

## *Jura* *wo Käse Zeit bekommt*

Porträt  
**FROMAGERIE  
SPIELHOFER**

Käsesortiment aus dem Jura  
**VOM ROHMILCHCHÄSLI  
BIS ZUM GEREIFTEN KÄSE**

Ein Stück Geschichte  
**TÊTE DE MOINE**



# Portrait FROMAGERIE SPIELHOFER

jetzt  
aktuell

chaesundco.ch



Der Jura ist kein lautes Käsegebiet. Weite Hochflächen, Wälder und kräuterreiche Wiesen prägen eine Milch, die feiner, ruhiger und vielschichtig ist. Hier entstehen Käse mit Charakter – nicht durch Höhe, sondern durch Zeit, Handwerk und Geduld.

Mitten in dieser Landschaft ist die Fromagerie Spielhofer zu Hause. Die Käserei verbindet alte handwerkliche Tradition mit modernster Produktionstechnik. Verarbeitet wird ausschliesslich silofreie Milch aus der Region, die Affinage – die Veredelung und Reifung der Käse – erfolgt in den eigenen Kellern. Der enge Kontakt zu den Bauern gehört dabei ebenso zum Selbstverständnis wie der respektvolle Umgang mit dem Rohstoff Milch.

Heute wird der Familienbetrieb in zweiter Generation von Cédric und Florian Spielhofer geführt. Als Hersteller von Tête de Moine ist die Fromagerie international ausgerichtet und beliefert über 65 Länder – mit klarer Verankerung im Jura.

Seit Sommer 2025 liegt auch die Produktion des Chaux d'Abel in den Händen der Spielhofers. Sie haben die traditionsreiche Herstellung von der Familie Zimmermann übernommen und führen sie mit derselben Sorgfalt weiter. Hoch oben, auf über 1'000 Metern über Meer, liegt die Heimat dieses besonderen Käses – geprägt von saftigen Wiesen, frischer Bergluft und einer tief verwurzelten Käse-tradition.

Ein Käse, bei dem man sich bewusst Zeit nimmt. Veredelt mit aromatischen Jura-Kräutern und gefertigt nach traditioneller Schweizer Handwerkskunst, vereint er Natur, Präzision und Savoir-faire.

Über mehr als sechs Monate reift L'Horloger in hauseigenen Kellern zu einem harmonischen Käse mit charaktervoller Textur und feinem Aroma heran. Ein Genuss, der die Zeit vergessen lässt – für besondere Momente, zu jeder Gelegenheit.

Erhältlich auch als 1/4-Laib.

## L'HORLOGER – "DER UHRMACHER" 6 MT.



Artikel 106361 / 163614

Der «Le Jura Bio» steht für echte Jura-Tradition in ihrer reinsten Form. Während 6 bis 8 Monaten Reifezeit in den Kellern der Fromagerie entwickelt «Le Jura Bio» seinen charaktervollen Ausdruck: kräftig-würzig im Geschmack, ausgewogen und mit tiefer Aromatik. Die naturbelassene Milch und die langsame Affinage verleihen ihm Struktur, Eleganz und einen ehrlichen, unverfälschten Charakter.

Ein Bio-Käse für Geniesser, die Wert auf Qualität, Herkunft und Authentizität legen – vielseitig einsetzbar, ob auf der Käseplatte, zum Apéro oder als Begleiter zu Brot und Wein.

## LE JURA BIO 6 MT.



Artikel 106216

unser  
Tipp

Hergestellt aus thermisierter Milch nach einem überlieferten Rezept, reift der Chaux d'Abel während rund zweieinhalb Monaten. In dieser Zeit entwickelt er seinen unverwechselbaren Charakter: einen cremig-buttrigen Teig, kombiniert mit einem feinen, würzigen Aroma.

Erhältlich auch als 1/4-Laib.

## CHAUX D'ABEL 2,5 MT.



Artikel 106225 / 162254





# Authentisch ROHMILCHCHÄSLI

Dieses feine Rohmilchchäsli von Agnès Beroud wird aus roher Bergmilch aus dem Berner Jura hergestellt.

Cremig im Teig und geprägt von einem fein-milchigen, zugleich kräftigen Aroma, spiegelt es die Ursprünglichkeit seiner alpinen Herkunft wider.

Erhältlich in Nature, mit Kümmel oder mit Senfkörnern verfeinert – ein authentischer Genuss mit Charakter.



Artikel 106744

**GALAIT NATURE 12 Tg.**



Artikel 167441

**GALAIT CUMIN 12 Tg.**

Artikel 167442

**GALAIT GRAINES DE MOUTARDE 12 Tg.**

Sozusagen die Schwester des Galait: Mit ihrer Galette aus thermisierter Ziegenmilch schafft Agnès in der Fromagerie O'Lait eine ebenso charaktervolle Spezialität.

Wer den Galait schätzt, wird auch diese Kreation lieben. Mit zunehmender Reife gewinnt das Chäsli an Intensität, Tiefe und Ausdruck – begleitet von einer natürlichen, leicht bräunlichen Färbung, die seine handwerkliche Authentizität unterstreicht.

**GALETTE CHÈVRE NATURE 12 Tg.**



Artikel 106745



# Charaktervoll GEREIFTE KÄSE

In der Fromagerie de la Suze mit viel Handwerkskunst hergestellt. Die Milch stammt von Kühen, die auf weitläufigen Juraweiden auf 1'300 Metern Höhe bis zu acht Monate im Jahr grasen.

Nach traditionellem Rezept gefertigt und 5-6 Monate im Keller gereift, entwickelt der Erguel seinen kräftig-würzigen Charakter. Ein vielseitiger Genuss – perfekt zum Apéro mit Weisswein oder als Dessertbegleiter zu einem kräftigen Roten.

Erhältlich auch als 1/2-Laib.

**JURA ERGUEL 6 MT.**



Artikel 106223/ 162232

Jean Pierre Furrer und sein Team fabrizieren mit bester Jura Bio Rohmilch diesen kräftigen Biokäse. Auf der Hochebene Richtung Saignelégier riecht es nach Tannen und würzigem Gras, und diese Geschmacksnoten findet man auch im zehnmontagen Jean Pierre.

Erhältlich auch als 1/2-Laib.

**JEAN PIERRE BIO 10 MT.** 



Artikel 106219 / 162192





# Ein Stück Geschichte TÊTE DE MOINE

Seine Wurzeln hat der Tête de Moine AOP im Kloster Bellelay im Berner Jura, wo er bereits im 12. Jahrhundert von Mönchen hergestellt und sogar als Zahlungsmittel genutzt wurde.

Der geschmierte Halbhartkäse aus Rohmilch überzeugt mit feinem, schmelzendem Teig und einem unverwechselbaren, kräuterbetonten Aroma, geprägt von der Bergmilch der Juraweiden. Ein streng geschütztes AOP-Original, das heute nur von wenigen ausgewählten Käsereien hergestellt wird.

Erhältlich auch als 1/2-Laib.

**TÊTE DE MOINE AOP 2.5 MT.**



Artikel 106320 / 163202

Seit Jahrhunderten wird der Tête de Moine im Jura nicht geschnitten, sondern geschabt – so entfaltet er sein volles Aroma.

Diese Tradition leben wir weiter: Inhouse rosettieren wir den Käse noch von Hand. So entsteht die zartschmelzende Käseblume, die nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch begeistert.

Erhältlich als Einheit à 8 x 15 g oder einzelverpackt, eignet sich dieses kleine Kunstwerk perfekt für Degustationen, Apéros oder als stilvolles Geschenk.

**TÊTE DE MOINE AOP ROSETTEN 2.5 MT.**



Artikel 162235 / 163232



## Bestellung & BERATUNG

Im Januar steht bei Chäs & Co der Jura im Mittelpunkt – eine Region, die für kräftige, charaktervolle Käse steht.

Kräuterreiche Hochweiden, traditionelle Herstellung und lange Reifezeiten sorgen für unverwechselbaren Geschmack und hohe Qualität.

Bereichern Sie Ihr Sortiment mit Käse aus dem Jura und schaffen Sie attraktive Genussmomente für Ihre Kundschaft.



LAGERARTIKEL



AUF VORBESTELLUNG

TEL +41 44 206 60 80

BESTELLUNG@CHAESUNDCO.CH



Samuel Villiger  
Fromages Spielhofer  
Mitglied GL & Verkauf

« Mein Favorit ist der «L'Horloger», unser Uhrmacher-Käse. Hergestellt aus regionaler Rohmilch, entsteht daraus ein echtes Traditionsprodukt, das weit über klassisches Käsehandwerk hinausgeht.

Die Region ist bekannt für die Fertigung eines Grossteils der Schweizer Uhren und genau das zeigt jede Käse-Minute (130 g) mit Stolz.

Das markante Zifferblatt macht den Käse zum Hingucker und zum Genussmoment in jeder Käsevitrine.

Echter Genuss, der die Zeit vergessen lässt. »