



Geschmack trifft Tradition

Sennerei Hittisau – Käse aus dem Bregenzerwald



Besuchen Sie uns auch auf
Facebook und Instagram.



Sennerei Hittisau

Unsere Dorfsennerei wurde 1977 als bäuerliche Genossenschaft gegründet, hat knapp 160 Mitglieder, davon 63 Milchlieferanten.

In unserem Verkaufsladen - mitten im Dorfzentrum von Hittisau - bieten wir nebst unseren Produkten ein großes Sortiment an regionalen Köstlichkeiten an: So z.B. verschiedenste Schnittkäse, Ziegen- und Schafskäse, Freilandeier und Joghurt direkt vom Hittisauer Bauernhof, Bio-Honig, Kräutersalz, Bregenzerwälder Sig uvm. Das Sortiment lässt kaum Wünsche offen.

Service und Beratung ist für unser Verkaufsteam eine Selbstverständlichkeit. Ebenso stehen Ihnen unsere Käse-Automaten rund um die Uhr zur Verfügung.

Öffnungszeiten Verkaufsladen:

Montag bis Samstag	08.00 bis 12.00 Uhr
Donnerstag und Freitag	14.00 bis 18.00 Uhr
Samstag	14.00 bis 17.00 Uhr



Sennerei Hittisau reg.Gen.mBH · Platz 190 · A-6952 Hittisau
sennerei@hittisau.at · www.sennerei-hittisau.at



Hittisau ist die alpenreichste Gemeinde in Österreich.



Berta und Susi

Tradition und Brauchtum werden bei uns groß geschrieben. So haben die Kühe unserer Heumilchbauern noch Namen und leben auf traditionellen Bauernhöfen statt in Industrieställen. Die Tiere verbringen noch Zeit auf saftigen Wiesen und werden ausschließlich mit saftigen Gräsern und Kräutern, sonnentrocknetem Heu und etwas Getreideschrot gefüttert und mit frischem Quellwasser direkt aus den Alpen getränkt. Silagefutter ist strikt untersagt.

Wir sind stolz ausschließlich mit Bregenzerwälder Familienbetrieben zusammenzuarbeiten. So holen wir die frische Heumilch täglich von den Bauernhöfen, im Sommer auch von den Alpen ab und verarbeiten diese in unserer Sennerei zu Bergkäse, Emmentaler und SennButter. Ein anderweitiger Milchzukauf kommt für uns nicht in Frage. Dies garantiert höchste Qualität, kurze Transportwege, Frische und absolute Hygiene bei unseren Produkten. Der Verzicht auf künstliche Geschmacksverstärker, Gluten, Allergene und Gentechnik sind für uns selbstverständlich.



Schon gewusst:

Unsere Käse sind aufgrund der langen Reifezeit laktosefrei.



Der Bregenzerwald ist die größte noch zusammenhängende Heumilchregion. Europa-
weit erfüllen nur noch rd. 3% der erzeugten
Milch die Kriterien der Heumilch.



Wir leben Tradition

Nicht umsonst sind wir Teil der „KäseStrasse Bregenzerwald“.

Unsere Heumilchbauern sind mit dem Kreislauf der Natur noch eng verbunden. Sie lieben ihre Tiere, die Arbeit auf den Höfen und Alpen. Während im Sommer im Tal gemäht und das Heu eingebracht wird, verbringen noch viele Tiere diese Zeit auf umliegenden Alpen mit traumhafter Kulisse. Die frischen Kräuter und Gräser, die sie dort zum Grasens vorfinden, macht die Alpmilch noch geschmacksintensiver. Das schmeckt man auch im Käse!

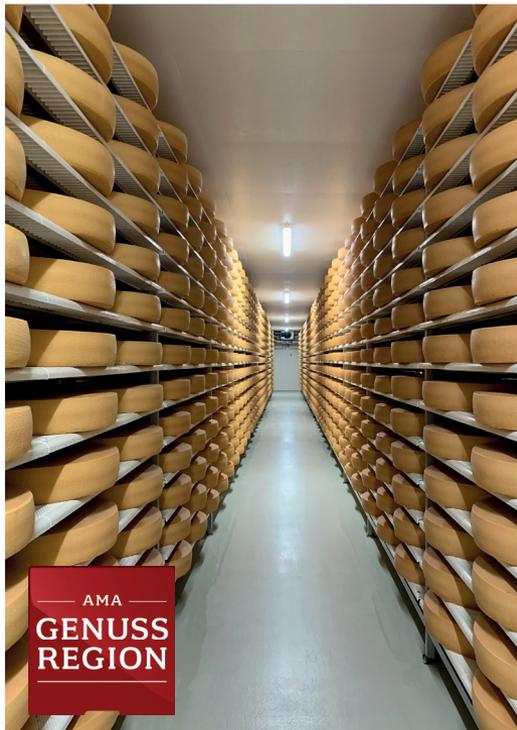
Traditionelle Alpbetriebe der Tiere durch die Bauernfamilien im Herbst gehören ebenso zu uns, wie die wunderschöne Bregenzerwälder Tracht.



Schon gewusst:

Nur wenn alle Tiere den Sommer auf den Alpen unverletzt überstanden haben, werden diese für den Alpbetrieb aufwändig mit von Bauernhand gefertigten Kränzen und Kronen geschmückt.

Wir sind zu 100%
Direktvermarkter,
das heißt unser
„Hittisauer Bergkäse“
ist in keiner großen
Handelskette gelistet
und erhältlich.



AMA
**GENUSS
REGION**



Qualität, die zum Genuss reift

Unsere beiden Meistersenner produzieren mit viel Wissen, Erfahrung und Leidenschaft 365 Tage im Jahr unsere ausgezeichneten Hittisauer Käseprodukte. Wir sennen noch im traditionellen Kupferkessel. Unser „Hittisauer Bergkäse“ reift anschließend mindestens fünf Monate im hauseigenen Reife- keller unter strenger Aufsicht unserer Senner und wird erst dann aus der Hand gegeben.

So wurde unser „Hittisauer Bergkäse“ nicht ohne Grund bereits mit zahlreichen Auszeichnungen gekrönt, welche immer aktuell auf unserer Webseite einzusehen sind:

<https://www.sennerei-hittisau.at/auszeichnungen/>



Schon gewusst:

Unsere SennButter wird noch traditionell im Butterfass geschlagen und anschließend in umweltfreundlichem Pergamentpapier verpackt. Alle unsere Produkte sind reine Rohmilchprodukte aus Heumilch.

Wie aus Heumilch unser Feinschmecker-Käse entsteht

1. Gerinnen

Die qualitätsgeprüfte Milch wird, anreichert mit natürlichen Labstoffen und Milchsäurebakterien /-kulturen, auf die richtige Temperatur gebracht und so dickgelegt. Bei diesem Schritt ist vom Meistersenn viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl gefragt.

2. Vorkäsen

Im richtigen Moment wird die gallertartige Masse zerkleinert - dies wird Käsebruch genannt, welcher nun unter ständigem Rühren auf ca. 52 °C erhitzt wird. Durch das "Käsebrennen" zieht es den Bruch zusammen und die Molke wird ausgeschieden.

3. Erwärmen, Formen und Salzbad

Nun ist wieder Fingerspitzengefühl gefragt. Es gilt abzuschätzen, wann der Käsebruch die richtige Konsistenz zum

Abfüllen erreicht hat. Der Bruch wird in Käseformen gepresst und von der Molke getrennt. Der Käse kommt nun zur guten Rindenausbildung für 48 Stunden ins Salzbad.

4. Gären und Reifen

Jetzt darf der Käse ruhen. Im Käsekeller bei hoher Luftfeuchtigkeit und regelmäßiger Pflege reift unser Käse sechs Monate und länger zur Spezialität heran.

5. Qualitätskontrolle

Bevor der Käse in den Verkauf gelangt, wird er von unserem Meistersenn eingehend geprüft. So wird sichergestellt, dass nur Käse von ausgezeichneter und gleichbleibender Qualität verkauft wird.



Auf traditionelle Art
und ohne künstliche
Zusätze entsteht
aus der frischen
Heumilch echter
Hittisauer Bergkäse,
Emmentaler und
SennButter.



A close-up photograph of a person's hands grating a block of yellow cheese on a metal grater. The grater is positioned on a dark wooden cutting board. A pile of freshly grated cheese is visible on the left side of the board. In the background, a wooden-handled knife and another block of cheese are partially visible. The scene is set on a light-colored wooden surface, likely a kitchen counter. The lighting is warm and focused on the grating action.

Kochen mit Käse

Käse-Rezepte sind immer ein Genuss.
Wir verraten unsere
Bregenzerwälder Lieblingsrezepte.

Bregenzerwälder Käsknöpfele

Aus Mehl, Eiern, Salz und Wasser einen raschen Knöpfleteig herstellen.

In kochendes Salzwasser knöpfeln und die Knöpfele zwischendurch abschöpfen.

Diese in ein vorgewärmtes Geschirr geben, immer auf eine Lage frisch abgeschöpfte Knöpfele eine Lage von dem geriebenen Käse darüberstreuen. Am Schluss alles kurz durchmischen.

Gehackte Zwiebeln in Butter goldbraun anrösten und darübergießen.

Die Käsknöpfele frisch servieren. Dazu passt perfekt ein gemischter Salat und ein Glas frische Heumilch.



Zutaten für 4 Portionen

500 g Mehl

3-4 Eier

1 Prise Salz

300 ml Wasser

250 g Käsemischung (2/3 Hiittisauer Bergkäse, 1/3 Hiittisauer Emmentaler)

Butter, Zwiebel



Der Hiittisauer Bergkäse hat je nach Alter ein mildes bis kräftiges Aroma und eignet sich perfekt zum Kochen.

Bregenzerwälder Käsesuppe

Die Zwiebel fein hacken, in etwas gutem Öl anschwitzen und mit Mehl bestäuben.

Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen. Milch und Gemüsebrühe zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

Die Suppe nach Geschmack würzen und ca. 15 Minuten weiter köcheln lassen. Den geriebenen Käse zugeben und nach Belieben noch mit etwas Sahne verfeinern.

Variante: Mit etwas in Öl angedünsteten Speckwürfeln wird die Suppe noch herzhafter.



Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel

40 g Mehl

125 ml Weißwein

500 ml Gemüsebrühe

500 ml Milch

200 g Hittisauer Bergkäse

Salz, Pfeffer, Muskat, Öl, Sahne



Überbackene Gemüsequiche

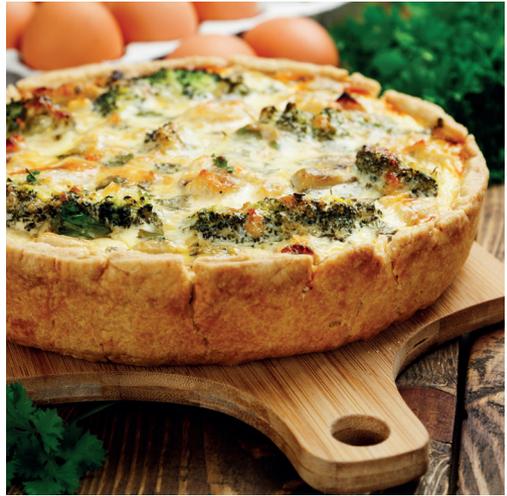
Blätterteig in eine Quicheform auslegen.

Saisonales und regionales Gemüse nach Wahl (Kartoffeln, Karotten, Brokkoli, Fenchel, Kohlrabi, Spinat, etc.) in einer Pfanne mit etwas Öl gut andünsten und dann über dem Blätterteig verteilen.

Eier und Sahne verquirlen, den geriebenen Käse dazu geben, nach Geschmack gut würzen und mit frischen Kräutern verfeinern. Über das Gemüse gießen.

Die Quiche im Backofen ca. 30 min. bei 190° C backen. Eignet sich als Beilage oder auch als Hauptspeise.

Variante: Mit Speck oder Schinken!



Zutaten für 4 Portionen

Blätterteig

Regionales, saisonales Gemüse

3 Eier

250 ml Sahne

150 g Hittisauer Bergkäse

Salz, Pfeffer

Frische Kräuter



Sennerei Hittisau reg.Gen.mbH

Platz 190 · 6952 Hittisau · Bregenzerwald · Österreich
sennerei@hittisau.at · www.sennerei-hittisau.at

Verkaufsladen · Betrieb

T +43 (0)5513 / 2786 · F +43 (0)5513 / 2786-40
WhatsApp +43 (0)664 / 15 73 290

Büro (jeweils vormittags)

T +43 (0)5513 / 2911-20 · F +43 (0)5513 / 2911-6

Öffnungszeiten Verkaufsladen

Montag bis Samstag	08.00 bis 12.00 Uhr
Donnerstag und Freitag	14.00 bis 18.00 Uhr
Samstag	14.00 bis 17.00 Uhr



10029023



Kontrolle durch
agroVet GmbH