

# Käserei Landbrügg ruft vorsorglich Käseprodukte aufgrund möglicher Salmonellenbelastung zurück

Schüpfheim, 3. April 2026 – Die Käserei Landbrügg ruft vorsorglich ihr gesamtes Käsesortiment zurück. Grund dafür ist eine festgestellte Kontamination mit Salmonellen bei einem Kräuterbrie-Weichkäse.




Da nicht vollkommen ausgeschlossen werden kann, dass auch weitere Produkte betroffen sind, hat sich die Käserei Landbrügg entschieden, den Rückruf auszuweiten.

Salmonellen können gesundheitliche Beschwerden wie Fieber und Verdauungsbeschwerden wie Durchfall, Bauchschmerzen oder Erbrechen verursachen. Die Symptome treten in der Regel innerhalb von 6 bis 72 Stunden nach dem Verzehr auf.

Konsumentinnen und Konsumenten werden gebeten, die betroffenen Produkte nicht zu konsumieren und diese bei den Verkaufsstellen zurückzubringen.

Die Käserei Landbrügg hat die betroffenen Produkte umgehend aus dem Verkauf genommen und steht in engem Austausch mit den zuständigen Behörden. Die Ursachenabklärung ist derzeit im Gange.

Folgende Produkte sind vom Rückruf betroffen:

Artikelbild	Artikelbezeichnung	Betrifft
	PurCrü Kräuterbrie carré	Alle Mindesthaltbarkeitsdaten (MHD) bis: 30.04.2026
	Coop Entlebucher Bergbrie	Alle Mindesthaltbarkeitsdaten (MHD) bis: 05.05.2026
	PurCrü KOLO	Alle Mindesthaltbarkeitsdaten (MHD) bis: 05.05.2026

Die Käserei Landbrügg bedauert den Vorfall und die entstandenen Unannehmlichkeiten sehr.

Weitere Informationen:

Melchiorre Marino

Qualitätssicherung Käserei Landbrügg

058 227 24 20