



03.03.2022

## Regionaler Reißler-Käse aus Nordendorf jetzt bei Vinzenzmurr erhältlich

- **Lieferung „Käse des Monats“ der Landkäserei Reißler an über 230 Vinzenzmurr-Filialen in Bayern**
- **„Reißlers Kräuterkäse“ seit 01. März bei Vinzenzmurr erhältlich**
- **Regionalität als zentrales Versprechen der Landkäserei**
- **Herstellung von über 40 Produkten unter den Marken „Reißler“ und „Kaiser“**

Nordendorf, 03. März 2022 – Vergangene Woche lieferte die Landkäserei Reißler den „Käse des Monats“ von Vinzenzmurr an die Zentrale in München aus. Von dort wird der Käse an über 230 Filialen in ganz Bayern verteilt. Seit dem 01. März ist „Reißlers Kräuterkäse“ bei Vinzenzmurr erhältlich, alle anderen Produkte der Landkäserei können nach Kundenwunsch und nach Bedarf jederzeit von den einzelnen Filialen bestellt werden. Vinzenzmurr ist eine Traditionsmetzgerei aus München mit über 230 Filialen in Bayern. Wie die Landkäserei Reißler setzt Vinzenzmurr auf handwerkliche Herstellung, traditionelle Rezepturen und regionale Verankerung. Der Familienbetrieb aus Nordendorf führt mit der Listung bei Vinzenzmurr somit seine Qualitätsphilosophie und Regionalstrategie fort und erschließt durch die Partnerschaft neue Vertriebsgebiete in Bayern.

Regionalität ist das zentrale Versprechen der Landkäserei Reißler. Sowohl in der Beschaffung der Rohstoffe als auch beim Vertrieb der Produkte sind kurze Transportwege gewährleistet. Die Milch stammt ausschließlich von familiengeführten Bauernhöfen aus dem Naturpark Augsburg – Westliche Wälder. Vertrieben werden die Produkte in verschiedenen EDEKA-Filialen und zahlreichen weiteren Geschäften in der Region.

Insgesamt produziert die Landkäserei Reißler über 40 verschiedene Käsesorten, fünf davon unter der Marke „Kaiser“. Inhaber Stefan Kaiser beschäftigt über 70 Mitarbeitende in seinem Betrieb. Der Molkereimeister übernahm die Landkäserei Reißler im Jahr 2007 und ging im März 2021 mit der Marke „Kaiser“ an den Start, um mit seinem eigenen Namen für die Qualität der Produkte zu stehen.

Der Käse wird in Handarbeit aus naturreinen und hochwertigen Rohstoffen hergestellt. Der Familienbetrieb leistet einen wichtigen Beitrag für die Erhaltung der regionalen Wertschöpfung und die Unterstützung der landwirtschaftlichen Milchbetriebe. Nachhaltigkeit und Zukunftsorientierung sind in jedem Produktionsschritt der Landkäserei Reißler gewährleistet: von der Verwendung von regionalen Naturprodukten und kurzen Transportwegen über die ressourcenschonende Verarbeitung bis hin zur umweltfreundlichen Verpackung. Laut Stefan Kaiser ist das eine Selbstverständlichkeit: „Ich glaube, dass wir eine Verantwortung tragen – Verantwortung für uns selbst und unsere Umwelt. Deshalb sind wir dazu verpflichtet, den natürlichen Reichtum unserer Heimat für die nächsten Generationen zu schützen und zu bewahren.“



Von der transparenten und qualitativen Herstellung der Produkte können sich Kunden bei einem Besuch in der Schaukäserei durch die gläsernen Fronten überzeugen und einen Blick hinter die Kulissen der traditionellen Käseherstellung werfen.



Reißlers Kräuterkäse als „Käse des Monats“ bei Vinzenzmurr

Quelle: Landkäserei Reißler GmbH

Bilder stehen zum Download bereit: <https://seafire.cyrano-intern.de/d/46961accdd/>

Über die Landkäserei Reißler:

Die Landkäserei Reißler GmbH ist ein bayerisch-schwäbischer Familienbetrieb in Nordendorf im Naturpark Augsburg. Seit 1922 wird in der Käserei nach traditionell übermittelten Rezepturen und Verfahrensweisen Käse hergestellt. Molkereimeister Stefan Kaiser hat den Familienbetrieb am 01.09.2007 übernommen. Seitdem stellen über 70 Mitarbeiter regionalen Käse in über 40 verschiedenen Sorten mit naturreinen, hochwertigen Rohstoffen her. Seit 2021 wird auch die Marke „Kaiser“ in fünf verschiedenen Sorten vertrieben. Der Käse kann sowohl vor Ort im Käseladen als auch in regionalen Geschäften, wie zum Beispiel Metzgereien, Hofläden und ausgewählte EDEKA-Märkten und in Zukunft bei weiteren Händlern, gekauft werden.

**Pressekontakt:**

Cyrano Kommunikation  
Magdalena Gugler  
Fürstenrieder Straße 284  
81377 München  
Tel.: 089 1250153 - 77  
E-Mail: [mgu@cyrano.de](mailto:mgu@cyrano.de)