



Max Sontheim mit seinen „Lieblingen“

40
öma

KÄSE-MANUFAKTUR ALLGÄU. IN KIMRATSHOFEN.

In der kleinen Allgäuer Gemeinde Kimratshofen – nordwestlich von Kempten – wurde 2013 die Idee einer kleinen, feinen Käsemanufaktur verwirklicht: Mit dem Ziel handwerkliche Käseherstellung mit moderner Technik und Umweltschutz zu verbinden. Der moderne und lichtdurchflutete Betrieb wird von Käsermeister Max Sontheim geleitet. Zusammen mit seinen 15 Mitarbeitern verkäst er täglich circa 20.000 Liter Allgäuer Bioland-Milch zu cremigen Schnittkäse-Spezialitäten.

„Manufaktur“ ist hierbei wörtlich zu nehmen, denn die Käseherstellung, -pflege und -veredelung erfolgt tatsächlich von Hand. Die Begeisterung für Käse ist bei Max wohl in den Genen verankert, denn sein Vater ist ebenfalls Käsermeister und seine Mutter bewirtschaftet eine kleine Alpe. Nach seiner Ausbildung im Allgäu, die er bereits im „zarten“ Alter von

16 Jahren absolvierte, ging er in die Schweiz, um Erfahrungen zu sammeln und Neues zu erlernen. Sein Fingerspitzengefühl im Zusammenspiel mit der guten Bioland-Milch aus Weidehaltung und effizientem Käsehandwerk sind das Geheimnis der außergewöhnlich feinen Kimratshofer Käseschmankerl.

- versteht sich auf die Veredelung von Käse
- innovationsfreudig, überrascht mit neuen Käsekreationen
- Kooperation mit Molkereipartner, dadurch gemeinsame Nutzung aller Ressourcen

RUND 20 CREMIG-AROMATISCHE SCHNITTKÄSE-SPEZIALITÄTEN AUS DER ALLGÄUER KÄSEMANUFAKTUR BEREICHERN UNSER SORTIMENT.