



Die rollende
Gemüsekiste

Tour de Kas

Heumilch-Käsewochen



4 Wochen voller Genussmomente

Für unsere Käsewochen vom 27. April bis 22. Mai haben wir ausschließlich Käsesorten aus bester Bio-Heumilch ausgesucht. Es erwarten dich deftige Bergkäse, aromatische Schnittkäse mit Bärlauch, Holunder oder Pfeffer und cremige Weichkäse aus den Alpen – purer Genuss ohne Zusätze!

Unser Weinangebot



Sauvignon Blanc ~~4,99 €~~
Weißwein trocken | 13 % | vegan
Spanien, San Isidro
0,75 l | Artikelnr. 54351
4,49 €



Sander Nuancé ~~7,99 €~~
Roséwein trocken | 12,5 % | vegan
Deutschland, Weingut Sander
0,75 l | Artikelnr. 54434
6,99 €



Negroamaro Integro ~~8,99 €~~
Rotwein trocken | 13 % | vegan
Italien, The Wine People
0,75 l | Artikelnr. 54305
7,99 €



Hugo Lieblingssecco ~~5,99 €~~
Secco | 7,5 % | vegan
Deutschland, ACHT GRAD plus
0,75 l | Artikelnr. 54467
5,49 €

Was macht Heumilchkäse so besonders?

Heumilchkäse entsteht aus Milch von Kühen, die mit frischem Gras und Heu gefüttert werden. Auf vergorene Futtermittel wie Silage verzichten die Bio-Betriebe konsequent. Die Tiere leben artgerecht und verbringen den Sommer auf der Weide. Käse aus Heumilch gilt als die ursprünglichste Form der Käseherstellung. Dank der hohen Qualität dieser Milch kommt der Käse ganz ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe aus und enthält wertvolle Omega-3-Fettsäuren. So entwickelt er seinen besonders aromatischen und vollmundigen Geschmack.

So gehts:

Du kannst an der gesamten Tour de Kas oder an einzelnen Wochen teilnehmen. Oder du bestellst die Käsesorten einzeln in der gewünschten Menge. Die angegebenen Paketpreise sind Circa-Preise, jeder Käse wird extra abgewogen. Details zu allen Käsesorten findest du auf der **Rückseite dieses Flyers** und im Shop unter NEUES & ANGEBOTE.



Jetzt vorbestellen!



Die genauen Zutaten und Allergene findest du im Shop bei den jeweiligen Produkten, du kannst auch telefonisch bei uns nachfragen. Alle Angaben ohne Gewähr. Stand 04/2026

Die rollende Gemüsekiste GmbH & Co. KG
Bgm.-Wegele-Str. 14-14a, 86167 Augsburg

So erreichst du uns:

Telefon: 0821 / 99 97 95-0
E-Mail: info@rollende-gemuesekiste.de
www.rollende-gemuesekiste.de

1

MÄRCHENWOCHE

KW 18 (27.04. - 02.05.2026)

**Käser's Frühlingsgeföhle**

In guter handwerklicher Tradition entsteht in der Wiggensbacher Käserei dieser Schnittkäse. Er reift gute 3 Monate im Ziegelgewölbekeller und erhält durch die Zugabe von Rahm seinen ungewöhnlich cremigen Charakter.

Schnittkäse aus past. Kuhmilch, mind. 45 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-Bioland

#11553
ca. 150g**Schweizer Marcese**

Der fein-fruchtige Bergkäse entwickelt während seiner sechsmonatigen Reifezeit seinen leicht nussigen Geschmack. Man schmeckt die natürliche Note der Milch und die vielschichtige Würze.

Hartkäse aus erhitzter, nicht past. Kuhmilch, mind. 50 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-BioSuisse

#15098
ca. 130g**Froschkönig**

Einfach unwiderstehlich - ein märchenhafter Käse vom Wilden Kaiser, der sich auch zum Überbacken sehr gut eignet! Satte 10 Wochen darf der Froschkönig bei der Sennerei Danzl reifen. Sahnig-würzig mit zartem Schmelz und feiner Bärlauchnote.

Schnittkäse aus erhitzter, nicht past. Kuhmilch, mind. 50 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-BioAustria

#11779
ca. 150g**Camembert Le Cremeux**

Aus der Käserei der Milchbuben im Brixental kommt dieser feine, cremige Weichkäse aus Tiroler Heumilch. Der Camembert hat einen flaumigen Weißschimmel und eine feine Pilznote. Mit zunehmendem Alter wird er kräftiger.

Weichkäse aus erhitzter, nicht past. Kuhmilch, mind. 65 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-BioAustria

#16160
1 Stk. mit ca. 180g**Paketpreis**
Artikelnr. 10000 **18,50 €**

2

BERGAROMA-WOCHE

KW 19 (04.05. - 08.05.2026)

**Gschmackiger Brie**

Der kleine Korbkäse wird mit einer tollen Mischung aus frischem Basilikum, Knoblauch und Tomaten verfeinert. Das gibt diesem Käse ein wunderbar mediterranes Flair.

Weichkäse aus erhitzter, nicht past. Kuhmilch, mind. 50 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-BioAustria

#10127
ca. 150g**Allgäuer Bärlauch-Käschtle**

Das Bärlauch-Käschtle wird mit frischem Bärlauch und Bärlauchsaft verfeinert. Hochwertige Allgäuer Milch liefert die perfekte Grundlage für diesen cremigen Schnittkäse.

Halbfester Schnittkäse aus past. Kuhmilch, mind. 55 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-Bioland

#14035
ca. 130g**Allgäuer Glücksmomente**

Durch die natürliche Reifung im Ziegelgewölbekeller der Käserei Wiggensbach bei optimalem Klima entsteht dieser Hartkäse mit seinem intensiven Aroma und seinem buttrig-frischen Charakter.

Hartkäse aus past. Kuhmilch, mind. 48 % Fett i.Tr., mikrobielles Lab, kbA-Bioland

#15016
ca. 150g**Schwarzberger**

Charaktervoll mit seiner schwarzen Kruste: Der Schwarzberger von der Sennerei Danzl zählt zu den Klassikern unter den Bergkäsen. Durch die Pflege der Rinde mit Hefe und Rotwein entwickelt er einen intensiven Geschmack.

Hartkäse aus Kuh-Rohmilch, mind. 50 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-BioAustria

#15095
ca. 150g**Paketpreis**
Artikelnr. 10001 **18,00 €**

3

BLÜTENWOCHE

KW 20 (11.05. - 16.05.2026)

**Kolsasser Salbei**

Die österreichische Biosennerei Kolsass stellt diesen Käseklassiker her. Der Kolsasser hat einen mild-cremigen Geschmack mit einer weichen Edelschimmelschicht. Er wird mit Salbei verfeinert, um den sich der edle Weißschimmel legt.

Weichkäse aus erhitzter, nicht past. Kuhmilch, mind. 50 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-BioAustria

#10085
ca. 150g**St. Galler Sommerblüte**

Dieser feinwürzige Alpenkäse aus St. Gallen trägt eine bunte Sommerblütenkruste. Er ist nicht nur bezaubernd sommerlich und blütenduftig, sondern schmeckt auch noch hervorragend.

Schnittkäse aus erhitzter, nicht past. Kuhmilch, mind. 50 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-BioAustria

#11693
ca. 130g**Red Hot Pepper**

Der Red Hot Pepper wird aus feinstem Heumilch von der Sennerei Danzl in Tirol gekäst. Der buttrige Teig mit zartem Schmelz wird mit Chili angereichert, was ihm eine angenehme Schärfe verleiht.

Schnittkäse aus erhitzter, nicht past. Kuhmilch, mind. 50 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-BioAustria

#11126
ca. 150g**Heumilch-Emmentaler**

Der Allgäuer Emmentaler g.U. ist der klassische Allgäuer Hartkäse und eine echte Spezialität. Frisches, duftendes Gras und Heu prägen die Demeter-Milch. Das gibt dem Käse eine nusskernartige, mild-aromatische Note.

Hartkäse aus Kuh-Rohmilch, mind. 50 % Fett i.Tr., mikrobielles Lab, kbA-Demeter

#15093
ca. 150g**Paketpreis**
Artikelnr. 10002 **17,70 €**

4

RAHMWOCHE

KW 21 (18.05. - 22.05.2026)

**Milchbuben Pistazien-Brie**

Die Milchbuben in Tirol stellen diesen feinen Brie mit guter Champignonnote aus frischer Heumilch her. Er hat einen flaumigen Weißschimmel und wird mit knackigen grünen Pistazien verfeinert.

Weichkäse aus erhitzter, nicht past. Kuhmilch, mind. 50 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-BioAustria

#10101
ca. 130g**Sechsender Bergkäse**

Diese Hartkäse-Spezialität aus Rohmilch ist zwar kräftig, aber dennoch geschmeidig und elegant. Der Sechsender wird im Allgäu produziert und darf dort mindestens 6 Monate reifen.

Hartkäse aus Kuh-Rohmilch, mind. 52 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-Naturland

#15041
ca. 150g**Heumilch-Kaiser Holunder**

Von der Dorfsennerei Danzl am Wilden Kaiser kommt dieser sahnig-intensive Käse. Sein zarter Schmelz und die feine Kruste aus Holunderblüten machen ihn zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

Schnittkäse aus erhitzter, nicht past. Kuhmilch, mind. 45 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-BioAustria

#11599
ca. 150g**St. Barbara-Rahmkäse**

Drei Monate reift der St. Barbara-Käse in Ziegelgewölbekellern. Durch die Zugabe von Sahne hat er einen wunderbar cremigen Käseteig und schmeckt aromatisch-würzig.

Ein Klassiker von der Dorfkäserei Geifertshofen!

Schnittkäse aus past. Kuhmilch, mind. 52 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-Bioland

#11213
ca. 130g**Paketpreis**
Artikelnr. 10003 **18,20 €**