

CHÄS & Co
SEIT 1983

10/25

CHÄS-KULT

magazin

GODMINSTER FESTTAGSGENUSS

Cheddar aus England

SEITE 3

AUSGEWÄHLTE NEUHEITEN

aus der Schweiz und Italien

AB SEITE 6

SBRINZ- ROUTE

Mit dem Sbrinz
über die Alpen

SEITE 10

UNSERE KLASSIKER

von Schaf, Ziege und Kuh

AB SEITE 12

CHÄS & CO INSIDE

neuer Wareneingang

SEITE 18

Vorwort WEIHNACHTSZEIT

Die Festtage rücken näher – und mit ihnen die Zeit, in der Genuss, Glanz und besondere Momente gefragt sind.

Käse spielt dabei eine zentrale Rolle: als Highlight auf der Festtagstafel, als Geschenk oder als Begleiter zu edlen Getränken. Jetzt ist der ideale Zeitpunkt, das Sortiment mit Spezialitäten zu bereichern, die diese festliche Stimmung widerspiegeln.

In diesem Magazin präsentieren wir euch ausgewählte Highlights für die Weihnachtszeit: von festlich inszenierten Genussmomenten über spannende Neuheiten bis hin zu Klassikern, die auch in dieser Saison nicht fehlen dürfen. Ergänzt wird die Auswahl durch inspirierende Geschichten, die zeigen, wie Käse nicht nur Gaumenfreude, sondern auch Emotionen weckt.

Lasst euch von unserer Vielfalt inspirieren – und stellt euer Sortiment so zusammen, dass eure Kundinnen und Kunden an den Festtagen genau das finden, was sie suchen: Qualität, Genuss und ein Stück festliche Magie.



Godminster FESTTAGSGENUSS

jetzt
aktuell
chaesundco.ch

Godminster – eine Käserei mit Geschichte, verwurzelt in Somerset und bekannt für ihre preisgekrönten Bio-Cheddars.

Im malerischen Ort Bruton, im Herzen der Grafschaft Somerset, liegt die Godminster Farm. Hier verbindet man seit vielen Jahren traditionelles Käsehandwerk mit nachhaltiger Landwirtschaft. Die Kühe der Farm weiden auf saftigen Wiesen, die reich an Kräutern und Blumen sind – ein natürlicher Ursprung, der sich im cremig-würzigen Geschmack des Godminster Cheddars widerspiegelt.

«Born in Bruton» – dieser Leitsatz steht für die enge Verbundenheit zur Region. Godminster ist tief in der Landschaft von Wessex verwurzelt, wo Natur und Mythos ineinanderfließen und Legenden seit Jahrhunderten erzählt werden. Diese besondere Herkunft verleiht den Käsespezialitäten Charakter und Authentizität.

Zur Weihnachtszeit hält Godminster ein ganz besonderes Sortiment bereit: den klassischen runden Cheddar, den beliebten Herz-Cheddar und – als festliches Highlight – den Cheddar in Sternform. Ob als Geschenk oder als Mittelpunkt der Festtagstafel: Die aromatischen Cheddars bringen Wärme und Genuss in die Winterzeit.

Abgerundet wird das Angebot durch feine Chutneys und fruchtige Jellys aus dem Hause Godminster – perfekte Begleiter, um jede Käseplatte stilvoll zu vollenden.

So vereint Godminster das Beste aus Tradition, Handwerkskunst und festlicher Freude – und bringt ein Stück Somerset auf die Schweizer Weihnachtstische.



unser
Tipp

Cheddar, in festlicher Sternform
Im Herzen der Landschaft von Somerset hergestellt und bis zu 12 Monate gereift. Köstlich cremig und voller Geschmack – ein weicher, reichhaltiger Käse, der auf jeder Festtagstafel glänzt.

GODMINSTER STAR *Bio*



Artikel 109192



AUS *England*
UND NUR BEI UNS! 



Artikel 192065

GODMINSTER OAK SMOKED *Bio*



Artikel 192064

GODMINSTER MINI HEART TRUFFLE *Bio*



Artikel 192066

GODMINSTER RED CHILLI HEART *Bio*



Artikel 109915

GODMINSTER CIDER APPLE JELLY



Artikel 109916

GODMINSTER STICKY FIG CHUTNEY



Artikel 109190

GODMINSTER TRIPLE CHEDDAR
HEART COLLECTION *Bio*



Artikel 192062

GODMINSTER MINI HEART *Bio*



Artikel 109917

GODMINSTER BEETROOT AND
APPLE CHUTNEY

AUS DER *Schweiz* NEUHEITEN



Dieser wunderbar cremige Camembert wird in der Küssnachter Dorfkäserei in der hauseigenen Räucher-
kammer gelagert. Dies verleiht dem Camembert ein
sanftes Raucharoma – ein Duo, welches harmoniert.

MR SMOKEMBERT



Artikel 106659

Der klassische Selun Bio, wie wir ihn kennen, speziell im
weihnächtlichen Design – ein Blickfang in jeder Theke.

SELUN FESTTAGS-LAIB *Bio*



Artikel 106123

Ein Schweizer Hartkäse der Extraklasse –
36 Monate gereift, davon 6 Monate im Feuchtlager.
Für Kenner und Geniesser, die das Besondere suchen,
ein vollmundiges Aroma mit nussiger Tiefe und feiner
Kristallstruktur im Teig.

SBRINZ AOP ALPAGE 36 MT.



Artikel 106062

AUS *Italien* NEUHEITEN



Die gehaltvolle Büffelmilch verleiht diesem Camembert
einen zart butterigen Teig, leicht salzig und fruchtig ist
sein Aroma. Ein Käse, welcher auf jedem Brunchbuffet
einen Platz finden sollte.

CAMEMBERT DI BUFALA



Artikel 106742

Edler Camembert mit unverwechselbarem, aromati-
schem Trüffelduft, gefüllt mit Trüffelfrischkäse.
Perfekt für Feinschmecker, die cremige Eleganz und
edle Würze vereinen möchten – ob als Geschenk an
Trüffelliebhaber oder zur eigenen Gaumenfreude.

CAMEMBERT DI BUFALA AL TARTUFO



Artikel 106741

Die charakteristische, nussige Note der Pistazien, in
Kombination mit dem milden, cremigen Büffel-
Camembert, stellt jeden Dubai Käse in den Schatten –
einfach himmlisch.

CAMEMBERT DI BUFALA AL PISTACCHIO



Artikel 106740

AUS *Italien* NEUHEITEN



Ein charaktervoller Blauschimmelkäse aus 100% Büffelmilch. Mit seiner rauen, bernsteinfarbenen Rinde und der cremigen, elfenbeinfarbenen Textur mit edlen Blauschimmelveinen vereint er Intensität und Eleganz. Sein Geschmack ist kraftvoll und würzig, dabei harmonisch abgerundet durch die typische, feine Süsse der Büffelmilch – ein Highlight für Liebhaber kräftiger Käsespezialitäten.

VERDE DI BUFALA



Artikel 108016

Der italienische Traditionskäse «Taleggio» wird beim Bufalotto mit Büffelmilch hergestellt. Dieser Käse überzeugt jeden Taleggio-Fan durch seine dezente Fruchtigkeit und natürliche Süsse der Büffelmilch.

BUFALOTTO



Artikel 108034

Bio NATÜRLICH

*jetzt
aktuell*
chaesundco.ch



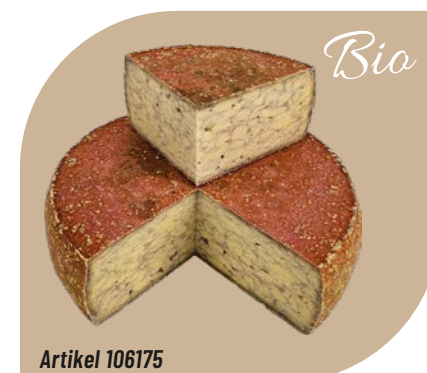
Artikel 109013

halbharter Weisseschimmelkäse, mild im Geschmack
DER WEICHE HALBHARTE 



Artikel 160478

17 Monate sorgfältig gereift und gepflegt
GRUYÈRE AOP EXTRA 



Artikel 106175

Halbhartkäse mit Rotwein, leicht säuerlich, würzig
MARMORWEIN UND KÄSE BRICHT 



Artikel 109206

köstlich cremig und voller Geschmack
GODMINSTER CHEDDAR 



Artikel 192063

cremiger Bio-Cheddar, veredelt mit edlem schwarzem Trüffel
GODMINSTER BLACK TRUFFLE 



Artikel 192062

gut gereifter Bio-Cheddar im Wachsmantel
GODMINSTER MINI HEART 



MIT DEM *Sbrinz* ÜBER DIE ALPEN

*jetzt
aktuell*
chaesundco.ch

Seit Jahrhunderten ist der Sbrinz weit mehr als nur ein Käse – er ist Handelsgut, Kulturgut und Symbol gelebter Tradition.

«Lo sbrinzo» – so nannten ihn die Italiener. Ein harter Käse, welcher schon im 16. Jahrhundert aus den Kantonen Ob- und Nidwalden mit Ross und Maultieren, meist über das Kloster Engelberg, nach Italien «gesäumert» wurde. Er wurde zu einem begehrten Käse, welcher auf den Tellern der piemontesischen Adelsfamilien landete. Auf dem Heimweg wurden die Tiere wiederum mit Wein aus Norditalien beladen. Dieser fand seinen Weg vor allem in die Klöster der Innerschweiz.

S'Chreschetes Peter, ein Mitarbeiter von Chäs&Co, nahm sich der Herausforderung an und begleitete als Wanderer eine Gruppe von Säumern auf ihrem Weg in den Süden – in sieben Tagen von Stans nach Domodossola. Organisiert wurde die Route vom «Förderverein Sbrinz Route» (www.sbrinz-route.ch), einem engagierten Verein, welcher das Brauchtum der Säumerei aktiv lebt. Eine Zeitreise, wie sie für Peter eindrücklicher nicht hätte sein können.

Wird Peter nach seinen Eindrücken gefragt, spürt man gänzlich seine Hochachtung für die Säumer. «Diese mussten wohl unendlich viel Strapazen auf sich

nehmen». Was bleibt besonders in Erinnerung? «Die Herzlichkeit und die riesige Gastfreundschaft der Bevölkerung. Jeder Etappenort hat uns empfangen, als wären wir ein Teil der Dorfgemeinschaft. Dies hat mich tief berührt».

Beim Erzählen beginnen die Augen von Peter zu leuchten. «Schöner hätte die Kulisse für dieses einmalige Wandererlebnis nicht sein können. Sonne, Wind, aber auch Blitz und Donner hat uns die Natur spüren lassen. Der Weg über die Alpen hat mich gefordert. Aber was bleibt, ist die Erinnerung, dass ich mich für eine Woche in das Leben der Säumer hineinversetzen durfte. Ein Erlebnis der Extraklasse!»

Heute sind die Zeiten vorbei, als Sbrinz aufwändig mit Tieren über den Grimsel und den Griespass gesäumert wurde. Der Transportweg mag sich wohl geändert haben, der Käse hingegen wird immer noch nach überlieferter Tradition hergestellt.

Wie zum Beispiel der Sbrinz Alpage von Chäs&Co. Einzigartig im Geschmack – so wie die vielen Edelweisse, welche Christen am Wegrand auf seiner Reise in den Süden begleitet haben.



*unser
Tipp*

Ein Schweizer Hartkäse der Extraklasse – 36 Monate gereift, davon 6 Monate im Feuchtlager. Für Kenner und Geniesser, die das Besondere suchen, ein vollmundiges Aroma mit nussiger Tiefe und feiner Kristallstruktur im Teig.

SBRINZ AOP ALPAGE 36 Mt.



Artikel 106062

VON DER *Ziege* KLASSIKER



Artikel 106016

Kombination aus Kaffee- und Schokoladenaromen
KAFI GEISS ZIEGENKÄSE 



Artikel 108833

geaschter «Schwarzer Kürbis» verfeinert mit Safran
ZUCCA NERA 



Artikel 188314

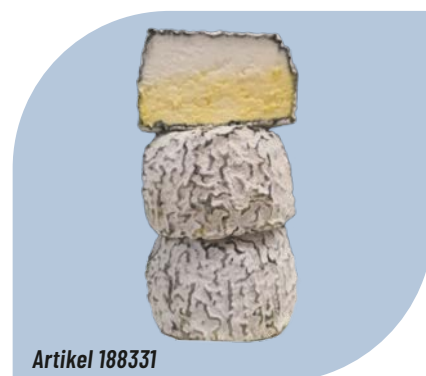
Blauschimmelkäse umhüllt von getrockneten Waldbeeren, Kirschen und Rosenblättern

OL SCIUR 



Artikel 108827

halbhartes Ziegenkäse-Türmchen mit Lavendelzweig
TORRETTA ALLA LAVANDA 



Artikel 188331

kleiner Bruder des Zucca Nera, als 120g erhältlich
ZUCCA NERA MINI 



Artikel 108830

Praliné aus Ziegen-Blauschimmelkäse, umhüllt von getrockneten Waldbeeren, Kirschen und weisser Schokolade

PERLE DI OL SCIUR 

VOM *Schaf* KLASSIKER



Artikel 108679

Pecorino – mit seinem süsslichen mürben Kern
PECORINO RISERVA DEL FONDATORE 



Artikel 107955

ein kleiner Schafskäse mit zarter Rinde, cremig-weiher Textur und mild-nussigem Aroma

PETIT HELETAR 



Artikel 108684

typischer tosktanischer Käse verfeinert mit Trüffel
PECORINO CACIO DI VENERE TRÜFFEL 

Bio

jetzt
aktuell
chaesundco.ch



VON DER *Kuh* KLASSIKER

jetzt
aktuell
chaesundco.ch



Artikel 162235

die kultige Käseblume im Weihnachtskleid
TÊTE DE MOINE AOP ROSETTEN 



Artikel 106739

Rohmilchweichkäse mit gehacktem Trüffel
**TOMME FLEURETTE DE
ROUGEMONT TRUFFÉE** 



Artikel 107800

Weisschimmel Weichkäse mit unserer Trüffelfüllung
BRIE DE MEAUX TRUFFÉ (à 1%)  



Artikel 107956

weiches, sehr cremiges, aber auch würziges Chäsli
ST. FÉLICIEN MONS  



Artikel 106258

Im Herzen des Berner Jura verbindet die Fromagerie de la Suze Tradition und Innovation. Ein Käse wie Weihnachten: sanft mit Glühwein veredelt, zart süss und herrlich aromatisch. Zimt, Kardamom und Nelken schenken ihm festliche Würze – ein Genussmoment voller Wärme und Tradition.

FROMAGE AU VIN CHAUD 



Artikel 107948

Dieser handgeschöpfte Camembert aus der Normandie wird von Mons affinert und überzeugt uns auf ganzer Linie. Das Kleinformat hat den typisch pilzig-metallischen Camembertgeschmack und einen festen, nicht fliessenden Teig.

PETIT CAMEMBERT 



VON DER *Kuh* BLAUSCHIMMEL

Gereifter Blauschimmelkäse, veredelt mit Bier. Weisslich im Teig mit feinen blauen Adern, schmelzend am Gaumen. Im Geschmack verbinden sich cremige Butternoten mit einer malzigen Biernuance und würziger Schärfe.

BIRBABLU 



Gereifter Blauschimmelkäse, gepflegt mit Wein. Kompakt in der Konsistenz, cremig im Mund und mit ausgewogenem Aroma von Butter, Wein und würziger Blauschimmelnote.

BLUDIVINO 



Ein einzigartiger Stilton, der jeden Gaumen begeistert. Trotz seines blauen Schimmels wirkt er nicht aggressiv, sondern überzeugt mit einer überraschend cremigen Textur.

COLSTON BASSETT STILTON 



*jetzt
aktuell*
chaesundco.ch



mit original Portwein aus Portugal affiniert
in zwei Grössen erhältlich

**STILTON REFINADO COM
VINHO DO PORTO** 



wird in England traditionell zum Tee mit Scones
und vornehmlich mit Erdbeerkonfitüre gegessen

CLOTTED CREAM 



Inside WARENEINGANG

Neuer Wareneingang – für noch mehr Frische und Qualität

Wir bei Chäs&Co sind stolz darauf, unsere Leidenschaft für hochwertigen Käse mit unseren Kundinnen und Kunden zu teilen. Damit unsere Naturprodukte immer in bester Qualität bei euch ankommen, haben wir unseren Wareneingang neu aufgestellt.

Mit grösster Sorgfalt und viel Erfahrung sorgen David und Pavol täglich dafür, dass jede Lieferung kontrolliert, sorgfältig weiterverarbeitet und schliesslich eingelagert wird. Ihre präzise Arbeit ist die Basis dafür, dass nur bester Käse in unser Sortiment gelangt – frisch, natürlich und unverfälscht.

» Ich freue mich, jeden Tag mit so vielen verschiedenen Käsesorten in Kontakt zu kommen. Am meisten gefällt mir, dass wir im Team Hand in Hand arbeiten und so dafür sorgen, dass die Qualität bis ins Detail stimmt.

Mein Lieblingsartikel im Winter:
Raclette Chnobli Bio

David, Mitarbeiter Wareneingang

Für uns ist Käse nicht einfach nur ein Produkt – sondern ein Stück Kultur, Handwerk und Genuss. Mit dem neuen Wareneingang schaffen wir die Grundlage, dass wir unserem Versprechen noch besser gerecht werden: höchste Qualität vom ersten Moment bis zu dir nach Hause.

Entdecke jetzt unsere Auswahl an feinsten Käsespezialitäten und schmecke die Leidenschaft, die in jedem Stück steckt.

» Im Wareneingang kontrolliere ich die Käsespezialitäten und lagere sie sorgfältig ein. Es macht mir Freude, mit einem so wertvollen Naturprodukt zu arbeiten und dabei Verantwortung für die Frische und Qualität zu übernehmen.

Mein Lieblingsartikel im Winter:
Trüffelfondue

Pavol, Mitarbeiter Wareneingang



Bestellung & BERATUNG

Die festliche Jahreszeit lebt von besonderen Momenten – und Käse gehört einfach dazu.

Damit ihr euer Sortiment rechtzeitig planen könnt, erhaltet ihr wie gewohnt unser Bestellformular per Mail. So wählt ihr einfach die passenden Spezialitäten aus. Für persönliche Fragen, Anregungen oder eine individuelle Sortimentsberatung stehen wir euch jederzeit gerne zur Verfügung.

1. Bestellung bis Mo. 27.10.2025 > Auslieferung ab Mo. 24.11.2025
2. Bestellung bis Mo. 17.11.2025 > Auslieferung ab Do. 11.12.2025

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

SAVOUR^{the} SPIRIT^{of} SOMERSET



Seasons greeting from
the Godminster Team



RIVER BRUE