



**Schnittkäse:**

Bliesgauer natur  
Bliesgauer mit Bockshornkleesamen  
Bliesgauer mit Schwarzkümmel  
Bliesgauer mit grünem Pfeffer  
Bliesgauer mit griechischen Kräutern  
Sonnensrad nach Goudaart

**Halbfester Schnittkäse:**

St. Johanner

**Weichkäse:**

Weißer Höfling Weißschimmelkäse  
Gollensteiner Weichkäse nach Münsterart  
Fetarella natur  
Fetarella in Olivenöl u. Kräutern zum Grillen und Backen

**Frischkäsezubereitung:**

Alibaba mit Olivenöl, Datteln, Curry  
Zora mit Chili und Knoblauch  
Ayoli mit Kräutern und Knoblauch  
Korfu mit Olivenöl, Oliven, Kräutern  
Kräutertöpfchen mit Olivenöl, Paprika, Kräutern

**Frischprodukte:**

Speisequark handgeschöpft  
Naturjoghurt mild  
Naturjoghurt bulgaricus  
Fruchtjoghurt, Kirsch, Mango, Zitrone, Johannisbeere,  
Heidelbeere

## Gute Arbeit für Menschen mit Behinderung

Den Neukahlenberger Hof und die Käseerei haben wir gegründet um gute und erfüllende Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung zu schaffen.

Heute arbeiten auf dem Hof, im Stall, auf den Feldern, in den Obstbäumen und in der Käseerei 15 Menschen mit Behinderung. Die Arbeitsplätze sind individuell ausgestaltet. Jeder der hier beschäftigten Menschen übernimmt eine Aufgabe, die seinen Fähigkeiten und Neigungen entspricht. Bei der Planung und Ausgestaltung der Arbeit orientieren wir uns an den Jahreszeiten und den Witterungsbedingungen. So ist kein Tag wie der andere. Aber jeder Tag ist gefüllt mit einer sinnvollen und erfüllenden Arbeit.

Mit dem Kauf unserer Produkte erhalten Sie ein hochwertiges nach Demeter Richtlinien produziertes Stück Käse. Sie leisten einen Beitrag zum Erhalt unserer Böden und zur Artenvielfalt und Sie sichern für 15 Menschen mit Behinderung einen einmaligen Arbeitsplatz.

**Anbauverband:** Demeter

**ÖKO-Kontrollnr.:** DE-ÖKO-022

### **Kontakt:** Neue Haus Sonne gGmbH

Neukahlenberger Hof  
66440 Blieskastel

Tel.: 06843 - 9000-34

Fax: 06843 - 9000-19

E-Mail: [kaeserei@haussonne.de](mailto:kaeserei@haussonne.de)

Homepage: [www.haussonne.de](http://www.haussonne.de)

**Partner**

**Biosphärenreservat  
Bliesgau**



*Neukahlenberger Hof*

Neue Haus Sonne

66440 Blieskastel-Böckweiler

Telefon (0 68 43) 9000-34

[kaeserei@haussonne.de](mailto:kaeserei@haussonne.de)



**Dorfladen Walsheim**

Montag: Ruhetag

Di. - Fr.: 07:30 - 13:00 Uhr

+

13:30 - 17:00 Uhr

Samstag: 07:30 - 12:00 Uhr

**demeter**

## Joghurt natur

mild und Bulgaricus aus Vollmilch mind. 3,5% Fett, pasteurisiert, stichfest, bildet Milchsäure rechts- und linksdrehend

Geschmack: feine, sehr milde Säure

Geschmack Bulgaricus: würzig mit mehr Säure

## Joghurt mit Frucht

Joghurt natur mild: gerührt, mit Fruchtzubereitungen

Alle Zutaten sind aus kontrolliert biologischem Anbau.

## Speisequark

aus Vollmilch, pasteurisiert, mind. 32% Fett i.Tr., nicht gerührt oder passiert

Geschmack: säuerlich, leicht aromatisch

## Frischkäse

unterschiedliche Sorten

Aus Vollmilch, pasteurisiert, mind. 50% Fett i.Tr.

Geschmack: natur, säuerlich, würzig

## Fetarella

ungereifter Weichkäse aus Vollmilch, pasteurisiert, mind. 50% Fett. Natur oder eingelegt in Olivenöl, ital. Kräuter und Paprika. Zum Grillen geeignet

Geschmack: mild, säuerlich

## Weisser Höfling

Weichkäse mit Weißschimmelkulturen, nach Camembert-Art aus Vollmilch, pasteurisiert, mind. 50% Fett i.Tr.

Formen: kleine Runde (ca. 200 g), Brie-Form (im Anschnitt)

Geschmack: champignonartig, mild

## Gollensteiner Weichkäse

mit Rotschmiere, nach Münsterart, aus Vollmilch, pasteurisiert, mind. 50% Fett i.Tr.

Geschmack: mild-würzig bis kräftig



## St. Johanner

halbfester Schnittkäse mit Rotschmiere aus Vollmilch, pasteurisiert, mind. 50% Fett i.Tr.

Geschmack: mild-aromatisch bis kräftig

## Bliesgauer

Schnittkäse mit Rotschmiere, natur und mit Zutaten (gr. Kräuter, Pfeffer, Schwarkümmel, Bockshorn), mind. 40% Fett i.Tr.

Geschmack: mild, aromatisch, mit Kräutern und Gewürzen

## Sonnenrad

Schnittkäse mit Rotschmiere, mind. 40% Fett i.Tr.

Geschmack: mild-aromatisch

