

Bärlauch & Käse

Ein perfektes Duo



Leuchtend grünes
WILDKRAUT

Frühlingsgenuss
BÄRLAUCH-KÄSE

Unsere Bärlauch-
EIGENKREATIONEN

Schon probiert?
GRILLKÄSE BÄRLAUCH

Leuchtend grünes WILDKRAUT

Die Tage werden länger, die Natur erwacht – der Frühling ist da! Und mit ihm der Bärlauch, eines der ersten Wildkräuter des Jahres. Seine leuchtend grünen Blätter spriessen in Wäldern und an Bachläufen, verströmen ihren unverkennbaren, würzigen Duft und kündigen den Beginn der neuen Saison an.

Bärlauch gehört zur Familie der Lauchgewächse und ist eng mit Knoblauch, Zwiebeln und Schnittlauch verwandt. Schon seit Jahrhunderten wird er wegen seines intensiven Aromas und seiner gesundheitsfördernden Eigenschaften geschätzt. Er ist reich an Vitamin C, Eisen und ätherischen Ölen, die antibakteriell wirken und den Stoffwechsel anregen. Zudem soll Bärlauch die Verdauung unterstützen, das Immunsystem stärken und den Kreislauf in Schwung bringen. Kein Wunder also, dass er als echtes Superfood aus der Natur gilt!

Auch geschmacklich hat Bärlauch viel zu bieten – vor allem in Kombination mit Käse. Sein würziges Aroma verleiht Frischkäse eine frische Note, harmonisiert mit reifem Bergkäse und sorgt in geschmolzenem Käse für eine besondere Geschmacksexplosion. Ob als feine Würzung, als cremige Füllung oder als aromatische Kruste – Bärlauch bringt Abwechslung in die Käsewelt und sorgt für genussvolle Frühlingmomente.

In dieser Ausgabe entdeckst du unser auserlesenes Sortiment an Käsespezialitäten mit Bärlauch. Lass dich inspirieren und geniesse den Frühling mit dieser aromatischen Kombination!

Frühlingsgenuss BÄRLAUCH-KÄSE

In Ganterschwil wurde dieser besondere Bio-Käse vom Typ Appenzeller einst von Melchior Schoch hergestellt. Neu wird der Berghof mit Bärlauch in der Landkäserei Neuwies produziert. Rezeptur und Qualität bleiben dabei unverändert.

Dank der schonenden Trocknung im Dunkeln behält er seine kräftige Farbe, dies gibt dem Käse sowohl ein spezielles Aussehen als auch seinen besonderen Geschmack.

BERGHOF MIT BÄRLAUCH 5kg *Bio*
LANDKÄSEREI NEUWIES, NEUWIES



Artikel 6097

Familie Odermatt verarbeitet die Milch ihrer Ziegen mit sorgfältigen Techniken zu einem cremigen, frischen Formaggini. Der unaufdringliche und eher milde Ziegengeschmack überzeugt sogar kritische Ziegenmilch-Nasenträger.

ZIEGENFRISCHCHÄSLI MIT BÄRLAUCH
5x80g
ODERMATT KÄSEREI AG, DALLEWIL



Artikel 6584

Amseispitz produziert Produkte, die schmecken wie früher – einfach besser. Regionale Milch wird in der Kleinmolkerei "Milchwerkstatt Buttikon" zu diesem rahmigen Frischkäse verarbeitet, der dank einem schönen Säure-Salz-Spiel viel Charakter beweist.

FRISCHKÄSE AMSELSPIZ BÄRLAUCH
125g
MOLKEREI BUTTIKON, BUTTIKON



Artikel 6702



Unsere Bärlauch- EIGENKREATIONEN

Gerne stellen wir euch unsere Eigenkreationen aus dem Hause Chäs&Co vor. Wir verfeinern ausgewählte Weichkäse mit hausgemachten Füllungen und schaffen so einzigartige Geschmackskombinationen.

Wir füllen die herrlich cremigen Le petit blanc aus der Weichkäserei Gerzensee mit Bärlauchfüllung. Das rahmige Chäsli aus dem Berner Mittelland ergänzt sich hervorragend mit dem aromatischen Kern.

BÄRLAUCH LE PETIT BLANC 6x60g
CHÄS VRENELI AG, BERGDIETIKON



Aus dem idyllischen Ort Gerzensee kommt der cremige Tomme – gefüllt werden die feinen Käse in unserer Manufaktur in Bergdietikon.

Die Kombination aus dem milden Käse und der leicht scharfen Bärlauch Masse läuten eindeutig den Frühling ein.

BÄRLAUCH TOMME
CHÄS VRENELI AG, BERGDIETIKON



Das Original von Chäs&Co! Gefüllt wird dieser tolle Weichkäse mit hausgemachter Bärlauch-Frischkäse-Masse. Der AOP Brie kommt aus Meaux, einem Städtchen bei Paris, und ist im richtigen Reifegrad kaum zu schlagen. Die cremige Füllung verbindet sich mit dem aromatischen Käse zu einer üppigen Spezialität.

BRIE DE MEAUX BÄRLAUCH 1/4 Laib
CHÄS VRENELI AG, BERGDIETIKON



Schon probiert? GRILLKÄSE BÄRLAUCH

jetzt
aktuell
chaesundco.ch

Eigentlich beginnt die Grillsaison erst in ein paar Monaten – aber bei diesem Bärlauch-Grillkäse lohnt es sich, eine Ausnahme zu machen. Sein würziges Aroma bringt Frühlingsfrische auf den Teller, egal ob aus der Pfanne oder vom Grill. Perfekt für alle, die nicht auf den Sommer warten wollen, um den ersten Grillgenuss zu erleben.

Der Grillkäse aus der Weichkäserei Gerzensee im Berner Mittelland hat eine krümelige bis schnittfeste Konsistenz. Durch die Marinade wird der Grillkäse beim Erhitzen ausser schön knusprig, die Bärlauch-Note ist unaufdringlich dezent.

GRILLKÄSE BÄRLAUCH GERZENSEE 150g
WEICHKÄSEREI GERZENSEE, GERZENSEE



Bestellung & BERATUNG

Wir legen grossen Wert darauf, unser Sortiment mit Sorgfalt zusammenzustellen und den persönlichen Kontakt zu unseren Produzenten und Partnern zu pflegen.

Besonders jetzt, wenn der Frühling beginnt und der würzige Duft von Bärlauch die Natur erfüllt, kannst du deine Kunden mit aromatischen Käsespezialitäten auf die neue Saison einstimmen.

Dein Bestellformular erhältst du wie gewohnt per Mail. So kannst du einfach und bequem deine Auswahl an frühlingshaften Bärlauch-Käsesorten treffen und deinen Kunden saisonale Genussmomente bieten.

TEL +41 44 206 60 80
BESTELLUNG@CHAESUNDCO.CH

Alle Produkte erhältlich ab 27.02.2025



Karina Mateus Rosa
Verkauf Innendienst

«Ich liebe Bärlauch nicht nur für seinen unverkennbaren Geschmack, sondern auch weil er unweigerlich den Sommer ankündet.»

Bei Fragen oder individuellen Wünschen stehen wir dir jederzeit zur Verfügung. Kontaktiere uns gerne, wenn du eine persönliche Beratung wünschst.