

**winkler** since 1905

**Sie haben die Milch,  
wir liefern den Rest**



**Käse- und Molkereibedarf**

## Willkommen bei der Winkler AG!

Als Familienunternehmen mit über 100-jähriger Tradition haben wir es geschafft, persönliche und kompetente Beratung von ausgewiesenen Fachleuten mit Entwicklungs- und Forschungsarbeit zu verbinden. Heute sind wir eines der führenden Unternehmen im Bereich des Käse- und Molkereibedarfs.

Für die Herstellung, Veredlung und Verpackung von Milchprodukten bieten wir beste Ware. Unsere obersten Maximen sind Kompetenz und Effizienz; deshalb gehören zu unseren Stärken auch massgeschneiderte Lösungen für unsere Kunden.

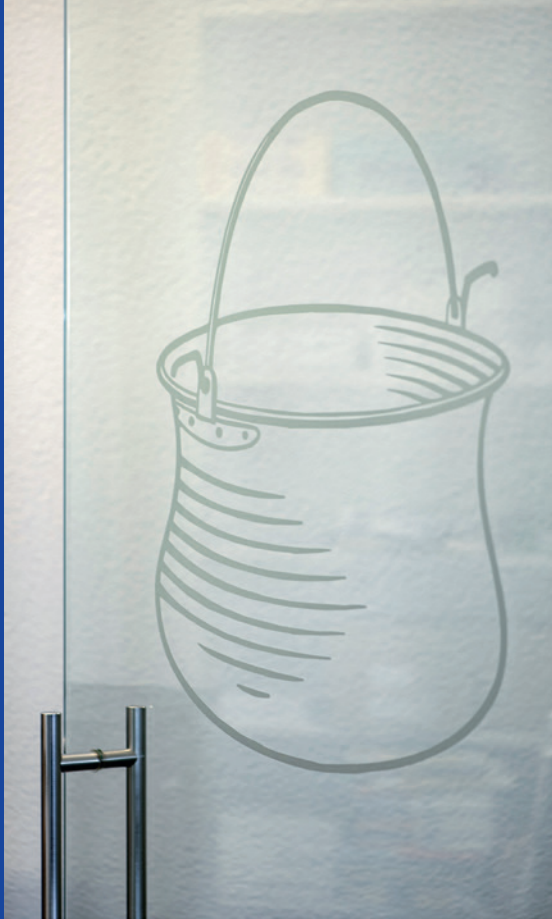
Wir finden, entwickeln, verbessern und liefern Bedarf für Älpler, Sennen, gewerbliche Käsereien, Grossmolkereien, Käsefachgeschäfte, die Lebensmittelindustrie und regionale Wiederverkäufer in der Schweiz und im Ausland. Dabei achten wir auf die beste Qualität – denn wir wollen den Gourmet-Käsemarkt mit den besten Zusatzstoffen unterstützen. Die Käsekunst ist besonders, weshalb sollten unsere Tools es also nicht sein?

Unser Standardsortiment umfasst über 4000 Artikel auf 3000 m<sup>2</sup> Lagerfläche und mit über 600 Lieferanten im In- und Ausland finden wir, was Sie brauchen. Sprechen Sie uns an!



*Dygis Winkler  
Geschäftsführer*





*Das Käsekessi ist das essenzielle Gefäss beim Käsen. Heute wird es vor allem noch auf der Alp benutzt, um über offenem Feuer die Milch zu erwärmen. Die modernen Käsefertiger sind grösser und werden mit modernsten Techniken erwärmt und gekühlt. Das Prinzip ist jedoch dasselbe. Das Kessi vereint Tradition und zeitgemässe Technik in verschiedensten Formen. Deshalb tragen wir es stolz als unser Markenzeichen.*

## UNSERE GRUNDSÄTZE

QUALITÄT ZU FAIREN PREISEN

KOMPETENZ UND EFFIZIENZ

AUS DEM HERZEN DER SCHWEIZ



## Erfindergeist zwischen Alp und Käse



Eine erfolgreiche Mischung: Seit Gründung des Familienbetriebs 1905 liegt unser Fokus in Konolfingen auf optimalen Produkten. Weil diese nicht immer schon auf dem Markt sind, haben wir sie kurzerhand selbst erfunden. Unser Büro berät Sie kompetent und koordiniert unsere Artikel und Lieferanten. Mit unserem grossen Lagergebäude mitten in der Schweiz sorgen wir für kurze Lieferwege. So können wir schnell und flexibel auf Ihre Anforderungen und Wünsche reagieren.

*Das erste Betriebsgebäude in Konolfingen*

1905

Rudolf Winkler, selbst Käsemeister, beginnt mit der Vermittlung und dem Verkauf von Hilfsmitteln zur Herstellung von Emmentaler Käse.

1920

Schlosser Fritz Otto Winkler tritt in die Firma ein und bringt technische Neuerungen für die Käser. Käsetücher, Thermometer, und Milchkellen werden auch in die USA exportiert.

1950

Mit dem Eintritt Fritz Rudolf Winklers wird die kaufmännische Seite des Betriebs gestärkt und die Geschäftsbeziehungen in der Schweiz sowie im Ausland erweitert.

1955

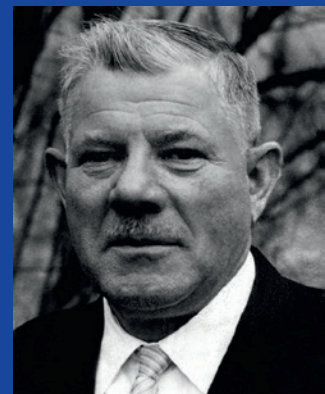
Die Firma zieht ins aktuelle Betriebsgebäude um.



Rudolf Winkler



1955 Umzug in das neue Betriebsgebäude



Fritz Otto Winkler

**UNSERE ERFINDUNGEN:**

- 1910** Drahtgehäuse zu Thermometer, Gestelle aus rostfreiem Stahl
- 1933** Käseausziehapparate – zunächst aus Holz, ab 1938 aus Leichtmetall
- 1946** Rührpropeller aus Ahornholz mit speziell rundkantigen Flügeln zur Käsestaubreduzierung
- 1950** Joghurtbebrütungsapparate in vier Grössen ermöglichen Käsereien und Molkereien Joghurt in gleichbleibender Qualität selbst herzustellen
- 1978** Verbesserung des Käsehobels für Alpkäse durch Schwalbenschwanzfixierung der Füsse und in das Gewinde gelagerte Anziehschrauben
- 1980** Abfüll- und Käsepressverfahren WIKO, tuchloser Abfüllprozess ohne Käsefertiger
- 1982** Entwicklung eines Versiegelgeräts für Joghurtbecher
- 2013** Individueller Joghurtdeckeldruck auf Aluplatin

1970

Etablierung der Eigenmarke WINKLER für Labstoffe als Pulver oder Flüssigkeit. Ab 1980 marktführend.

1988

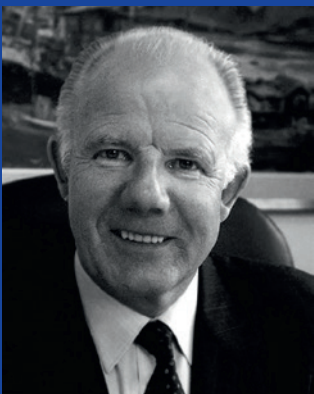
Niklaus Winkler tritt in die Firma ein und leitet sie ab 1995.

1999

Aufstockung des Hauptgebäudes um eine Ebene.

2021

Dygis Winkler übernimmt den Betrieb in 5. Generation. Niklaus Winkler agiert als Verwaltungsratspräsident und hilft auch aktiv weiter.



Fritz Rudolf Winkler



Niklaus Winkler



Das Firmengebäude heute



## Von der Rohmilch bis zum Fertigprodukt

Als Spezialist rund um den Bereich Molkerei und Käseerei können wir Ihnen alle Zusatzstoffe in jedem Umfang liefern. Neben den Zusatzstoffen zur Herstellung bieten wir Ihnen auch Bürsten, Schürzen und Käseformen – eben alles, was auf der Alp und in der Käseerei gebraucht wird. All unsere Produkte können Sie in unserem 24-h-Webshop oder im Laden erwerben.

## UNSERE PRODUKTE

[WWW.WINKLERAG.CH/DE/WEBSHOP](http://WWW.WINKLERAG.CH/DE/WEBSHOP)

### Kannen und Behälter

- Milchkannen
- Schöpfergeräte
- Bassins, Kessel

### Milchannahme und -Transport

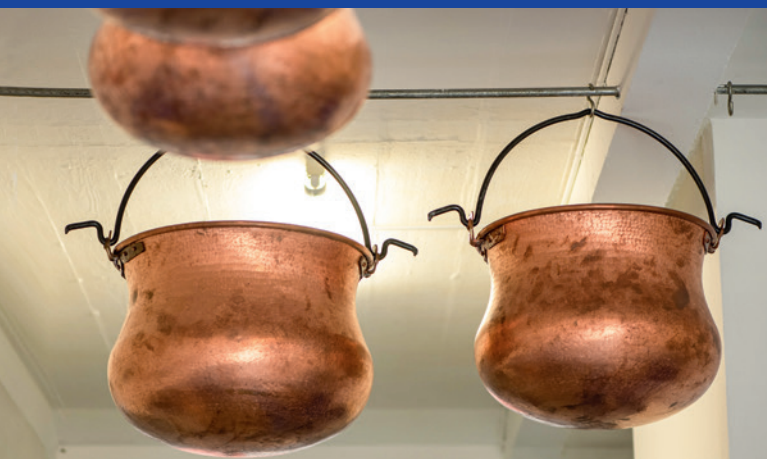
- Transportgeräte
- Waagen
- Siebe
- Filter
- Kühlung

### Reinigung und Chemie

- Reinigungsmittel, Bürsten
- Stiefel
- Schürzen
- Kleider, Hygieneartikel
- Chemikalien
- Kessiputzmittel
- Käsetuchreiniger

### Schläuche und Armaturen

- Schläuche
- Armaturen
- Dichtungen
- Pumpen





### Laden und Verpackung

- Schneidegeräte, Messer, Hobel
- Fondue, Raclette
- Servierbretter
- Diverse Käsereiben
- Ladenwaagen
- Verpackungen, Etiketten
- Melkfett
- Milchbücher

### Lab, Zusatzstoffe und Labor

- Labstoffe: flüssig, pulverförmig, mikrobiell, natürlich
- Kulturen
- Käsepflegemittel, Additive
- Laborgeräte
- Chemikalien, Labor
- Laktasen

### Herstellung Käse

- Hilfsmittel: Harfe, Kessi
- Formen
- Käsetücher, Fixtücher
- Butterproduktion

### Joghurt und Pastmilch

- Rührgeräte, Abfüllgeräte
- Joghurtaromen, Magermilchpulver



# Milchgerinnungsenzyme und Labextrakt

Ob traditionelle tierische Labstoffe von Kalb, Ziege oder Schaf oder mikrobielles Lab: Wir liefern Ihnen Ihr Labextrakt nach Wunsch als Pulver, Flüssigkeit, Tablette, als Paste oder klassisch als getrocknete Kälbermägen. Dabei eignen sich unsere tierischen Labextrakte für alle Käsetypen und sind natürlich ohne GVO und für die Bio-Produktion geeignet.

Jedes Lab beeinflusst den Geschmack des Käses auf seine Weise. Winkler Lab ist eine exklusive Marke, die seit vielen Jahren für viele bekannte Alpkäse und Schweizer Markenkäse wie Gruyère oder Appenzeller verwendet wird. Wodurch sich unser Lab auszeichnet? Durch hohe Qualität, einen hohen Ertrag und eine ausgewogene Aromaentfaltung.



Labpulver in Dosen







**CHR HANSEN**

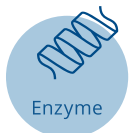
*Improving food & health*

**Natürliche  
Lösungen für  
eine nachhaltige  
Zukunft**

[www.chr-hansen.com](http://www.chr-hansen.com)



Testkits



Enzyme



*Unser beliebtestes Produkt:  
die Choozit MA 4001*

### Direktstarterkulturen

Die Fabrikationsmilch kann mit Direktstarterkulturen schnell und hygienisch beimpft werden. Eine aufwändige Kulturen-Aufbereitung entfällt. Die sicheren Direktstarterkulturen zeichnen sich durch ihre lange Haltbarkeit und sofortige Verfügbarkeit aus.

## Kulturen

Mit unseren Bestsellern kennen wir uns aus. Gerne helfen wir ihnen ihre persönliche Kombination aus unserem breiten Kultursortiment zu finden. Unsere Kulturen sind für die Bio-Produktion geeignet.

### Säuerungskulturen

Mit unserer grossen Vielfalt an gezielten Milchsäurebakterien in gefriergetrockneter Form können Käse, Quark, Joghurt, Sauerrahm und auch vegane Alternativen hergestellt werden.

### Reifungskulturen

Jeder Käse ist bestrebt nach seinem eigenen Charakter. Farbe, Konsistenz, Aussehen und Aroma können bei der Reifung gefördert werden. Unser grosses Sortiment an auserwählten Kulturen für Schimmel, Schmiere oder Aromabildner in flüssiger oder gefriergetrockneter Form ermöglichen ein sehr breites Käsespektrum.





Unser Kühlkeller, in dem alle Kulturen fachgerecht gelagert werden

# SCHAFFUNG DER NÄCHSTEN GENERATION VON KÄSE

IFF vereint Innovationskraft und Agilität mit langjähriger Expertise um gezielt auf die vielfältigen Bedürfnisse unserer Kunden einzugehen.

Mit unserem marktführenden Produktportfolio ist IFF der ideale Partner zur Entwicklung der nächsten Generation von Nahrungsmitteln und Getränken. CHOOZIT®, YO-MIX®, HOLDBAC®, DANISCO® VEGE, MARZYME® und mehr sind nun Teil der IFF Produktfamilie. Lassen Sie uns die Zukunft der Industrie gemeinsam gestalten.

Entdecken Sie mehr auf [iff.com](http://iff.com)

© 2022 von International Flavors & Fragrances, Inc. IFF ist eine eingetragene Marke. Alle Rechte vorbehalten.



**iff**

Where science  
& creativity meet

## Das gewisse Etwas: unsere Joghurtdeckel-Produktion

Wir haben eine Nische erkannt! In den gängigsten Grössen bieten wir in unserer Joghurtdeckel-Produktion neben einer Standardauswahl an Deckeln und Etiketten auch individuell auf Sie angepasstes Design. Ob Sie uns fertige Vorlagen liefern möchten oder Sie unser Design mit Ihrem Logo benutzen, macht preislich keinen Unterschied. Nur Anpassungen deutlich über dem Standard verrechnen wir Ihnen. Durch Digitaldruck auf Deckel und Etiketten können wir Ihnen preiswerte Lösungen anbieten.

Die Nährwerte oder eine Zutat haben sich verändert? Kein Problem, denn auch bei nachträglicher Anpassung muss keine Druckplatte neu produziert werden, sodass keine Zusatzkosten entstehen.

Neben der flexiblen Gestaltung ist einer unserer Vorteile, dass wir nicht nur grosse Mengen herstellen, sondern auch kleinere. Für ein saisonales Produkt hätten Sie gerne 2000 Deckel und Etiketten? Kein Problem! Wenn Sie montags anrufen, kann es gut sein, dass Sie schon freitags Ihren Joghurt etikettiert haben. Gerade für saisonale Produkte können wir mit einer Lieferzeit von nur ein bis zwei Wochen punkten.



Wir erstellen auch individuelle Etiketten



Druckmaschine für Joghurtdeckel und Etiketten





Neben Joghurtdeckeln aus Alu werden auch Etiketten gedruckt und ausgestanzt



...BESTE QUALITÄT  
SEIT 100 JAHREN

**Obermeilen**

Obermeilen | Bischofszell Nahrungsmittel AG | Industriestrasse 1 | 9220 Bischofszell |  
industrie@bina.ch | Tel. 058 475 91 11





## Aus unserem Lager: Heute bestellt, morgen geliefert

Durch unser grosses Lager und unseren eigenen Fuhrpark verfügen wir über eine flexible Logistik. Ob Sie Ihre bestellte Ware bei uns vor Ort im Laden abholen möchten, wir sie schnell und zuverlässig mit der Post versenden oder sie in unsere Routenplanung miteinbeziehen sollen: Ab einem Betrag von 300 CHF ist die Lieferung kostenfrei (Reinigungsmittel ausgenommen).

Grosse und kleine Teile haben wir stets vorrätig, damit Ihre Produktion gesichert ist. Deshalb bringen wir die Ware dann, wenn Sie sie brauchen. Sie brauchen sich nicht nach unseren Lieferplänen zu richten – wir richten diese nach Ihnen. Die Auftragsabwicklung erfolgt hauptsächlich über unseren Telefondienst. Dank unseres guten Systems haben wir Ihre Historie vorliegen und Sie können dieselben Dinge ganz einfach erneut bestellen. Bestellen Sie in unserem 24-h-Webshop oder sprechen Sie mit unserem Serviceteam – wir erwarten Ihren Anruf!



**PLANZER**

Ihr zuverlässiger Partner auf  
**Schiene & Strasse.**

Planzer Transport AG | planzer.ch  
Murtenstrasse 85 | 3008 Bern | + 41 31 385 91 11

Kontinuierliche, erfolgreiche Zusammenarbeit basiert auf Gegenseitigkeit – deshalb geht ein grosser Dank an unsere Partner!

committed to packaging

## Der neue KUB von SwissPrimePack

leicht - schön - und natürlich rezyklierbar

Von der farbenprächtigen Präsentation im Regal bis hin zur nachhaltigen Wiederverwendung der eingesetzten Materialien. Die echte Schweizer Lösung für Behälter für die Milchindustrie verinnerlicht alle Vorteile, die eine Karton-Kunststoffkombination bieten kann.

noch Fragen?

[sales@swissprimepack.com](mailto:sales@swissprimepack.com)

SwissPrimePack



 **permapack**  
Einfach bessere Lösungen.

**FOOD**

Gesamtlösungen zum Verpacken,  
Kennzeichnen und Präsentieren.

Erfahren Sie mehr: 071 844 12 12

Permapack AG | 9401 Rorschach | [permapack.ch](http://permapack.ch)

 **greiner**  
PACKAGING

## Der K3® Becher

Verpackung mit Zukunft

Karton-Kunststoff-Kombination  
Nachhaltige Materialien  
Leicht zu trennen  
Geringer Kunststoffeinsatz

[greiner-gpi.com](http://greiner-gpi.com)

[office.diepoldsau@greiner-gpi.com](mailto:office.diepoldsau@greiner-gpi.com)



#1 pure player  
for Food Safety  
from Farm to Fork

 **kersia**®  
INVENTING A FOOD SAFE WORLD

In einer sich ständig verändernden Welt entwickelt Kersia Lösungen, die den Herausforderungen der **Lebensmittelsicherheit** von heute und morgen am besten gerecht werden.

[www.kersia-group.com](http://www.kersia-group.com)

# Winkler

since 1905

## Winkler AG

Thunstrasse 18  
3510 Konolfingen  
+41 31 790 90 90  
info@winklerag.ch

[www.winklerag.ch](http://www.winklerag.ch)

Montag bis Donnerstag: 07.30–12.00 Uhr und 13.30–17.30 Uhr  
Freitag: 07.30–12.00 Uhr und 13.30–17.00 Uhr

## Unsere Mitarbeiter im Aussendienst

### Toni Perla

#### Verkauf

West- /Zentralschweiz/Tessin  
+41 76 375 03 01  
pe@winklerag.ch

### Rolf Meier

#### Verkauf

Berner Oberland/Oberwallis  
+41 79 522 66 06  
rm@winklerag.ch

### Verkauf Zürich/Ostschweiz/Bündnerland

+41 76 336 76 99

### Kulturenberatung

+41 31 790 90 92

