

CHÄS-KULT

magazin



WENN ES WIEDER KÄLTER WIRD...

Entdecken Sie unser vielseitiges Angebot an Raclette und Fondue Käse.

BRÜLISAUER KÄSE

Handwerkliche Käsekunst aus dem Herzen des Aargau

SEITE 4

KÜSSNACHTER DORFKÄSEREI

Ein Familienbetrieb vereint Tradition und Innovation

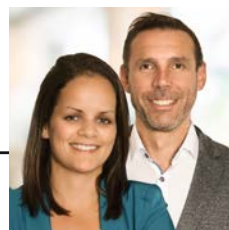
SEITE 6

Vorwort

WENN ES WIEDER KÄLTER WIRD...

Wenn die Tage kürzer werden und die Temperaturen sinken, kommt die Zeit des Jahres, in der wir uns nach Wärme und Gemütlichkeit sehnen. Was könnte da besser passen als ein geselliges Raclette oder ein herzhaftes Fondue?

In dieser Ausgabe möchten wir Sie auf unser umfangreiches Sortiment an erlesenen Käsesorten für Raclette und Fondue aufmerksam machen. Unsere sorgfältig ausgewählten Produkte bieten Ihnen die perfekte Grundlage, um Ihren Kunden unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu ermöglichen. Ob klassisches Raclette mit würzigem Käse oder ein cremiges Fondue, das zum Eintauchen einlädt – bei uns finden Sie alles, was Sie für die kommende Herbst- und Wintersaison benötigen. Lassen Sie sich von unserer Vielfalt inspirieren und rüsten Sie sich rechtzeitig für die kälteren Monate.



Olivia Koster und Andreas Lüthold,
Geschäftsführung

Unsere Werte

Bei Chäs&Co legen wir grossen Wert auf Nachhaltigkeit und Respekt – sowohl gegenüber der Natur als auch gegenüber den Menschen, die mit Leidenschaft und Hingabe unsere hochwertigen Produkte herstellen. Unsere enge persönliche Beziehung zu den Produzenten ermöglicht es uns, Ihnen nicht nur ein auserlesenes Sortiment in erstklassiger Qualität, sondern auch einen authentischen Blick hinter die Kulissen zu bieten.

Lassen Sie sich von spannenden Geschichten und unserem breiten Angebot inspirieren.

Geheimtipps

UNSERE NEUENTDECKUNGEN

Jetzt
aktuell
chaesundco.ch



Artikel 6938

RACLETTE ROSMARIN-LAVENDEL
BRÜLISAUER KÄSE AG, KÜNTEN



Artikel 6942

RACLETTE CHILI
BRÜLISAUER KÄSE AG, KÜNTEN



Artikel 6805

RACLETTE PETERLI-SCHNITTLAUCH
BRÜLISAUER KÄSE AG, KÜNTEN



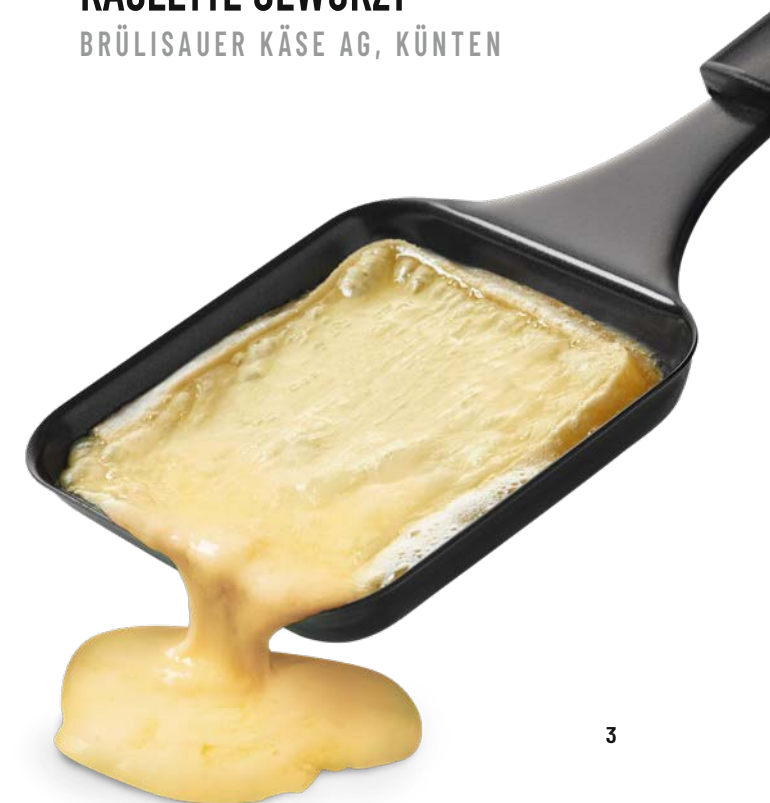
Artikel 6902

RACLETTE GEWÜRZT
BRÜLISAUER KÄSE AG, KÜNTEN



Artikel 6944

ROHMILCH BERGRACLETTE
MOLKEREI GSTAAD



aus dem Aargau BRÜLISAUER KÄSE

Jetzt
aktuell
chaesundco.ch

Handwerkliche Käsekunst aus dem Herzen des Aargau: Ein Blick hinter die Kulissen der Brülisauer Käse AG.

Als Käser muss man früh aufstehen können! In der Brülisauer Käse AG beginnt der Tag schon um 3:30 Uhr, wenn Käsermeister und Geschäftsführer Fabian Spielhofer und sein Team die feinsten Raclettes und anderen Käsespezialitäten herstellen. Die traditionelle Herstellung der Käse erfolgt mit hochwertiger, silofreier Milch aus der Region und gentechfreien Zutaten aus natürlichen Rohstoffen. Die Philosophie der Brülisauer Käse AG beruht auf dem Wunsch, in Einklang mit der Natur, mit Freude und Phantasie kunden- und marktorientiert zu produzieren.

Bei der Brülisauer Käse AG stehen Qualität und Handarbeit an erster Stelle. Die kleine Dorfkäserei verarbeitet jährlich 2,5 Millionen Kilogramm Milch, davon wird rund ein Drittel nach den Richtlinien der Bio Suisse verarbeitet. Aus dieser Milch entstehen

18 verschiedene Käsesorten, grösstenteils in sorgfältiger Handarbeit, was den Käse so besonders und einzigartig macht. Mit jahrelanger Erfahrung und einem feinen Gespür für den Rohstoff Milch gelingt es Käsermeister Fabian Spielhofer, exzellenten Käse zu produzieren. Jede Charge ist das Ergebnis leidenschaftlichen Engagements, die beste Qualität zu gewährleisten. Sie verstehen die Feinheiten der Milch und wissen, wie sie diese in köstlichen Käse verwandeln können. Die Brülisauer Käse AG zeigt eindrucksvoll, dass Tradition und Innovation Hand in Hand gehen können. Durch ihre nachhaltige Produktion und den Einsatz natürlicher Rohstoffe tragen sie nicht nur zur Erhaltung des traditionellen Handwerks bei, sondern auch zum Schutz unserer Umwelt.

Die Liebe zum Detail und die Hingabe zur handwerklichen Perfektion machen die Produkte der Brülisauer Käse AG zu etwas ganz Besonderem. Ob Raclette oder andere Käsespezialitäten – hier schmeckt man die Leidenschaft und das Können eines echten Meisters seines Fachs.

Jede Charge ist das Ergebnis leidenschaftlichen Engagements, die beste Qualität zu gewährleisten.



unser
Tipp

Der Raclette Kurkuma von der Brülisauer Käse AG wird biologisch produziert – von der Milch bis zum Käse. Und zum Essen ist er ein Traum.



Artikel 6882

RACLETTE KURKUMA BIO
BRÜLISAUER KÄSE AG, KÜNTEN



Artikel 6872

RACLETTE TRÜFFEL
BRÜLISAUER KÄSE AG, KÜNTEN



Artikel 6815

RACLETTE TRÜFFEL BIO
BRÜLISAUER KÄSE AG, KÜNTEN



Artikel 6871

RACLETTE PFEFFER GESCHROTET
BRÜLISAUER KÄSE AG, KÜNTEN



Artikel 6904

RACLETTE CHNOBLI BIO
BRÜLISAUER KÄSE AG, KÜNTEN

aus Küssnacht am Rigi KÜSSNACHTER DORFKÄSEREI

Jetzt
aktuell
chaesundco.ch

Auf dem Gelände der Dorfkäserei Küssnacht wird seit über hundert Jahren Käse hergestellt. In den Anfangsjahren konzentrierte man sich auf Hartkäse wie Emmentaler und Sbrinz. 1970 wagte Käsermeister und Inhaber Hans Allemann einen mutigen Schritt und stellte die Produktion auf Raclettekäse um. Damit wurde die Küssnachter Dorfkäserei eine der ersten privaten Raclette-Käsereien in der Region.

Heute ist die Dorfkäserei Küssnacht ein traditioneller und zugleich innovativer Familienbetrieb. Zwölf Milchlieferanten aus der Region liefern jährlich zwei Millionen Kilogramm Heumilch von bester Qualität. Aus dieser hochwertigen Milch entstehen zahlreiche Käsespezialitäten, darunter auch der einzigartige Küssnachter Raclettekäse. Die Käserei bildet Lehrlinge aus und betreibt einen eigenen Verkaufsladen, in dem die köstlichen Produkte direkt erworben werden können.

Im Sommer grasen
die Heumilchkühe auf
saftigen Wiesen voller
Gräser und Kräuter.

Die Käsespezialitäten werden noch heute im traditionellen Kupferkessi hergestellt und reifen anschliessend bis zu neun Monate im Reifekeller. Während dieser Zeit werden die Laibe täglich von Hand gewendet, gerieben und geschmiert – nach dem ersten Monat sogar mit feinstem Apfelwein. Diese Methode verleiht dem Käse sein unvergleichliches Aroma.



Die Käsespezialitäten
werden noch heute im
traditionellen Kupfer-
kessi hergestellt.

Die Heumilchproduktion ist die natürlichste Form der Milchgewinnung und folgt dem Rhythmus der Jahreszeiten. Im Sommer grasen die Heumilchkühe auf saftigen Wiesen voller Gräser und Kräuter, während sie im Winter mit sonnengetrocknetem Heu gefüttert werden. Silofutter wie vergorenes Gras oder Mais kommt garantiert nicht in den Trog.

Nach der langen Reifezeit im Keller kommt der Raclettekäse in die Räucherkammer. Hier müssen die Käsermeister besonders vorsichtig sein, damit der Käse nicht schmilzt: Die Buchenholzspäne dürfen nicht zu viel Hitze entwickeln. Nur natürlicher Rauch aus bestem Buchenholz wird verwendet – künstliche Aromen sind tabu. Jeden Tag wird grosser Wert auf höchste Qualität gelegt, um Käse von hervorragender Güte herzustellen.

unser
Tipp

Der geräucherte Raclette aus der Dorfkäserei Küssnacht wird aus frischer Heumilch hergestellt und in der Räucherammer gelagert. Durch die Reifezeit von mindestens vier Monaten wird er sehr würzig und zartschmelzend.

RACLETTE GERÄUCHERT
DORFKÄSEREI KÜSSNACHT



Artikel 6987

Neu im Sortiment PORTIONEN IN SCHALEN – NEU IN PET

Für die perfekte Produktqualität werden unsere Raclette Scheiben neu in einer edlen PET Schale verpackt.

Der Raclette-Käse ist in der optimalen Grösse für den Endkonsumenten in sechs Scheiben geschnitten.

NEU erhältlich als "Gourmet Raclette assortiert" – Peterli-Schnittlauch, Rosmarin-Lavendel und Gewürz.

Artikel 6945

GOURMET RACLETTE ASSORTIERT
SCHALE 250 G



Zürcherländer AUSWAHL



Artikel 6867

RACLETTE PAPRIKA CHILI
KÄSEREI PREISIG, STERNENBERG

Artikel 6808

RACLETTE NATURE
KÄSEREI PREISIG, STERNENBERG

Artikel 6807

RACLETTE SURCHOIX
KÄSEREI PREISIG, STERNENBERG

Artikel 6866

RACLETTE RAUCH
KÄSEREI PREISIG, STERNENBERG

Artikel 6868

RACLETTE WEISSWEIN
ZÜRIOBERLAND

Innerschweizer AUSWAHL



Artikel 6848

RACLETTE JALAPEÑO
KÄSEREI SEILER, GISWIL

Artikel 6809

RACLETTE BERGHOF RUND
KÄSEREI SEILER, GISWIL

Artikel 6810

RACLETTE BERGHOF ECKIG
KÄSEREI SEILER, GISWIL

Artikel 6804

RACLETTE BERGHOF BIO
KÄSEREI SEILER, GISWIL

Artikel 6816

RACLETTE GERÄUCHERT BIO
KÄSEREI SEILER, GISWIL

altbewährte KLASSIKER



Artikel 6736

RACLETTE DU VALAIS AOP BAGNES
ORIGINAL AUS DEM WALLIS



Artikel 6819

RACLETTE SUFERSER SCHAF BIO
SENNEREI SUFERS



Artikel 6813

**RACLETTE CURRYMANTEL
KÜRBISKERNEN**
KÄSEREI CAMENZIND, FEHRALTDORF



Artikel 6273

RACLETTE ALP BÖSBÄCHI
KÄSEREI GLARONA, GLARUS



Artikel 6857

RACLETTE SPLÜGNER THYMIAN BIO
SENNEREI SPLÜGEN



Artikel 6814

RACLETTE BLAUSCHIMMEL
KÄSEREI CAMENZIND, FEHRALTDORF

Jetzt
aktuell
chaesundco.ch

Spezial UNSERE FONDUE:

Fondue
Vite

Ein fertiges Fondue für euch von Chäs&Co zusammengestellt.

Ihr reibt das Caquelon nach Belieben mit Knoblauch aus, gebt die Käsemasse hinein und erhitzt alles unter ständigem Rühren.

Jetzt alle an den Tisch – aber vite, vite!

Artikel 68302

FONDUE VITE KLASSISCH 600G

CHÄS&CO, BERGDIETIKON



Artikel 68252

FONDUE VITE MUNGGEN 600G

CHÄS&CO, BERGDIETIKON



Artikel 68282

FONDUE VITE JURA BIO 600G

CHÄS&CO, BERGDIETIKON



Artikel 68312

FONDUE VITE MOITIÉ-MOITIÉ 600G

CHÄS&CO, BERGDIETIKON



Artikel 68342

FONDUE VITE TRUFFÉE 600G

CHÄS&CO, BERGDIETIKON

Bestellung & BERATUNG

In jedem Käse steckt eine Geschichte und die möchten wir kennen und Sie daran teilhaben lassen. Unsere täglichen Begleiter sind hochwertige Lebensmittel aus der Schweiz und dem Ausland. Hauptsächlich sind dies feinste Käse, hergestellt aus Milch, die höchsten Qualitätsansprüchen genügen muss!

Besonders wichtig ist uns in regelmässigem Dialog mit unseren Kunden und Produzenten zu sein. Ein Austausch, der von gegenseitigem Respekt geprägt ist, ist für uns eine lohnende Investition. Das schafft Nähe und Vertrauen. Wir möchten wissen, woher die Lebensmittel kommen und wer sie hergestellt hat. Das macht uns zu sachkundigen Profis mit einem Lächeln im Gesicht.



Peter Christen-Mehr
Leiter Verkaufssinnendienst

Um Ihre Bestellung so einfach wie möglich zu gestalten, haben wir ein Bestellformular für Sie vorbereitet. Wählen Sie bequem die gewünschten Käsesorten aus.

Bei Fragen oder individuellen Wünschen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Kontaktieren Sie uns gerne, um eine persönliche Beratung zu erhalten.

CHÄS&CO
SEIT 1983

CHÄS&CO
KÄSEHANDEL GMBH
INDUSTRIESTRASSE 42
8962 BERGDIETIKON

HAUPTNUMMER
TEL +41 44 206 60 80

E-MAIL-KONTAKT
BESTELLUNG@CHAESUNDCO.CH
INFO@CHAESUNDCO.CH

TELEFONISCHE BERATUNG
VERKAUFSTEAM GASTRONOMIE
TEL +41 44 206 60 82

VERKAUFSTEAM FACHGESCHÄFTE
TEL +41 44 206 60 81





coming
soon

**MIT KÄSEKOMPETENZ
ZUM KULINARISCHEN ERLEBNIS**

