



**WILDBERG**  
KÄSEREI

# Käse mit Charakter





# Wildberg Käse AG – Tradition und Innovation im Zürcher Oberland

Eingebettet in die malerische Hügellandschaft des Zürcher Oberlandes steht die Wildberg Käse AG für Leidenschaft, Qualität und Nachhaltigkeit. Seit unserer Neugründung im Jahr 2019 als Zusammenschluss von vier traditionellen Betrieben bringen wir frische Impulse in die Käserei. Unsere Philosophie basiert auf einer tiefen Verbundenheit mit der Region und den Menschen, die hier leben.

**Wir setzen auf lokale Milchlieferanten aus der Milchgenossenschaft Wildberg und Umgebung.** Dank unserem Engagement für den Klimaschutz, Energieeffizienz und der Verwendung regionaler Zutaten tragen wir stolz Zertifikate wie die «Regio-Garantie», «Bio-Suisse» und «Culinarium-Region».



**Roland Rüegg**  
Inhaber/  
Käsermeister

**Arno Kuhn**  
Mitinhaber/  
Milchtechnologe

**Simon Lehmann**  
Mitinhaber/  
Käsermeister

**Jonathan Studer**  
Mitinhaber/  
Milchtechnologe

## Passion und Hingabe in jedem Laib

Seit über 100 Jahren wird in Wildberg Käse hergestellt, und wir fühlen uns dieser Tradition verpflichtet. Gleichzeitig blicken wir in die Zukunft, indem wir neue und innovative Produkte entwickeln. Unsere Produktion reicht von klassischen Sortenkäsen wie Tilsiter und Emmentaler bis hin zu modernen Kreationen wie unserem beliebten Cheebab – dem vegetarischen Käsekebab.



## Das Käse-Erlebnis

Der Cheebab ist nicht nur eine Innovation, er ist ein Zeichen unserer Hingabe, altbewährte Handwerkskunst mit neuen Trends zu verbinden. Unser Foodtruck bringt diese und viele andere Käsespezialitäten zu diversen Events – ein kulinarisches Erlebnis für Jung und Alt.



## Foodtruck «Cheebab on Tour»

Wir bringen unsere Käsespezialitäten direkt zu Ihnen auf Events.

www.winklerag.ch

# winkler

since 1905

**Käse- und Molkereibedarf**

## Bischof Anlagenbau AG

CH-9205 Waldkirch | +41(0)71 433 28 11 | bischof-anlagenbau.ch

- Beratung und Bedarfsanalyse
- Planung und Konstruktion
- Anlage- und Apparatebau
- Montage
- Service und Unterhalt

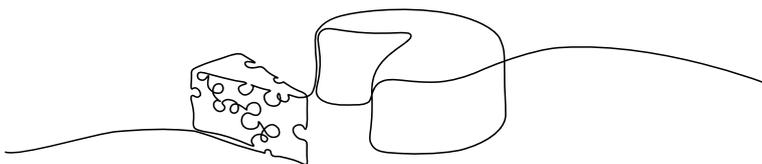


## Handgemacht, Herzhaft, Herausragend

Jeder Käse, der unsere Käserei verlässt, erzählt eine Geschichte – von handwerklicher Sorgfalt, regionalen Zutaten und einer tiefen Leidenschaft für Qualität. Ob für den täglichen Genuss oder besondere Anlässe – unsere Produkte stehen für Authentizität und exzellente Qualität. Herausragend im Geschmack, unverwechselbar in der Herstellung – das ist Wildberg Käse.

**Sortenkäse:** Tilsiter, Emmentaler, Raclette Suisse und mehr

**Besondere Spezialitäten:** Scamorza, Grillkäse, Ghee und mehr



## Vom Heu bis zum Käselaiib

Unsere Milch stammt von glücklichen Kühen aus dem Zürcher Oberland, verarbeitet mit grösster Sorgfalt und handwerklichem Können. Jeder Schritt unserer Produktion wird mit Hingabe durchgeführt, um Ihnen das Beste zu bieten.

**Bio-Suisse:** Wir legen Wert auf biologische Produktion.

**Culinarium-Region:** Garantiert regionale Herkunft.

**Energieeffizienz und Klimaschutz:** Nachhaltigkeit liegt uns am Herzen.



## Blick hinter die Kulissen

Unsere Käserei ist nicht nur ein Ort der Produktion, sondern auch ein Ort der Begegnung. Neugierig, wie Käse entsteht? Unsere Käsereiführungen bieten spannende Einblicke hinter die Kulissen. Ob bei der Verkostung unserer Scamorza, dem Zusehen bei der Herstellung von Grillkäse oder einem Bissen von unserem Cheebab – bei uns erleben Sie Käse hautnah.



**S** U L S E R  
W A A G E N

Industriestrasse 29  
9100 Herisau  
Tel.: 071 351 71 61  
info@sulser-waagen.ch

[www.sulser-waagen.ch](http://www.sulser-waagen.ch)

**staedler**

Member of Advaton

Looäcker 4 | 9247 Henau  
+41 71 945 99 99 | [staedler-automation.ch](http://staedler-automation.ch)

**PROZESSAUTOMATION &  
RETROFITS IN KÄSEREIEN**





# WILDBERG KÄSEREI

## Wildberg Käse AG

Wildbergstrasse 6  
8489 Wildberg

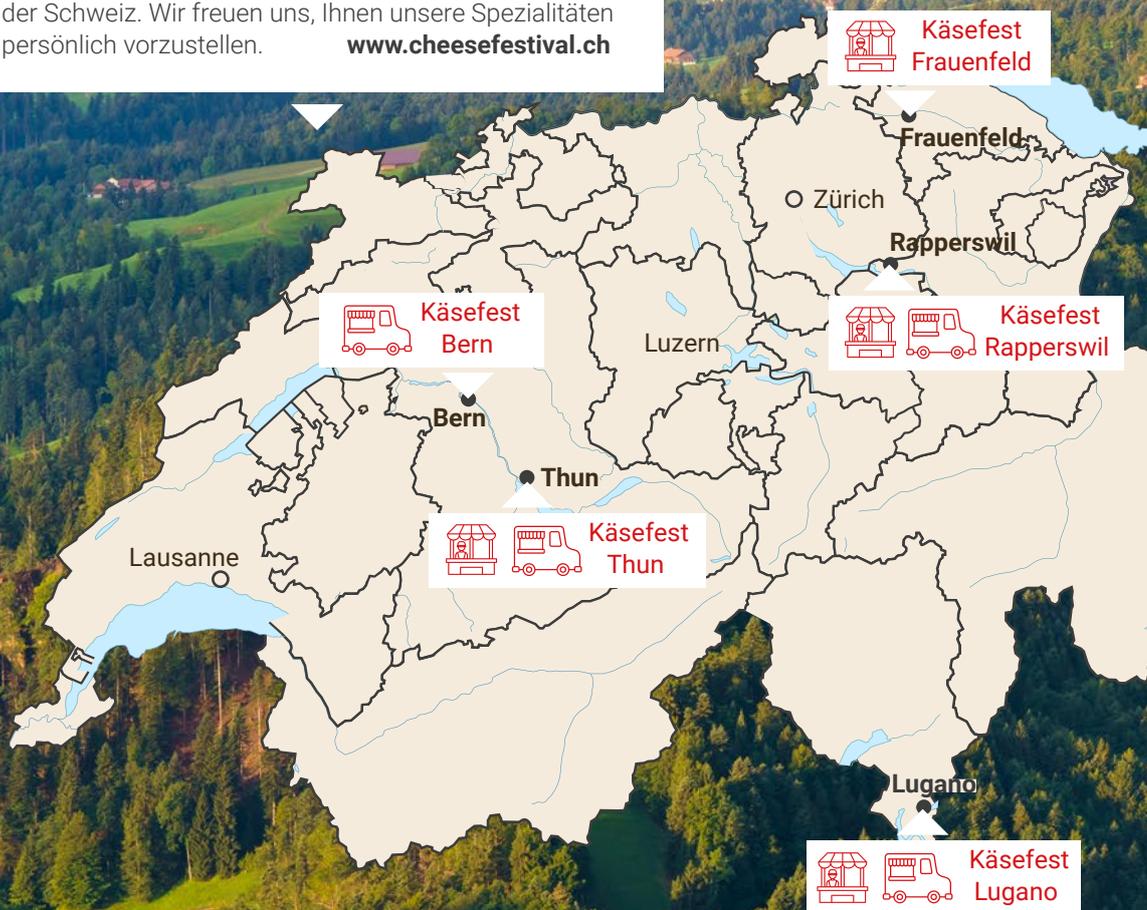
052 385 11 44  
info@wildbergkaese.ch

[www.wildberg-kaese.ch](http://www.wildberg-kaese.ch)

 @wildbergkaese

## Finden Sie uns auf den Käsefestivals!

Besuchen Sie uns auf einem der vielen Käsefestivals in der Schweiz. Wir freuen uns, Ihnen unsere Spezialitäten persönlich vorzustellen. [www.cheesefestival.ch](http://www.cheesefestival.ch)



## Werde Teil unseres Teams!

Du musst kein Profi sein, um bei uns Karriere zu machen – bei uns zählt die Leidenschaft! Ob als Lehrling oder Käsebegeisterter, wir bieten spannende Möglichkeiten in der Käsewelt.