



Echter Genuss.
Von hier.



Tradition seit Generationen

1945 gründete Arnold Rust-Imhof die Chäs-Hütte Rust in Walchwil, 1976 übernahmen Arnold und Elisabeth Rust-Wismer den Betrieb. Inzwischen leitet die dritte Generation die Chäs-Hütte: André und Nicole Rust-Meuwly sorgen mit engagierten Mitarbeitenden dafür, dass Sie das ganze Jahr über vielfältige Milchprodukte aus der Region geniessen können.





Der Geschmack der Region

Die Chäs-Hütte Rust steht in der einzigartigen Zentralschweizer Voralpenlandschaft – und ist mit ihrer Umgebung eng verbunden. Von hier kommt die Milch, aus der wir unsere hochwertigen Produkte herstellen, von hier stammen die Rezepturen für unsere unverwechselbaren Käsesorten – und von hier sind auch die Menschen, die mit viel Leidenschaft dafür sorgen, dass bei Ihnen beste Milchprodukte auf den Tisch kommen.

Ein inspirierender Rohstoff

In der Chäs-Hütte Rust werden jährlich fast dreitausend Tonnen Milch zu verschiedenen Käsesorten und weiteren Milchspezialitäten veredelt. Der hochwertige Rohstoff inspiriert uns unentwegt zu neuen Kreationen.

Gegenwärtig produzieren wir:

- Walchwiler Bergkäse
- Rossbergkäse
- Biohartkäse und Biobergkäse
- Walchwiler Fondue
- Ziger
- Gruyère AOP
- 18 Sorten Jogurt und 8 Sorten Biojogurt
- Käsereibutter
- Rahm
- Molkendrink





Tradition und Innovation

Das Handwerk des KäSENS ist uralte: Als der Mensch zum Bauern wurde, stand ihm plötzlich viel Milch zur Verfügung. Um diese haltbar zu machen, entwickelte er den KäSE. Die KäSEherstellung hat sich seither ständig weiterentwickelt; heute beruht sie auf der Kombination traditioneller Verfahren und neuester Technik. Die einzelnen Produktionsschritte – Milchwärmen, Einlaben, Ausformen, Pressen, Reifen und Lagern – werden stetig optimiert. Die bewährten Rezepturen aber bleiben.

Natürliche Produktion

Die Rohstoffe für unsere Produkte liefert uns die Natur. Deshalb fühlen wir uns unserer Umwelt ganz besonders verpflichtet. Wir arbeiten nach strengen ökologischen Prinzipien: In der Chäs-Hütte werden so wenig Energie und Wasser verbraucht wie möglich, unsere Anlagen verursachen kaum Verschmutzung und produzieren wenig Abfall. So tragen wir dazu bei, dass Sie auch morgen noch herausragende Milchprodukte genießen können.





Käse – und viel mehr

Der Name sagt es: In der Chäs-Hütte stellen wir Käse her. Unsere breite Palette reicht vom Gruyère AOP über den Walchwiler Bergkäse bis zum weichen Ziger. Besonders beliebt ist auch unser Walchwiler Fondue. Doch unser Name sagt eben doch nicht alles,

denn wir produzieren neben Käse noch viel mehr Genuss aus guter Milch – eine grosse Auswahl verschiedener Joghurts, Trinkmolke, Butter und Rahm. Wir helfen Ihnen gern, das Produkt zu finden, das Ihnen am besten schmeckt.





Wir freuen uns auf Sie!

Der Laden der Chäs-Hütte Rust befindet sich auf dem Walchwilerberg – gleich dort, wo unsere Produkte entstehen.

Öffnungszeiten

Montag: 8.30–18.30 Uhr

Di | Do | Fr: 7.30–18.30 Uhr

Mittwoch: 7.30–12.00 Uhr

Samstag: 7.30–16.00 Uhr

Anfahrt

Fahren Sie in Walchwil an der katholischen Kirche vorbei. Nach der Bahnunterführung geradeaus weiter auf der Vorderbergstrasse fünf Kilometer den Berg hoch. Auf dem Berg angekommen, fahren Sie zweimal nach rechts bis zur Chäs-Hütte.

Chäs-Hütte Rust

041 758 11 40

rust@chaes-rust.ch

www.chaes-rust.ch





CHÄS-HÜTTE RUST · FAM. A. RUST-MEUWLY · KÄSEREI HINTERBERG · 6318 WALCHWIL
T 041 758 11 40 · F 041 758 24 40 · RUST@CHAES-RUST.CH · WWW.CHAES-RUST.CH