NATÜRLICH REGIONAL.
SEIT 1931 GEMEINSAM FÜR QUALITÄT.



NATÜRLICH REGIONAL

VÖCKLAKÄSEREI

SEIT 1931

KÄSEKUNST AUS PÖNDORF

Die Vöcklakäserei steht für regionale Käsequalität aus Pöndorf. Ihr Standort in Fellern wurde 1966 gegründet; seit dem Neubau der Emmentaler-Käserei im Jahr 1967 ist er bis heute der einzige Standort des Unternehmens. Die Wurzeln reichen noch weiter zurück: 1931 wurde die Molkereigenossenschaft Frankenmarkt gegründet – die Basis für eine Gemeinschaft, die heute von rund 200 Landwirten getragen wird.



Diese Herkunft prägt die Vöcklakäserei bis heute.
Die Höfe der Genossenschaft liegen entlang des Vöckla- und Almtals. Regionalität, Fairness, Nachhaltigkeit und ein verantwortungsvoller Umgang mit Tieren, Natur und Verbrauchern sind Werte, die den Betrieb leiten. Die Genossenschaft ist vollständig im Besitz ihrer Landwirte und wird vom gemeinsamen Anspruch getragen, Qualität langfristig zu sichern.

Jährlich werden rund 33 Millionen Kilogramm Milch verarbeitet und etwa 3.300 Tonnen Käse erzeugt. Möglich macht das ein schlanker, familiär geführter Betrieb mit rund 30 Mitarbeitern. Das top ausgebildete Personal kennt jeden Schritt der Herstellung genau – von der Milchannahme bis zur Reifung – und sorgt mit Fachwissen, Erfahrung und Sorgfalt dafür, dass aus regionaler Milch Käse mit Charakter entsteht.









UNSERE MILCH – DIE BASIS FÜR QUALITÄT

Milch ist der wichtigste Rohstoff der Vöcklakäserei – und die Grundlage für jede Käsespezialität. Sie stammt von regionalen Familienbetrieben aus dem Vöckla- und Almtal, eingebettet in den Grünlandgürtel des oberösterreichischen Alpenvorlandes. Saftig grüne Wiesen, kurze Wege und die Erfahrung der Landwirte schaffen beste Voraussetzungen für Frische, Transparenz und gleichbleibend hohe Qualität.

Rund 200 Milchbauern bilden eine starke Gemeinschaft. Viele Betriebe werden seit Generationen geführt und arbeiten mit großem persönlichen Einsatz für gesunde Tiere, naturnahe Bewirtschaftung und hochwertige Milch. Durch kleinbäuerliche Strukturen ist eine intensive Betreuung der Kühe möglich – ein entscheidender Faktor für gute Milchqualität.

Aus dieser Milch entsteht Käse nach altbewährten Rezepturen, mit traditionellem Handwerk, viel Erfahrung und großer Sorgfalt. Vom Landwirt bis zur Verarbeitung wird die Qualität laufend kontrolliert – durch Audits, Zertifizierungen, Laborüberwachung, Kontrollen bei den Landwirten und die Herstellung ohne Gentechnik.

So verbindet die Vöcklakäserei Premiumqualität und Tradition mit einem klaren Anspruch: nachhaltig, regional und echt.



04

UNSERE LANDWIRTE UND DIE REGION









BEIM SCHWABENBAUER IN PÖNDORF

Christian Stockinger bewirtschaftet mit seiner Lebensgefährtin Martina in Pöndorf einen traditionell-konventionellen Heumilchbetrieb und doch modernen Bauernhof mit 52 Kühen. Drei Generationen leben beim Schwabenbauer auf einem Hof.

STECKBRIEF

Familienname:	Stockinger
Bewirtschaftung:	Konventionelle Heumilch
Bewohner:	7 Personen aus 3 Generationen
Tiere:	52 Kühe, 90 Stück Jungvieh und 1 Hund
Besonderheit:	Christian Stockinger ist der Obmannstellvertreter unserer Genossenschaft

„Im Einklang mit der Natur und den Tieren. Das Wohl unserer Tiere und eine artgerechte Haltung und Fütterung sind uns sehr wichtig."

DER HOLZERHOF IN PÖNDORF

Am Ortsrand von Pöndorf liegt idyllisch der Holzerhof, der von Familie Holzinger nach BIO AUSTRIA Richtlinien bewirtschaftet wird. Neben den 38 Fleckviehkühen leben vier Generationen auf dem Betrieb.

STECKBRIEF

Familienname:	Holzinger
Bewirtschaftung:	Bio-Wiesenmilch
Hof seit:	ca. 240 Jahren
Bewohner:	7 Personen aus 4 Generationen
Tiere:	38 Milchkühe, Kälber und Jungvieh
Besonderheit:	Martin Holzinger ist Vorstandschaftsmitglied unserer Genossenschaft

„Gerade das Leben mit der Familie und den Generationen auf dem Bauernhof macht das Leben hier für uns besonders. Kein Tag ist wie der andere. Wir arbeiten mit dem, was wir haben, und mit dem, was der Boden uns gibt."

DER GROSS-RIEDLHOF IM ALMTAL

In herrlicher Alleinlage liegt der Gross-Riedlhof von Familie Pühringer. Von hier aus genießt man den herrlichen Blick auf die umliegenden Berge und auf das Almtal. Der Biohof wird von Martin Pühringer zusammen mit seiner Lebensgefährtin Verena bewirtschaftet.

STECKBRIEF

Familienname:	Pühringer
Bewirtschaftung:	Bio-Silomilch seit 1992
Hof seit:	erste Nennung 1437
Bewohner:	7 Personen aus 2 Generationen
Tiere:	26 Milchkühe, 20 Jungrinder und 1 Hund
Besonderheit:	Neben der Landwirtschaft hat die Familie mit der Rundholzverarbeitung ein weiteres Standbein.

„Wir sind sehr dankbar in so einer schönen Gegend mit den Tieren auf dem eigenen Hof leben und arbeiten zu dürfen."



VON DER MILCH ZUM KÄSE

Milch wird direkt von den Landwirten mittels Tanksammelwagen zur Käserei gebracht.

Milch wird mittels Lab dickgelegt. Anschließend wird die Käsegallerte mit der Käseharfe geschnitten.

Käsebruch wird in Formen gefüllt. Dort entstehen je nach Sorte kleine oder große Laibe oder Blöcke.

1. MILCHANLIEFERUNG



2. DICKLEGEN/SCHNEIDEN



3. FORMEN









4. SALZBAD

Im Salzbad bildet sich die Rinde, zugleich entwickelt der Käse seinen typischen Geschmack weiter.

5. REIFUNG

Bei optimaler Temperatur und Luftfeuchtigkeit reift jede Käsesorte unter eigenen Bedingungen, bis sie ihr volles Aroma erreicht.

WO HANDWERK REIFT UND QUALITÄT ENTSTEHT

Guter Käse braucht Erfahrung, Geduld und ein genaues Gespür für den richtigen Moment. In der Vöcklakäserei beginnt diese Sorgfalt bereits bei der Dicklegung der Milch. Lab und Reifekulturen werden exakt dann zugegeben, wenn die Milch bereit dafür ist. Dieser Schritt verlangt viel Fachwissen, denn die Kulturen prägen später Geschmack, Struktur und Charakter des Käses.



Auch beim Käsebruch entscheidet Erfahrung über die Qualität. Mit der Käseharfe wird die dickgelegte Masse in kleine Stücke geschnitten. Erst wenn die Konsistenz stimmt, wird die Molke abgelassen und die frische Käsemasse weiterverarbeitet. Danach wird der Käse in Formen gefüllt und kommt ins Salzbad. Dort bildet sich die Rinde, zugleich entwickelt sich der typische Geschmack weiter.

Der letzte und besonders wichtige Schritt findet im Reifekeller statt. Hier sorgen optimale Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsverhältnisse dafür, dass jeder Käsetyp unter passenden Bedingungen reift. Denn Emmentaler, Bergkäse oder Vöcklataler haben jeweils eigene Anforderungen. Genau dieses Zusammenspiel aus Handwerk, Kontrolle und Zeit macht die Spezialitäten der Vöcklakäserei einzigartig.





Höchste Qualität –
individuell angepasst!
KLB System
KULTUREN | LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE | BERATUNG
Kulturen und Lab
für die Milchwirtschaft
Kulturen | Lab
Hofkäserei & Beratung
Hauptstraße 23
5204 Straßwalchen
Tel. +43 664 5391390
office@klbsystem.at
www.klbsystem.at

IHR PARTNER FÜR PERFEKTE
KÄSEREIFUNG
mikroklima
CH-9548 MATZINGEN

CHARAKTERKÄSE AUS BESTER HEUMILCH

Mit Bergkäse und Emmentaler zeigt die Vöcklakäserei zwei Klassiker, die für traditionelle Käseherstellung, hochwertige Milch und sorgfältige Reifung stehen. Beide Sorten zählen zu den Hartkäsen und bringen jeweils ihren eigenen Charakter mit: der eine kräftig-aromatisch, der andere mild-nussig und vielseitig.

Der Emmentaler wird nach traditioneller Methode aus besonders wertvoller Heumilch hergestellt. Seine charakteristischen Löcher entstehen durch die natürliche Reifung, sein Geschmack ist mild, nussig und dennoch würzig.

Durch seine fest-elastische Konsistenz eignet er sich ideal für frisches Brot, herzhafte Gerichte, Aufläufe oder die klassische Jause.

Der Bergkäse steht für kräftigen Geschmack und lange Reifezeit. Nach der Herstellung reift er drei bis sechs Monate im Käsekeller. Durch tägliches Schmieren und Wenden entwickelt er sein intensives, vollmundiges Aroma. Ob in Scheiben, in Salaten, zum Überbacken oder für Käsespätzle – dieser Hartkäse bringt regionale Handwerkskunst aus dem Vöckla- und Almtal auf den Teller.







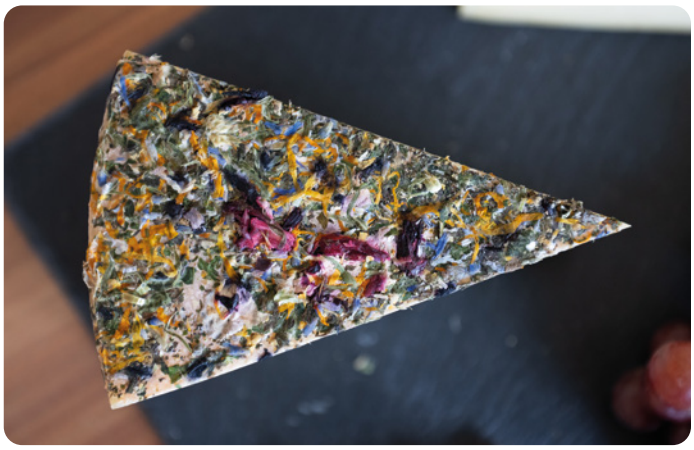
VERFEINERT FÜR JEDEN GESCHMACK



Der Gouda ist ein vielseitiger Klassiker. Mildcremig im Geschmack und angenehm ausgewogen, eignet er sich für die Jause ebenso wie für warme Gerichte. Ob auf frischem Brot, geschmolzen auf Pizza oder Burger, in Aufläufen, Salaten oder als Bestandteil einer Käseplatte – Gouda ist unkompliziert, beliebt und vielseitig einsetzbar. Die Vöcklakäserei bietet ihn sowohl traditionell als auch in fein veredelten Varianten an.

Neben den klassischen Hartkäsespezialitäten zeigt die Vöcklakäserei auch bei Gouda, affiniertem Schnittkäse und Käsewürfeln ihre ganze Vielfalt. Im Mittelpunkt stehen dabei beste Milch, handwerkliche Herstellung und ein Sortiment, das sowohl im Alltag als auch auf der Käseplatte überzeugt.

Für besondere Genussmomente sorgen die affinierten Schnittkäse. Pfeffer und Chili-Paprika bringen eine würzige Note und Bergblumen geben dem Käse einen feinen, aromatischen Charakter. So entstehen Sorten, die vertraute Käsequalität mit ausgewählten Zutaten verbinden. Auch die Käsewürfel stehen für einfachen, ehrlichen Genuss: praktisch portioniert, ideal für Feiern, Buffets, Verkostungen oder die schnelle regionale Jause.





Wir danken für die Zusammenarbeit und wünschen alles Gute für die Zukunft.

GRAMILLER
Besser abschneiden.

Raiffeisenbank Straßwalchen

LUKAS ENGLEDER CONSULTING GMBH
STROM - GAS - PHOTOVOLTAIK
ENERGIE EFFIZIENZ BERATUNG
Energiekostencheck: Gewerbe - Landwirtschaft - Privat
· kostenlos - unverbindlich - professionell
· minimaler Zeitaufwand - maximale Ersparnis
l.engleder@mrm-vertrieb.at +43(0) 6645117740

GENUSS, DER HERKUNFT ZEIGT

Käse ist am besten, wenn er unkompliziert genossen werden kann: zur Jause, als Teil einer sorgfältig angerichteten Käseplatte, zum Verfeinern warmer Gerichte oder als kleine Spezialität für Gäste. Die Käsesorten der Vöcklakäserei bringen dafür beste Voraussetzungen mit – von mild und cremig bis würzig und aromatisch.

Auf einer Käseplatte zeigt sich die Vielfalt besonders gut. Bergkäse, Emmentaler, Gouda, affinierte Schnittkäse und Käsewürfel lassen sich abwechslungsreich kombinieren und mit Brot, Nüssen, Trauben, Birnen, Feigen, Gemüse oder Chutneys ergänzen. So entsteht eine Auswahl, die nicht nur gut schmeckt, sondern auch die regionale Herkunft und das handwerkliche Können sichtbar macht.

Das Heumilchlogo unterstreicht dabei einen wichtigen Qualitätsanspruch. Heumilch steht für traditionelle, naturnahe Fütterung und hochwertige Milch als Basis für besondere Käsespezialitäten. Genau diese Verbindung aus guter Milch, sorgfältiger Herstellung und vielseitiger Verwendung macht den Käse der Vöcklakäserei zu einem verlässlichen Begleiter für Alltag, Küche und besondere Genussmomente.





KÄSEWISSEN MIT ECHTEM MEHRWERT

Käse ist nicht nur ein Genussmittel, sondern auch ein wertvoller Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung. Je nach Sorte enthält er wichtige Nährstoffe wie Eiweiß, Kalzium, Phosphor, Zink, Jod sowie Vitamine wie A, B2, B12 und Folsäure. Besonders Kalzium macht Käse zu einem wichtigen Lebensmittel, denn es unterstützt den Aufbau und Erhalt von Knochen und Zähnen. Auch als Proteinquelle spielt Käse eine bedeutende Rolle. Eiweiß trägt zum Aufbau von Körperzellen bei und unterstützt die tägliche Erneuerung von Muskelgewebe und Haut.

Gerade Emmentaler zählt zu den proteinreicheren Käsesorten und verbindet damit guten Geschmack mit wertvollen Inhaltsstoffen.

Für viele Verbraucher ist außerdem wichtig zu wissen: Hart- und Schnittkäse sind in der Regel laktosefrei. Während der Käseherstellung wird Laktose entweder abgetrennt oder in Milchsäure umgewandelt. Je länger ein Käse reift, desto geringer ist sein Laktosegehalt. So steht Käsegenuss auch vielen Menschen offen, die auf Laktose achten müssen.







Voller Genuss

Bio-Käse in kontrollierter BIO AUSTRIA Qualität

Bio AUSTRIA

www.bio-austria.at

Installationstechnik NEUHOFER GmbH & Co KG

GAS - WASSER - HEIZUNG - LÜFTUNG - KLIMA

4891 Pöndorf - Tel: 07684 / 7267 - www.neuhofer.org

VERANTWORTUNG, DIE IN DER REGION BLEIBT



Nachhaltigkeit und Fairness gehören bei der Vöcklakäserei eng zusammen. Als Genossenschaft ist sie vollständig in der Region verwurzelt und wird von rund 200 Landwirten getragen. Dieser Gedanke prägt das tägliche Handeln: gemeinsam wirtschaften, Qualität sichern und die bäuerlichen Familienbetriebe langfristig stärken.

Ein wichtiger Beitrag sind kurze Anfahrtswege. Die Milch stammt von familiengeführten Höfen aus dem Vöckla- und Almtal. Durch die regionale Herkunft und eine optimierte Tourenplanung werden Transportwege reduziert, Treibstoff gespart und Ressourcen geschont. Auch die PV-Anlage am Standort zeigt, dass die Käserei Verantwortung für einen möglichst ressourcenschonenden Betrieb übernimmt.

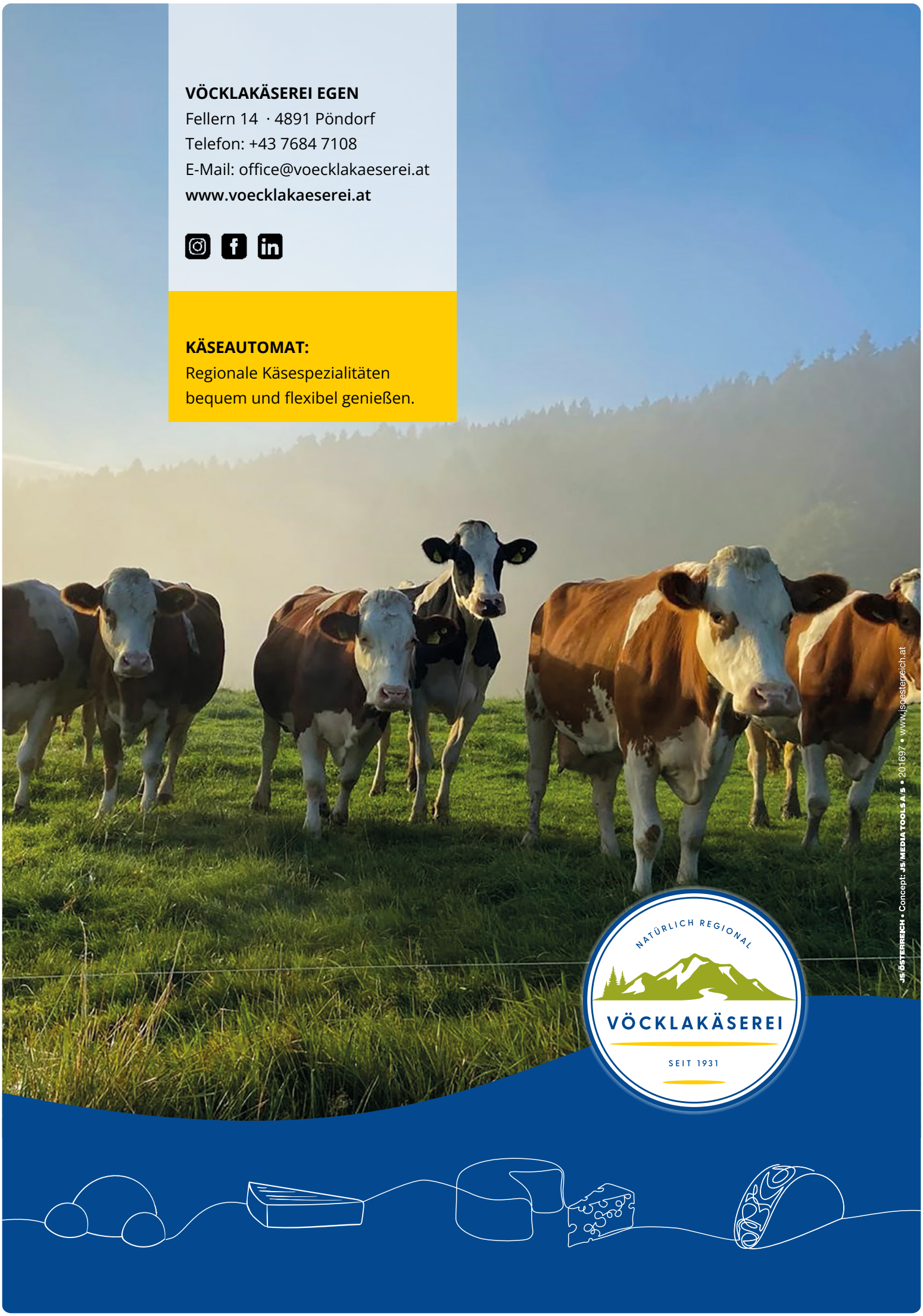
Fairness zeigt sich besonders im Umgang mit den Landwirten. Für ihren Einsatz, ihre Treue zur Käserei und die Arbeit in der Heimat zahlt die Vöcklakäserei faire Milchpreise. Gleichzeitig leisten die Betriebe mit naturnaher Bewirtschaftung, Heumilchqualität, Tiergesundheit und ökologischer Landwirtschaft einen wichtigen Beitrag für Biodiversität, Klimaschutz und den Erhalt der Kulturlandschaft. So entsteht Käse, der nicht nur gut schmeckt, sondern auch nachvollziehbar und verantwortungsvoll hergestellt wird.

BERTSCH
SEIT 1925
Von Milch bis Käse,
Anlagenbau erster Sahne!


www.bertsch.at

Wielend
TRANSPORT & HANDELS GMBH
www.transporte-wielend.at

KREATIVITÄT IST UNSERE STÄRKE
WWW.CARMARKETING.AT
CarMARKETING GmbH
Wir haben Zeit, wofür Ihnen die Zeit fehlt!



VÖCKLAKÄSEREI EGEN
Fellern 14 · 4891 Pöndorf
Telefon: +43 7684 7108
E-Mail: office@voecklakaeseserei.at
www.voecklakaeserei.at

KÄSEAUTOMAT:
Regionale Käsespezialitäten
bequem und flexibel genießen.

NATÜRLICH REGIONAL
VÖCKLAKÄSEREI
SEIT 1931

JS ÖSTERREICH • Concept: JS/MEDIA TOOLS A/S • 201697 • www.jsoesterreich.at