



PLANGGER'S FELSENKELLER KÄSE





Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Freunde des guten Geschmacks,

wenn Sie auf der Suche nach gesunden Produkten und feinstem Käsegenuss sind, dann sind Sie bei der Käserei Plangger in Niederndorf genau an der richtigen Adresse. Als Traditionskäserei mit rund 60-jähriger Erfahrung bieten wir Ihnen neben unseren ausschließlich aus Heumilch hergestellten Käsesorten eine Vielzahl weiterer hochwertiger Produkte von Landwirten aus der Region.

Wir sind ein modernes, aber traditionsbewusstes Familienunternehmen mit ausgeprägtem Umweltbewusstsein. Wir beschäftigen rund 35 engagierte Mitarbeiter und kümmern uns als Ausbildungsbetrieb um unseren eigenen, qualifizierten Nachwuchs in den Bereichen Milchtechnologie und Einzelhandel.

Gerne laden wir Sie für eine kleine Kostprobe in unser Ladengeschäft ein oder bieten Ihnen auf Wunsch eine Führung durch unsere Felsenkeller.

Es freuen sich auf Sie

Das Team der Käserei Plangger

Martina Brunner, Anita Jäger und Reinhard Brunner



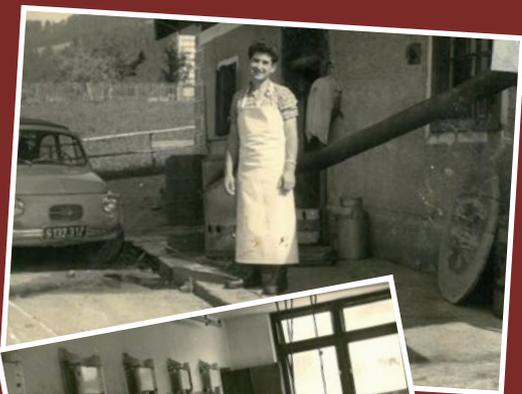
Durch die **GoZee-App**
wird Ihre Broschüre
lebendig

GoZee: Wie man in 30 Sekunden loslegen kann

1. Geben Sie im App Store oder in Google Play „GoZee“ in das Suchfeld ein und laden Sie die App auf Ihr Smartphone oder Tablet herunter.
2. Öffnen Sie die App und verwenden Sie sie auf Seiten mit dem GoZee-Symbol.



Guter Geschmack hat bei uns Tradition



1956 begann Unternehmensgründer Herbert Plangger seine Käserei-Lehre. Aus Begeisterung für den Beruf folgten die Meisterausbildung sowie einige Jahre der intensiven Berufserfahrung.

1972 wagte Herbert den Schritt in die Selbstständigkeit. Er betätigte sich als Milchkäufer und stellte in einem von der Genossenschaft Niederndorf gepachteten Betrieb Käse her.

1991 begannen wir, mit aufbauenden Mikroorganismen zu arbeiten, bis heute unser Garant für Milchprodukte von höchster Güte (Details siehe Seite 4).

1994 wurde die erste eigene Käserei errichtet. Die nächsten Jahre waren von stetigem Wachstum gekennzeichnet, so dass die bestehenden Räumlichkeiten bald nicht mehr ausreichten.

2015 wurde unser einzigartiger Felsenkeller zur Lagerung und Reifung der Käselaibe errichtet und in Betrieb genommen.

2017 bezogen wir den an den Keller angegliederten Neubau in Niederndorf/Sebi, in dem auch unser Ladengeschäft untergebracht ist.

Microflor, Steinmehl und Holzkohle

*Für gesunde Böden - gesunde Pflanzen -
gesunde Tiere - gesunde Lebensmittel*

Philosophie der Käserei Plangger und daher oberstes Ziel ist es Umwelt und Natur zu schützen. Die wichtigste Voraussetzung für guten Käse ist: „Der Boden“. Mit dem Boden fängt nämlich alles an, wenn er gesund ist und gutes Futter für die Kühe auf ihm wachsen, wird auch die Milch der Kühe gut und somit auch der Käse.

Bei vielen unseren Landwirten werden die Microflor's direkt im Stall versprüht. So gelangen diese aufs Futter zur Kuh in die Gülle und letztendlich auf die Weide, wo sie für einen gesunden Boden und ein ausgewogenes Wachstum an Gräser und Kräuter sorgen.

Zusätzlich starten wir jedes Frühjahr eine Steinsand-Streueaktion, wo wir ca. 1.000 Tonnen Biolit Steinsand direkt aufs Feld streuen. Das ist reines Futter für den Regenwurm, der uns dann wertvollen Humus bringt. Schlussendlich können unsere Landwirte jederzeit Holzkohle von uns beziehen. Diese wird direkt auf dem Misthaufen oder in die Güllegrube gegeben, wo sie wie ein Schwamm wirkt und die Nähr- und Vitalstoffe speichert. Bei Bedarf werden sie durch die Wurzelaktivität wieder pflanzenverfügbar, trägt zum Humusaufbau bei und ist für die Grünlandpflege und Gewässerschutz eine sinnvolle Ergänzung. Ein weiterer toller Nebeneffekt der Holzkohle ist, wir haben bis zu 80 % weniger Geruchsbildung beim Güllen, das unsere Mitmenschen sicher erfreut.



MIT Herz UND Hand
FÜR UNSER täglich Brot.

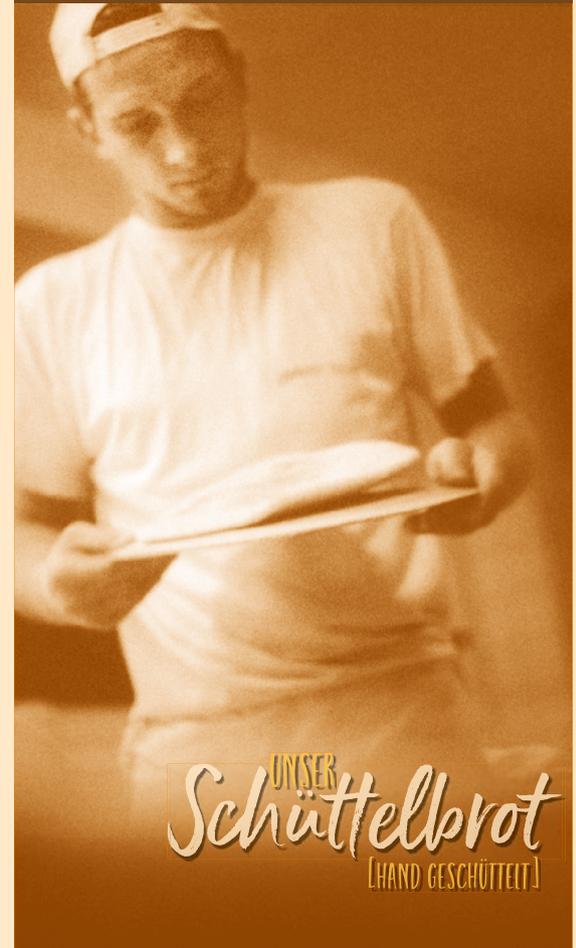


*Wir backen nach guter, alter Tradition -
für den Genuss von heute.*

Ausgewählte Zutaten & beste Qualität.
Brot, Backwaren & viele Köstlichkeiten.
Im Laden & im Café.



Erler Bäck
Familie Maier



UNSER
Schüttelbrot
[HAND GESCHÜTTELT]

Dorf 37 · 6343 Erl
Telefon 0 53 73/8146
schuettelbrot@erlerbaeck-maier.at
www.erlerbaeck-maier.at

Regionalität und Qualität

Wir gehören dem österreichischen Bio-Verband „Bio AUSTRIA“ an und nutzen als regionaler Familienbetrieb die Ressourcen unserer Heimatregion im Kaisergebirge. So stammen alle 105 Milchbauern, mit denen wir zusammenarbeiten, aus der näheren Umgebung. Sämtliche Landwirte stellen eine gesunde und ausgewogene Fütterung ihrer Tiere sicher und garantieren als Mitglieder in der Arge Heumilch eine silofreie Bewirtschaftung. Natürlich achten unsere Landwirte auch auf das Tierwohl und eine entsprechend artgerechte Haltung sowie regelmäßige tierärztliche Kontrollen.





Bio in Perfektion

www.bergkraeuter.at



Thierberg 1 · 4192 Hirschbach
Tel. 07948 8702 · office@bergkraeuter.at

mayer & geyer
FRUCHTZUBEREITUNGEN

**FRUCHT
ZUBEREITUNGEN**
für die Direktvermarktung
in der 5 & 25 kg Bag-in-Box
www.mayergeyer.at

Ur-Natur
- natürliche LEBENSMITTEL -

**ÖLMÜHLE
ESSIG-MANUFAKTUR**

Familie Steinberger

8741 Weißkirchen, Griesmoarweg 2
Tel. 0660/7120600, www.urnatur.at

SB-HOFLADEN 0-24 UHR

 
Der Beratergroßhandel
Die Bio-Gastro-Pioniere

Bio-Großhandel
für Gastronomie und Einzelhandel

www.oekoring.com www.bioregional.de DE-ÖKO-006

Kontrollierte Qualität - natürlich gut

Wir werden jährlich mit rund 10 Millionen Liter Heumilch beliefert – davon 70 % in Bioqualität – und verarbeiten diese zu ca. 1.000 Tonnen hochwertigem Käse. Dabei legen wir größten Wert auf intensive Qualitätskontrollen, die wir aufgrund der täglichen Milchanlieferungen jeden Tag durchführen. Alle von uns hergestellten Käseprodukte sind frei von chemischen Zusatzstoffen wie z. B. künstlichen Aromen oder Farbstoffen.



Unsere Käserei

Die Käserei der Firma Plangger befindet sich ca. 3 Kilometer vom Ladengeschäft entfernt. Hier nehmen wir an sieben Tagen in der Woche Milchlieferungen unserer Landwirte entgegen, um die Milch so frisch wie möglich zu verarbeiten – natürlich unter Einhaltung der Milch-Hygiene-Richtlinien der EU. In der modern ausgestatteten Käserei kümmern sich unsere bestens qualifizierten und erfahrenen Facharbeiter mit Sachverstand und Leidenschaft um die Produktion der schmackhaften Käsesorten.



Natures No. 1

- #Kulturen
- #Enzyme (z. B. BioRen®)
- #Probiotika
- #Testkits
- #Natürliche Farben

für Milchprodukte



CHR HANSEN

Improving food & health

Telefon: +49 (0) 5021 963-0
service@chr-hansen.com
www.chr-hansen.com



Käsespezialitäten mit speziellen Anforderungen

Sämtliche von uns hergestellten Käsesorten werden in unserem Felsenkeller zur Reifung gelagert. Einzige Ausnahme: unsere beliebten Weiß- und Blauschimmelkäse. Diese verbleiben zur Reifung in der Käserei, damit die Schimmelpkulturen während der Reifung nicht auf andere Käsesorten übergehen.



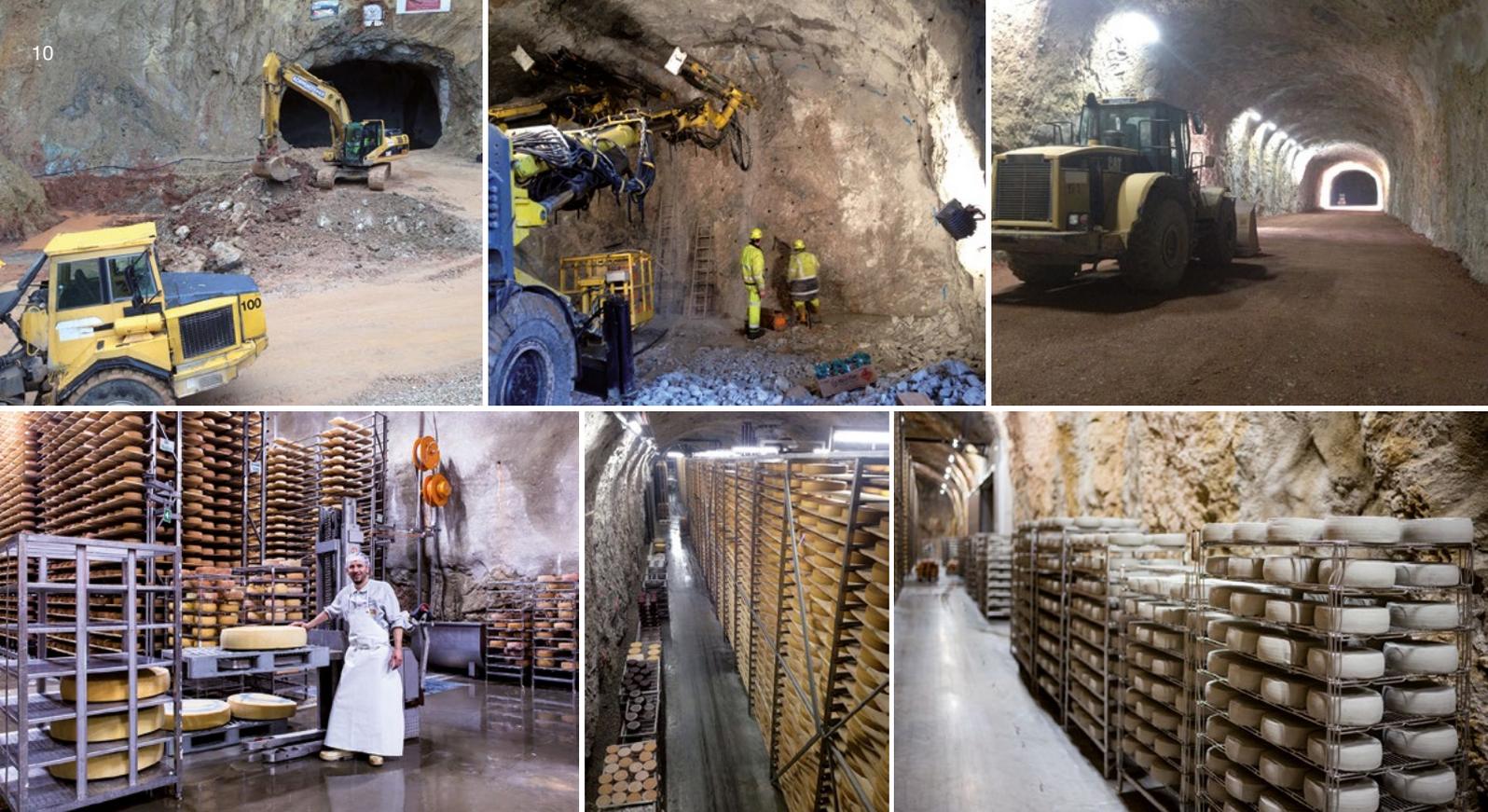
kalt

Kalt Maschinenbau AG
Letziwiesstrasse 8
9604 Lütisburg Tel. +41 71 932 53 53
info@kalt-ag.ch
www.kalt-ag.ch

Kassettenpresse Käsefertiger

Wir bieten unseren Kunden individuelle Lösungen für ihre jeweiligen Bedürfnisse – vom kleinen Käsefertiger bis hin zum vollautomatischen All-in-One-System. Davon profitieren sie in Form von hoher Wirtschaftlichkeit und erstklassigen Käseerzeugnissen.





Unser Felsenkeller

Unser 2015 in Betrieb genommener Felsenkeller ist in seiner Form und Größe österreichweit einzigartig. Er wurde 2015 aus dem Felsen gesprengt, seine Wandflächen bestehen zu 90 % aus rohem Kalkstein. Dank dieser natürlichen Umgebung herrschen konstant kühle

Temperaturen zwischen 12 und 13 Grad, so dass für die Kühlung der Räumlichkeiten kaum Energie investiert werden muss – ein wichtiger Beitrag zum Schutz unserer Umwelt!

VOLKSBANK
TIROL

plangger
haustechnik

6344 Walchsee

05374/5685

www.plangger.at



Erfahrung, die man schmecken kann

Wir führen seit 40 Jahre lang einen kleineren Felsenkeller in der Nähe der Kufsteiner Burg und wissen daher genau, worauf es ankommt. Z. B. auf konstante 95 % Luftfeuchtigkeit, die für einen optimalen Reifeprozess sorgen. Die Grundfläche unseres Felsenkellers beläuft sich auf rund 1.600 m² und bietet so Platz für ca. 50.000 Laibe, die je nach Käsesorte 4 oder 30 Kilogramm wiegen und bis zu 15 Monate dort lagern. Für eine gleichmäßige Rindenbildung reibt ein modernes Robotersystem die Laibe regelmäßig mit Salzwasser ein.



KAFOWELL
www.tortenschachtel.at

- Essbare Etiketten
 - Faltschachteln
 - Kaschierte Schachteln
 - Käse-Etiketten
- Aufleger aus Furnier/Papier

Halag Chemie AG
CH-8355 Aadorf
Tel. +41 58 433 68 68
www.halagchemie.ch

HALAG 
SWITZERLAND

Unser Laden

Unser Ladengeschäft in urig-modernem Ambiente wurde 2017 eröffnet und präsentiert auf einer Fläche von ca. 120 m² eine Vielzahl an schmackhaften und nährstoffreichen Produkten, die einen wichtigen Beitrag zu einer gesunden Ernährung leisten. Hier bieten wir Ihnen unsere rund 17 Heumilchkäsesorten aus eigener Herstellung sowie weitere von uns selbst produzierte Milchprodukte wie Joghurt, Molke, Topfen, Rahm oder Butter. Sehr beliebt ist auch unser Sonnenblumenöl, das wir für Sie vor Ort frisch pressen.



Ich bin der Tiroler Bergkäse mit 45% F.i.T. und mich gibt's in bio und konventionell. Sie können mich in 4 Reifestufen 3, 6, 9 u. 12 Monaten bekommen. Im Geschmack bin ich mild bis pikant.



Ich bin der Bio Bockshornklee Käse mit 55% F.i.T. und schmecke sehr fein nussig, wobei ich mit Nüssen überhaupt nichts zu tun habe.



Ich bin die Bio Rose der Sebi ein cremiger zartschmelzender Rahmkäse mit 55% F.i.T., benannt bin ich nach dem Roman vom Dichter Ludwig Steub „Die Rose der Sebi“, den er bei uns in der Sebi schrieb.





Ich bin die Bio Pfefferhex mit grünen Pfeffer und 55% F.i.T. Ich bin auch nach einer wahren Geschichte benannt und sehr fein aromatisch pikant im Geschmack.



Ich bin der Bio Camembert mit 45% F.i.T. Mich gibt's in Groß und Klein und ich darf auf keiner Käsejause fehlen. Ich habe ein feines mildes Pilzaroma.



Ich bin auch ein Bio Weisschimmelkäse mit 45% F.i.T. und durch mein korbähnliches Aussehen nennt man mich Korbkäse. Es gibt mich in zwei Variationen einmal Natur und einmal mit Paprika. Im Geschmack bin ich fein cremig mit einem Pilzaroma.



Ich bin der Urfelskäse mit 45% F.i.T. Ich werde einige Wochen mit verschiedenen Kräutern und Steinsalz gestreichelt und erhalte so meinen blumigen herzhaften Geschmack. Auch mich gibt's in bio und konventionell.



Ich bin der Bio-Blue ein Edelschimmelkäse mit 50% F.i.T. und mich liebt man wegen des einzigartigen Geschmacks des Rockfortschimmels würzig, süßlich pikant.



Ich bin der Sennkäse mit 45% F.i.T. und mich gibt es in bio und konventionell. Und Kinder lieben mich weil ich so mild und zart schmecke. Ich reife ca. 3 Monate.



Ich bin der 15-monatige Bergkäse mit 45% F.i.T. und bin so beliebt, weil ich so herzhaft und bekömmlich schmecke.



Entdecken Sie die Produktvielfalt

Neben unseren Eigenprodukten bietet Ihnen unser freundliches und engagiertes Verkaufspersonal noch viele weitere leckere Spezialitäten aus der Region. Unter den insgesamt rund 200 Produkten befinden sich z. B. Ziegenkäse, Schafskäse und Eier, Speck- und Wurstspezialitäten, Teigwaren, Honig und Marmeladen, Müslis, Tees und Gewürze, Biowein, Säfte, Essige und Öle, Bio-Trockenfrüchte, frische Backwaren u. v. m.



ALLIANZ BUSINESS
Die Gewerbeversicherung der Allianz.
Weil Beratung unsere Kompetenz ist!

Christian Ritzer
zert. Gewerbespezialist
6344 Walschsee, Alleestraße 7
Mobil: 0699/18 79 83 34
christian.ritzer@allianz.at






kersia®
INVENTING A FOOD SAFE WORLD

SPARKASSE 
Kufstein

Was zählt, sind die Menschen.

Käsiade 2018: Wir haben uns riesig über die vielen Auszeichnungen gefreut!



S ZIMMEREI 
SCHWAIGHOFER GMBH

Mühlgraben 64 · A-6343 Erl
Mobil +43 676/8 43 26 44 10
E-Mail: zimmerei.schwaighofer@nve.at



**ARCHITEKTEN
ADAMER ° RAMSAUER**
6330 Kufstein - oberer Stadtplatz 5a
tel 05372/64784 - www.aar.at

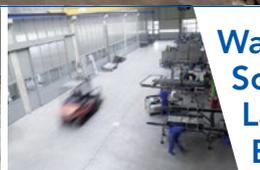


Vielen Dank

An dieser Stelle möchten wir unseren treuen Mitarbeitern, Landwirten und weiteren Partnern von ganzem Herzen „Danke“ sagen! Ohne Euch würden wir heute nicht so erfolgreich arbeiten und so optimistisch in die Zukunft blicken können. Vergelt's Gott!



Seiwald
BlechForm GmbH



Wasserstrahlschneiden
Sondermaschinenbau
Laserschneiden
Bearbeiten
Laserschweißen

Seiwald BlechForm GmbH
Achenstraße 14, 6322 Kirchbichl
Tel. +43 (0)5332 77491-0
office@seiwald-blechform.at
www.seiwald-blechform.at



PLANGGER'S FELSENKELLER KÄSE

Käserei Plangger GmbH
Sebi 26
6342 Niederndorf

Tel.: +43 5373 61260
Fax: +43 5373 61260 20

E-Mail: bio@kaeserei.at
Web: www.kaeserei.at

Unsere Öffnungszeiten:
Mo. - Fr.: 8-18 Uhr
Sa.: 8-12 Uhr

