Käsefreunde
Kisslegg

Aus Liebe zur Region.
Aus Leidenschaft für Käse.



Allgäu®



10 Jahre natürlicher Käsegenuss aus dem Allgäu.

2016
Gründung der Kisslegg Käsefreunde GmbH.

2017
Um- und Aufbau einer Mozzarella-Käserei.

2018
Inbetriebnahme einer Produktions- sowie einer Reibelinie für Mozzarella. Einführung eines ERP-Systems und Anerkennung als Ausbildungsbetrieb zum Milchtechnologen.

2019
Erfolgreiche IFS-Zertifizierung International Featured Standards (IFS).

2020
Produktionsaufnahme von Tierschutz- und Bio-Mozzarella als Eigenmarken. Erweiterung des Tanklagers.

Eine *Genussreise* durch unsere Geschichte



Aktueller Firmenstandort







www.kaesefreunde-allgaeu.de

Mitten im idyllischen Allgäu kreieren wir hochwertige Frischkäsespezialitäten, die durch ihren unverwechselbaren Geschmack begeistern – von cremigem Mozzarella über feine Burrata bis hin zu immer neuen Genussideen für den modernen Lebensmittelhandel. Seit unserer Gründung im Jahr 2016 verfolgen wir das Ziel, Käse zu produzieren, bei dem man die Qualität und Natürlichkeit seiner Heimat in jedem Bissen schmecken kann.

Das Allgäu prägt unser tägliches Handeln. Die saftigen Wiesen, die ursprüngliche Natur und die enge Verbundenheit zur Region spiegeln sich in unseren Produkten wider. Deshalb stammt die Milch für unsere Käsespezialitäten überwiegend von Landwirten und Molkereien aus dem Allgäu, mit denen wir vertrauensvoll und partnerschaftlich zusammenarbeiten. Kurze Lieferwege, höchste Ansprüche an Tierwohl und Nachhaltigkeit sowie der verantwortungsvolle Umgang mit natürlichen Ressourcen sind für uns selbstverständlich.

Mehr als 60 engagierte Mitarbeitende arbeiten an unserem Standort in Kißlegg täglich daran, aus hochwertigen Rohstoffen außergewöhnliche Geschmackserlebnisse zu schaffen. Dabei investieren wir kontinuierlich in moderne Produktionstechnologien und innovative Prozesse, um höchste Qualität mit zukunftsweisender Effizienz zu verbinden. Als hundertprozentige Tochter der Züger Gruppe AG wachsen wir stetig weiter und bleiben dabei unseren Wurzeln treu – mit bester Qualität, echtem Genuss und der Liebe zum Allgäu.

2021
Inbetriebnahme einer teilautomatisierten Endverpackung.

2022
EMAS-Zertifizierung. Erstproduktion von Haltungsform-4-Mozzarella. Zulassung als Ausbildungsstätte „Milchwirtschaftlicher Laborant“. Große Tanklagererweiterung. Eigenmilchaufstockung um weitere 14 Mio. Liter Jahresmenge.

2023
Zulassung als Futtermittelhersteller. Erstproduktion eines fettreduzierten Bio-Mozzarellas. Inbetriebnahme einer Produktionsanlage für Proteinkäse. Herstellung von Bio-Mozzarella-Rollen ohne Lake. Aufstellung einer MULTIVAC-Tiefziehmaschine.

2025
Erneute Tanklagererweiterung. Inbetriebnahme einer weiteren MULTIVAC-Tiefziehmaschine. Bau von drei neuen Überladebrücken für verbesserte Kühllogistik.

2026
10 Jahre Kisslegg Käsefreunde GmbH. Inbetriebnahme einer vollautomatischen Burrata-Produktionsanlage. Erstproduktion von „geschnittener und portionierfähiger Mozzarella-Rolle“.



Vielfalt, die begeistert.



Mit Leidenschaft und höchster Flexibilität produzieren wir eine große Auswahl an Mozzarella, Burrata und Reibkäse.

Mit überwiegend Allgäuer Milch in sieben Milchqualitäten (Demeter, Bio, konventionell etc.) und unterschiedlichen Packungsgrößen bieten wir für jede Genussanforderung die passende Lösung.

- MOZZARELLA-KUGEL
- MOZZARELLA-ROLLE
- BURRATA
- MOZZARELLA UND EMMENTALER (ALS STIFTE, WÜRFEL, TAGLIATELLE ODER FEIN GERIEBEN)





„Nachhaltiges Wachstum bedeutet für uns, unsere Wurzeln nie aus den Augen zu verlieren. Deshalb verbinden wir die Werte des Allgäus mit modernster Produktion für echten Käsegenuss. Dabei begleiten uns Nachhaltigkeit und Innovation auf unserem Weg in eine erfolgreiche Zukunft.“

August Etzlinger, Geschäftsführer Kisslegg Käsefreunde GmbH



Mivani Tec

Ihr Ansprechpartner für Mozzamatic (Prima SRL)
und MBP (PFM Group)im Deutschsprachigen Raum

Unser Angebot umfasst verschiedenste Maschinen, Ersatzteile und Beratung





Herstellung durch kontinuierliches Schmelzen oder Batch Verfahren





Automatische Herstellung und Abpackung von Burrata

- Platzsparend
- Energiesparend
- Wassersparend
- Verbesserte Hygiene

Dorfstrasse 7
8524 Uesslingen (Dietingen)
Schweiz

E-Mail: igor.bianchin@mivani-tec.ch
Telefon: +41 76 470 99 85
Website: www.mivani-tec.ch



Zertifizierte Qualität für besten Geschmack.

Höchste Qualität beginnt für uns bei den Rohstoffen, aus denen unsere Produkte entstehen. Deshalb setzen wir auf langfristige Partnerschaften und umfassende Zertifizierungen, mit denen wir anspruchsvollste Standards in Sachen Qualität, Nachhaltigkeit und Produktsicherheit erfüllen.



Nachhaltigkeit ist für uns kein Trend, sondern ein gelebter und fest verankerter Teil unserer Firmenkultur. Wir setzen auf hochwertige Milch aus nachhaltiger Landwirtschaft und arbeiten bevorzugt mit regionalen Partnern zusammen. Kurze Lieferwege und ein verantwortungsvoller Umgang im Sinne des Tierwohls sind für uns dabei von höchster Bedeutung. Daher stammt ein großer Teil unserer Milch aus Bio-Haltung.

Nachhaltig und zukunftsorientiert handeln.

Auch hinter den Kulissen arbeiten wir daran, Ressourcen zu schonen. In unserer Produktion sorgen moderne Anlagen und energieeffiziente Technologien für eine optimierte Rohstoffverwertung. Außerdem reduzieren zunehmend gasbetriebene Lkw die Umweltbelastung beim Transport. Darüber hinaus gehen wir sorgsam mit fossilen Brennstoffen um und nutzen eine Wärmerückgewinnungsanlage, um wertvolle Energie effizient weiterzuverwenden.













Horpovel®
Efficient cleaning processes

innovativ
zertifiziert
kooperativ
nachhaltig

Anwendungsspezifische Reinigungskonzepte

Effiziente, reproduzierbare und nachhaltige Reinigungslösungen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie.

Horpovel® entwickelt Reinigungsstrategien, die Prozesse optimieren und stabile Ergebnisse sichern. Unsere anwendungsspezifischen Reinigungskonzepte kommen sowohl in der Membranreinigung als auch in der allgemeinen CIP-Reinigung zum Einsatz.

Wir verstehen uns nicht nur als Hersteller und Lieferant von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, sondern als Partner für die Entwicklung und Weiterentwicklung von Reinigungschemikalien und -strategien zur Optimierung Ihrer Reinigungsprozesse.

Schwerpunkt: **Milchverarbeitende Betriebe**

Horpovel® GmbH
Carolinenglückstr. 25a
44793 Bochum

Regional produziert für bundesweiten Genuss.

Bei den Käsefreunden Kisslegg treffen bewährte Prozesse und höchste Qualitätsansprüche aufeinander. Unsere Produktionsanlagen sind auf dem neuesten Stand und verbinden hohe Energieeffizienz mit präzisen und zuverlässigen Abläufen. 2026 haben wir mit einer vollautomatischen Produktionslinie für Mozzarella und Burrata einen weiteren wichtigen Schritt in Richtung Zukunft gemacht. Auch die Endverpackung ist teilautomatisiert und unterstützt uns dabei, effizient und flexibel zu produzieren.

Bis zu 6.000 Tonnen Käse verlassen jährlich unseren Standort. Dabei erfolgt die Produktion unter zertifizierten und geeigneten Hygienebedingungen mit hochwertigen Roh- und Hilfsstoffen sowie ausgewählten Verpackungsmaterialien. Durch eine kontinuierliche Qualitätsüberwachung und umfassende Kontrollen der Endprodukte stellen wir sicher, dass am Ende nur eines zählt: Käsegenuss in bester Qualität.



Das Team der Käsefreunde.

Hinter unseren Produkten stehen über 60 regelmäßig geschulte Mitarbeitende, die mit Kompetenz und Leidenschaft bei der Sache sind. Dabei setzen wir auf eine familiäre Arbeitsatmosphäre mit flachen Hierarchien und gelebter Du-Kultur, in der Wertschätzung großgeschrieben wird.

Zu unseren Benefits zählen z. B. 13 Monatsgehälter und Urlaubsgeld, betriebliche Altersvorsorge und Krankenversicherung, nur seltene Samstags- und Nachtschichten mit attraktiven Zuschlägen, Überstunden mit 25 % Zuschlag oder als Freizeitausgleich, bezahlte Weiterbildungen, günstige Mitarbeiterwohnungen u. v. m.

Lust, Teil unseres Teams zu werden?

Wir suchen Fachkräfte sowie Auszubildende zum/zur Milchtechnologen/-technologin oder Milchwirtschaftlichen Laboranten/-in. Auch Quereinsteiger sind bei uns willkommen. Dank unserer umfassenden Einarbeitung zählen für uns Motivation und Lernbereitschaft mehr als ein perfekter Lebenslauf.

Aktuelle Angebote und weitere Infos: www.kaesefreunde-karriere.de





„Es ist motivierend zu sehen, wie das Werk ständig wächst und immer wieder in neue Technik investiert wird. Dadurch wird die Arbeit nie eintönig, und es gibt immer wieder spannende neue Aufgaben."

Ein Dankeschön aus Kißlegg

Wir Käsefreunde möchten uns bei all unseren Partnern recht herzlich für die hervorragende Zusammenarbeit bedanken. Wir freuen uns auf viele weitere gemeinsame und erfolgreiche Jahre!

Blue Trucker

Otto Kutzer
Milchtransporte
Am Geyersbühl 6
87452 Altusried

Telefon: 08373/1811
Mobil: 0171/7869286
E-Mail: otto.kutzer@t-online.de

Mehr Effizienz.
Mehr Qualität. Mehr Sicherheit.

Mit unserer Software für ERP und EVS/Rohstoffmanagement optimieren Sie Ihre Datenqualität und Abläufe – digital, sicher und effizient.

Sopra System
GUS Group
www.sopra-system.com

ProzessPlan
Lebensmitteltechnik

PROFESSIONELLE LÖSUNGEN
FÜR DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE

Von der ersten Idee bis zur Inbetriebnahme

Luitpoldstraße 9 | 87724 Ottobeuren | 08332 9252777
info@prozessplan.de | **www.prozessplan.de**

HIRSCHLE
TRANSPORTE



Adlerstr. 27 · 88353 Kißlegg
Tel. +49 7563 1617 · info@karl-hirschle.de

Lebensmittel-Anlagen Service DF
SLA DF

Präzise geprüft.
Sicher produziert.

- ✓ Tankprüfungen
- ✓ Wärmetauscherprüfungen
- ✓ Videoendoskopie
- ✓ Reinigungskontrollen



Hauprechts 20, 87634 Obergünzburg
Tel.: +49 171 470 66 80 · E-Mail: s.dischner@anlagen-service-df.de
www.anlagen-service-df.de

VON DER IDEE BIS ZUR UMSETZUNG

ALLES AUS EINER HAND

- Wohnkonzepte / Service-Wohnen
- Erschließung
- Baulandentwicklung Privat / Gewerblich
- Industrieprojekte
- Wohnwirtschaftliche Projekte
- Gewerbliche Projekte

Max Wild
Profis ohne Grenzen

WILD
Projektentwicklung GmbH



Weitere Informationen:
www.wild-projekt.com

HOCHBARRIERE VERPACKUNGE
RECYCLINGFÄHIGKEIT (nach PPWR
PRODUKTSCHUTZ & FUNKTIONA
FLEXODRUCK

Verpackungen für einen nachhaltigen Alltag



Flexible Verpackungslösungen für die Lebensmittelindustrie – Erfahrung, Forschung und Entwicklung seit über 25 Jahren.

Walki Folian
Feldstraße 30 | 18442 Wendorf | Tel. +49 3831 4828 0 | info.wen@walki.com | www.folian.com

walki Folian

www.walki.com **Transforming materials towards a circular future**



Käsefreunde
Kisslegg

Kisslegg Käsefreunde GmbH
Wangener Str. 42
88353 Kißlegg

Tel.: +49 7563 91360-0
info@kaesefreunde.eu
www.kaesefreunde-allgaeu.de

© Fotos: ROTHE * Design.Foto.Film

JS/DEUTSCHLAND • Concept: JS/MEDIA TOOLS A/S • 128898 • www.jsdeutschland.de