



Der Rote – Tilsiter mild-aromatisch

Red Label – Mild-aromatic Tilsiter

Der rote Tilsiter ist der Klassiker unter den Halbhartkäsen. Es ist sein milder, aber dennoch würziger und cremiger Geschmack, der ihn so einzigartig macht. Egal, ob Pausenbrot oder Vesperplättchen – der Rote schmeckt einfach gut. Deshalb ist er der Star in den Käse Rezepten für die kalte und die warme Küche. Hergestellt wird der rote Tilsiter nach traditionellem Käserhandwerk in Käsereien in den Kantonen Thurgau und St. Gallen sowie im Zürcher Oberland. Im Lauf der dreimonatigen Reifezeit entwickelt er seinen würzigen Geschmack. Ab diesem Zeitpunkt ist er genussreif und kommt mit dem typischen roten Etikett in den Verkauf des Schweizer Einzelhandels. Kleinere Familienkäsereien stellen ihn mit Liebe und Fachwissen her. So wird jeder Laib von Hand gefertigt und während der Reifezeit im Käsekeller gepflegt. Die natürliche braun-rote Rinde bekommt er durch das regelmässige Schmieren und die Lagerung auf Holzbrettern. Die Milchproduzenten und Käserinnen kennen sich persönlich. Dank kurzer Transportwege wird die frische Rohmilch täglich angeliefert. Durch stetige Qualitätskontrollen – von der Milchlieferung bis zum konsumreifen Käse – ist der volle Genuss unseres Tilsiters immer garantiert. Ob mild oder aromatisch: Der Rote ist von Natur aus ein vielseitiges Talent – sei es in der kalten oder der warmen Küche.

Der erste klimaneutral produzierte Sortenkäse

Tilsiter lancierte 2022 als Pionier den ersten klimaneutral produzierten Sortenkäse der Schweiz. Produziert wird dieser rote (mild-aromatische) Tilsiter von Otto Wartmann und seinen Söhnen in der Tilsiter-Ursprungskäserei auf dem Holzhof in sechster Generation. 1893 entstand auf dem Holzhof der erste Tilsiter. Heute, 130 Jahre später, darf sich eben diese Käserei als CO₂-neutral bezeichnen und ist damit die erste und bislang einzige schweizweit.

Red Label Tilsiter Switzerland is one of the classics among the semi-hard Swiss cheeses. Its mild, yet tangy and creamy taste is what makes it so unique. Whether it's a morning snack or afternoon sandwich – Red Label Tilsiter simply tastes good. This makes it the star of many cheese recipes for cold and hot cuisine. Red Label Tilsiter is produced using traditional cheese-making methods in cheese dairies in the cantons of Thurgau, St. Gallen and in the Züri Oberland. The tangy flavour develops in the course of its three-month ripening period. From this point on, it is ready for consumption and goes on sale in the Swiss retail trade with the typical red label. It is produced by small, family-run cheese dairies with much loving care and expertise. Each wheel is made by hand and carefully tended in the cheese cellars during the ripening period. The natural brown-red rind comes from the wheels being regularly washed with brine and stored on wooden boards. The milk producers and cheesemakers know each other personally. Thanks to the short transport distances involved, the fresh raw milk is delivered to the cheese dairies daily. Constant quality controls from the moment the milk is delivered until the cheese is ready to eat mean that the full enjoyment of our Tilsiter is always guaranteed. Whether mild or aromatic, Red Label Tilsiter is by nature a talented all-rounder in both warm and cold cuisine.

The first climate-neutral variety cheese

In 2022, Tilsiter pioneered Switzerland's first climate-neutrally produced variety cheese. This Red Label (mild-aromatic) Tilsiter is made by Otto Wartmann and his sons at the original Tilsiter cheese dairy, the Holzhof, in the sixth generation. It was here at the Holzhof that the first Tilsiter saw the light of day in 1893. Today, 130 years later, this same cheese dairy is proud to call itself carbon-neutral – the first and currently the only one in Switzerland.

Der Rote – Tilsiter mild-aromatisch

Red Label – Mild-aromatic Tilsiter

Konsistenz	Speckig bis weichschnittig, fein
Geschmack	Gehaltvoll-würzig
Reifezeit	Mindestens 3 Monate
Fettgehalt	Vollfett / mind. 45 % Fett
Käsetyp	Schnittkäse
Milchverarbeitung	Rohmilch, teilweise thermisiert
Verträglichkeit	Von Natur aus gluten- und laktosefrei
Lab	Tierisches Lab

Consistency	Firm to easy-to-cut, fine
Taste	Full-bodied and tangy
Ripening period	At least 3 months
Fat content	Full-fat / min. 45 % fat
Cheese type	Semi-hard cheese
Milk processing	Raw milk, partially thermised
Tolerability	Naturally gluten- and lactose-free
Rennet	Animal rennet

Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g

Wasser	40 g
Mineralstoffe	4,5 g
Eiweiss	26 g
Energie	365 kcal / 1528 kJ
Fett	29,5 g

Average nutritional values per 100 g

Water	40 g
Minerals	4.5 g
Protein	26 g
Calories	365 kcal / 1528 kJ
Fat	29.5 g

