit Pfeffer Halbmond	72%	175 g	40 06402 0 3551 6	6 x 175 g	40 06402 2 3551 0
	375100	Almzeit Schnittlauch Halbmond	72%	175 g	40 06402 0 3751 0	6 x 175 g	40 06402 2 3751 4
	332000	Almzeit Paprika Halbmond	72%	175 g	40 06402 1 0033 7	6 x 175 g	40 06402 3 0069 0

Bergader Sortiment SB-Produkte

Produkt-Abbildung	Art.-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Fett i. Tr.	Gewicht Einzelstücke	EAN/GTIN Einzelstücke	Karton-Inhalt	EAN/GTIN Karton
	725100	Almzeit Berggarten Schmankerl Halbmond	72%	175 g	40 06402 0 7251 1	6 x 175 g	40 06402 2 7251 5
	755100	Almzeit Pilze Halbmond	72%	175 g	40 06402 0 7551 2	6 x 175 g	40 06402 2 7551 6
	385300	Almzeit cremig-mild Minitorte	51%	150 g	40 06402 0 3853 1	6 x 150 g	40 06402 2 3853 5
	715300	Almzeit cremig-würzig Minitorte	51%	150 g	40 06402 0 7153 8	6 x 150 g	40 06402 2 7153 2
	355300	Almzeit Pfeffer Minitorte	51%	150 g	40 06402 0 3553 0	6 x 150 g	40 06402 2 3553 4
	442100	Bergbauern Käse feinwürzig-cremig Halbmond	60%	165 g	40 06402 1 0125 9	6 x 165 g	40 06402 3 0297 7
	302100	Bergbauern Käse mild-cremig Halbmond	60%	165 g	40 06402 1 0124 2	6 x 165 g	40 06402 3 0296 0
	625000	Bergbauern Käse mild-nussig Scheiben	48%	150 g	40 06402 0 4619 2	10 x 150 g	40 06402 3 0318 9
	625100	Bergbauern Käse würzig-nussig Scheiben	48%	150 g	40 06402 0 4919 3	10 x 150 g	40 06402 3 0319 6
	471900	Bergbauern Käse Butterkäse Scheiben	52%	150 g	40 06402 0 4719 9	10 x 150 g	40 06402 2 4719 3
	641900	Bergbauern Käse Rauchkäse Scheiben	48%	150 g	40 06402 0 6419 6	10 x 150 g	40 06402 2 6419 0
	621900	Bergbauern Käse Chili Scheiben	48%	150 g	40 06402 0 6219 2	10 x 150 g	40 06402 2 6219 6
	655000	Bergbauern Käse Bärlauch Scheiben	48%	150 g	40 06402 1 0020 7	10 x 150 g	40 06402 3 0052 2

Bergader Sortiment SB-Produkte

Produkt-Abbildung	Art.-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Fett i. Tr.	Gewicht Einzelstücke	EAN/GTIN Einzelstücke	Karton-Inhalt	EAN/GTIN Karton
	735000	Heumilch Käse aus Heumilch g.t.S. feinwürzig	45%	140 g	40 06402 1 0121 1	10 x 140 g	40 06402 3 0293 9
	735001	Heumilch Käse aus Heumilch g.t.S. herzhaft	45%	140 g	40 06402 1 0122 8	10 x 140 g	40 06402 3 0294 6
	605001	Bergkäse Scheiben	47%	130 g	40 06402 1 0027 6	10 x 130 g	40 06402 3 0059 1
	813000	Mischkarton	51%	150 g	40 06402 2 8130 2	20 Stück	40 06402 2 8130 2



Bester Geschmack für Ihren Erfolg
Die Bergader Käsespezialitäten sind jährlich DLG-prämiert.



Die Bergader Käsespezialitäten sind von Natur aus laktose- (außer Obazda) und glutenfrei. Ohne Gentechnik. Für den vegetarischen Genuss (mikrobielles Lab).

”

Sanfte Hügel, saftig-grüne Wiesen und im Hintergrund das Panorama der alpinen Bergwelt: Das bayerische Alpen- und Voralpenland ist die Heimat der Kühe, die uns die wertvolle Milch für unsere vielfältigen Käsespezialitäten liefern.

”



Händlerkontakt



Bergader Privatkäserei GmbH | Weixlerstraße 16 | 83329 Waging am See | T +49 8681 404-0 | F -100 | info@bergader.de | bergader.de
Kontakt: Petra Eglseder | Mobil +49 170 3320505 | Email petra.eglseder@bergader.de