INNSTOLZ – Natürlich. Käse

Feine Käsespezialitäten aus dem Herzen Bayerns

Seit 1898 pflegt Innstolz im niederbayerischen Rotthalmünster – nahe dem Inn, der Bayern und Österreich verbindet – das Käsereihandwerk und eine anspruchsvolle Käsekultur.

Die Käserei wird heute in der 3. und 4. Familiengeneration geführt. In den letzten Jahren wurde das Produktionsprogramm sukzessive auf gentechnikfrei und Bio umgestellt bzw. erweitert. Die gentechnikfreie Milch und Bio Rohmilch kommt von bäuerlichen Familienbetrieben aus der Region um Inn, Rott und Donau. Der Markenname Innstolz Auwiesen nimmt dabei Bezug auf die Herkunft der Käsereimilch.

Tradition und Moderne sind Schlüsselfaktoren in der Innstolz Käserei. Qualität, Aussehen und Geschmack der Käsespezialitäten vermitteln die Leidenschaft und das Können der Innstolz Käserei-MitarbeiterInnen für ihr Meisterhandwerk.

Innstolz Auwiesen Landkäse – garantiert ohne Gentechnik. Hier gilt das Versprechen, Natur pur und ohne Zusätze von Farb- und Konservierungsstoffen.

Erhältlich in den Varianten Landkäse sahnig-mild, mit Bunter Paprika, Bunter Pfeffer, Bergkräuter, und Schwarzkümmel – ein abwechslungsreiches Angebot für Käseliebhaber.

„Besser Bio" steht für Vertrauen, Glaubwürdigkeit und ein glückliches Leben- „besser Bio" heißen deshalb auch die biologischen Rahmkäse, die aus hochwertiger Biomilch bei Innstolz in Rotthalmünster gekäst werden. Erhältlich mit den Zutaten Bärlauch oder Roter Paprika oder als Rahmtilsiter oder Rauchkäse. Alle Käse sind von Natur aus laktose- und glutenfrei.

Kashkaval – die bedeutendste Käsespezialität in Osteuropa – stellt Innstolz als erste Käserei in Bioqualität her. Dieser mediterrane Käsegenuss wird in Stücken oder Scheiben, gebraten, gegrillt, gebacken serviert.

„Wir brauchen die Hilfe und Unterstützung unserer heimischen Verbraucherinnen und Verbraucher, um in die Theken und Regale des Lebensmittelhandels zu kommen und dort dauerhaft zu bleiben", betonen Geschäftsführender Gesellschafter Florian Leebmann und Prokurist Isidor Neumaier.

Dem Verbraucherwunsch nach Transparenz, Regionalität und Herkunft folgend, sind die Innstolz-Käsespezialitäten und „besser Bio"-Rahmkäse sowie „besser Bio" Milchprodukte zunehmend nun auch im Lebensmittelhandel zu finden.

Seit 2014 können die Innstolz und besser Bio Spezialitäten auch direkt ab Werk bezogen werden. Der Werksverkauf in der Innstolz Käserei in Rotthalmünster, Molkereistraße 10 hat Montag, Donnerstag und Freitag jeweils von 10 bis 14 Uhr geöffnet und ist während der Saison auf dem Wochenmarkt in Rotthalmünster am Mittwoch von 8 bis 13 Uhr vertreten.

Leebmann: „Zufriedene Kunden, die uns vertrauen sind unser Ansporn für immer wieder neue, zeitgemäße Käse-Produkte, damit es auch in den nächsten Generationen heißen kann Innstolz – Natürlich. Käse."

Geschäftsführender Gesellschafter der Innstolz Käserei Florian Leebmann: „Zufriedene Kunden, die uns vertrauen, sind unser Ansporn."