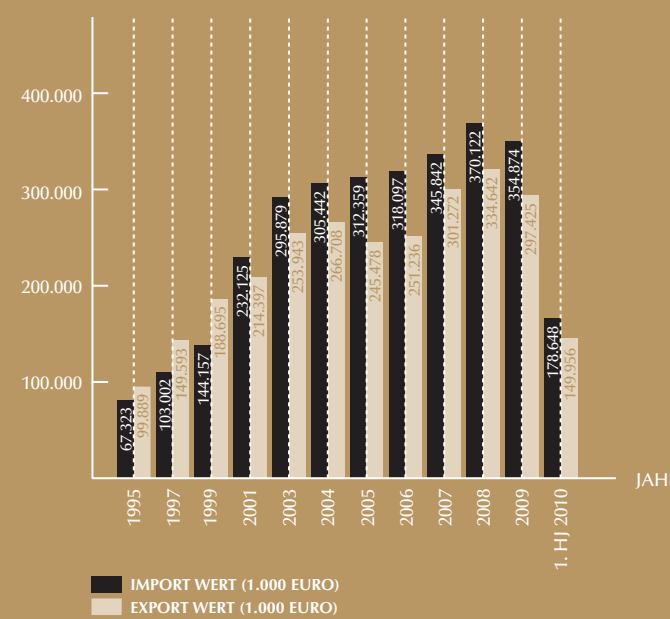
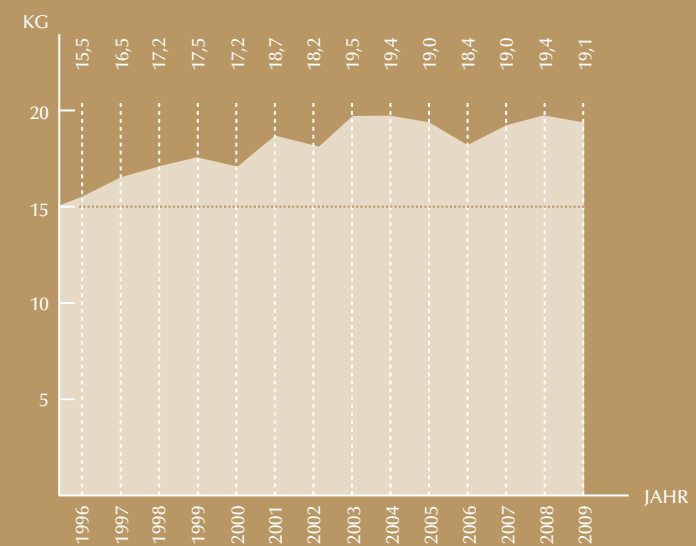


# ZAHLEN

## PRO-KOPF-VERBRAUCH KÄSE IN ÖSTERREICH / EXPORT UND IMPORT KÄSE



ENTWICKLUNG DES PRO-KOPF-VERBRAUCHS VON KÄSE IN ÖSTERREICH (IN KG)  
QUELLE: STATISTIK ÖSTERREICH/AMA MARKETING

EXPORT UND IMPORT VON KÄSE (IN 1.000 EURO)  
QUELLE: STATISTIK ÖSTERREICH/AMA MARKETING



Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.  
Dresdner Straße 68a, 1200 Wien

Tel. +43/1/33 151-402, Fax +43/1/33 151-498, Mail: milch-office@ama.gv.at  
www.ama-marketing.at

# WILLKOMMEN



## Herzlich willkommen bei der Käse-Kaiser-Gala 2011!

Die feierliche Käse-Kaiser-Gala, die für viele bereits zu einem alljährlichen Herbsthighlight geworden ist, findet heuer in den modernen Räumlichkeiten des Eventresorts Scalaria am wunderschönen Wolfgangsee statt. Traditionell wird der Käse-Kaiser in den Kategorien Käse-sorten, Käsespezialitäten, Käseinnovationen, beliebtester Käse in Deutschland sowie für die schönsten Käsevitрины im Lebensmittelhandel und den Käsesommelier des Jahres verliehen.

Die vergebenen Auszeichnungen können selbstverständlich wieder für Marketing- und Werbemaßnahmen im gesamten kommenden Jahr verwendet werden!

Wir Österreicher und Österreicherinnen können stolz auf unsere Käsekultur sein – das zeigt sich Jahr für Jahr aufs Neue. Herausragende Käseprodukte, teilweise neue Kreationen, teilweise Traditionell-Bewährtes, werden für den Titel „Käse-Kaiser“ eingereicht. Begeisterung steht unseren Juroren alljährlich ins Gesicht geschrieben, wenn Sie unserer Einladung zu dieser lukullischen Herausforderung, die besten der besten heimischen Käse zu bestimmen, folgen.

Die Innovationskraft der heimischen Käseproduzenten wurde wieder von den Spezialisten auf diesem Gebiet beurteilt: Vertreter des Lebensmittelhandels sowie Handelsjournalisten haben nach strengen Kriterien die Sieger gekürt. Dabei stand vor allem der Nutzen der Produkte für den Konsumenten im Vordergrund.

Die schönsten Vitрины des Landes sind erneut von einem professionellen Team von Käsesommeliers ermittelt worden. Vielfalt, Darbietung, Übersichtlichkeit, Fachwissen sowie Freundlichkeit der KäsefachverkäuferInnen standen im Fokus. Und ich kann Ihnen garantieren: bei den Käsevitрины im Lebensmittelhandel konnten wir heuer eine neuerliche Steigerung in Qualität und Service feststellen.

Den Käsesommelier des Jahres ermittelte einmal mehr der Käsesommelierversen. Wiederum stellten die Kandidaten vor Publikum Ihr besonderes Wissen und Können in der Stiegl Brauwelt zu Salzburg unter Beweis.

Die Quintessenz liegt wieder klar auf der Hand: Käse ist und bleibt ein beliebtes Lebensmittel, der Facettenreichtum wird stets größer und die österreichischen Käseproduzenten sind wahre Meister ihres Faches. Unser Käse ist ein bedeutsames Aushängeschild für das ganze Land geworden. Die Qualität und der vorzügliche Geschmack werden bereits in vielen Ländern geschätzt.

Auch auf spezielle Zielgruppen wird immer besser eingegangen. Produkte für Konsumenten mit besonderen Bedürfnissen, laktosefreie oder fettreduzierte Produkte uvm., gibt es bereits in einer großen Auswahl. Der ständigen Weiterentwicklung der Produktvielfalt ist es zu verdanken, dass heutzutage niemand mehr auf Käsegenuss verzichten muss.

Unsere Produzenten wünsche ich weiterhin viele gute Ideen und frohes Schaffen – der Erfolg gibt Ihnen recht.

Uns allen wünsche ich ein weiteres, genussvolles Jahr mit österreichischem Käse!

Herzlichst, Ihr

Dr. Stephan Mikinovic  
Geschäftsführer der AMA Marketing GesmbH.



## JURYSITZUNG



IM RAHMEN DER KÄSE-KAISER-JURYSITZUNG AM 2. SEPTEMBER 2010 WÄHLTE EINE FACHJURY DIE BESTEN DER BESTEN KÄSESORTEN UND KÄSEINNOVATIONEN.



# DIE NOMINIERUNGEN

DIE KÄSESORTEN DES JAHRES

FRISCHKÄSE



Charakteristisch für den Schärldinger Bojar 5 Kräuter ist seine besonders cremige Konsistenz, die würzige Note und die eigens zusammengestellte Kräuter-Mischung. Die Konsumenten schätzen aber auch seit Jahrzehnten seine vielseitige Verwendung in der Küche. Der im Mostviertel aus bester österreichischer Milch hergestellte Frischkäse rundet sowohl warme als auch kalte Speisen perfekt ab.



Zu den besonderen Eigenschaften des Wolfgangsee Schaffkäse mit Kürbiskernen zählen seine fein-cremige Konsistenz sowie sein unverwechselbares Aroma. Die für seinen mild-feinen, vollmundigen und leicht säuerlichen Geschmack so wertvolle biologische Milch stammt ausschließlich von Schafen, die auf den saftigen Wiesen des Wolfgangseegebiets grasen. Ein echtes Highlight dieser vollmundigen Schaffkäserolle ist der Mantel aus gerösteten und gehackten Kürbiskernen.

WEICHKÄSE



Seinen unverwechselbaren Geschmack verdankt der Berggold Rahmbrie der Kombination aus frischer, naturreiner Milch und dem alten Rezept, das bereits als Familiengeheimnis von Generation zu Generation weiter vererbt wird. Während der Voreifung in den Kellern der Feinkäserei Bantel, bei der besonderes Augenmerk auf das schöne Wachstum des weißen Edelschimmels gerichtet wird, entwickelt sich das charakteristische Aroma dieser Weichkäse-Spezialität.



Der einzigartige, zart-pikante Geschmack mit dem Hauch der Zweigelttraube machen den Schärldinger Weinkäse zu einer wahren Gaumenfreude. Durch seine Oberflächenbehandlung mit Rotweingeläger, die die typisch dunkle Rinde erzeugt, hebt er sich sowohl optisch als auch geschmacklich von anderen Käsen ab. Sein elfenbeinfarbiges, geschmeidiger Teig harmoniert hervorragend mit den dunklen Trauben, die sich im Einklang zu einem erlesenen Gesamtkunstwerk fügen.

SCHNITTKÄSE MILD-FEIN



Seit Jahrzehnten wird der beliebte Kärntnermilch Drautaler bereits hergestellt – laufende innovative Veränderungen bis hin zur heute angewendeten High-Tech-Folientechnik haben zur Perfektionierung des milden, leicht süßlichen Geschmacks geführt. Seinen Namen verdankt er dem größten Fluss Kärntens, der durch das landwirtschaftliche Liefer- und Entwicklungsgebiet des Käses fließt. Die blasse bis gelbliche Farbe des Teiges und die erbs- bis nussgroße Lochung zeichnen den Kärntnermilch Drautaler aus.



Der Gmundner Milch Traunstein König ist nach dem bekannten felsigen Berg, der über dem Salzkammergut thronet, benannt. Ausschlaggebend für seinen typischen, süßlich-milden Geschmack sind das spezielle Propionsäureverfahren sowie die acht Wochen lange Reifung. Mit Sorgfalt hergestellt zeichnet sich dieser typisch österreichische Schnittkäse durch sein charakteristisches Walnussaroma und seinen geschmeidigen Teig aus.

SCHNITTKÄSE G'SCHMACKIG



Aus bester Vorarlberger Alpenmilch hergestellt erhält der Ländle Mostkäse seine außergewöhnliche Charakteristik durch die zwei Mal wöchentliche Behandlung mit Apfel- und Birnenmeische. Während dieser über drei Monate langen sorgfältigen Pflege entwickelt der Käse die typische, dunkelgelbe Rinde, einen schnittfesten, gelben Teig mit erbsengroßer Lochung und seinen cremigen, fein-würzigen Geschmack.



Als erster Schnittkäse, der die Großloch- und Rotkulturreifung vereint, zeichnet sich der Schärldinger Moosbacher durch einen einzigartigen Geschmack aus. Das Ergebnis der aufwändigen Doppelfreifung, die zwei Monate ständige Betreuung und Pflege erfordert, ist ein außergewöhnliches, fülliges Aroma, ein saftiger Biss und ein feinwürziger Duft. Auch der optische Eindruck unterstreicht die Einzigartigkeit dieses Klassikers: das eigens in einer kleinen Weberei hergestellte Leinentuch symbolisiert sowohl die handwerkliche Tradition als auch die österreichische Herkunft.

SCHNITTKÄSE WÜRZIG-KRÄFTIG



Durch die lange Reifezeit von fünf Monaten bei 16° und die intensive Behandlung und Schmierung entwickelt der Ländle Rässkäse seinen kräftigen, würzigen Geschmack. Die Vorarlberger Spezialität zeichnet sich durch einen hellgelben Teig mit vereinzelt Rundlöchern sowie eine braune, trockene Rinde aus. Liebhaber der „zünftigen“ Küche genießen diesen würzig-kräftigen Schnittkäse gerne in ihren „Kässpätzle“.



Ein erlesener, würzig-kräftiger Geschmack sowie eine gelblich-rötliche Naturrinde sind typisch für diese Käsespezialität, die nach dem beliebten Hausberg und Ausflugsziel der Gmundner benannt ist. In der sechs Monate langen Reifezeit spiegelt sich die hohe Kunst des Käsemachens wider – der Schnittkäse wird im Bruch gewaschen, nachgewärmt, gepresst und mit Rotschmiere gereift. Das Ergebnis ist ein ausgeprägtes, würzig-kräftiges, gehaltvolles Aroma und eine erbs- bis kirschgroße Lochung.

HARTKÄSE



Erstklassige Heu-Rohmilch, tagesfrisch und garantiert silofrei, bildet die natürliche Basis für diesen Bergkäse, der nach altem Traditionsrezept hergestellt wird. Die sehr lange Reifezeit von mindestens zwölf Monaten lässt den Hartkäse seinen vollen, kräftig-würzigen Geschmack entfalten. Kennzeichnend für diesen beliebten Käse ist der mürbe, feste Teig, der eine kirschkernegroße Lochung aufweist.



Zu den von Käseliebhabern geschätzten Eigenschaften des Schärldinger Asmonte zählen sein außergewöhnlicher, voller Geschmack, seine im reifen Zustand kurzbröckelige Konsistenz sowie sein geschmeidiger Teig – letzterer wird durch eine regelmäßige Behandlung mit Leinöl erreicht. Die lange Reifezeit unter besonderen Bedingungen und eine behutsame Pflege sind die wichtigen Komponenten, die aus zwölf Litern hochwertiger österreichischer Milch ein Kilogramm Schärldinger Asmonte entstehen lassen.

# DIE SIEGER

DIE KÄSESORTEN UND DIE KÄSESOMMELIÈRE DES JAHRES

FRISCHKÄSE



Der im Mostviertel aus bester Milch hergestellte Bojar Kren-Karotte zählt zu den beliebtesten Brotaufstrichen in Österreich. Er eignet sich außerdem hervorragend zum Verfeinern und Würzen von warmen Speisen. Die knackigen Karottenstückchen und der erfrischende Kren in Kombination mit feinsten Creme fraiche verleihen ihm seinen einzigartigen Geschmack. Bojar ist auch in weiteren Geschmacksrichtungen erhältlich.

WEICHKÄSE



Der Berggold Camembert wird nach altem Rezept aus frischer Milch ohne chemische Zusätze händisch hergestellt. Der fünf Wochen gereifte, ausgesprochen gut verträgliche Weichkäse besticht durch seinen aromatischen, natürlichen Geschmack und sein feines Edelschimmelaroma. Ein besonders cremiger Teig vervollständigt diese gelungene Komposition.

SCHNITTKÄSE MILD-FEIN



Der Gosauer Jausenkäse verweist mit seinem Namen auf eine beliebte Wandergegend im Salzkammergut. Die Besonderheit der Herstellung liegt im Propionsäureverfahren, das dem Käse seinen beliebten süßlich-milden Geschmack und seine charakteristische Bruchlochung verleiht. Der mattgelbe, rindenlose Schnittkäse passt perfekt zur typisch „zünftigen“ oberösterreichischen Jause.

# DIE SIEGER

DIE KÄSESORTEN UND KÄSEVITRINEN DES JAHRES

SCHNITTKÄSE G'SCHMACKIG



Das Geheimnis des Alma Wälderkäs liegt in der frischen, naturbelassenen Heumilch. Er wird mit traditionellen Molkekulturen im Kupferkessel gekäst, wodurch er sein unverwechselbares Aroma und seinen stets angenehmen und ausgeglichene Geschmack erhält. Käseliebhaber schätzen seine Cremigkeit und den leicht nussigen Abgang. Die erbsengroße Rundlochung sowie der feine elastische Schnittkäseteig zeichnen den Alma Wälderkäs aus.

SCHNITTKÄSE WÜRZIG-KRÄFTIG



Eine Reifung von mindestens acht Wochen, in denen mehrmals pro Woche Rotkulturen mit Hilfe von Salzwasser auf den Käse gebürstet werden, ist ausschlaggebend für den typisch würzigen Geschmack und die charakteristische, rötlich-braune Rinde dieses Schnittkäses. Traditionell wird die geschmolzene Schicht vom halben Käselab abgestrichen – als würzig-kräftiger Käse ist er aber auch auf der Käseplatte ein Genuss.

HARTKÄSE



Milch aus biologischer Landwirtschaft bietet durch die natürliche Futtergrundlage mit mehr als 50 verschiedenen Alpenkräutern und Gräsern die optimale Aromastruktur für diesen Biohartkäse, der schon seit Jahrzehnten nach alten Rezepten auf den Almen des Mülltales erzeugt wird. Seinen aromatisch-würzigen Geschmack und den zart-geschmeidigen, blassen bis gelblichen Teig mit erbsengroßer Lochung erhält er durch mehrere Monate lange Rotkulturreifung.

KÄSESPEZIALITÄT



Ein geschmeidiger Teig, das würzig-kräftige Aroma und die besondere Textur sind ausschlaggebend für den Tiroler Adler. Seinen besonderen Geschmack verdankt der Käse modernsten Produktions- und Reifungstechnologien, die eine Reifezeit von acht Monaten ermöglichen. Durch die Käse tradition Tirols, das Können der Käser und die feinste Milchqualität wird der Tiroler Adler zur echten Spezialität.

INNOVATION 2010



Der Knusper BergKäs' überzeugt durch die neue Kombination zweier Produktionstechniken – der Käse- und der Backherstellung – und kann als knusprige Knabberei zum Aperitif, zum guten Glas Wein oder als würzige Vollendung feiner Suppen und Salate genossen werden. Rupp Vorarlberger Bergkäse ist ein Ursprungsgeschützte und mehrfach ausgezeichnete Spitzenkäse. Fein geraspelt und im Steinforn Knusprig gebacken wird er zum neuen Geschmackserlebnis.

BELIEBTESTER ÖSTERREICHISCHER KÄSE IN DEUTSCHLAND 2010



Die Besonderheit des Ländle Weinkäse liegt in seiner außergewöhnlichen Pflege: während der viermonatigen Reifezeit im Naturkeller wird der Schnittkäse mindestens zwei Mal wöchentlich mit Rotwein aus dem Burgenland eingerieben und gewaschen, wodurch er seine unverwechselbare, fast schwarze Naturrinde erhält. Charakteristisch für diesen Blickfang sind außerdem sein sahnig-fruchtiger Geschmack und seine geschmeidige Konsistenz.

LEBENSMITTELHANDEL BIS 600 QM (1)



Über einen Sieg in der Kategorie bis 600 qm können sich Filialleiterin Andrea Schnabl und die Leiterin der Käseabteilung Sonja Huber freuen. Unter den 110 verschiedenen Käsesorten in der Käsetheke finden Genießer auch ein reiches Angebot an Bio-Produkten. Regelmäßig wird eine Region Österreichs besonders hervorgehoben. Auch die Mitarbeiter an der Theke bestechen durch kompetente Beratung.

LEBENSMITTELHANDEL VON 600 QM BIS 1.600 QM (2)



Den Käse-Kaiser 2011 in der Kategorie 600 qm bis 1.600 qm erhält die ADEG Pleschberger Filiale aus Seeboden. In der 6,5 Meter langen und liebevoll gestalteten Käsevitrine werden die Käsespezialitäten stets geschmackvoll dem Kunden präsentiert. Filialleiter Gerhard Pleschberger und die Käseabteilungsleiterinnen Karina Wiltschnig sowie Gerda Wirmsberger haben mit viel Engagement überzeugen können. In Form von aktiven Verkaufsgesprächen wird kompetent der Kundenbedarf ermittelt und auf die optimale Verzehr- und Lagertemperatur hingewiesen.

LEBENSMITTELHANDEL ÜBER 1.600 QM (3)



Erstmals gibt es in der Kategorie über 1.600 qm zwei Gewinner: Andrea Yendi – Filialleiterin und Markus Plosky – Abteilungsleiter Käse haben mit ihrer perfekt in Szene gesetzten 17 Meter langen Käsevitrine und den 220 unterschiedlichen Käsesorten beeindruckt. Im Verkaufsgespräch werden dem Käseliebhaber zusätzlich harmonisierende Produkte wie Gebäck, Chutney oder Wein angeboten, um den Käse entsprechend genießen zu können.

# DIE NOMINIERUNGEN

DIE KÄSESORTEN UND KÄSEVITRINEN DES JAHRES

KÄSESPEZIALITÄT



In kleinen Bergsennereien über 800m Seehöhe wird dieser Käse mit Charakter aus kontrollierter, wertvoller Heumilch hergestellt. Die Bergkäsealbe werden zwölf Monate handgereift und dabei wöchentlich mit Salz eingerieben, gewendet und sorgfältig gepflegt. Der kräftig-würzige Geschmack des Rupp Vorarlberger Bergkäse trifft genau den Konsumentenwunsch nach uralten Käsesorten mit regionalem Charakter und garantiert zudem Tradition, Originalität und Natürlichkeit.



Der Schärldinger Affineur Rosso ist eine Rotkulturspezialität aus dem steirischen Ennstal. Während der Reifezeit sorgfältig mit Rotkultur behandelt, entwickelt er seinen fein-würzigen Geschmack. Die Milde des Milchschnitts an der Oberfläche rundet den Geschmack des Rossos harmonisch ab. Der Käse zeichnet sich durch seinen geschmeidigen Teig und seinen elegant-würzigen Geschmack aus und gewährt dem Weichkäsegenießer ein individuelles Geschmackserlebnis der besonderen Art.

INNOVATION 2010



Eine wahrlich vielseitige Käsespezialität ist der Schärldinger Pastakäse, der mit seinem außergewöhnlich vollen Geschmack vielen feinen Speisen ein besonderes Aroma verleiht. Durch die regelmäßige Behandlung mit Leinöl erhält der Hartkäse seinen geschmeidigen Teig. Die österreichische Antwort auf italienischen Parmesan findet sowohl über warme Pastagerichte gehobelt als auch direkt vom Stück herunter gebrochen zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten.



Nach Original Vorarlberger Geheimrezeptur gefertigt verbindet dieses neuartige Produkt Tradition mit zeitgemäßer Innovation. Die Basis für diese fein-cremige Käsesuppe ist geschmolzener Walserstolz, der sich mit österreichischem Schlagobers, Gewürzen und Zwiebeln zu einem intensiv-angenehmen und trotzdem leichten Geschmackserlebnis entwickelt. Die Suppe ist lange lagerungsfähig und kann in der Mikrowelle, im Wasserbad oder im Kochtopf erhitzt werden.

BELIEBTESTER ÖSTERR. KÄSE IN DEUTSCHLAND



Ein besonderer Genuss für jeden Käsekenner ist der Zillertaler Bergkäse, der aus wertvoller Heu-Rohmilch erzeugt wird. Hergestellt nach einer speziellen Rezeptur, entfaltet diese Käsespezialität nach einer sorgsam Reifung von mindestens vier Monaten ihren typischen, herzhaf-würzigen und pikanten Geschmack, der von Käseliebhabern besonders geschätzt wird.



Mit dem Schärldinger Moosbacher wollten die Käsemeister die Süße der Großlochkäse und die Würze der Rotkultur vereinen, was ihnen durch die Kombination der beiden Reifungsverfahren wahrlich gelungen ist. Der Doppelfreifung durch Rotkultur- und Propionsäuregärungsverfahren verdankt dieser beliebte Käse seinen einzigartigen Geschmack und seine würzige Duftnote. Der geschmackliche Schnittkäse eignet sich nicht nur hervorragend für Käseplatten, sondern überzeugt auch in der warmen Küche.

LEBENSMITTELHANDEL BIS 600 QM (1)

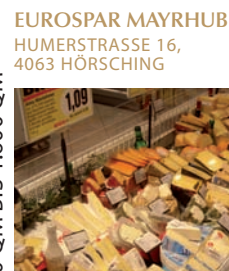


Eine liebevolle und kreative Gestaltung der drei Meter langen Käsetheke liegen Filialleiter Josef Hörfarther und der Leiterin der Käseabteilung, Eufriede Ager, besonders am Herzen. So wird die Käsevitrine je nach Saison mit Zierobst, Ziergemüse und passenden Accessoires geschmückt. Hinweisschilder für neue Käseangebote sorgen für den richtigen Überblick und leichte Orientierung.



Filialleiter Dietmar Walchshofer und die Leiterin der Käseabteilung Helga Berger sind maßgeblich am Erfolg beim Käse-Kaiser 2011 beteiligt. Rund 70 verschiedene Käsesorten bieten die kompetenten Mitarbeiter täglich ihren Kunden an. Neben einer drei Meter langen Käsevitrine stehen dem engagierten Team zusätzlich zwei qm für besondere Aktionen zur Verfügung.

LEBENSMITTELHANDEL VON 600 QM BIS 1.600 QM (2)



Unter der Filialleitung von Peter Mayrhuber und der Abteilungsleiterin für Käse, Auguste Krutz, führt der Eurospar in Hörsching rund 110 verschiedene Käsesorten. Kreativität und Übersichtlichkeit stehen bei der Aufteilung der drei Meter langen Vitrine klar im Vordergrund. Die Kunden werden kompetent und höflich beraten und auf besondere Angebote hingewiesen.



Insgesamt 1.100 qm umfasst die Unimarkt Filiale in Feldbach, die von Ingrid Ritz geleitet wird. Für die Käseabteilung, mit einer vier Meter langen Käsevitrine und insgesamt zwölf Mitarbeitern, ist Anita Deutsch verantwortlich. Unter den ca. 120 angebotenen Produkten finden Käseliebhaber eine große Auswahl an regionalen Käsesorten und Käsespezialitäten sowie passenden Beigaben.

LEBENSMITTELHANDEL ÜBER 1.600 QM (3)



Auf einer Verkaufsfläche von 2.780 qm befindet sich die 19 Meter lange Käsevitrine, die rund 250 Käsesorten beinhaltet. Weitere 20 qm sind für die Präsentation spezieller Käsesorten reserviert. Filialleiter Andreas Weinzettl und Filialleiter Andrea Khan sowie Abteilungsleiter Martin Maurer legen dabei viel Wert auf Übersichtlichkeit und ein perfektes Kundenservice.



5.000 qm umfasst die Verkaufsfläche dieser Filiale, die von Karl Außerhuber geleitet wird. Für die Käseabteilung, in der rund 200 verschiedene Käsesorten angeboten werden, zeichnet Pauline Schimon verantwortlich. Trennwände, farbliche Unterteilungen und hervorgehobene Präsentationsstellen gestalten die zwölf Meter lange Käsetheke ausgesprochen übersichtlich.

## KÄSESOMMELIÈRE DES JAHRES 2011

**Christina Nußbaumer**  
Käsesommelière an Schulen

Die Salzburgerin Christina Nußbaumer absolvierte 2007 erfolgreich die dreijährige Ausbildung zur Käsesommelière an Schulen und führt seither mit großer Begeisterung ihre Schülerinnen und Schüler als Fachvorstand an der HLW Hallein für Ernährung, Hotellerie und Gastronomie zum Käsegenuss. Neben ihrer Lehrtätigkeit engagiert sich die Käseexpertin aber auch nebenberuflich für ihre Leidenschaft „Käse“ – als mobile Genussberaterin leitet sie verschiedene Degustations-Veranstaltungen für Erwachsene, Kinder und Jugendliche.

- (1) Kleine Supermärkte & LEH-Geschäfte
- (2) Große Supermärkte & Kleine Verbrauchermärkte
- (3) Verbrauchermärkte