Berg-Käserei Gais AG

- Alpstein Klosterkäse
- Alpstein Nussknackerli
- Alpstein Rahm Bergkäse
- Bio-Senner
- Gaiser Berg-Raclettekäse
- Gaiser Bergkäse
- Kräuter Bergkäse
- Kümmel Bergkäse
- Rosmarin Bergkäse
- Rustico Nostrano
- Säntis Bergkäse

Die Berg-Käserei Gais AG liegt auf 950 m.ü.M eingebettet im hügeligen Appenzellerland zwischen Bodensee und Säntis. Wir verarbeiten ausschliesslich Bergmilch aus dem Berggebiet des Appenzellerlands, welche uns rund 60 Bauernfamilien sowie die mooh Genossenschaften täglich liefern. Mit einer Kapazität von bis zu 18 Mio. kg Milch pro Jahr sind wir der größte Milchverarbeiter im Appenzellerland.
Unser Betrieb zählt je nach Saison bis zu 12 Mitarbeitenden, wobei wir auf qualifizierte Fachkräfte setzen und regelmässig Milchtechnologen/innen ausbilden.
Die täglich produzierten 6 Tonnen Käse finden Platz in unserem modernen Käse-Reifelager, welches eine Kapazität für 60'000 Laibe bietet. Dort werden sie von zwei modernen Roboter professionell und behutsam gepflegt. Den Reifungsprozess sowie die Qualität wird vom Chef persönlich laufend überwacht und geprüft, bis die Käse nach 3-6 Monaten Lagerung den gewünschten Reifegrad erreicht haben.
Nachhaltigkeit wird bei uns besonders gross geschrieben. Durch die Abwärmenutzung des benachbarten Rechenzentrums, sowie den Photovoltaikanlagen auf und an unseren Gebäuden können wir einen grossen Teil des Wärme- und Strombedarfs für unsere Käseherstellung abdecken.
Berg-Käserei Gais AG o natürlich o nachhaltig o regional

cheese.ch
with a smile

Berg-Käserei Gais AG

Andreas Hinterberger
Forren 22, CH-9056 Gais
Telefon: +41 (0)79 829 41 26
gais@bergkaeserei.ch
www.bergkaeserei.ch

cheese.ch
with a smile

Alpstein Klosterkäse

Swiss Cheese Award | Halbhartkäse | Konv. Sorten | Kuhmilch

Der rustikale Alpstein Klosterkäse entsteht nach original uberlieferter Rezeptur, welches aus dem 12. Jahrhundert stammt.
Eine Zeit, in der die Menschen in Gais bereits Käse fur das Kloster in St. Gallen herstellten. Zitate aus Urkunden (Zellweger) belegen, dass die Laibe nicht nur als Geschenke, sondern auch als Zahlungsmittel galten. Mit seinem milchig-buttrigen und zugleich aromatischen Charakter ist er beliebt bei Klein und Gross. Vergangenheit und Gegenwart werden so auf genussvolle Weise verbunden.

Typ: Schweizer Halbhartkäse / Schnittkäse, pasteurisiert ·
Rohstoff: Bergmilch aus dem Appenzellerland
Form: rund, 30 cm Durchmesser · Gewicht: ca. 5.8-6.2 kg · Rinde: natürliche Schmierereifung · Lochung: sparsame, erbsengrosse Rundlochung · Reife: ca. 3 Monate · Haltbarkeit: 1 Monat, Kühlkette · Verwendung: Für die ganze Familie, sehr beliebt bei Kindern, zum Frühstück wie zum Dessert, als Zwischenmahlzeit und Käseplatten
Kennzeichen: CH 5770 / Suisse Garantie / Schweizer Bergprodukt

Fettgehalt: vollfett, mind. 50% F.i.T.
Festigkeit, wff: halbhart, mind. 60%
100g enthalten:

Brennwert:	1611 kJ (385 kcal)
Fett:	31.3 g
gesättigte Fettsäuren:	18.8 g
Kohlenhydrate:	0 g
Zucker:	0.4 g
Eiweiss:	26.3 g
Salz:	1.3 g

Berg-Käserei Gais AG 9056 Gais

Alpstein Nussknackerli

Halbhartkäse | Konv. Sorten | Kuhmilch

Bergkäse aus dem Appenzellerland. Harmonie von Nussaroma und erfrischendem, mild-aromatischem Käse. Mit Liebe zum Produkt handgeschmiert.

Typ: Schweizer Halbhartkäse / Schnittkäse, pasteurisiert ·
Rohstoff: pasteurisierte Kuh-Milch
Form: rund, 10 cm Durchmesser · Gewicht: ca. 0.4 - 0.5 kg
Rinde: natürliche Rindenreifung, Verzehr möglich, aber nicht dafur vorgesehen
Lochung: reichliche Schlitzlochung
Reife: 6 - 9 Wochen · Haltbarkeit: 1 Monat, Kühlkette
Verwendung: die ideale Ergänzung fur die Käsetheke und jede Käseplatte
Kennzeichen: CH 5770 / Suisse Garantie / Berg-Alp (BAIV) / Culinarium

Fettgehalt: vollfett, mind. 45% F.i.T.
Festigkeit, wff: halbhart, mind. 54%
100g enthalten:

Brennwert:	1570 kJ (375 kcal)
Fett:	30 g
gesättigte Fettsäuren:	18 g
Kohlenhydrate:	0.5 g
Zucker:	0 g
Eiweiss:	24 g
Salz:	1.1 g

Berg-Käserei Gais AG 9056 Gais

cheese.ch
with a smile

Alpstein Rahm Bergkäse

Swiss Cheese Award | Halbhartkäse | Konv. Sorten | Kuhmilch

Die weit uber das Land bekannte, einzigartige Bergkette, mit den auffallend zahlreichen Höhlen, Rissen und Dolinen gibt unserem Käse seinen Namen. Das winterliche Alpsteingebirge mit seinem weissen, samten Anzug wiederspiegelt den einzigartigen Charakter, mit seiner
leicht buttrigen, cremig-feinen Wurze. Der Rohstoff Milch fur den Halbhartkäse stammt ausschliesslich aus dem Berggebiet des Appenzellerlands. Das regionale Produkt ist mit dem Label Culinarium zertifiziert.

Typ: Schweizer Halbhartkäse / Schnittkäse, pasteurisiert · Rohstoff: Bergmilch aus dem Appenzellerland
Form: rund, 30 cm Durchmesser · Gewicht: ca. 5.8-6.2 kg · Rinde: geschmiert, braun-rote Natur-Rinde · Lochung: sparsame, erbsengrosse Rundlochung · Reife: ca. 3 Monate · Haltbarkeit: 1 Monat, Kühlkette · Verwendung: Fruhstuckskäse, ideal zu getrockneten Fruchten und Baumnussen, Käseplatten, Dessertkäse
Kennzeichen: CH 5770 / Culinarium / Schweizer Bergprodukt

Fettgehalt: vollfett, mind. 55% F.i.T.
Festigkeit, wff: halbhart, mind. 62-64%
100g enthalten:

Brennwert:	1669 kJ (399 kcal)
Fett:	34 g
gesättigte Fettsäuren:	18 g
Kohlenhydrate:	0.4 g
Zucker:	0 g
Eiweiss:	24 g
Salz:	1.5 g

Berg-Käserei Gais AG 9056 Gais

Bio-Senner

Bio Produkte | Halbhartkäse | Kuhmilch

Der BIO-SENNER wird aus reiner BIO-Bergbauernmilch hergestellt. Die aromatische BIO-Bergmilch, die hohe Kunst der Käseherstellung im Appenzellerland und die gute Abstimmung von Kulturen, Produktion und Reifung verleihen dem BIO-SENNER seine angenehme und ausgewogene Wurzigkeit. Die Bauernfamilien im Appenzellerland legen heute noch viel Wert auf Brauchtum und Tradition. Die Sennen in ihren schönsten Trachten bringen im Herbst das Vieh von den Alpen wieder ins Tal. Dieses Brauchtum können Sie mit der Kostbarkeit des BIO-SENNERS in positiver Art geniessen und sich schmecken lassen.

Typ: Schweizer Halbhartkäse / Schnittkäse, pasteurisiert
Rohstoff: Bio-Bergmilch aus dem Appenzellerland
Form: rund, 30 cm Durchmesser · Gewicht: ca. 5.7-6.2 kg Rinde: natürliche Rindenreifung, Verzehr möglich, aber nicht dafur vorgesehen · Lochung: sparsame, erbsengrosse Rundlochung · Reife: 6-10 Wochen · Haltbarkeit: 2 Monate, Kühlkette · Verwendung: Passt zu jedem Fruhstuck, Zwischenmahlzeiten, Dessertkäse und gehört auf jede Käseplatte, die ideale BIO Alternative · Kennzeichen: CH 5770 / Bio-Label CH-Bio-006, 32325 Bio Suisse / Berg-Alp (BAIV)

Fettgehalt: vollfett, mind. 48% F.i.T.
Festigkeit, wff: halbhart, mind. 60%
100g enthalten:

Brennwert:	1619 kJ (390 kcal)
Fett:	31 g
gesättigte Fettsäuren:	18.6 g
Kohlenhydrate:	0.5 g
Zucker:	0 g
Eiweiss:	27 g
Salz:	1.4 g

Berg-Käserei Gais AG 9056 Gais

cheese.ch
with a smile

Gaiser Berg-Raclettekäse

Swiss Cheese Award | Halbhartkäse | Konv. Sorten | Kuhmilch | Raclette/Fondue

Unser Raclettekäse zeichnet sich durch seine hervorragenden Schmelzeigenschaften und die besondere Würze aus.
Mehrfacher Gewinner und mit Diplomen der Swiss Cheese Awards ausgezeichneter Raclettekäse.

Typ: Schweizer Halbhartkäse / Schnittkäse, pasteurisiert
Rohstoff: Bergmilch aus dem Appenzellerland
Form: rund / eckig 30 cm Durchmesser · Gewicht: rund: ca. 5.2-5.5 kg, eckig: 6.5-6.9 kg · Rinde: geschmiert, natürliche Rindenreifung, trockene Rinde · Lochung: sparsame, erbsengrosse Rundlochung · Reife: 3-4 Monate · Haltbarkeit: 2 Monate, Kühlkette · Verwendung: Raclette, Käseschnitten, Tischgrill, Überbacken, Gratinieren, ideal für die warme Küche
Kennzeichen: CH 5770 / Suisse Garantie / Berg-Alp (BAIV) / Culinarium

Fettgehalt: vollfett, mind. 45% F.i.T.
Festigkeit, wff: halbhart, mind. 54%
100g enthalten:

Brennwert:	1490 kJ (365 kcal)
Fett:	28.2 g
gesättigte Fettsäuren:	15.6 g
Kohlenhydrate:	0.5 g
Zucker:	0 g
Eiweiss:	26.5 g
Salz:	1,7 g

Berg-Käserei Gais AG 9056 Gais

Gaiser Bergkäse

Halbhartkäse | Konv. Sorten | Kuhmilch

Milder, crèmig-feiner Bergkäse aus Gais im Appenzellerland, der unsere Jüngsten immer wieder begeistert

Typ: Schweizer Halbhartkäse / Schnittkäse, pasteurisiert
Rohstoff: Bergmilch aus dem Appenzellerland
Form: rund, 30 cm Durchmesser · Gewicht: ca. 5.8-6.2 kg Rinde: natürliche Rindenreifung, Verzehr möglich, aber nicht dafur vorgesehen · Lochung: sparsame, erbsengrosse Rundlochung · Reife: 6-10 Wochen · Haltbarkeit: 1 Monat, Kühlkette · Verwendung: Für die ganze Familie, sehr beliebt bei Kindern, zum Frühstück wie zum Dessert, als Zwischenmahlzeit und Käseplatten
Kennzeichen: CH 5770 / Suisse Garantie / Berg-Alp (BAIV)

Fettgehalt: vollfett, mind. 49% F.i.T.
Festigkeit, wff: halbhart, mind. 54%
100g enthalten:

Brennwert:	1580 kJ (380 kcal)
Fett:	30.8 g
gesättigte Fettsäuren:	18 g
Kohlenhydrate:	0.5 g
Zucker:	0 g
Eiweiss:	27.6 g
Salz:	1.4 g

Berg-Käserei Gais AG 9056 Gais

Kräuter Bergkäse

Halbhartkäse | Konv. Sorten | Kuhmilch

Unser Kräuter Bergkäse ist ein Halbhartkäse, der aus kräftiger Berg-Bauernmilch hergestellt wird. Nach einer Reifezeit von ca. 3 Monate entsteht eine wunderbare Harmonie zwischen feinem Bergkäse und der pikanten Kräutermischung. Sein wurziger Geschmack macht den Kräuter Bergkäse sowohl in der warmen als auch in der kalten Kuche zu einem echten Genuss. Er entfaltet sein volles Aroma nicht nur in herzhaften Gerichten, sondern bietet auch auf einer kalten Käseplatte eine willkommene Abwechslung.

Typ: Schweizer Halbhartkäse / Schnittkäse, pasteurisiert ·
Rohstoff: Bergmilch aus dem Appenzellerland
Form: rund, 30 cm Durchmesser · Gewicht: ca. 5.6-5.8 kg
Rinde: geschmiert, natürliche Rindenreifung, trockene Rinde
Lochung: lebhafte Schlitzlochung
Reife: 6-9 Wochen · Haltbarkeit: 1 Monat, Kühlkette
Verwendung: Schnittkäse, Käseplatten, zum Gratinieren und Überbacken und zu "Gschwellte"
Kennzeichen: CH 5770 / Suisse Garantie / Berg-Alp (BAIV) / Culinarium

Fettgehalt: vollfett, mind. 48% F.i.T.
Festigkeit, wff: halbhart, mind. 60%
100g enthalten:

Brennwert:	1566 kJ (375 kcal)
Fett:	29 g
gesättigte Fettsäuren:	17.7 g
Kohlenhydrate:	0.5 g
Zucker:	0 g
Eiweiss:	28 g
Salz:	1.5 g

Berg-Käserei Gais AG 9056 Gais

cheese.ch
with a smile

Kümmel Bergkäse

Swiss Cheese Award | Halbhartkäse | Konv. Sorten | Kuhmilch

Die einzigartige Komposition aus wurzigem Käse und feinem Kummel verleiht dem Bergkäse sein charaktervolles Aroma. Der Laib reift im Hauseigenem Lager rund 2 Monate, wobei er zwei- bis dreimal wöchentlich gedreht und geschmiert wird. Die sorgfältige und liebevolle Pflege der Käse liegt der Berg-Käserei Gais ganz besonders am Herzen, denn an den Swiss Cheese Awards wurde der Kummel Bergkäse bereits mehrfach mit Diplomen ausgezeichnet.

Typ: Schweizer Halbhartkäse / Schnittkäse, pasteurisiert
Rohstoff: Bergmilch aus dem Appenzellerland
Form: rund, 30 cm Durchmesser · Gewicht: ca. 5.5-5.8 kg
Rinde: geschmiert, natürliche Rindenreifung, trockene Rinde
Lochung: lebhafte Schlitzlochung
Reife: 6 - 9 Wochen · Haltbarkeit: 1 Monat, Kühlkette
Verwendung: Apero, Käseplatte, "Gschwellte", Dessertkäse und Kümmelkäse-Carpaccio
Kennzeichen: CH 5770 / Suisse Garantie / Berg-Alp (BAIV) / Culinarium

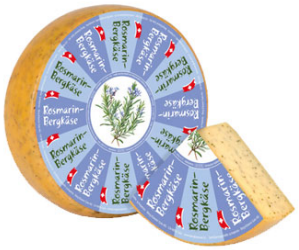
Fettgehalt: vollfett, mind. 47-48% F.i.T.
Festigkeit, wff: halbhart, mind. 60%

100g enthalten:

Brennwert:	1510 kJ (356 kcal)
Fett:	29 g
gesättigte Fettsäuren:	17 g
Kohlenhydrate:	0.5 g
Zucker:	0 g
Eiweiss:	26.5 g
Salz:	1.2 g

Berg-Käserei Gais AG 9056 Gais

Rosmarin Bergkäse



Bio Produkte | Halbhartkäse | Konv. Sorten | Kuhmilch

Aus Appenzeller Berg-Bauernmilch hergestellt und drei Monate gereift, entfaltet dieser pasteurisierte Halbhartkäse sein unverwechselbares Aroma. Veredelt mit feinem Rosmarin erhält er eine sanfte mediterrane Note, die an sonnige Urlaubstage im Suden erinnert - zart, wurzig und wunderbar ausgewogen.
Ein Käse, der im Geschmack uberrascht und gleichzeitig begeistern kann. Seine tannig-frische Kräuternote macht ihn zu einem echten Highlight auf jeder Käseplatte oder als raffinierte Zutat in der Kuche.

Typ: Schweizer Halbhartkäse / Schnittkäse, pasteurisiert ·
Rohstoff: Bergmilch aus dem Appenzellerland
Form: rund, 30 cm Durchmesser · Gewicht: ca. 5.8-6.2 kg · Rinde: geschmiert, braun-rote Natur-Rinde · Lochung: sparsame, erbsengrosse Rundlochung · Reife: ca. 3 Monate · Haltbarkeit: 1 Monat, Kühlkette · Verwendung: mediterran, angenehm frisch mit
tanniner Rosmarinnote
Kennzeichen: CH 5770 / Culinarium / Schweizer Bergprodukt / BioSuisse

Fettgehalt: vollfett, mind. 55% F.i.T.
Festigkeit, wff: halbhart, mind. 60%

100g enthalten:

Brennwert:	1669 kJ (399 kcal)
Fett:	34 g
gesättigte Fettsäuren:	18 g
Kohlenhydrate:	0.4 g
Zucker:	0 g
Eiweiss:	24 g
Salz:	1.5 g

Berg-Käserei Gais AG 9056 Gais

cheese.ch
with a smile

Rustico Nostrano

Swiss Cheese Award | Halbhartkäse | Konv. Sorten | Kuhmilch

Eine Hausspezialität der Berg-Käserei Gais ist der Rustico Nostrano. Der Grauschimmelkäse reift während ca. 3 Monaten im Hauseigenem Tongewölbekeller. Rund 2`400 Laibe haben hier Platz.
Die naturliche Klimatisierung begunstigt die Schimmelbildung, wobei der Käse seinen speziellen Charakter und die leicht erdige, reine Note erhält. Dreimal wöchentlich werden die Laibe von Hand gedreht und liebevoll gepflegt, bis sie anschliessend fertig konfektioniert unser Haus verlassen und den Weg zum qualitätsbewussten Kunden finden.

Typ: Schweizer Halbhartkäse / Schnittkäse, thermisiert Rohstoff: Bergmilch aus dem Appenzellerland
Form: rund, 30 cm Durchmesser · Gewicht: ca. 5.2-5.6 kg
Rinde: naturgereift, geschlossener Narben, weiss - grau gefleckt erwünscht, Edelschimmelreifung
Lochung: reichliche, lebhafte Rundlochung (Erbsengösse)
Reife: 2-3 Monate · Haltbarkeit: 1 Monat, Kühlkette
Verwendung: Interessante Abwechslung als Schnittkäse, auf Käseplatten und passt ideal zu einem Glas Merlot
Kennzeichen: CH 5770 / Suisse Garantie / Berg-Alp (BAIV)

Fettgehalt: vollfett, mind. 48% F.i.T.
Festigkeit, wff: halbhart, mind. 60%
100g enthalten:

Brennwert:	1536 kJ (365 kcal)
Fett:	29.2 g
gesättigte Fettsäuren:	16.3 g
Kohlenhydrate:	0.4 g
Zucker:	0 g
Eiweiss:	26 g
Salz:	1.4 g

Berg-Käserei Gais AG 9056 Gais

Säntis Bergkäse

Swiss Cheese Award | Bio Produkte | Halbhartkäse | Konv. Sorten | Kuhmilch

Die Kräuter der naturlichen Appenzeller Bergweiden verleihen dem Säntis Bergkäse seinen besonderen Geschmack und Charakter. Sein abgerundetes und ausgewogenes Aroma macht ihn zu dem Bergkäse. Auch diese Hausspezialität wurde bereits mehrfach an den Swiss
Cheese Awards mit Diplomen ausgezeichnet.
Der reife Halbhartkäse, welcher nach ca. 3 Monaten Reifung unser Lager verlässt ist auch in der Bio-Knospe Qualität oder als praktische Käsescheibe erhältlich.

Typ: Schweizer Halbhartkäse / Schnittkäse, thermisiert · Rohstoff: Bergmilch aus dem Appenzellerland
Form: rund, 30 cm Durchmesser · Gewicht: ca. 6.2-6.5 kg
Rinde: geschmiert, natürliche Rindenreifung, trockene Rinde
Lochung: sparsame, erbsengrosse Rundlochung
Reife: 3-4 Monate · Haltbarkeit: 2 Monate, Kühlkette
Verwendung: Schnittkäse, Käseplatten, Apero, Käse- und Fonduemischungen
Kennzeichen: CH 5770 / Suisse Garantie / Berg-Alp (BAIV) / Culinarium /BioSuisse

Fettgehalt: vollfett, mind. 47% F.i.T.
Festigkeit, wff: halbhart, mind. 62%
100g enthalten:

Brennwert:	1594 kJ (381 kcal)
Fett:	30.5 g
gesättigte Fettsäuren:	18.3 g
Kohlenhydrate:	0.4 g
Zucker:	0 g
Eiweiss:	27.1 g
Salz:	1.5 g

Berg-Käserei Gais AG 9056 Gais