



**Sagenhaft.**



## **Sagenhaft genießen**

---

**Ein sagenhaft guter Käse ist mal wild und rebellisch, mal sanft und zart. Und er hat viel Charakter. Schauen Sie rein und entdecken Sie unsere Spezialitäten aus dem Entlebuch.**

---

# Kuhmilch Käse



## Ämme-Chäsli \*

Das Ämme-Chäsli ist ein cremiger, feiner Begleiter für alle Momente. Unser Tipp: Geniessen Sie das 200 Gramm leichte Chäsli unterwegs oder verschenken Sie es.



## Biker-Chäsli \*

Der sportliche Begleiter für die Bike-Tour. Ein cremiges und zartes Chäsli mit einem sanften Wachsüberzug. Perfekt zum Mitnehmen und geniessen auf einer Tour oder als Geschenk für Bikelielhaber.



## Kinder-Chäsli \*

Das Kinder-Chäsli ist ein cremiges, mildes Chäsli. Seine geschmeidige Note wurde mit einem sanften Wachsüberzug umhüllt. Für Kinderkäseliebhaber der ideale Käse.



## Pögg-Chäsli

Das Pögg-Chäsli ist ein kleines, freches, durch und durch elegantes, schwarzes und cremiges Kuhmilchmutschli. Ein sagenhafter Begleiter für alle Momente und ein tolles Geschenk für alle SCL-Fans. Für jedes verkaufte Pögg-Chäsli unterstützen wir den Nachwuchs des SCL Tigers mit einem Beitrag.



### **Marbacherli \***

Klein, weiss und rund: Das Marbacherli ist ein Weichkäse mit frischem Aroma. Geniessen Sie es auf Käseplatten, beim Zvieri oder zum Dessert. Das Marbacherli gibt es auch aus Büffelmilch sowie in saisonalen Variationen mit Bockshornkleesamen, Kräutern und vielem mehr.



### **Der rahmige Marbacher**

Eine würzige und zugleich rahmige Gaumenfreude mit einer angenehm festen Konsistenz, sodass diese Marbacher Spezialität für alle Sinne zum Genuss wird. Der feine Abgang rundet den geschmackvollen Käse ab und hinterlässt ein sagenhaftes Gefühl genüsslicher Lebensfreude.



### **Marbacher Dorfkäse mild und reif \***

Der vollfette Marbacher Dorfkäse ist ein typischer Entlebucher – herb-würzig, leicht rezent und ehrlich. Der Hartkäse überzeugt auf Käseplatten, bei Apéros und in der warmen Küche.

\* Aus pasteurisierter Kuhmilch.

# Kuhmilch Käse



## **Wildwest \***

Dieser Hartkäse schmeckt nach Wildem Westen. Der Wildwest-Käse wird aus silofreier Bergmilch gefertigt, reift sechs bis sieben Monate und ist mit seinen 25 bis 30 Kilo ein echtes Schwergewicht.



## **Schrattenzacken nature und Kräuter \*\***

Ein Stück Schrattenzacken, ein Stück Entlebuch. Dieser feine Käse bringt Abwechslung auf Ihren Teller: Er wird aus frischer Milch gefertigt und eignet sich hervorragend für alle Käseplatten.



### **Marbacher Fonduemischung \***

In unserer pfannenfertigen Mischung finden Sie drei feine Käsesorten der Region. So steht Ihr Fondue schon bald auf dem Tisch: Mischung in die Pfanne geben, umrühren und geniessen. Ohne Konservierungsmittel, im Kühlschrank rund zwei Monate haltbar.



### **Bierfondue**

Ein hausgemachtes Fondue mit feinstem Entlebucher Bier. Ein sagenhafter Genuss für Gaumen und Gemüt.



### **Biosphäre-Raclette**

Produziert im Wilden Westen von Luzern, unweit der imposanten Schratte, überzeugt der würzig-schmelzende Raclette der Bergkäserei Marbach mit seinem unverwechselbaren Charakter. Der sagenhafte Geschmack ist das Ergebnis bester Kuhmilch von den Alpen der UNESCO Biosphäre Entlebuch, gepaart mit handwerklicher Finesse.

\* Aus thermisierter Kuhmilch.

\*\* Aus pasteurisierter Kuhmilch.

# HEXERKÄSE

---

N°1

## HEU-KÄSE

Der Name ist Heimat und Herkunft. Frische Milch und eine besondere Verarbeitung geben dem Heu-Hexerkäse seinen Namen und sein einzigartiges, ehrliches Aroma. Wie genau dieser hergestellt wird, bleibt unser kleines Geheimnis. Viel wichtiger ist das Resultat. Wer kennt ihn nicht, den unverwechselbaren Geruch von frischem Heu im Sommer? Ehrlich, authentisch und natürlich. Genau so schmeckt auch der Heu-Hexerkäse.



N°3

## RAUCH-KÄSE

Das Räuchern ist ein uraltes Verfahren zur Konservierung und Aromatisierung von Lebensmitteln, vorwiegend von Fisch und Fleisch. Beim Rauch-Hexerkäse N°3 gibt es einen kleinen, aber feinen Unterschied. Hier wird nicht einfach der Käse geräuchert, sondern bereits die frische Milch. Dieses typische Raucharoma, ganz dezent, aber stets vorhanden, riecht und schmeckt man bei jedem Bissen. Passend dazu ein vollmundiges Bier oder einen feinen Wein.



N°5

## MILCHKAFFEE-KÄSE

Was eine Schale in der Schweiz ist, ähnelt in Italien einem «Latte Macchiato». Ein Kaffee mit hohem Milchanteil ist bei uns ein Milchkaffee. Wir wenden uns von den modernen Kaffeemaschinen ab, hören in Gedanken wie der Kaffee am Morgen durch den legendären Filter läuft und rufen uns dazu das Aroma in Erinnerung, welches fein durch die Küche zieht. Und genau dieses Aroma ist das sagenhafte im Hexerkäse N°5.



HEU

## HEXERFONDUE

Frische Milch und eine besondere Verarbeitung geben dem Heu-Hexerkäse seinen Namen und sein einzigartiges, ehrliches Aroma. Wer kennt ihn nicht, den unverwechselbaren Geruch von frischem Heu im Sommer? Mit diesem feinen Käse entstand nun unser genauso mundendes neues Fondue, unser Heu-Hexerfondue.



# Kuhmilch Käse



## **Bergblick**

Ein Stück Tradition aus unserem Käsekeller. Der Bergblick-Käse aus frischer Milch reift sechs Monate und besticht mit seinem urchigen und kräftigen Aroma.



## **Heukäse**

Frische Milch und eine besondere Verarbeitung geben dem Heukäse sein unverwechselbar sagenhaftes Heu-Aroma, das einen an warme Sommertage erinnern lässt.





### **Biosphäre-Käsekuchenmischung**

Eine wunderbar cremige Mischung aus bestem Käse, die ergänzt durch Milch, Rahm, Eier und etwas Würze einen sagenhaften Käsekuchen entstehen lässt. Der Käsekuchen eignet sich perfekt zum Apéro oder als genüsslicher erster Gang, kombiniert mit einem gartenfrischen Salat.



### **Biosphäre-Käsekuchenmischung Kräuter**

Diese Mischung überzeugt mit einer besonderen Würze und verleiht dem Käsekuchen ein köstliches Aroma. Ergänzt durch Milch, Rahm und Eier entsteht somit ein Käsekuchen der besonderen Art. Überraschen Sie Ihre Gäste mit dieser warmen Apéro-Speise oder zaubern Sie in Kombination mit einem Salat eine hervorragende Vorspeise auf den Tisch.

# Kuhmilch Erfrischprodukte



## Burrata

Burrata ist die Zwillingsschwester des Mozzarellas mit dem sagenhaft cremigen Herzen. Wer Burrata nicht kennt... es ist eine wunderbare Delikatesse.



## Mozzarella Bergmilch \*

Die Bergmilch für unseren Kuhmilchmozzarella stammt aus der UNESCO Biosphäre Entlebuch und dem angrenzenden Emmental. Bester Mozzarella mit wunderbar milchigem Geschmack.



## Rauchiger Bergmilchmozzarella

Die Bergmilch für unseren Kuhmilchmozzarella stammt aus der UNESCO Biosphäre Entlebuch und dem angrenzenden Emmental. Bester Mozzarella mit wunderbar milchigem Geschmack und einem Hauch Raucharoma.



## Joghurt \*\*

Viel Frucht, wenig Zucker, keine Zusätze: Die Käsereijoghurts aus der Region werden mit schonend pasteurisierter Milch hergestellt. Ein mild gesäuerter Genuss in rund 15 Frucht- und Aromavarianten.



### **Nidletäfel**

Nidletäfel mit echter Chäsi-Nidle.

Ein herzhafter Genuss zum Verschenken oder selber Geniessen.



### **Vollmilch und Drinkmilch \*\***

Die Käsereien unserer Region verarbeiten jeden Tag frische Rohmilch. Diese Milch wird schonend pasteurisiert und gelangt dann frisch auf Ihren Tisch.



### **Rahm**

Der pasteurisierte Rahm aus frischer Milch lässt sich besonders gut steif schlagen. Unser Tipp: besonders köstlich für Desserts und zum Verfeinern von Saucen.



### **Butter und Kräuterbutter**

Eigene Käsereibutter bieten wir als 1-Kilo-Stück an. Die Butterstücke à 100 Gramm und 200 Gramm liefert uns eine Nachbarskäserei. Unsere Kräuterbutter stellen wir nach einem überlieferten Geheimrezept her.

\* Aus pasteurisierter Kuhmilch.

\*\* Wir nutzen Synergien und beziehen diese Produkte aus einer Nachbarskäserei.

# Büffelmilch Frischprodukte



## Schangnauer Büffelmozzarella \*

Das Original in bester Qualität. Mozzarella wurde ursprünglich aus Büffelmilch gefertigt, und die Bergkäserei Marbach liess diese Tradition vor mehr als 20 Jahren wieder aufleben. Mit frischen Tomaten, in knackigen Salaten, auf saftiger Pizza – Sie werden unseren Büffelmozzarella lieben.



## Büffelmozzarella (Kugeln) \*

Diesen Mozzarella liefern wir in Bechern, gefüllt mit fünf Kugeln à 30 Gramm. Eine Ergänzung zu verschiedenen Salaten, auf Pizza oder einfach als Snack.



## Schangnauer Büffel-Mozzarelline (Perlen) \*

Unsere wunderbare Spezialität im delikaten Perlenformat. Dieses ist besonders leicht zu portionieren. Geniessen Sie die Schangnauer Büffel-Mozzarelline-Perlen im Salat oder zu unterschiedlichen Speisen.



### **Büffelquark nature \***

Schön cremig, nahrhaft und unglaublich fein – unser Büffelquark ist die perfekte Grundlage für kreative Dipp-Saucen, zarte Torten und süsse Desserts.



### **Bufaletta-Salatkäse \***

Ohne Druck ausgemolken und in Salzlake gereift – unser Büffelfeta überzeugt durch ein intensives Aroma. Ein Geheimtipp für Ihre Salate und Käseplatten.



### **Bufaletta-Grillkäse \***

Unser Grillkäse aus reiner Büffelmilch wird ähnlich wie der Salatkäse gefertigt und zusätzlich mit Kräutern verfeinert. So entsteht ein feiner Käse, der an jedem Grillabend als Star auftritt und auch in der Bratpfanne überzeugt.



### **Antipasti di Bufala**

Mit unseren Antipasti di Bufala ist Ihr Apéro abgerundet. Inhalt: Bufaletta-Käse, Rapsöl, Chili und Pfeffer.

\* Aus pasteurisierter Büffelmilch.

# Büffelmilch Käse



## **Büffelkäse nature\***

Unser Büffelkäse ist mild im Geschmack und darf auf keinem Käseteller fehlen. Zum Zmorge, Znüni, Zvieri, Znacht und natürlich auch danach. Ein Halbhartkäse mit Tradition – schon seit über 20 Jahren nach dem gleichen Rezept gefertigt.



## **Büffelkäse Bockshornkleesamen**

Die leicht nussige Note macht diesen Halbhartkäse zu etwas Besonderem. Eine Überraschung im Geschmack.



## **Büffelkäse Alpenkräuter\***

Natur pur. Ausgewählte Alpenkräuter verfeinern diesen Büffelhalbhartkäse. Unser Tipp: Geniessen Sie den Alpenkräuterkäse einfach zwischendurch.



### Weiser Büffel

Wie alle Büffelprodukte aus unserem Haus, wird auch der «Weise Büffel» ausschliesslich aus reiner Büffelmilch hergestellt. Zusammen mit der etwas längeren Reifezeit entsteht so ein spannendes Geschmackserlebnis. Angenehm kräftig, aber immer noch leicht cremig, ein ganz besonderer Käse.



### Alter Büffel

Der «Alte Büffel» wird aus reiner Büffelmilch der besten Qualität hergestellt. Durch seine längere Lagerung überzeugt er mit seinem rezenten und eher salzigen Geschmack. Seine Härte und gute Brechbarkeit machen ihn zum idealen Begleiter für einen geschmackvollen Apéro.



### Büffel-Reibkäse

Der Büffel-Reibkäse stammt aus dem «alten Büffel», dieser lässt sich ganze zehn Monate Zeit zum Reifen. So entwickelt er seinen cremigen und doch kräftigen Charakter. Der Reibkäse fettet nicht aus und überzeugt durch ein schönes Schmelzverhalten.

\* Aus thermisierter Büffelmilch.



# Büffelmilch Käse



## **Büffelweichkäse nature \***

Unser Büffelweichkäse nature ist mild im Geschmack und wiegt rund 220 Gramm. Ein Käse für die ganze Familie, der auf Käseplatten sehr beliebt ist.



## **Büffelweichkäse Chili \***

Der Büffelweichkäse mit Pfiff. Die leichte Schärfe vereint sich mit dem milden Charakter der Büffelmilch und wird sicher auch Sie begeistern. Ein Geheimtipp fürs Dessertbuffet.





### **Büffelweichkäse Alpenkräuter \***

Natur pur. Ausgewählte Alpenkräuter verfeinern diesen Büffelweichkäse. Unser Tipp: Genießen Sie den Alpenkräuterkäse einfach zwischendurch.



### **Büffelweichkäse Bockshornkleesamen \***

Bockshornkleesamen veredeln diesen Büffelweichkäse und geben ihm eine leicht nussige Note. Vielleicht überraschen Sie Ihre Gäste damit auf einer Apéroplatte?

\* Aus pasteurisierter Büffelmilch.



## Käseerlebnis

Erleben Sie die sagenhaften Traditionen des Entlebuch. Tauchen Sie in die faszinierende Welt der Milchverarbeitung ein und schauen Sie unseren Käserinnen und Käsern bei ihrer Arbeit über die Schulter.

Sie werden erfahren, wie aus Milch Käse und Mozzarella wird, warum unsere Kühe und Büffel so glücklich sind, wo der erste Büffelmozzarella der Schweiz hergestellt wurde und vieles mehr.



## Käse-Geniesser aufgepasst

Ihr Geniesserherz wird höherschlagen: Die feinen Käsespezialitäten aus der Milch unserer verwöhnten Büffel und Kühe gibt es auch zum Mitnehmen. In unserem Verkaufsladen finden Sie Bestes aus der Käserei und aus der Region, so auch Fleisch- und Wurstdelikatessen, Meringues und vieles mehr.



**Bergkäseerei**  
Marbach

**Sagenhaft.**

**Bergkäseerei Marbach AG**

Dorfstrasse 16

6196 Marbach LU

Tel. +41 34 493 31 44  
[info@kaeserei-marbach.ch](mailto:info@kaeserei-marbach.ch)

[kaeserei-marbach.ch](http://kaeserei-marbach.ch)