

Tour de Kas



Endlich Frühling, endlich Genuss!

Wem würde bei der Käse-Auswahl unserer diesjährigen Frühlingsausgabe der Tour de Kas nicht das Wasser im Mund zusammenlaufen?

Was erwartet Sie diesmal?

Wir begrüßen den Frühling mit leckeren Käsespezialitäten.

Wir tanzen mit den Hexen durch die Walpurgisnacht.

Wir feiern eine Woche lang Muttertag und

wir begeben uns auf eine Käse-Kräuter-Expedition.

Die passenden Weine können Sie auch wieder mit bestellen.

Nehmen Sie jetzt an unserer Tour de Kas teil. Auf der letzten Seite dieses Flyers können Sie ankreuzen, bei welchen Etappen Sie dabei sein möchten.

Die Auslieferung erfolgt mit der regulären Lieferung Ihrer Ökokiste.

Ihre Martina Kögl und das Team der Ökokiste Kößnach



23. APRIL
BIS
29. APRIL

Frühlingswoche

Frühlingsbrie „Bunte Schote“ (150g)

Dieser rahmige Weichkäse ist sorgfältig verfeinert mit Pfeffer und buntem Paprika.
2,29€/100g



Frühlingskäse mit Gänseblümchen (200g)

Der Frühlings-Saisonkäse mit Löwenzahn, Gänseblümchen, Zwiebel und Ingwer schmeckt angenehm herb und ist bestens als Brotbelag, Snack, zum Reiben und Überbacken geeignet.
1,75€/100g



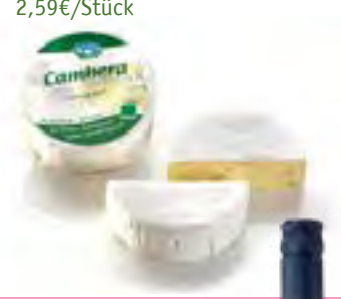
Frühlingslust-Frischkäse (1 St. = 150g)

Frischkäse mit verschiedenen Gewürze ohne Öl. Sehr gut zum Dippen geeignet.
2,69€/Becher



Cambera mit Bärlauch (1 St. = 125g)

Frühlings-Cambera Bärlauch ist ein wunderbar cremiger Weichkäse mit weißem Edelschimmel, der durch Zugabe von würzigem Bärlauch seinen lauchig-frischen, charakteristischen Geschmack erhält.
2,59€/Stück



Weinempfehlung:

Chardonnay trocken, 0,75l 9,90 €

vom Weingut Sander, Rheinhessen.

Cremige und würzige Art, mit an Nüssen, Melonen und Maronen erinnernde Aromen. Langer Nachhall. Trotz enormer Fülle überhaupt nicht sättigend. Macht Lust auf mehr!



Spätburgunder trocken, 0,75l 6,59 €

vom Weingut Hemer, Rheinhessen.

Der Rotwein besticht durch sein herrliches frisches Aroma und seine Fruchtigkeit, wie es nur diese Rebsorte kann. Im Mund präsentiert er sich kräftig nach frischen Kräutern.





WALPURGISWOCH

30. APRIL
BIS
06. MAI

Feuerzauber- Räucherkäse (100g)

Der Feuerzauberkäse wird über Buchenholz geräuchert, was ihm eine besondere Note verleiht. Die alte Heilpflanze Bockshornklee in feiner Mischung mit Kürbiskernen, gibt dem Käse einen aromatisch kräftigen, nussigen Geschmack.
2,29€/100g



Hexenkäse (150g)

Zur Walpurgisnacht bringen wir unseren Käse mit Kräutern aus der Hexenküche. Unser junger Gouda wird mit Möhrensaft, Waldmeister und roten Pfefferbeeren verfeinert - zauberhaft!
1,79€/100g



Sultans Freude, Frischkäse (1 St. = 150g)

Frischkäse mit asiatischen Gewürzen. Mit Pflanzenöl und Schwarzkümmel. Die Herstellung erfolgt in traditioneller Art und Weise. Eine feine Köstlichkeit zu Obst.
3,69€/Becher



White Stilton Blaubeere (120g)

Dieser junge, kurzgereifte Weiße ist eher eine seltene Variation aus der Stilton-Familie. Er hat keinen ausgeprägten Charakter und ergänzt sich somit perfekt mit dem süßen Geschmack der Blaubeeren.
3,19€/100g



Elbling sur lie halbtrocken 0,75l **5,49 €**

vom Weingut Ernst Hein an der Mosel.

Zarter Duft nach Birne und Mango mit frischer, jugendlicher Säure. Gekeltert aus der Rebsorte Elbling.
Der Wein hat nur einen Alkoholgehalt von 9% Vol.



Cuvee Johann im Holzfass gereift 0,75l **8,49 €**

vom Weingut Hemer, Rheinhessen.

Der Wein besticht durch sein herrliches fruchtiges Aroma und seiner Eleganz im Geschmack. Mit Aromen von Pflaume, Dörrobst, Waldfrüchte und Kaffee.



07. MAI
BIS
13. MAI

Muttertagswoche

Coeur de Neufchatel (1 St.)

Der Rohmilchkäse in Herzform. Milchig, ausgewogen aromatisch, mit angenehmer Rohmilchnote, je nach Saison und Reifestufe feines Hefearoma, erinnert an Sonnenblumenkerne.
5,99€/Stück



Weinempfehlung:

Fass 39

Cuvée, 0,75l 7,99 €

vom Weingut Sander, Rheinhessen.

eine Komposition aus Weißburgunder und Grauburgunder. Seine Exklusivität erhält dieser gehaltvolle, stoffige Wein durch seine Auflage: es gibt lediglich die Menge eines einzigen Fasses.



Rosenblütenkäse aus dem Allgäu (150g)

Dieser blumig-elegante Rosenblütenkäse ist ein feinwürziger, aromatischer Schnittkäse. Er wird aus reiner Heumilch hergestellt und am Ende seiner Reifezeit mit einer feinen Rosenblütenmischung affinert. Ebenso ist die Rinde mit getrockneten Rosenblüten ummantelt.
2,19€/100g



Mozzarella Herzli (130g)

Herrlich frisch, herrlich bio: Der Bio-Mozzarella von Züger macht aus jedem Tomaten-Mozzarella-Salat etwas Besonderes.
1,89€/Packung



Aurora Gold für Mutti & Mama (150g)

Zum Muttertag gibt es eine fruchtig-innovative Mischung aus Blaubeeren und Basilikum für die besten Muttis & Mamas, für die ganze Familie.
1,89€/100g



Lemberger

im Holzfass gereift, 0,75l 9,99 €

vom Weingut Schäfer Heinrich, Heilbronn.

Die Reifung im großen Holzfass ergänzt diesen warmen, kräftigen, aromatischen Rotwein, der traditionell auf der Maische vergoren wurde. Schmeckt fruchtig, würzig, lebendig.



Kräuterwoche

14. MAI
BIS
20. MAI

Kräuterbrie

(120g)

Wenn der Käse aus dem Reiferaum kommt, ist er noch ein Brie unter vielen anderen. Jetzt erhält er seine Veredelung - der Käse wird wie ein Tortenboden aufgeschnitten und mit einer Melange aus Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer und Curry eingestreut.

2,29€/100g



Frischkäserolle

Wildkräuter (125g)

die mit Bio-Mascarpone verfeinert wird. Durch diese Zubereitungsart entsteht eine Spezialität von nicht zu übertreffender Cremigkeit und zartem Schmelz.

2,69€/Stück



Wildkräuterkäse

(150g)

Für diesen Wildkräuterkäse werden die Laibe in einen Mantel von würzigen Wildkräutern gehüllt und noch mehrere Tage einer speziellen Reifung zugeführt. Dadurch erhält der Käse sein charakteristisches Aroma. Das Geschmackserlebnis wird durch den Verzehr der Rinde noch verstärkt.



Tiroler Almschnitt-

lauchkäse (150g)

Ein cremiger Tilsiter, ausgewogen affiniert mit wildwachsendem Tiroler Almschnittlauch.

Wunderbar cremig. Schmeckt würzig-frisch und pikant-aromatisch.

2,19€/100g



Riesling feinherb

0,75l 8,29 €

vom Weingut Lukashof, Pfalz.

Feinfruchtiger, saftiger, erfrischender Riesling mit dezenter Restsüße. Ideal geeignet zu gekochtem, gegrillten Fisch und leichten Fleischgerichten.



Merlot DOC Piave

trocken, 0,75l 6,19 €

aus Italien.

Durch eine kurze Maischegärung gelangen nur wenig Gerbstoffe in den Wein, harmonisch und verträglich, wenig Säure. Der ideale Essensbegleiter für den Alltag.



Käse-Facts

Käse-Fact 1:

Es gibt so viele Käsesorten, dass es fast unmöglich ist, diese zu zählen! Man schätzt aber, dass es insgesamt zwischen 3.000 und 5.000 Käsesorten gibt.

Käse-Fact 2:

Jeder Mensch in Deutschland isst pro Jahr fast 25 Kilo Käse!

Käse-Fact 3:

Für die Herstellung von einem Kilo Käse braucht man, je nach Käsesorte, zwischen 4 und 16 Liter Milch!

Käse-Fact 4:

Der teuerste Käse der Welt ist der Pule aus Serbien – er wird aus der Milch von seltenen Balkaneseln hergestellt und kostet ca. 1.000 Euro pro Kilogramm!

Käse-Fact 5:

Käse ist gut für die Zähne! Er enthält Calcium und Phosphat und hilft dadurch, den Zahnschmelz zu stärken.



Diese Zutaten mit dem Frischkäse in einer großen Schüssel (am besten mit den Händen) vermischen und mit Pfeffer aus der Mühle und Salz würzen.

Vor dem Servieren noch zwei Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Schmeckt hervorragend auf frischem Baguette.

Frischkäse-Aufstrich mit getrockneten Tomaten und Basilikum

Zutaten: 1 Packung Frischkäse, 60 g getrocknete Tomaten in Öl, 1 Knoblauchzehe, Basilikum nach Belieben, 1 Frühlingszwiebel, nach Belieben, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Der Frischkäse sollte Zimmertemperatur haben, weil er sich dann einfacher verarbeiten lässt.

Die getrockneten Tomaten, den Knoblauch und die Basilikumblätter fein hacken. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Bestellschein

Diese Seite ausfüllen, abtrennen und einfach in Ihre leere Ökokiste legen.
Sie können auch bei uns anrufen oder Ihre Bestellung per Mail aufgeben.
Tel: 09428/94 95 33, info@oekokiste-koessnach.de



Bioland

GRATIS

Alle Teilnehmer der **gesamten** Tour de Kas erhalten einen Kräutertopf in Bioland-Qualität gratis!

Die Wahl des Kräutertopfes kann aus organisatorischen Gründen leider nicht beeinflusst werden.

In jeder Woche gibt es ein Käsepaket zwischen 12,- und 14,- Euro mit den ausgesuchten Käsespezialitäten (zwischen 400 und 550g).

- ! Gerade bei den handwerklich arbeitenden Käsereien kann es auch mal zu Lieferengpässen kommen. Dann behalten wir uns vor, eine ähnliche Käsesorte als Ersatz zu liefern.
- Es ist nicht möglich, die Käsesorten einzeln zu bestellen! Alle Gewichtsangaben sind circa-Angaben.

Bitte ankreuzen!

Ich bin bei den folgenden Etappen dabei:

FRÜHLINGSWOCHE
23. - 29. APRIL 2018 (KW 17)

MUTTERTAGSWOCHE
07. -13. MAI 2018 (KW 19)

WALPURGISWOCHE
30. APRIL - 06. MAI 2018 (KW 18)

KRÄUTERWOCHE
14. -20. MAI 2018 (KW 20)

Ich nehme an der kompletten Tour de Kas teil.

Name, Vorname:

Adresse:

Kundennummer: (falls zur Hand)

Tour de Kas

Ökokiste Kößnach Untere Dorfstr. 8 Tel.: 0 94 28 / 94 95 33 www.oekokiste-koessnach.de
Martina Kögl e.K. 94356 Kößnach Fax: 0 94 28 / 94 95 32 info@oekokiste-koessnach.de



DE-Öko-037