

Ökologische Käsespezialitäten

Bis zu 200 Käsesorten garantiert ohne Zusätze



Andrea Berlepp-Wittmann und Birgit Roos-Bohmann von B&B

Seit den frühen 90er Jahren ist der Name der Käsespezialisten aus Wiesenfelden eng mit Öko-Käse verbunden. Mit Begeisterung wurden jahrelang eigene Käse auf dem Biolandhof „Edenhof“ in Wiesenfelden hergestellt. Topfen, Frischkäsevariationen, wunderbare Weichkäse und Schnittkäse. „Utzenzeller“ und „Agrino“ - waren weit über die Region bekannt und vom VHM prämiert.

Käsespezialitäten aus ganz Europa

Eine gesunde, biologisch erzeugte Milch, handwerkliches Know How und das Wissen

um die Geheimnisse der Käseerzeugung ließen die Käsespezialitäten vom Edenhof ein Anziehungsmagnet auf Bauern- und Wochenmärkten werden. Bereits in den späten 90ern wurde das Programm mit Ziegenkäsen aus der Region und mit kräftigen, lang gereiften Bergkäsen, wie ViaMala aus den Schweizer Alpenregionen ergänzt, die sich auf Grund der landwirtschaftlichen Begebenheiten hier nur schwer herstellen lassen. Seit 2005 die Käseerei am Edenhof den Betrieb eingestellt hat, ist der Sortimentserweiterung im wahrsten Sinne des Wortes keine Grenze mehr gesetzt. Über Dänemark, Frankreich, Italien, ja sogar schon mal aus dem schönen Gran Canaria, finden sich erlesene Käse in der Theke.

Der Renner ist der Frischkäsebereich

Kennen Sie „Sultan's Freude“ oder die „Scharfe Käthe“? Auch „ChinPo“, „Kuno“ oder der rasante „PeperToni“ vom Biolandhof „Butendiek“ würden gern mal Ihre Semmel verfeinern. Käseurse in Deutschland und in der Schweiz, Käsetouren durch Holland und Österreich, die eigene Leidenschaft im Gaumen, der langjährige gedankliche Austausch

mit Käsekennern, Kunden und Gastronomen haben die feinen B&B Käse das werden lassen, was sie heute sind. Eine der bestsortierten Käsetheken mit natürlich hergestellten und gereiften Biokäsen in Niederbayern und der Oberpfalz. Bis zu 200 Käsesorten findet der Kenner in den zwei Verkaufswägen, Käse garantiert ohne Zusätze und Hilfsstoffe und viele handwerklich produziert. Das Wissen um die Herkunft, größtenteils persönliche Kontakte und überwiegend Chef (INNEN)bedienungen lassen das Einkaufen für die Gäste, die Kochempfehlung oder einfach nur den Emmentaler für die Brotzeit zum Einkaufserlebnis werden.

Alles Wissen über Käse bei B&B

Wieviel wiegt ein Emmentaler Laib oder wie lange kann ich Käse lagern? Welche Sorten empfehlen Sie für's Fondue? Was macht ich mit Schimmel am Käse? Und wie ist das mit der Lactose? Wieviel Liter Milch benötigt man für 1 kg Käse... Wenn Sie das und noch viel mehr interessiert, wenn Sie gerne mit gutem Gewissen und noch besserem Geschmack essen, dann besuchen Sie die feinen B&B Käse auf einem der Märkte!

Autorin: Birgit Roos-Bohmann

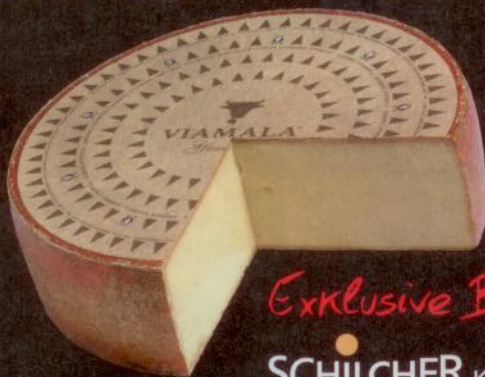
B&B - Jede Woche auf den Märkten

Mittwoch	08.00 – 13.00 Uhr	Amberg, Marktplatz
Donnerstag	08.00 – 12.00 Uhr	Burglengenfeld, Rathausplatz
Donnerstag	07.30 – 13.00 Uhr	Bad Kötzing, Marktplatz
Donnerstag	13.30 – 17.30 Uhr	Regensburg, Altmühlstr
Freitag	08.00 – 12.00 Uhr	Roding, Paradeplatz
Freitag	08.00 – 12.30 Uhr	Neutraubling, BRK Seniorenheim
Freitag	13.30 – 16.30 Uhr	Donaustauf, Busparkplatz
Samstag	07.30 – 12.00 Uhr	Cham, Stadtplatz
Samstag	07.00 – 13.00 Uhr	Regensburg, Kumpfmühl



Bohmann & Berlepp, 94344 Wiesenfelden
www.bb-kaese.de

Unser Bester. **VIAMALA**



Sennerei
Nufenen

Exklusive Biokäse

SCHILCHER KÄSE GMBH

Tel. 08869 / 911515 • www.schilcher-kaese.de

Grüezi. Bio Suisse sorgt seit 1981 mit ihren strengen Richtlinien und der schonenden Verarbeitung der Produkte für höchste Bio-Qualität und einen unverfälschten Geschmack.



Schweiz. Natürlich.



Wir *Butendieker* beliefern die Ökologischen Käsespezialitäten Bohmann-Berlepp mit unseren Leckereien aus Kuhmilch.
 ... kosten Sie am Marktstand!

Hof Butendiek
 Landwirtschaft & Milchverarbeitung
 am Jadebusen (Nordsee)

