



„Gitte“



Prof. Dr. Horst Lang

Die Globus Qualitätssicherung

“Wir betreuen die Käse-
produktion vom Stall bis
in unsere Warenhäuser.
Lassen Sie sich von diesen
einzigartigen Käsesorten
begeistern!”



Mit
Verantwortung
für Mensch
und Tier.



Gute Milch von glücklichen Kühen

Die Käserei erhält die beste Milch aus der Region und zahlt den Landwirten einen **fairen Milchpreis**.

Die Kühe werden **artgerecht gehalten** und sind von April bis November täglich auf der Weide – teilweise sogar ganzjährig. In enger Abstimmung mit Hirztaler® werden die Futtermittel festgelegt – **ausgesuchte Rohstoffe**, die ebenfalls in der Region erzeugt werden. Beste Voraussetzungen für die Premiumqualität der Hirztaler® Käse.

Die Käserei Hirztaler® ist Mitglied im Verband für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM e.V.).

Öffnungszeiten:

Hofladen:	mittwochs	14:30 Uhr – 16:30 Uhr
	samstags	09:00 Uhr – 12:00 Uhr
Käserei:	täglich (auch sonntags)	09:00 Uhr – 16:30 Uhr
Käsen:	werktags	09:00 Uhr – 12:00 Uhr

Hirztaler® GmbH & Co. KG
Dorfwaldstraße 7a
66557 Illingen - Hirzweiler
Tel. 0 68 25 / 40 607 40
Fax 0 68 25 / 40 607 39
www.hirztaler.de
www.globus.de

Hirztaler® Käse
exklusiv bei



www.globus.de

Bester Käse – hergestellt in handwerklicher Tradition

Aus der Dorf- und Schaukäserei
Hirztaler® exklusiv bei



www.globus.de



Geschäftsführerin
Petra Fries



Seit Sommer 2010 gibt es im Illinger Ortsteil Hirzweiler die **Dorf- und Schaukäserei Hirztaler®**. Hier legt man besonderen Wert auf **handwerkliches, traditionelles Käsen**; nur so sind höchste Geschmacks- und Qualitätsziele zu erreichen, davon ist die Geschäftsführerin der Käserei, Petra Fries, fest überzeugt.

Natürlich wird hier auch wirtschaftlich gedacht, vor allem aber ist man sich seiner **Verantwortung gegenüber Mensch, Tier und Umwelt** bewusst: Die Bauern erhalten faire Preise für die Milch, die Kühe genießen eine artgerechte Haltung mit viel Weidegang. Und die **Führungen** durch die Käserei, das Highlight des Themenwanderweges „**Rund um das liebe Vieh**“, bringen jedermann die Tradition und die Hintergründe der handwerklichen Käseproduktion nahe.

Das müssen Sie nicht glauben, das können Sie sehen

Die Käserei Hirztaler® ist als **Schaukäserei** jederzeit zu besichtigen. Besuchergruppen können **die Kunst des Käsemachens** durch das Schaufenster aus der Nähe beobachten – vom Dicklegen der Milch, dem Schneiden des Käsebruchs sowie dem Abfüllen in die Käseformen, bis hin zur Käsepflege in den Reiferäumen.

Nach telefonischer Vereinbarung finden ganzjährig **Führungen durch die Käserei** statt. Geschulte Mitarbeiter begleiten Sie dabei durch die Produktionsräume und erklären auf verständliche Art, wie aus der Milch Käse entsteht – ein interessantes Angebot für Firmenausflüge, Schulklassen oder auch für private Anlässe.

Von der Milchgewinnung bis zur Käsepflege

Die gesamte Herstellung erfolgt in handwerklicher Tradition. Zur Gerinnung der Milch wird natürliches Lab verwendet. Es gibt **keine Zusätze von künstlichen Aromen oder gentechnisch veränderten Rohstoffen**. Geschmacksverstärker oder künstliche Farbstoffe kommen nicht zum Einsatz.

Die **Reifezeit** der verschiedenen Käsesorten liegt zwischen mindestens **vier Wochen und maximal sechs Monaten**. Während dieser Zeit werden die Käselaike ständig gepflegt, das heißt, sie werden von dem Käserei-Team **nach traditioneller Art** mit einer Salzlaugengebürstet und anschließend gewendet; die jungen Käse täglich, die älteren in größer werdenden zeitlichen Abständen. Das sorgt für den unverwechselbaren Geschmack.



Käserin
Sylvia Fleck

Wir machen Käse noch von Hand – und das schmeckt man

Leiwieser

Schnittkäse aus tagesfrischer, gehaltvoller Kuhmilch, mit natürlichem Lab gekäst, mind. 50 % Fett i.Tr. Mild, cremig und mit joghurtähnlichem Geschmack. Der Wachsmantel sorgt für eine harmonische Reifung, ganz ohne klassische Käserinde.



Dorfwälder

Schnittkäse aus tagesfrischer, gehaltvoller Kuhmilch, mit natürlichem Lab gekäst, mind. 50 % Fett i.Tr. Die natürliche Reifung im Käsekeller verleiht diesem milden Käse sein vorzügliches Aroma.



Illsiter® mild

Schnittkäse aus tagesfrischer, gehaltvoller Kuhmilch, mit natürlichem Lab gekäst, mind. 50 % Fett i.Tr. Nach traditionellem Tilsiterrezept mit der typischen gleichmäßigen Bruchlochlung. Ideal auch in der warmen Küche zu verwenden.



Hexenbergkäse

Hartkäse aus tagesfrischer, gehaltvoller Kuhmilch – natürlich laktosefrei, mind. 50 % Fett i.Tr. Mild würzige Bergkäsespezialität nach original Schweizer Alpkäserrezept. Bis zu seinem vollen Aroma drei Monate gereift.



Darüber hinaus gibt es saisonale Käsesorten.