

PRODUZENTEN

Wo Käse nicht nur schmeckt, sondern spricht



Wenn du durch das Käselager von Heiderbeck gehst, bist du nicht einfach in einer Lagerhalle. Du bist in einem Tempel des Geschmacks: Dutzende Kulturen reifen hier in Ruhe, atmen, verändern sich. Manche mild. Manche wild. Manche laut. Manche leise. Aber keiner davon belanglos. Denn Heiderbeck tut nicht, was alle tun. Sondern beschafft, reift und entwickelt Käse mit Charakter – für Händler:innen, Gastronom:innen und Genießer:innen, die nicht einfach verkaufen wollen, sondern begeistern.

VON BUTTER, HERZ UND STRUKTUR - DIE GESCHICHTE EINES FEINKOSTENTWICKLERS

Gegründet 1957 als kleines Unternehmen im Käsegroßhandel, wuchs Heiderbeck in den Jahrzehnten danach kontinuierlich – mit klarer Ausrichtung auf **Qualität, Herkunft und Innovation**. Ein Wendepunkt war die Fusion mit „Käse Beck“ im Jahr 2008, aus der die heutige **Heiderbeck GmbH** entstand – ein modernes, inhabergeführtes Unternehmen mit Tradition und Weitblick. Heute zählt Heiderbeck zu den **führenden Käse- und Feinkostspezialisten Deutschlands**, mit **über 4.000 Produkten**, 14.000 Quadratmetern Lagerfläche, eigener Frischelogistik, eigener Reifung – und einem Gespür für Märkte, das weit über den Tellerrand hinausgeht.

ZITRUSFRÜCHTE, DIE MEHR KÖNNEN

Ob französischer Rohmilchbrie, schweizer Sbrinz, bayerischer Ziegenkäse oder vegane Käsealternativen – Heiderbeck führt nicht einfach Produkte, **sondern Positionen**.

□ Die Highlights im Käsebereich:

Weichkäse: Brie de Meaux, Münster, Langres, Taleggio – gereift mit Fingerspitzengefühl

Rohmilchklassiker: Bergkäse aus Vorarlberg, französischer Tomme de Savoie, Ossau-Iraty

Kreativsorten: Spargelkäse, Wasabi-Käse, Lavendel-Rinde – für Gastronomie und Event

Rohmilchziegenkäse: jung, gereift, mit Kräutern oder Asche

Feine Blauschimmel: Roquefort, Gorgonzola, Fourme d'Ambert

Vegane und laktosefreie Spezialitäten: modern gedacht, geschmacklich auf Augenhöhe

Dazu kommen **italienische Salumeria, Patés, Trüffelprodukte, Antipasti, Desserts, mediterrane Delikatessen, Saucen und Konfekt** – alles unter einer klaren Prämisse: **Klasse vor Masse.**

Heiderbeck ist kein Großhandel. Es ist eine Genusswelt mit Haltung. Hier zählt nicht der Preis pro Kilo, sondern die **Reife pro Woche. Der Geschmack pro Herkunft. Das Verständnis pro Mensch.** Wer diesen Unterschied schmeckt, will ihn nicht mehr missen.

Jetzt entdecken: Das Sortiment von Heiderbeck – für Theken, Küche, Weinbars & Genießer:innen mit Anspruch.

Erhältlich in unserem Feinkost-Onlineshop oder direkt in unseren Märkten für anspruchsvolle Genießer.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

