

Ausgabe 1 / 2025

ECHT HERZOG



DAS KUNDENMAGAZIN
DER LANDKÄSEREI HERZOG

UNSER JUBILÄUMSJAHR

WIR FEIERN DREI JAHRZEHNTE ECHTEN GENUSS

Drei Jahrzehnte voller **Leidenschaft, Handwerk und Qualität** – die **Landkäserei Herzog** feiert ihr 30-jähriges Bestehen!

QUALITÄT DIE MAN SCHMECKT

Höchste Qualität ist kein Zufall – sie ist das Ergebnis von Verantwortung, handwerklichem Können und konsequenter Kontrolle.

30 Jahre



2. ROGGENBURGER
KÄSE
FESTIVAL
DER LANDKÄSEREI HERZOG

30jahre.landkaeserei-herzog.de

IM APRIL 2025

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	3
Unsere erste Ausgabe von „Echt Herzog“	4-5
Unser Jubiläumsjahr	6-15
Gestern – Die Geschichte der Landkäserei Herzog	
Heute – Der aktuelle Stand der Landkäserei Herzog	
Morgen – Die Zukunft der Landkäserei Herzog	
Partnerschaften - Starke regionale Wurzeln	16-17
Unsere lokalen Bauern	18-19
Qualität, die man schmeckt - Unsere Zertifizierungen	20-21
Käsefestival	22-25
Alles Käse? – Fun Facts	26
Im Web & auf Social Media - Immer up to date!	27
Weihnachtsmarkt	28-29
Rezeptidee „Kässpatzen“	30-31
Käseladen Weißenhorn	32-33
Unsere Wochenmärkte	34-35

VORWORT

**Liebe Kunden, Partner und Freunde
der Landkäserei Herzog,**

30 Jahre – ein Meilenstein, den wir mit Stolz und Dankbarkeit feiern. Was 1995 als kleiner, mutiger Schritt in die Selbstständigkeit begann, hat sich zu einem festen Bestandteil der regionalen Käsekultur entwickelt. Unsere Philosophie ist seitdem dieselbe geblieben:

**Handwerkliche Qualität, nachhaltige
Produktion und enge Partnerschaften mit
unseren Landwirten und Kunden.**

Mit dieser ersten Ausgabe unseres Magazins ECHT Herzog möchten wir Ihnen einen Einblick in unsere Geschichte, unseren Alltag und unsere Zukunftspläne geben.

**Wir nehmen Sie mit auf eine Reise durch
drei Jahrzehnte voller Herausforderungen,
Wachstum und Genuss.**

Unser Dank gilt vor allem Ihnen – unseren treuen Kunden, langjährigen Partnern und unserem engagierten Team. Ohne Ihre Unterstützung, Ihr Vertrauen und Ihre Begeisterung für unsere Produkte wäre dieser Weg nicht möglich gewesen.

Wir freuen uns auf viele weitere Jahre voller Käsegenuss, Innovation und gelebter Regionalität. Viel Freude wünschen wir mit der ersten Ausgabe von ECHT Herzog!

**Ihre Familie Herzog & das gesamte Team
der Landkäserei Herzog**





UNSERE ERSTE AUSGABE

ECHT HERZOG – DAS MAGAZIN DER LANDKÄSEREI HERZOG

Willkommen bei **ECHT Herzog**, dem neuen Magazin der **Landkäserei Herzog**! Einmal jährlich bieten wir unseren Kunden und Partnern spannende Einblicke in unsere **Markenwelt, Traditionen und Innovationen**.

Freuen Sie sich auf **exklusive Geschichten** rund um unsere Käsekreationen, regionale Partnerschaften, besondere Events und alles, was die Landkäserei Herzog bewegt. Erfahren Sie mehr über unsere **höchsten Qualitätsstandards**, nachhaltige Produktion und die spannende Entwicklung für die Zukunft.

Mit **ECHT Herzog** bleiben Sie immer auf dem Laufenden – **ehrlich, regional und mit Herz**. Seien Sie gespannt auf die nächste Ausgabe!

UNSER JUBILÄUMSJAHR

30 JAHRE LANDKÄSEREI HERZOG

Drei Jahrzehnte voller **Leidenschaft, Handwerk und Qualität** – die **Landkäserei Herzog** feiert ihr 30-jähriges Bestehen! Was 1995 als mutiger Schritt in die Selbstständigkeit begann, hat sich zu einer festen **Größe in der bayerischen Käsekultur** entwickelt. Seit jeher steht unser Name für **traditionelle Herstellung, regionale Verbundenheit und höchste Qualität**.

Ein Blick auf unsere Geschichte zeigt: Erfolg kommt nicht von allein. Von den ersten Herausforderungen in einer alten Molkerei, über **mutige Investitionen** und **technologische Fortschritte** bis hin zum heutigen **modernen Betrieb** mit über 70 Mitarbeitern – jeder Abschnitt unserer Reise war geprägt von **Durchhaltevermögen, Innovationsgeist** und der **Liebe zum Produkt**.

In diesem Jubiläumsjahr blicken wir zurück, werfen einen Blick auf die Gegenwart und richten unseren Fokus auf die Zukunft.

- **Gestern** erzählt die Geschichte unserer Anfänge, der ersten Herausforderungen und der entscheidenden Weichenstellungen.
- **Heute** zeigt, wo wir als Unternehmen stehen. Welche Werte uns ausmachen und wie wir mit unseren Partnern, Kunden und Mitarbeitern eine nachhaltige Zukunft gestalten.
- **Morgen** gibt einen Ausblick auf die kommenden Jahre: Neue Investitionen, spannende Projekte und unser klares Bekenntnis zur Region und Qualität.

30 Jahre Landkäserei Herzog – eine Erfolgsgeschichte, die weitergeschrieben wird.



30 Jahre

**WENN
GESCHMACK AUF
HEIMAT TRIFFT**

GESTERN

DIE GESCHICHTE DER LANDKÄSEREI HERZOG

VON DER IDEE ZUR KÄSEREI – EIN MUTIGER SCHRITT IN DIE SELBSTSTÄNDIGKEIT

Am 1. April 1995 begann die Geschichte der **Landkäserei Herzog** mit einer mutigen Entscheidung. Walter Herzog, damals Molkereimeister und Produktionsleiter der Molkerei Weißenhorn, spielte bereits seit Jahren mit dem Gedanken, sich selbstständig zu machen. Die Gelegenheit bot sich, als die **Molkerei Wassermann** einen **Nachfolger** suchte. Nach intensiven Überlegungen und Gesprächen mit seiner Frau fiel die Entscheidung: „Dann mach’s halt.“ Mit dieser klaren Ansage war der **Grundstein für ein Unternehmen** gelegt, das heute weit über die Region hinaus bekannt ist.



DIE ERSTEN JAHRE: HERAUSFORDERUNGEN UND DURCHHALTEVERMÖGEN

Der Start in die Selbstständigkeit war kein leichter Weg. Die übernommene Molkerei war in einem Zustand, der sofortige Investitionen erforderte. Veraltete Maschinen mussten ausgetauscht werden, um eine zuverlässige Produktion sicherzustellen.



Die Käsefertigung konnte nicht mehr per Hand in Wannen erfolgen – eine **moderne Erhitzungsanlage**, eine **leistungsfähige Zentrifuge** und **neue Dampferzeuger** waren notwendig. Walter Herzog und seine Frau Gerlinde stemmten die ersten Jahre mit einem enormen persönlichen Einsatz, unterstützt von Freunden und Bekannten. Es war eine **Zeit des Anpackens**, mit langen Arbeitstagen und vielen Büronächten.

DER DURCHBRUCH MIT FRISCHCREME UND JOGHURTQUARK

Das anfängliche Sortiment bestand aus **Butter, Quark, Tilsiter und Limburger** – solide Klassiker, aber noch ohne echtes Alleinstellungsmerkmal.

Die Käserei entwickelte sich weiter. Ein **wichtiger Meilenstein** war die **Einführung von Frischcremes und Joghurtquark**.



Diese Produkte fanden schnell Anklang und brachten das Unternehmen einen großen Schritt nach vorne. Mit der Sortimentserweiterung legte die Landkäserei Herzog den Grundstein für die erfolgreiche Entwicklung der kommenden Jahre.

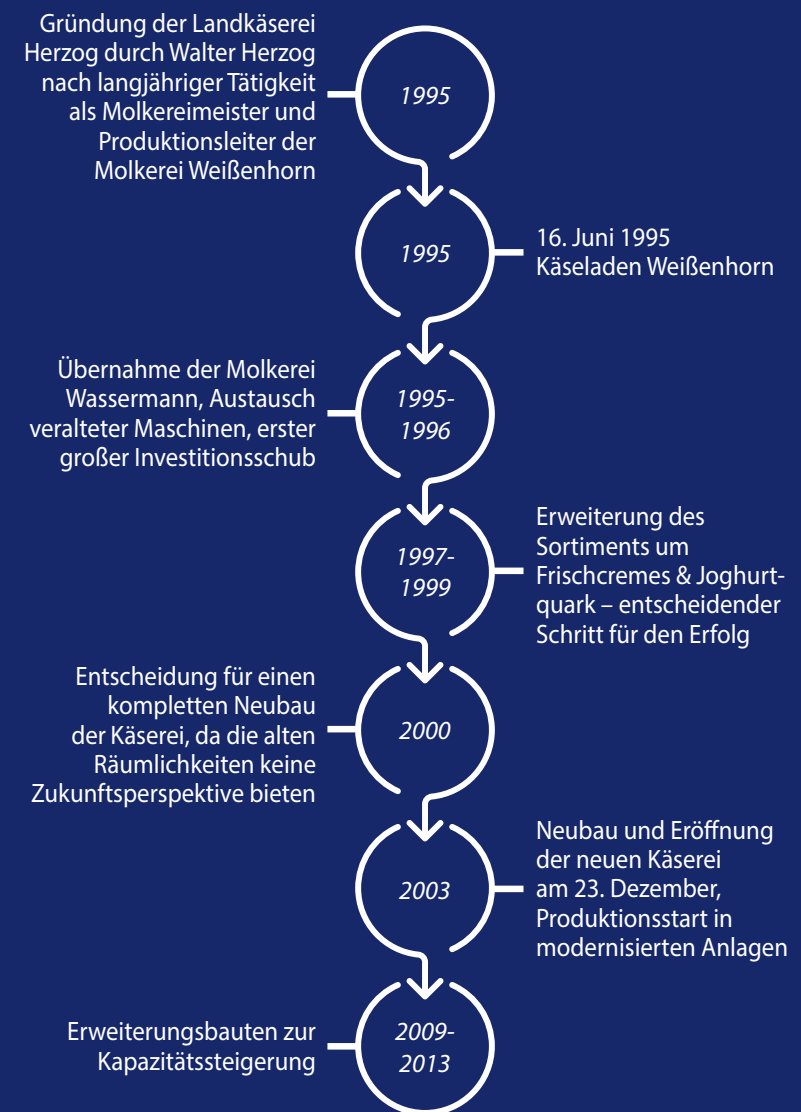
2000: DER WENDEPUNKT – NEUBAU ODER AUFGABE?

Die Jahrtausendwende brachte eine kritische Phase mit sich. Die bestehende Infrastruktur war nicht mehr zeitgemäß, das Gebäude bot keinerlei Entwicklungspotenzial. Die Entscheidung stand an: Entweder aufhören, oder mit einem Neubau die Zukunft sichern. Walter Herzog entschied sich für den mutigen Schritt nach vorne. Mit dem Bau einer neuen Käserei begann ein neues Kapitel in der Unternehmensgeschichte.

WACHSTUM DURCH STRATEGISCHE ENTSCHEIDUNGEN

Mit der Eröffnung der neuen Käserei am 23. Dezember 2003 war die Basis für weiteres Wachstum geschaffen. Doch damit nicht genug: 2009 und 2013 folgten Erweiterungsbauten, um steigender Nachfrage gerecht zu werden. Eine weitere entscheidende Weichenstellung war der Einstieg der nächsten Generation.

Durch die aktive Einbindung seiner beiden Söhne sicherte Walter Herzog nicht nur die Zukunftsfähigkeit des Betriebes, sondern stärkte auch das Fundament des Familienunternehmens.



BESONDERE MEILENSTEINE UND ANEKDOTEN

In den vergangenen 30 Jahren gab es viele prägende Momente. Einer dieser Meilensteine war der Besuch von Hannes Feneberg. Eine einfache Brotzeit mit Meerrettich-Creme legte den Grundstein für eine langjährige Partnerschaft mit dem bekannten Lebensmittelhändler.

Auch intern gab es große Entwicklungen: Der Aufbau einer Schneide-Manufaktur ermöglichte es, Käse marktgerecht frisch zu schneiden und Kunden individuell zu beliefern.

Hinzu kam die Frischeabteilung mit Frischcreme, Frischkäse und Joghurtquark – ein wichtiger Bestandteil des heutigen Erfolgs.

VON EINER KLEINEN MOLKEREI ZUR ETABLIERTEN MARKE

Was 1995 mit fünf Personen begann, ist heute ein Unternehmen mit 70 Mitarbeitern, das regionale Identität, handwerkliche Qualität und unternehmerischen Weitblick vereint. Die Philosophie der Landkäserei Herzog ist seit drei Jahrzehnten dieselbe geblieben:

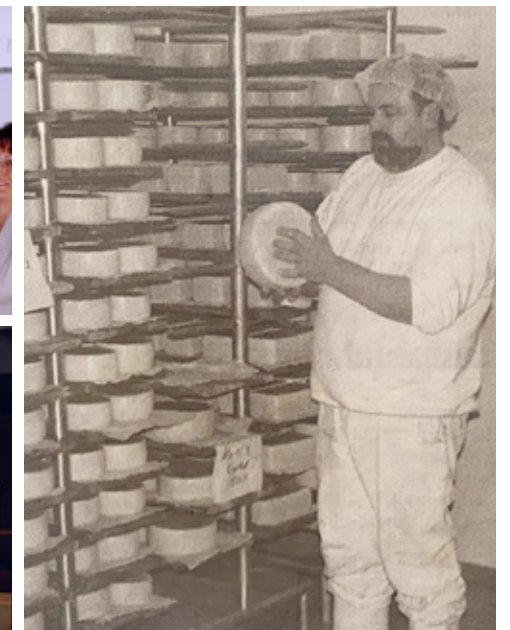
Qualität, Regionalität und ein enger Bezug zu den Menschen – sei es in der Zusammenarbeit mit Milchbauern, der Betreuung der Kunden oder dem persönlichen Einsatz für beste Produkte.

Die Geschichte der Landkäserei Herzog ist eine Geschichte von Mut, Innovation und dem unerschütterlichen Glauben an handwerkliche Qualität.

Ein Fundament, auf dem die Zukunft des Unternehmens sicher weiterwachsen wird.



**Roggenburger
Bio**



HEUTE DER AKTUELLE STAND DER LANDKÄSEREI HERZOG

EIN UNTERNEHMEN MIT CHARAKTER UND KLARER IDENTITÄT

Drei Jahrzehnte nach der Gründung ist die Landkäserei Herzog weit mehr als nur eine Käserei – sie ist ein Botschafter für regionalen Genuss und eine feste Größe in der bayerischen Lebensmittelbranche. Mit ihrer einzigartigen Verbindung aus traditionellem Handwerk und modernster Technik hebt sie sich deutlich von industriellen Großmolkereien ab.

REGIONAL VERWURZELT, ABER FLEXIBEL AM MARKT

Inmitten einer Region, die von großen Molkereibetrieben geprägt ist, setzt die Landkäserei Herzog bewusst auf Überschaubarkeit und Nähe. Während viele Unternehmen auf Massenproduktion setzen, bleibt Herzog seiner Philosophie treu: Käse mit Gesicht – hinter jedem Produkt stehen echte Menschen, persönliche Beziehungen und ein hoher Anspruch an Qualität.

Das Unternehmen arbeitet mit langjährigen Vertrags-Milchlieferanten aus einem Umkreis von maximal 50 Kilometern. Diese kurzen Wege sind nicht nur nachhaltig, sondern sorgen auch für eine außergewöhnliche Frische der Rohmilch – die Basis für erstklassigen Käse.



DREI STANDBEINE FÜR EINEN STABILEN MARKTAUFTRITT

Die Landkäserei Herzog setzt auf ein vielseitiges Vertriebskonzept, das Flexibilität und Unabhängigkeit gewährleistet. Dabei ist sie sowohl im Handel als auch auf regionalen Wochenmärkten, im eigenen Laden in Weißenhorn sowie bei Sonderprojekten auf Events und Weihnachtsmärkten vertreten.

Diese Vielfalt sorgt für wirtschaftliche Stabilität, selbst in unsicheren Zeiten. Besonders die Nachfrage nach verpacktem Käse für das SB-Regal ist in den letzten Jahren stark gewachsen. Während früher fast ausschließlich für die Käsetheke produziert wurde, macht der SB-Käse heute über 60 % der Gesamtproduktion aus.

NACHHALTIGKEIT ALS GELEBTE PHILOSOPHIE

Für die Landkäserei Herzog ist Nachhaltigkeit kein bloßes Schlagwort – sie wird ganzheitlich betrachtet. Das beginnt bereits bei der Milchlieferung: Alle Betriebe befinden sich in unmittelbarer Nähe zur Käserei, was Transportwege und CO₂-Emissionen minimiert. Eigene erneuerbare Energiequellen versorgen die Produktion und die enge Zusammenarbeit mit langjährigen Lieferanten reduziert Ressourcenverbrauch und Transportaufwand.

QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT

Die hohe Qualität der Produkte ist das Resultat einer Kombination aus handwerklichem Können, strengen Kontrollen und einem starken Bewusstsein für Lebensmitteltradition. Die Landkäserei verfügt über ein firmeneigenes Labor, das für schnelle Analysen und Qualitätsprüfungen sorgt. Dabei gilt: Zertifikate sind wichtig, aber noch wichtiger ist das Vertrauen der Kunden. Die enge Zusammenarbeit mit Bioland, Naturland und Biokreis unterstreicht den hohen Qualitätsanspruch des Unternehmens.

DAS TEAM HINTER DEM ERFOLG

Was 1995 mit fünf Mitarbeitern begann, ist heute ein Unternehmen mit über 70 Beschäftigten. Die Teamstruktur ist gewachsen, neue Verantwortungsbereiche wurden geschaffen – doch eines hat sich nicht verändert: Der enge Zusammenhalt und das Bewusstsein, dass jeder Einzelne für die Qualität der Produkte verantwortlich ist.

Die Bürokratie hat sich über die Jahre massiv ausgeweitet, doch die Landkäserei Herzog hat es geschafft, trotz wachsender Verwaltungsaufgaben bodenständig und kundenorientiert zu bleiben.

TRADITION TRIFFT INNOVATION

Während viele Trends in der Lebensmittelbranche kommen und gehen, setzt Herzog auf Beständigkeit und Weiterentwicklung. Das bedeutet nicht nur, neue Rezepturen zu entwickeln, sondern auch, bestehende Prozesse zu verbessern. In den letzten Jahren wurde in die Automatisierung und Produktionskapazität investiert, um weiterhin flexibel auf Kundenwünsche reagieren zu können.

Doch eines bleibt unverändert:

Der Käse reift noch immer mit der gleichen Sorgfalt, wie es seit 1995 der Fall ist.



MORGEN

DIE ZUKUNFT DER LANDKÄSEREI HERZOG

INVESTITIONEN IN DIE ZUKUNFT – STILLSTAND IST KEINE OPTION

Drei Jahrzehnte Erfolgsgeschichte sind für die Landkäserei Herzog kein Grund, sich auszuruhen.

Die Zukunft beginnt. Das Unternehmen stellt die Weichen für weiteres Wachstum und nachhaltige Entwicklung. **Ein zentrales Projekt ist die größte geplante Erweiterung** der Firmengeschichte: In den kommenden Jahren sollen zusätzliche 2.500 m² Produktions- und Lagerflächen entstehen. Der Weg dorthin war nicht einfach – über zwei Jahre dauerte es, das benötigte Bauland auszuweisen. Doch jetzt stehen die Pläne fest. Die Umsetzung kann beginnen.

TECHNOLOGISCHE MODERNISIERUNG FÜR MEHR EFFIZIENZ

Innovation und Qualität gehen bei der Landkäserei Herzog Hand in Hand. Deshalb investiert das Unternehmen kontinuierlich in moderne Produktionsanlagen.

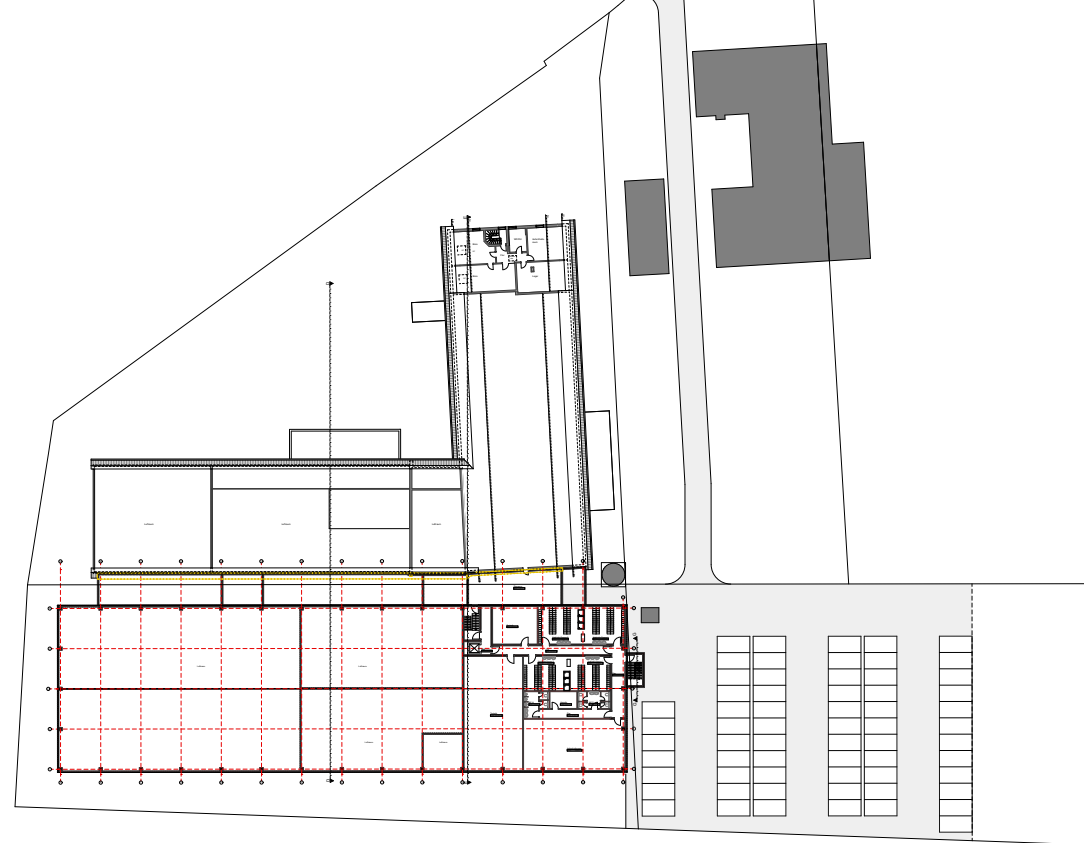
- 2024 wurde die **Aufschnitt-Abteilung** komplett neu strukturiert, um leistungsfähiger zu arbeiten.
- Die **Quarkerei** wurde modernisiert und stärker automatisiert für ein leichteres Arbeiten.
- 2025 folgt eine neue **Abfüllanlage** für Frischeprodukte, um die steigende Nachfrage effizienter bedienen zu können.

Um die hohen Standards und dem eigenen Qualitätsanspruch gerecht zu werden, fließen jährlich Investitionsbeiträge in die Weiterentwicklung des Betriebes.

REGIONAL STARK BLEIBEN – BEWUSST AUF EXPANSION VERZICHTEN

Während viele Unternehmen auf Internationalisierung setzen, bleibt die Landkäserei Herzog **bewusst in der Region verankert**. Der Fokus liegt nicht auf Exportmärkten, sondern auf der **Stärkung der direkten Kundenbeziehungen** in Süddeutschland.

Das Ziel: In einem Umkreis von **50 Kilometern** sollen Herzog-Produkte in jedem Lebensmittel-einzelhandel zu finden sein. Eine enge Zusammenarbeit mit dem Handel, die Direktvermarktung über Wochenmärkte und eine starke Präsenz auf Events sorgen dafür, dass **der Käse direkt bei den Menschen ankommt**.



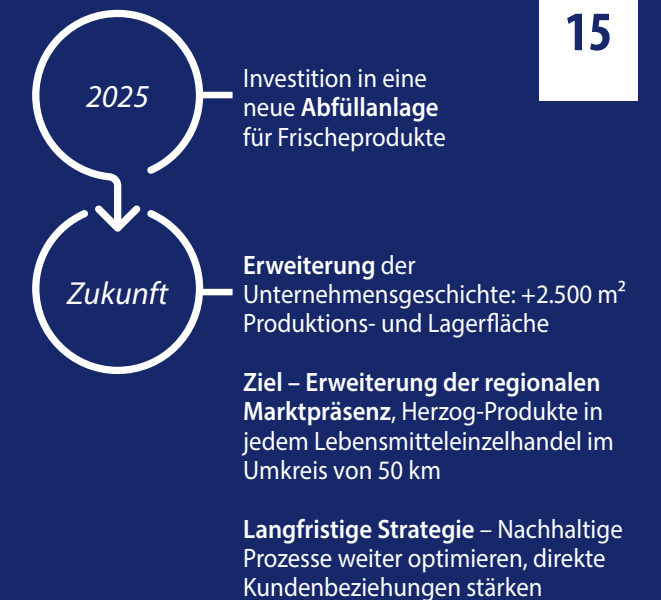
TRADITION BEWAHREN, TRENDS KRITISCH PRÜFEN

Die Landkäserei Herzog beobachtet Markttrends genau, doch nicht jeder Trend passt zur Unternehmensphilosophie.

- **Vegane Alternativen?**
Aktuell kein Thema – die Käserei setzt auf natürliche Produkte ohne künstliche Zusatzstoffe.
- **Neue Produktlinien?**
Die Nachfrage nach Frischcremes und Quark steigt, weshalb hier gezielt Sortimentserweiterungen geprüft werden.

MITARBEITER & UNTERNEHMENSKULTUR IM FOKUS

Ein Unternehmen ist nur so stark wie sein Team. Mit über **70 Mitarbeitern** ist die Landkäserei Herzog längst kein Kleinbetrieb mehr, doch der familiäre Zusammenhalt bleibt. Die nächste große Herausforderung ist die **langfristige Mitarbeiterbindung** – denn gutes Fachpersonal ist schwer zu finden. Die Käserei setzt auf **flache Hierarchien, klare Kommunikation und ein starkes Wir-Gefühl**, um ein Umfeld zu schaffen, in dem sich jeder wertgeschätzt fühlt.



ZUKUNFT MIT HERZ UND VERSTAND

Die kommenden Jahre stehen für die Landkäserei Herzog im Zeichen des **kontinuierlichen Wachstums mit Bedacht**. Dabei bleibt die Unternehmensphilosophie bestehen:

- **Echte Handwerksqualität statt Massenproduktion**
- **Regionalität und Nachhaltigkeit als Grundlage für alle Entscheidungen**
- **Direkter Kontakt zu Kunden und Lieferanten statt einem anonymen Handelns**

Die Zukunft ist nicht vorhersehbar – aber eines ist sicher: **Die Landkäserei Herzog bleibt auch in den nächsten Jahrzehnten ein verlässlicher Partner für regionalen Käsegenuss.**

PARTNERSCHAFTEN

Die **Landkäserei Herzog** ist weit mehr als ein Produzent feinsten Käsespezialitäten – sie ist ein fester Bestandteil der regionalen Wirtschaft.

Seit unserer Gründung 1995 setzen wir auf **starke Partnerschaften mit lokalen**

Betrieben, um Qualität, Nachhaltigkeit und kurze Lieferwege sicherzustellen.

Unsere Partner sind nicht nur Lieferanten, sondern Mitgestalter unseres Erfolgs – gemeinsam stärken wir die Region.

REGIONALE ZULIEFERER: QUALITÄT AUS DER NACHBARSCHAFT

Hochwertiger Käse beginnt mit hochwertiger Milch – und diese verdanken wir unseren regionalen Milchbauern. Seit der Gründung der Landkäserei Herzog im Jahr 1995 arbeiten wir eng mit 20 ausgewählten Landwirten aus der Umgebung von Roggenburg zusammen. Ihre Leidenschaft, Sorgfalt und nachhaltige Wirtschaftsweise bilden das Fundament unserer Käsespezialitäten.

PARTNERKÄSEREIEN – VIELFALT AUS TRADITION

Unsere Leidenschaft für Käse geht über die eigenen Produkte hinaus. Um Ihnen ein noch größeres Sortiment bieten zu können, arbeiten wir mit ausgewählten Partnerkäsereien zusammen. Besonders in der Allgäuer Käsetradition haben wir starke Verbündete gefunden. Ob Bergkäse, Emmentaler, Parmesano oder Mozzarella – unsere Partnerbetriebe stehen für höchste Qualität und handwerkliche Perfektion.

REGIONALE DIENSTLEISTER UND ZULIEFERER – STARKE PARTNER FÜR UNSER HANDWERK

VERPACKUNG & MASCHINEN

- Hans Kolb (Memmingen) versorgt uns mit hochwertigen Kartonagen für eine sichere und nachhaltige Verpackung.
- MULTIVAC (Wolfertschwenden) liefert unsere Verpackungsmaschinen, die für perfekte Frische sorgen.

TECHNIK & FAHRZEUGFLOTTE

- Für **elektrische Installationen** setzen wir auf **regionale Firmen aus Roggenburg**.
- Unsere Fahrzeuge werden von den Autohäusern **aus der Region** gewartet – damit unsere Marktwägen und Lieferfahrzeuge zuverlässig für Sie unterwegs sind.
- Unsere Photovoltaikanlage versorgt den Betrieb mit umweltfreundlich erzeugtem Strom. Zusätzlich benötigte Energie liefert uns der regionale Stromanbieter.

Echt, handwerklich, regional und voller Charakter.

GEMEINSAM FÜR EINE STARKE REGION

Unsere Partnerschaften sind weit mehr als Geschäftsbeziehungen – sie sind **ein Bekenntnis zu unserer Heimat**. Jeder Betrieb, mit dem wir zusammenarbeiten, trägt dazu bei, dass Sie ein **hochwertiges, nachhaltiges und regionales Produkt** genießen können.



Wenn Sie das nächste Mal ein Stück **Käse von der Landkäserei Herzog** genießen, steckt darin nicht nur unsere Leidenschaft für gutes Handwerk, sondern auch das Engagement vieler regionaler Partner.

Mit **jedem Stück Käse, jedem Laib Brot und jedem Schluck aus der Region** unterstützen wir gemeinsam die heimische Wirtschaft.

ECHT REGIONAL – ECHT HERZOG.

STARKE, REGIONALE WURZELN

UNSERE LOKALEN BAUERN



DER KERN UNSERER KÄSEREI

Der Ursprung besten Käses liegt in bester Milch – und die bekommen wir von unseren regionalen Milchbauern. Seit der Gründung der Landkäserei Herzog im Jahr 1995 pflegen wir eine enge Partnerschaft mit 20 ausgewählten Betrieben aus der Umgebung von Roggenburg. Ihr Engagement, ihre Sorgfalt und ihre nachhaltige Arbeitsweise sind die Grundlage für die Qualität unserer Käsespezialitäten.

REGIONALE PARTNERSCHAFTEN FÜR BESTE QUALITÄT

Unsere Milchlieferanten sind Familienbetriebe mit Tradition, die großen Wert auf artgerechte Tierhaltung, naturnahe Fütterung und nachhaltige Landwirtschaft legen. Von kleinen Höfen mit 30 Kühen bis zu größeren Betrieben mit 100 Tieren – die Vielfalt unserer Partnerhöfe bereichert den Charakter der Milch und damit den Geschmack unseres Käses.

- **Kurze Wege, maximale Frische**
Unsere Milch stammt aus einem Umkreis von maximal 30 Kilometern. So bleibt sie frisch und bewahrt ihren vollen Geschmack
- **Artgerechte Haltung**
Unsere Bauern setzen auf **Weidegang, ausreichend Platz und natürliche Fütterung**, denn glückliche Kühe geben die beste Milch.

VOM GRAS ZUM KÄSE – DER EINFLUSS DER NATUR

Die Milch erhält ihren besonderen Geschmack durch die artenreiche **Vegetation des bayerisch-schwäbischen Voralpenlandes**. Kräuterreiche Wiesen verleihen ihr besondere Nuancen, die sich in unseren Käsesorten widerspiegeln.

Auch die **Jahreszeiten spielen eine Rolle**: Im Sommer ist die Milch aromatischer, im Winter etwas milder, ein natürlicher Einfluss, den wir bei der Reifung unserer Käsesorten bewusst erhalten.

GEMEINSAM FÜR EINE NACHHALTIGE ZUKUNFT

Unsere Zusammenarbeit mit den Milchbauern ist keine **Einbahnstraße**. In **regelmäßigen Treffen und Schulungen** tauschen wir Erfahrungen aus und entwickeln gemeinsam neue Ideen. Viele unserer Partnerbetriebe stellen auf **biologische Landwirtschaft** um – ein Prozess, den wir aktiv unterstützen.

Unser „**Roggenburger Bio**“-Sortiment ist ein Ergebnis dieser Zusammenarbeit und erfreut sich wachsender Beliebtheit.

**Roggenburger
Bio**

TRADITION MIT ZUKUNFT

Die Landwirtschaft steht vor Herausforderungen – von Klimawandel bis zu steigenden Anforderungen an Nachhaltigkeit.

Gemeinsam mit unseren Bauern entwickeln wir Lösungen, um die Zukunft der Milchproduktion zu sichern. Dazu gehören:

- **Investitionen** in ressourcenschonende Technologien
- **Förderung** der Biodiversität auf den Höfen
- **Stärkung** fairer und transparenter Lieferketten

Unsere Bauern sind **mehr als Milchlieferanten** – sie sind **unser Rückgrat und unsere Partner auf Augenhöhe**.

Ohne ihr Engagement wäre unser Käse nicht das, was er ist.

Was bedeuten Bio-Siegel wirklich?

Nicht jedes Bio-Siegel ist gleich! Während das **EU-Bio-Siegel** die gesetzlichen Mindestanforderungen regelt, gehen **Bioland**, **Naturland** und **Bio-Kreis** weit darüber hinaus. Sie setzen auf **strengere Richtlinien**, artgerechte Tierhaltung und regionale Wertschöpfung.

KURZ ERKLÄRT:

- **Bioland** – Strenge ökologische Standards, nachhaltige Landwirtschaft
- **Bio-Kreis** – Fokus auf regionale Partnerschaften & faire Bezahlung der Landwirte
- **Naturland** – Ökologisch & sozial nachhaltige Produktion mit globalem Netzwerk

Unser Versprechen: In der Landkäserei Herzog setzen wir auf höchste Bio-Qualität – nachhaltig, fair und mit echtem Geschmack!

QUALITÄT UNSERE ZERTIFIZIERUNGEN DIE MAN SCHMECKT

UNSERE ZERTIFIZIERUNGEN

Höchste Qualität ist kein Zufall – sie ist das Ergebnis von Verantwortung, handwerklichem Können und konsequenter Kontrolle. In der Landkäserei Herzog setzen wir bewusst auf nachhaltige Produktionsmethoden, artgerechte Tierhaltung und regionale Wertschöpfung. Unsere zahlreichen Zertifizierungen unterstreichen unser Engagement für echte Lebensmittelqualität, die man nicht nur sieht, sondern auch schmeckt.

BIO MIT VERANTWORTUNG: BIOLAND & BIO-KREIS

Als Bioland-zertifizierter Betrieb gehen wir weit über gesetzliche Bio-Standards hinaus. Unsere Milch stammt von Bauern, die auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel verzichten, den Boden schonen und ihre Tiere artgerecht halten. Ergänzend dazu garantiert das Bio-Kreis-Siegel, dass unsere Produktion auf regionalen Partnerschaften, kurzen Lieferwegen und fairer Bezahlung der Landwirte basiert.



BAYERISCHES BIO-SIEGEL: BIO + REGIONAL = OPTIMAL

Mit dem Bayerischen Bio-Siegel (BBS) erfüllen wir höchste Bio-Standards direkt aus Bayern. Dieses Siegel steht für regionale ökologische Wertschöpfung, Klimaschutz und nachhaltigen Anbau – ein wichtiger Beitrag zur ökologischen Zukunft Bayerns.



NATURLAND – ÖKOLOGISCH UND SOZIAL NACHHALTIG

Unsere Naturland-Zertifizierung bestätigt unser Engagement für eine ökologisch-faire Landwirtschaft. Sie ermöglicht uns den Zugang zu einem weltweiten Netzwerk nachhaltiger Erzeuger und zeigt, dass unsere Produkte höchsten ökologischen Standards entsprechen.



IFS PROGRESS FOOD: SICHERHEIT UND TRANSPARENZ

Lebensmittelsicherheit ist für uns selbstverständlich. Mit der IFS Progress Food-Zertifizierung stellen wir sicher, dass unsere Produktionsabläufe höchsten Sicherheitsanforderungen entsprechen und kontinuierlich weiterentwickelt werden.



Die Zertifizierungen sind mehr als nur Auszeichnungen – sie sind Teil unserer täglichen Philosophie. Sie garantieren Ihnen höchste Qualität, Transparenz und nachhaltigen Genuss.

DREI JAHRZEHNTE
VOLLER GENUSS

KÄSE FESTIVAL

2. ROGGENBURGER

11 - 18 UHR IN DER LANDKÄSEREI HERZOG

06. APRIL 2025

**BETRIEBSRUNDGANG
LECKERE SCHMANKERL
REGIONALMARKT
KÄSEVERKOSTUNG
KINDERPROGRAMM**

**EINTRITT
FREI!**

30
Jahre



Landkäserei Herzog GmbH
Stoffenriederstr. 1
89297 Roggenburg / Schießen

Für mehr Informationen:
30jahre.landkaeserei-herzog.de

HERZLICH WILLKOMMEN ZUM 30-JÄHRIGEN FIRMENBESTEHEN DER LANDKÄSEREI HERZOG!

ÜBER UNS:

Seit 1995 steht unser Familienbetrieb im bayerisch-schwäbischen Voralpenland für hochwertige Käsespezialitäten, gegründet von Molkereimeister Walter Herzog und seiner Frau Gerlinde. Wir verbinden traditionelle Herstellungsverfahren mit moderner Molkereitechnik. Unsere Milch beziehen wir von 20 regionalen Landwirten, mit denen wir persönlichen Kontakt pflegen. Seit 2007 vermarkten wir unsere Bioprodukte unter dem Markennamen „Roggenburger Bio“.

**FEIERN SIE MIT UNS DREI JAHRZEHNTE
LEIDENSCHAFT FÜR KÄSE UND
REGIONALITÄT.**

WIR FREUEN UNS ÜBER IHREN BESUCH!

PROGRAMM HIGHLIGHTS:

Betriebsrundgang:

Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen unserer Käserei und erleben Sie die Kunst der Käseherstellung hautnah.

Regionale Marktstände:

Entdecken Sie die Vielfalt unserer Region mit Ständen lokaler Produzenten und Kunsthandwerker.

Kinder-Rallye:

Unsere kleinen Gäste können sich auf eine spannende Entdeckertour freuen.

Kulinarisches Angebot:

Genießen Sie regionale Spezialitäten sowie erlesene Speisen und Getränke.

Käseverkostungen:

Probieren Sie unsere vielfältigen Käsesorten und lassen Sie sich von neuen Kreativitäten überraschen.

Live-Musik:

Freuen Sie sich auf die Trachtenkapelle Schießen e.V., sowie die Jugendkapelle Meßhofen - Schießen - Biberach e.V.

LAGEPLAN



- | | | |
|----------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Herzog Geschenkestand | 5 Käsetüten + Verkostung | 9 Eiswaagen
Uli von Bocksberg |
| 2 Käsespezialitäten Trucks | 6 Essen & Getränke
Kaffee & Kuchen | 10 Kartoffelspiralen
Biohof Weber |
| 3 Start: Betriebsrundgang | 7 Kasse | 11 Bühne |
| 4 Käsetüthenhütte | 8 Spielplatz | 12 Regionale
Marktstände |

ESSEN & GETRÄNKE

Genießen Sie herzhaftes Spezialitäten aus der Region, köstliche Käseschmankerl, Kaffee & Kuchen oder erfrischende Getränke in gemütlicher Atmosphäre vor Ort und nehmen Sie unsere Köstlichkeiten mit nach Hause:

JUBILÄUMS TÜTE

20€

**REGIONALE SPEZIALITÄTEN
UND SCHMANKERLN AUS
EIGENER HERSTELLUNG.**

ALLES KÄSE?

Fun Facts

Käselöcher – Qualitätsmerkmal oder Zufall?

Früher galten Löcher im Käse als Qualitätsmerkmal – je größer, desto besser. Heute wissen wir: Auch ein Käse ohne Löcher hat Spitzenqualität! Bei Sorten wie Herzogs Bauernkäse gehören die Löcher dazu, während andere wie Bergkäse oder Camembert auf eine andere Reifung setzen.

Käsevielfalt erleben

Neugierig auf Käse mit und ohne Löcher? Besucht unseren **Käseladen in Weißenhorn** oder entdeckt unsere Spezialitäten auf **regionalen Wochenmärkten**. Natürlich findet ihr unsere **Roggenburger Bio-Produkte** auch im gut sortierten Handel!



DAS GEHEIMNIS DER LÖCHER IM KÄSE

Wer kennt sie nicht – die charakteristischen Löcher in Käsesorten wie unserem **Herzogs Bauernkäse / Frühstückskäse**? Aber wie entstehen sie eigentlich? Das Geheimnis liegt in einem **natürlichen Reifeprozess**.

DIE HAUPTAKTEURE: BAKTERIEN

Winzige **Propionsäurebakterien** sind die eigentlichen „Lochkünstler“. Sie wandeln die Milchsäure im Käse um und setzen dabei Kohlendioxid frei. Das Gas kann nicht entweichen und sammelt sich in kleinen Blasen – so entstehen die bekannten Löcher.

DIE KUNST DER REIFUNG

In der Landkäserei Herzog wird die **Lochbildung gezielt gesteuert**. Faktoren wie **Temperatur, Feuchtigkeit und Reifezeit** beeinflussen die Größe und Verteilung der Löcher. Während unser Bauernkäse und Frühstückskäse große, regelmäßige Löcher hat, weist unser Bergkäse eher kleine, unregelmäßige Poren auf.

NICHT JEDER KÄSE HAT LÖCHER

Nicht alle Käsesorten durchlaufen den gleichen Reifeprozess. Cremiger Camembert oder Blauschimmelkäse weisen vereinzelte Bruchlöcher auf, da hier andere Bakterienkulturen zum Einsatz kommen.

Fazit: Die Löcher im Käse sind kein Zufall, sondern ein faszinierendes Zusammenspiel aus **Natur und Handwerkskunst**. Ob mit oder ohne Löcher – jede Sorte hat ihren eigenen, unverwechselbaren Charakter.

IM WEB IMMER UP TO DATE!

& AUF SOCIAL MEDIA

Bleiben Sie mit uns verbunden und verpassen Sie keine Neuigkeiten rund um die **Landkäserei Herzog**! Auf **Instagram und Facebook** teilen wir regelmäßig spannende Einblicke hinter die Kulissen, exklusive Aktionen und natürlich jede Menge **Käse-Genussmomente**.

Folgt uns auf Instagram & Facebook und seid immer auf dem neuesten Stand!

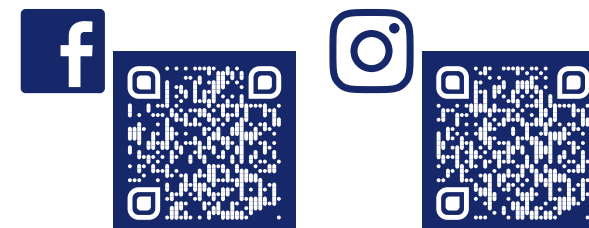
Alle wichtigen Infos zur Käserei, unseren Produkten und Standorten findet ihr auf unserer Website: **www.landkaeserei-herzog.de**

Ein besonderes Highlight in diesem Jahr:

Unser großes **30-jähriges Jubiläum**! Alle Infos zu den Feierlichkeiten, Sonderaktionen und Events findet ihr auf unserer Jubiläums-Landingpage:

<https://30jahre.landkaeserei-herzog.de>

Klickt euch rein – wir freuen uns auf euch!



<https://30jahre.landkaeserei-herzog.de>



<https://www.landkaeserei-herzog.de>

WEIHNACHTSMARKT

WEIHNACHTSMARKT ULM – KÄSEGENUSS IN FESTLICHER ATMOSPHERE

Wenn der Duft von Glühwein und gebrannten Mandeln über den Münsterplatz zieht, dann ist es wieder soweit: Der Weihnachtsmarkt in Ulm öffnet seine Tore – und die Landkäserei Herzog ist mittendrin!

Seit 2020 sind wir mit unserem großen Stand auf dem Ulmer Weihnachtsmarkt. Wir bringen Ihnen unsere besten handwerklich hergestellten Käsespezialitäten für die festliche Jahreszeit. Ob herzhafter Käsegenuss für die Feiertage, Geschenkideen für Käseliebhaber oder unser beliebter „D'Ländles Wecken“...

- Sie finden alles, was das Genießerherz begehrt.



Unsere Highlights auf dem Weihnachtsmarkt

- **Regionale Käsespezialitäten** für die Festtage
- **Herzhafter Ländles Wecken** – der Verkaufsschlager für den schnellen Genuss
- **Geschenkideen & Käsepakete** – perfekt für Käsefans unter dem Weihnachtsbaum
- **Persönliche Beratung & Probiermöglichkeiten** – damit Sie Ihren Lieblingskäse munden können





REZEPTIDEE

KÄSSPATZEN

Herzog's Kässpätzlen

Zutaten:

500 g Weizenmehl, 5 Eier, 125 ml
Milch, Salz, Muskat, 400g Herzog's
Kässpätzlen Reibekäse

oder 1kg fertige Spätzlen und
400g Herzog's Kässpätzlen
Reibekäse

ANLEITUNG FÜR LECKERE SPATZEN

Bringen Sie in einem großen weiten Topf 4 Liter gesalzttes Wasser zum Kochen. Verrühren Sie Mehl, Eier, Salz, Milch zu einem geschmeidigen Teig bis er Blasen wirft. Geben Sie stets nur so viel Flüssigkeit dazu, bis der Teig zähflüssig vom Löffel reißt.

Sollte der Teig zu dünn geraten sein, geben Sie etwas Mehl hinzu. Ist er zu dick, rühren Sie noch etwas Flüssigkeit hinein. Sie müssen sich beim Anrühren nicht so sehr auf die genauen Mengenangaben halten, Spätzle gelingen mit einem etwas festeren Teig genauso gut wie mit einem flüssigeren Teig.

Sobald das Wasser kocht, geben Sie den Spätzleteig portionsweise auf das Spätzlebrett und schaben zügig Spätzle ins kochende Wasser. Nehmen Sie die Spätzle mit einem Schaumlöffel umgehend heraus, sobald sie oben schwimmen. Wenn Spätzle zu lange kochen, werden sie matschig und schmecken nicht. Spätzle kochen geht schnell und Sie wissen was in Ihren Spätzlen drin ist.

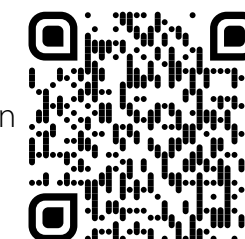
Die noch heißen Spätzlen mit dem Herzog's Reibekäse vermischen und sofort servieren, ggf. eine Schluck Milch dazufügen. Reichen Sie noch geröstete Zwiebelringe dazu.

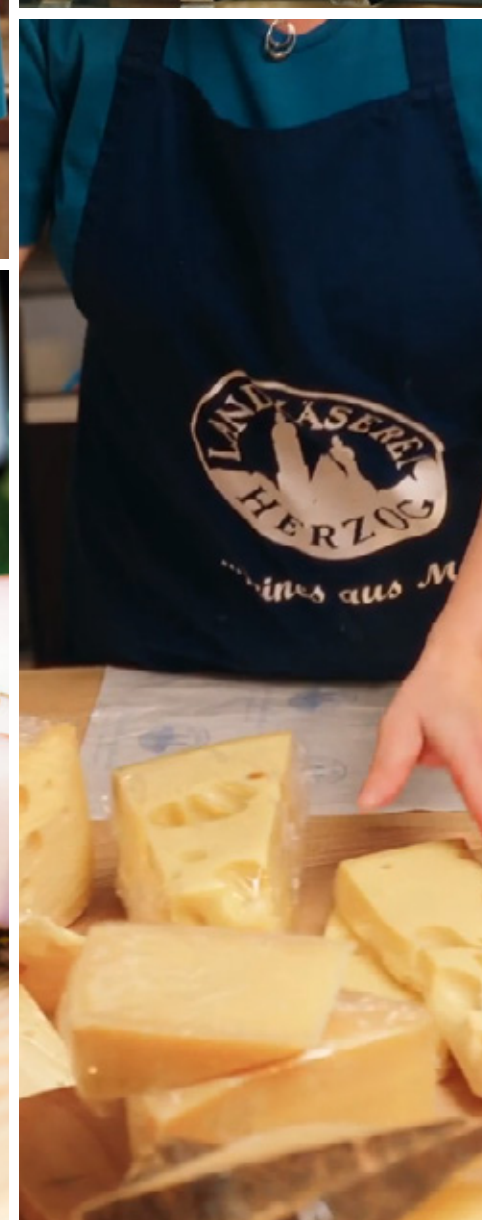
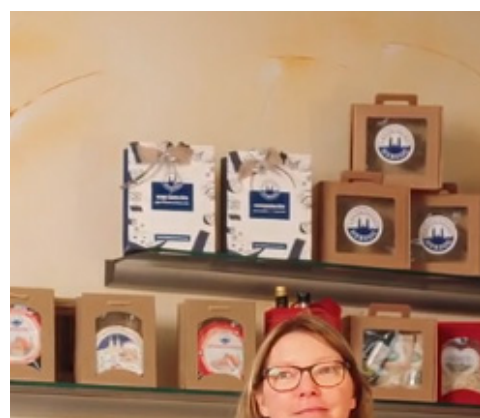
Guten Appetit!

Das gesamte Rezept finden Sie unter:

www.landkaeserei-herzog.de/kaesspatzen

Unseren Herzog's Kässpätzlen Reibekäse können Sie in unseren Verkaufsstellen erwerben.





KÄSELADEN WEISSENHORN

eröffnet 16. Juni 1995

ECHTER GENUSS DIREKT VOR ORT

Willkommen in unserem Käseladen in Weißenhorn, dem Geschäft für alle Liebhaber feinsten Käsespezialitäten! Hier erwartet Sie das vollständige Sortiment der Landkäserei Herzog – von klassischen Schnittkäsen über cremige Frischkäsevariationen bis hin zu unseren beliebten Roggenburger Bio-Produkten.

WAS UNSEREN KÄSELADEN BESONDERS MACHT:

- **Frische & Vielfalt** –
Direkt aus unserer Käserei auf Ihren Tisch
- **Persönliche Beratung** –
Unsere Expertinnen und Experten helfen Ihnen, den perfekten Käse zu finden
- **Exklusive Spezialitäten** –
Nur hier gibt es ausgewählte Produkte, die nicht im Handel erhältlich sind
- **Regionale Verbundenheit** –
Ein Stück Heimat, das man schmeckt

Lassen Sie sich von unserem handwerklich hergestellten Käse begeistern und entdecken Sie echte Regionalität mit Charakter – im Käseladen Weißenhorn. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag / Mittwoch / Donnerstag

08:00 – 12:30 Uhr

Dienstag / Freitag

08:00 – 12:15 Uhr & 14:30 – 18:00 Uhr

Samstag

07:30 – 12:00 Uhr

Telefon

07309 / 92 11 76

Memminger Str. 12, 89264 Weißenhorn

UNSERE WOCHENMÄRKTE

FRISCHER KÄSEGENUSS AUF IHREM WOCHENMARKT

Regional, frisch und direkt vom Erzeuger – die **Landkäserei Herzog** ist auf zahlreichen **Wochenmärkten** in der Region vertreten. Hier haben Sie die Möglichkeit, unsere **handwerklich hergestellten Käsespezialitäten** direkt zu entdecken, zu probieren und sich von der Qualität unserer Produkte zu überzeugen.

WO SIE UNS FINDEN:

Ob in **Ulm, Neu-Ulm, Weißenhorn, Langenau, Krumbach, Illertissen oder Leipheim** – an mehreren Tagen die Woche sind wir auf den wichtigsten Märkten der Region für Sie da.

- **Frischkäse- und Schnittkäsesorten**
- **cremigen Joghurt und Joghurtquark**
- **feinste Käsekreationen**

Mit unserem Marktwagen bringen wir die Frische direkt zu Ihnen.

WARUM WOCHENMÄRKTE?

- **Direkter Kontakt** – Wir beraten Sie persönlich und beantworten Ihre Fragen rund um unsere Produkte.
- **Maximale Frische** – Unsere Käsespezialitäten kommen direkt aus der Produktion auf den Markt.
- **Regionale Vielfalt** – Neben unseren Klassikern gibt es immer wieder neue Käsesorten und saisonale Spezialitäten zu entdecken.

Besuchen Sie uns auf Ihrem Wochenmarkt und erleben Sie **regionalen Käsegenuss** in **besten Qualität** – ganz nah, ganz frisch, **ECHT Herzog!**



Mittwoch

Ulm / Münsterplatz
Neu-Ulm / Petrusplatz
Pfaffenhofen / Marktplatz

06:00 - 13:00 Uhr
06:00 - 13:00 Uhr
14:30 - 17:30 Uhr

Donnerstag

Ulm-Eselberg / Stifterweg
Weißenhorn / Hauptplatz

14:00 - 18:00 Uhr
14:00 - 19:00 Uhr

Freitag

Krumbach / Marktplatz
Ulm-Söflingen / Klosterhof
Leipheim / Marktplatz
Babenhausen / Marktmitte

07:30 - 12:30 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr
07:30 - 12:30 Uhr
07:30 - 13:00 Uhr

Samstag

Ulm / Münsterplatz
Illertissen / Marktplatz
Langenau / Kirchplatz
Weißenhorn / Marktplatz

06:00 - 13:00 Uhr
07:30 - 12:30 Uhr
06:00 - 12:00 Uhr
07:30 - 12:30 Uhr

www.landkaeserei-herzog.de



35

Jahre