



Rudi Gmeiner prüft die Käsequalität



40  
ÖMA

## SELLTHÜRNER KÄSKUCHE. IM OST-ALLGÄU.

Eingebettet in ein kleines Hochtal nahe den steilen Hängen der Allgäuer Alpen liegt die ÖMA Sennerei „Sellthürner Käskuche“. Der Traditionsbetrieb wurde bereits im Jahre 1907 von Landwirten gegründet. Auf die ökologische Wirtschaftsweise wurde der gesamte Betrieb 1995 umgestellt. Heute wird die frische Heumilch täglich von 7 Naturland-Betrieben im Umkreis von 15 km um die Molkerei abgeholt.

Käsermeister Rudi Gmeiner – ein absolutes Allgäuer Original – verarbeitet die Milch handwerklich und nach alter Tradition im Kupferkessel zu außergewöhnlich leckeren Käsefeinheiten. Neben den Kuhmilch-Spezialitäten fertigt die Sennerei auch vier Ziegen-Schnittkäse. Die Ziegenmilch dazu

gelangt tagesfrisch von 2 benachbarten Ziegenhöfen in die Käskuche und wird dort schonend von unserem Käser Rudi Gmeiner weiterverarbeitet.

- **kleine handwerkliche Produktion im Kupferkessel**
- **versteht sich auf das lange Ausreifen von Käse**
- **verarbeitet sowohl Kuh- als auch Ziegenmilch**

---

**RUND 10 CHARAKTERVOLLE KÄSE-SPEZIALITÄTEN  
AUS DER SELLTHÜRNER KÄSKUCHE  
BEREICHERN UNSER SORTIMENT.**

---