NATURKÄSEREI
Tegernseer Land eG

WIR VEREDELN AUS HEUMILCH
DEN GESCHMACK DER NATUR

www.naturkaeserei.de

WILLKOMMEN IN DER NATURKÄSEREI TEGERNSEERLAND

Natürlicher Genuss, mit Liebe gemacht: Dafür steht die Naturkäserei TegernseerLand aus dem Bergsteigerdorf Kreuth am Tegernsee. Die Naturkäserei ist ein genossenschaftlicher Verbund von Milchbauern und über 1.700 Mitgliedern, die sich für den Rohstoff Heumilch engagieren und die selbst Verantwortung für die Qualität, Veredelung und Vermarktung ihrer Milch übernehmen – fernab von den Arbeitsweisen internationaler Großkonzerne und Massenproduktion. In unserer Produktionsstätte verarbeiten wir nur Heumilch der höchsten Qualität zu Käse und Milchprodukten. Sowohl in der Produktion als auch in unserer Knabls Schmankerlwerkstatt, in der idyllisch gelegenen Kaserei, trifft Leidenschaft auf Transparenz und tief verankerten Respekt für die Natur.

Gegründet wurde die Genossenschaft 2007 mit dem Ziel, nachhaltige Landwirtschaft zu betreiben, die Wertschätzung für artgerechte Tierhaltung und traditionelles Käsehandwerk zu stärken und modernes unternehmerisches Denken mit Regionalität und den gewachsenen Naturkreisläufen zusammenzubringen.

Das Ergebnis ist ein Sortiment aus Heumilch-Köstlichkeiten und Käsespezialitäten, die so schmecken, wie sie sollten: pur, natürlich und nach der besten Milch von glücklichen Kühen.

DIE GASTRONOMIE ZUR KASEREI: TEGERNSEE AUF DEM TELLER

Familie Knabl lädt Sie ein, den Geschmack des Tegernseer Landes zu erleben. In der gemütlichen Gaststube und der schönen Sonnenterrasse mit Blick auf den Hirschberg können Sie ein frisch gezapftes Bier sowie eine ehrliche Küche, aus hochwertigen regionalen Zutaten - wie Käse- und Heumilchspezialitäten - geniessen. Alle Gerichte werden selbst zubereitet! Wir freuen uns, Sie zum entspannten Mittagessen, zur Brotzeit oder auch auf ein Stück frisch gebackenen hausgemachten Kuchen zu begrüßen.

„Man spricht überall viel von Nachhaltigkeit – aber wir leben sie. Nachhaltigkeit ist für uns eine Lebenseinstellung.“

Sophie Obermüller

WIR SETZEN UNS EIN FÜR MENSCH, TIER UND NATUR

Nachhaltigkeit ist für das Team, das tagtäglich in der Naturkäserei TegernseerLand mit Herzblut arbeitet, nicht nur eine Phrase. Mit unseren Strategien für intelligente Energienutzung und klimaneutrales Arbeiten zeigen wir, wie man für die Zukunft verantwortungsvoll produzieren kann.

- Unsere Heumilchbauern bewirtschaften ohne Kunstdünger und Flächenspritzmittel.
- Die Tierzahl ist flächengebunden, was einen ausgewogenen Kreislauf von eigenem Grundfutter und Naturdüngung garantiert.
- Die Kühe fressen im Sommer Gras auf der Weide und im Winter duftendes Heu.
- Weidehaltung ist selbstverständlich und Pflicht.
- Die Kälber bekommen die gute Vollmilch der Mutterkühe.
- Wir garantieren eine einzigartige Rohmilch-Qualität, die Milch tagesfrisch und schonend verarbeitet wird.
- Die Tiere unserer Bauern gehören fast schon zur Familie und haben alle Namen sowie eine durchschnittlich hohe Lebensdauer.
- Unsere Käseproduktion beginnt auf der Wiese, die nur zwei- bis dreimal gemäht wird, was eine Artenvielfalt und Pflanzenreichtum sowie den Humusaufbau fördert.

Partner aus der Region

LIEFERANTEN MIT LEIDENSCHAFT

Mit Liebe für ihre Tiere und der täglichen Arbeit sorgen die etwa 20 Bauern unserer Genossenschaft für den Rohstoff, aus dem unsere Naturprodukte entstehen. Die Höfe und die Menschen hinter dem Produkt sind das Herzstück der Naturkäserei TegernseerLand. Hier trifft traditionelles Handwerk auf moderne Arbeitsmethoden und zukunftsgerichtetes Denken. Deswegen schmecken die Käsesorten, der Topfen, die Milch und die anderen Produkte aus unserem Hause auch noch ursprünglich und „wie früher“.

REGIONALITÄT ALS VISION

Unsere Milchlieferbetriebe liegen in einem Radius von nur 15 Kilometern zur Produktionsstätte. Dies garantiert kurze Lieferwege, weniger Belastung für die Umwelt und die beste Frische. Die Idee, eine eigene Käserei zu bauen, klang zu Beginn unserer Geschichte noch verrückt. Heute ist genau dieser Mut, dem wertvollen Rohstoff keine langen Wege zuzumuten, der Grundstein unseres Erfolges.

EIN TEAM, DAS ZUSAMMENHÄLT

Bei der Naturkäserei TegernseerLand arbeitet man nicht nur für ein Unternehmen, sondern für eine Philosophie. Unsere ausgezeichnet ausgebildeten Fachkräfte in der Käserei, dem Hofladen und der Gastronomie sind ein Team, das sich durch Kompetenz und Menschlichkeit auszeichnet. Unser hoher Standard in der Produktion ist auch unseren Mitarbeitern zuzuschreiben.

„Brotzeiten, eine Vielfalt an hausgemachten Kuchen und typische Gerichte aus der alpinen Region – das bereiten wir mit viel Liebe und auf der Grundlage unserer Heumilch-Spezialitäten für unsere Gäste vor Ort in Kreuth zu.“

Ehepaar Knabl, Betreiber der Gastronomie in der Naturkäserei

NATURKÄSEREI
Tegernseer Land eG
www.naturkaeserei.de

Arbeitsprozesse

VON DER WIESE IN DEN LADEN

Sie möchten erfahren, wie unser Käse entsteht? In unserer Schaukäserei können Sie unseren Käsemeistern über die Schulter schauen und entdecken, wie unsere Käsesorten gemacht werden.

WUSSTEN SIE SCHON?

- Auch beim Käse gibt es ein Reinheitsgebot und nach diesem stellen wir unsere Käsesorten her – ausnahmslos! Als Zutaten verwenden wir neben der guten Heumilch lediglich Salz, Naturlab und Biogewürze.
- Blauberger, Waxer Reißenbichler, Wallberger – bei der Namensgebung unserer etwa 20 Käsesorten lassen wir uns von den Bergen rund um den Tegernsee inspirieren.
- Gerne können Sie bei einer unserer informativen Führungen teilnehmen. Mehr Informationen dazu finden Sie auf unserer Homepage: www.naturkaeserei.de.

WARUM HEUMILCH MEHRWERT FÜR ECHTE GENIESSER IST

Heumilcherzeugung bedeutet eine ursprüngliche Form der Landwirtschaft mit artgerechtem Futter für die Rinder und dem Verzicht auf Gärfutter. Deswegen steckt unsere Heumilch voller guter Nährstoffe. Da die unbehandelte Milch nicht stark erhitzt wird, hat sie nur eine kurze Haltbarkeit von etwa fünf bis sieben Tagen. Sie liefert jedoch dem Körper mehr wertvolle Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren als herkömmliche Milch, aber auch die Vitamine A, D, E und K sowie C, B1, B2, B6 und B12. An Mineralstoffen enthält sie Kalzium, Eisen, Natrium, Kalium und Magnesium.

AUCH IN IHRER NÄHE

KULINARIK VOM FEINSTEN IN UNSEREM EIGENEN LADEN ...

Wer einmal das gesamte Sortiment unserer Naturkäserei erleben möchte, der ist in unserem Käserei-Laden genau richtig. Hier kann man die mittlerweile mehrfach prämierten Spezialitäten sieben Tage die Woche erwerben. Unser Fachpersonal berät sehr gerne – und zeichnet sich durch regionale Verankerung, landwirtschaftlichen Hintergrund und eine Passion für besonderen Käse aus. Beste Voraussetzungen, um unsere hochwertigen Produkte „schmackhaft“ zu machen.

UNSER TIPP FÜR DIE NÄCHSTE EINLADUNG

Im Laden kann man sich Geschenkkörbe individuell mit Käsespezialitäten und Produkten aus der Alpenregion Tegernsee Schliersee zusammenstellen lassen.

… ODER IN AUSGEWÄHLTEN GESCHÄFTEN UND AUF MÄRKTEN!

Unsere feinen Heumilchprodukte bekommt ihr aber auch in über 400 Geschäften und auf Märkten in der Region. Durch persönliche Auslieferung können wir schnellstmögliche Lieferwege und somit die Frische unserer Produkte garantieren! Wer außerhalb der Reichweite unserer Einzelhändler und unseres Ladens ist, kann sich einen Teil unseres Sortiments vakuumiert und gekühlt in nachhaltigen Versandboxen schicken lassen. Auf unserer Webseite finden sich dazu alle Informationen.

„Für viele ist die Einkehr bei uns schon ein fixer Bestandteil ihrer Tour: Im Sommer nach der Bergtour, der Wanderung oder dem Mountainbiken. Im Winter nach dem Langlaufen (die Loipe führt direkt an der Naturkäserei vorbei), nach dem Skifahren, Rodeln oder einer Skitour.“

Ehepaar Raphelt, Betreiber der Gastronomie in der Naturkäserei

Vielen Dank an unsere starken Partner

Lettenbichler Milchtransporte
Sinnetsbichl 3 · 83737 Irschenberg
Tel. 08025 6223

Bacher Ei
Genieße den Unterschied.
HOFLADEN
Hackenseestr. 6 · 83607 Holzkirchen
KLEINHARTPENNING
mail: meinrad.bacher@t-online.de
Tel. (08024) 49575
Eier aus Boden- & Freilandhaltung
Bauernnudeln
Bachers Eiertraum
Die Geschenkidee!

Ziegenhof
Lenggries · Winkl
Ziegenkäse & Ziegenfleisch - Spezialitäten
Hofladen und Verkaufshäusl
Winkl 16a | 83661 Lenggries
Tel.: 08042 / 91 80 40
info@ziegenhof-lenggries.de
www.ziegenhof-lenggries.de

Wir sind für Sie da.
Ihr starker Partner vor Ort.
Kreissparkasse Miesbach-Tegernsee

bad & heizung GEROLD
Bad&Heizung&Wellness
Bad Wiessee · Wiesseer Straße 126
Tel. 080 22 - 988 70 · www.gerold-gmbh.de
Notdienst 0171 - 622 84 81

E. Andrä
Hackguterzeugung
Am Moos 11
83709 Gmund am teg
Tel.: 0160/19 08 446

MILCHWIRTSCHAFTLICHES INSTITUT DR. HUEFNER
MIH
- Mikrobiol./ chem. Analysen
- Verkehrsfähigkeitszertifikate
- Stellungnahmen/ Gutachten
- Hygienemonitoring
- Laborvergleichsuntersuchungen

Dr. Josef Huefner
Bahnhofstr.1
D - 88145 Hergatz
Telefon: 08385 92 16 96
Telefax: 08385 92 24 75
Mobil: 0172 81 67 56 6
eMail: info@mih-huefner.de
www.mih-huefner.de

Labor für mikrobiologische und chemische Analysen von Milch- und Käseprodukten

bikapack
PACKAGING AND SERVICE
Bikapack GmbH
Studa 14
AT-6800 Feldkirch
Tel. +43 5522 21007-0
www.bikapack.at

Reutberger Kloster-Biere

Wir empfehlen unsere hervorragenden Reutberger Biere

Klosterbrauerei Reutberg
Am Reutberg 3 · 83679 Sachsenkam · Tel. 08021/258

JÜRGENSEN
Käsereibedarf

Say cheeeese!

Hochwertige Zutaten und fachkundige Beratung für Ihre Käseprodukte

Huskoppel 5 21376 Salzhausen
Tel: +49 (0) 4172 961492
info@fritz-juergensen.de
www.fritz-juergensen.de

Herbaria

Bayerischer Klassiker

schnell selbst gemacht

www.herbaria.com

Herbaria
Für Käseaufstrich
Obazd is!

Berg Käserei Zillertal
TYROL

www.bergkaeserei-zillertal.at

Berg Käserei Zillertal
Zillertaler Heumilchbutter

FÜR DIE BESTEN AM PLATZ, DIE BESTEN VOR ORT

MASSGESCHNEIDERTE IT-LÖSUNGEN FÜR IHR BUSINESS

aobis

WE DO IT FOR PEOPLE

www.aobis.de

NATURKÄSEREI
Tegernseer Land eG

Naturkäserei TegernseerLand eG · Reißenbichlweg 1
83708 Kreuth · T +49 8022 1883520 · info@naturkaeserei.de
www.naturkaeserei.de

JS/DEUTSCHLAND • Concept: JS/MEDIA TOOLS A/S • 78621 • www.jsdeutschland.de