

Norddeutsche Käsekultur

seit 1938

PRODUKTÜBERSICHT
2026

Die Landkäserei aus Schleswig-Holstein



Bereits seit 1938 werden im beschaulichen Dorf Holtsee einzigartige Käsesorten produziert. Das wohl bekannteste Produkt ist der Original Holsteiner Tilsiter. Er genießt auch den europaweiten Schutz einer anerkannt geographischen Angabe (g.g.A.).

NATURGEREIFT UND VON HAND VERARBEITET

Auch in Zeiten hochindustrieller Vollautomation setzen wir bewusst auf echte Handwerksarbeit von echten Menschen. In unserer Landkäserei werden Käse noch von Hand geschöpft und in den eigenen Reifkellern gepflegt und bearbeitet.

WERTVOLLE NATUR-ROHSTOFFE

Unser eigener Anspruch an die Qualität unserer Rohstoffe, allen voran Milch, war schon lange vor der BIO-Welle natürlich hoch. Nahezu alle unserer Käse sind daher frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen.

NORDDEUTSCHE QUALITÄTSPRODUKTE

Für unsere Käse nutzen wir original-norddeutsche Rezepturen. Denn hier, im milden Klima zwischen Nord- und Ostsee, entwickeln sie ihr einzigartiges Aroma.

NACHHALTIGKEIT PRÄGT UNSERE IDENTITÄT

Lebensmittel aus bester Qualität und von Handarbeit hergestellt, schmecken nicht nur besser, sie setzen zudem ein Zeichen für eine nachhaltige und gesunde Lebensweise. Verschiedenste Zertifikate und Auszeichnungen sichern die Qualitätsstandards der Lebensmittelbetriebe. Die Holtseer Landkäserei legt großen Wert auf hochwertige und ausgezeichnete Waren, damit Sie als Genießer den Geschmack mit Freude erleben können.

LEICHTE ORIENTIERUNG FÜR KUNDEN



Erstmals eingeführt 2018, mittlerweile von vielen kopiert: Die sehr leicht verständliche und auf jeder Verpackung vorhandene Geschmacksskala.

Holtseer

LANDKÄSEREI



KENNZEICHNUNGEN & SIEGEL IM ÜBERBLICK



Geschützte geografische Angabe – Wurzeln in der Region



Original-Kennzeichnung naturgereifter Holtseer Produkte



Qualitätssiegel für Produkte aus Schleswig-Holstein



V-Label: vegetarisch



Produktion komplett ohne Gentechnik



DLG-Gütezeichen für überdurchschnittlich hohe Genusswerte



Zertifiziert für Lebensmittelsicherheit und Qualität der Verfahren und Produkte

Unsere Käsesorten

Tilsiter	6
Cremiger Tilsiter	6
Ascheberger	7
Bergkees	7
Wilstermarsch	8
Bütt	8
Cheddar mit Meersalz	9
Küstenkees	9
Kräuterkäse	9
Jung mild	10
Jung würzig mild	10
Feuer	10



Unser Sortiment

Brote



Holsteiner Tilsiter
Naturgereift



Cremiger Holsteiner Tilsiter
Naturgereift



Ascheberger
Naturgereift



Cheddar mit Meersalz
Naturgereift



Bergkees
Naturgereift



Küstenkees
Naturgereift



Kräuterkäse
Foliengereift



Wilstermarschkäse
Foliengereift

Laib



Bütt
Naturgereift



Stücke



Holsteiner Tilsiter
Naturgereift



Cremiger Holsteiner Tilsiter
Naturgereift



Ascheberger
Naturgereift



Kräuterkäse
Foliengereift



Wilstermarschkäse
Foliengereift



Bergkees
Naturgereift



Cheddar mit Meersalz
Naturgereift



Küstenkees
Naturgereift



Jung - sahnig-mild
Foliengereift



Jung - würzig-mild
Foliengereift



Feuer
Foliengereift

Scheiben



Holsteiner Tilsiter
Naturgereift



Cheddar mit Meersalz
Naturgereift



Bergkees
Naturgereift



Küstenkees
Naturgereift



Kräuterkäse
Foliengereift



Jung - sahnig-mild
Foliengereift



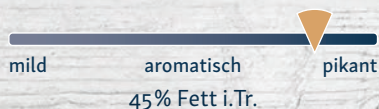
Unser Sortiment

HOLSTEINER
Tilsiter



Das Original seit 1942 • Vollfettstufe •
mind. 6 Wochen naturgereift • mit Rotschmiere-
kulturen • **ohne** deklarationspflichtige Zusatzstoffe

herzhaft - pikant



Brot

Art.-Nr.: 4444

Gewicht: ca. 3,6 kg (305 x 110 x 110 mm)

Stückinhalt Karton: 3



Stück

Art.-Nr.: 4091

Gewicht: 250 g (25 x 100 x 100 mm)

Stückinhalt Karton: 10



Stück

Art.-Nr.: 4090

Gewicht: 400 g (115 x 60 x 65 mm)

Stückinhalt Karton: 16



Scheiben

Art.-Nr.: 8620

Gewicht: 150 g Packung

Stückinhalt Karton: 11

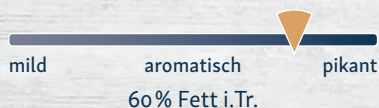


CREMIGER HOLSTEINER
Tilsiter



Doppelrahmstufe • mind. 6 Wochen naturgereift •
ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe

sahnig - pikant



Brot

Art.-Nr.: 4449

Gewicht: ca. 3,3 kg (305 x 110 x 100 mm)

Stückinhalt Karton: 3



Stück

Art.-Nr.: 4094

Gewicht: 250 g (25 x 100 x 100 mm)

Stückinhalt Karton: 10

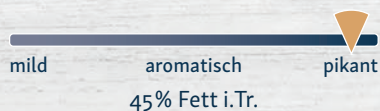


Ascheberger



Vollfettstufe • mind. 4 Monate naturgereift •
ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe

kräftig - pikant



Brot

Art.-Nr.: 1152

Gewicht: ca. 3,8 kg (305 x 110 x 110 mm)

Stückinhalt Karton: 3



Stück

Art.-Nr.: 4075

Gewicht: 250 g (25 x 100 x 100 mm)

Stückinhalt Karton: 10



Bergkees



Hartkäse • Vollfettstufe • mind. 3 Monate
naturgereift • **ohne** deklarationspflichtige
Zusatzstoffe

würzig - aromatisch

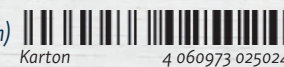
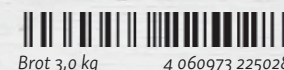


Brot

Art.-Nr.: 2502

Gewicht: ca. 3,0 kg (290 x 100 x 100 mm)

Stückinhalt Karton: 3

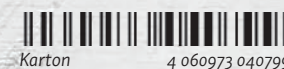


Stück

Art.-Nr.: 4079

Gewicht: 250 g (25 x 100 x 100 mm)

Stückinhalt Karton: 10

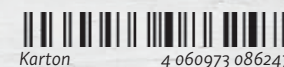
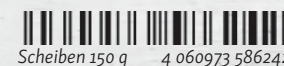


Scheiben

Art.-Nr.: 8624

Gewicht: 150g Packung

Stückinhalt Karton: 11

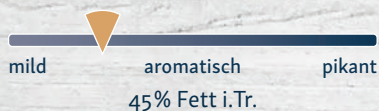


Wilstermarschkäse



Vollfettstufe • mind. 4 Wochen foliengereift •
ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe

mild - aromatisch



Brot

Art.-Nr.: 2302

Gewicht: ca. 3,3 kg (305 x 100 x 110 mm)

Stückinhalt Karton: 3



Stück

Art.-Nr.: 4074

Gewicht: 250 g (25 x 100 x 100 mm)

Stückinhalt Karton: 10

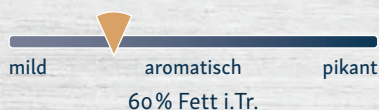


Bütt



Schnittkäse • Doppelrahmstufe • mind. 4 Wochen
naturgereift • **ohne** deklarationspflichtige
Zusatzstoffe

sahnig - aromatisch

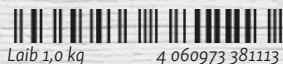


Laib

Art.-Nr.: 8111

Gewicht: ca. 1,0 kg (150 x 80 mm)

Stückinhalt Karton: 3



Cheddar MIT MEERSALZ

Vollfettstufe • mind. 3 Monate naturgereift •
mit Meersalz gepflegt

aromatisch - würzig



mild aromatisch pikant
48% Fett i.Tr.

Brot

Art.-Nr.: 8105

Gewicht: ca. 3,0 kg (290 x 100 x 100 mm)

Stückinhalt Karton: 3

Brot 3,0 kg 4 060973 281055

Karton 4 060973 081051

Stück

Art.-Nr.: 8117

Gewicht: 250 g (25 x 100 x 100 mm)

Stückinhalt Karton: 10

Stück 250 g 4 060973 481172

Karton 4 060973 081174

Scheiben

Art.-Nr.: 8622

Gewicht: 150 g Packung

Stückinhalt Karton: 11

Scheiben 150 g 4 060973 586228

Karton 4 060973 086223

Küstenkees

Vollfettstufe • mind. 4 Wochen naturgereift •
ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe

fein - aromatisch



mild aromatisch pikant
50% Fett i.Tr.

Brot

Art.-Nr.: 8104

Gewicht: ca. 3,0 kg (290 x 100 x 100 mm)

Stückinhalt Karton: 3

Brot 3,0 kg 4 060973 281048

Karton 4 060973 081044

Stück

Art.-Nr.: 4078

Gewicht: 250 g (25 x 100 x 100 mm)

Stückinhalt Karton: 10

Stück 250 g 4 060973 440780

Karton 4 060973 040782

Scheiben

Art.-Nr.: 8625

Gewicht: 150 g Packung

Stückinhalt Karton: 11

Scheiben 150 g 4 060973 586259

Karton 4 060973 086254

Kräuterkäse

Schnittkäse • mit einzigartiger Kräutermischung •
mind. 4 Wochen foliengereift ohne deklarations-
pflichtige Zusatzstoffe

mild - aromatisch



mild aromatisch pikant
45% Fett i.Tr.

Brot

Art.-Nr.: 2503

Gewicht: ca. 3,0 kg (290 x 100 x 100 mm)

Stückinhalt Karton: 3

Brot 3,0 kg 4 060973 225035

Karton 4 060973 025031

Stück

Art.-Nr.: 4077

Gewicht: 250 g (25 x 100 x 100 mm)

Stückinhalt Karton: 10

Stück 250 g 4 060973 440773

Karton 4 060973 040775

Scheiben

Art.-Nr.: 8627

Gewicht: 150 g Packung

Stückinhalt Karton: 11

Scheiben 150 g 4 060973 586273

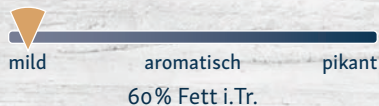
Karton 4 060973 086278

Jung MILD



Schnittkäse • mind. 4 Wochen foliengereift •
ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe •
 Doppelrahmstufe

sahnig - mild

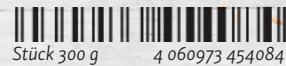


Stück

Art.-Nr.: 5408

Gewicht: 300 g (90 x 50 mm)

Stückinhalt Karton: 6

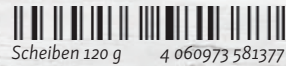


Scheiben

Art.-Nr.: 8137

Gewicht: 120 g Packung

Stückinhalt Karton: 13



Feuer



Schnittkäse • mind. 4 Wochen foliengereift •
 Doppelrahmstufe • veredelt mit mehreren Chili-Sorten

feurig - scharf

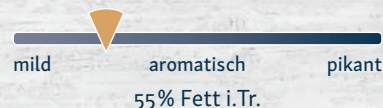


Jung WÜRZIG - MILD



Schnittkäse • verfeinert mit Pfeffer, Paprika
 und Jalapeño • mind. 4 Wochen foliengereift •
 Rahmstufe

würzig - mild



Stück

Art.-Nr.: 5466

Gewicht: 300 g (90 x 50 mm)

Stückinhalt Karton: 6



Stück

Art.-Nr.: 1520

Gewicht: 300 g (90 x 50 mm)

Stückinhalt Karton: 6



Alles Käse ...

Hier erhalten Sie einen schnellen Überblick zu den Arten der Verpackungen je Käseart.

Sorten	Formate			
	Brot	Laib	Stück	Scheiben
Holsteiner Tilsiter	●		●	●
Cremiger Holsteiner Tilsiter	●		●	
Ascheberger	●		●	
Bergkees	●		●	●
Wilstermarsch	●		●	
Bütt		●		
Cheddar mit Meersalz	●		●	●
Küstenkees	●		●	●
Kräuterkäse	●		●	●
Jung mild			●	●
Jung würzig-mild			●	
Feuer			●	

Alles Handarbeit ...

„Hier wird ja noch wirklich von Hand gekäst.“ So oder ähnlich lauten die Kommentare bei Führungen durch unsere Produktion. Echte Handwerkskunst, kommt bei allen gut an. Daher ist unser Werkverkauf in der Käse- kiste auch für Generationen von Verbrauchern eine Institution in Holtsee und Umgebung.



Ihr Ansprechpartner



Bei Fragen oder Wünschen nehmen Sie einfach Kontakt mit unserem Vertrieb auf. Wir stehen Ihnen gern beratend zur Seite.

Kontakt:

Christoph Helling
Key Account Manager

LANDKÄSEREI HOLTSEE GMBH
Dorfstraße 2 · 24363 Holtsee

T +49 (0) 4357 / 99 71 0
F +49 (0) 4357 / 99 71 21

E info@holtseer.de
www.holtseer.de

f /holtseerlandkaeserei
ig @holtseer
yt Landkäserei Holtsee