

Tour de Kas



Dem Geschmack auf der Spur!

Für unsere diesjährige Tour de Kas waren wir kulinarisch in der ganzen Republik unterwegs. Unsere ausgesuchten Teilnehmer kommen in diesem Jahr aus den Bundesländern Bayern, Nordrhein-Westfalen/Niedersachsen, Mecklenburg-Vorpommern/Thüringen und Schleswig-Holstein. Auch hinter der Landesgrenze sind wir fündig geworden, so haben wir auch vier feine österreichische Käsesorten mit auf unsere Tour genommen. Ganz besonders ans Herz legen möchten wir Ihnen auch den Käse der Hofkäserei Wohlfahrt aus der Oberpfalz, dem wir uns ebenfalls eine ganze Woche lang widmen.

Suchen Sie sich Ihre Favoriten heraus oder nehmen Sie ganz bequem an der gesamten Tour de Kas teil. Auf der Rückseite dieses Flyers können Sie ankreuzen, bei welchen Etappen Sie dabei sein möchten.

Zu den einzelnen Stationen bieten wir Ihnen ausgesuchte Weine an, die harmonisch zu den jeweiligen Käsesorten passen.

Die Auslieferung erfolgt ganz einfach mit der regulären Lieferung Ihrer Ökokiste.

Ihre Martina Kögl
und das Tour de Kas-Team der Ökokiste Kößnach

BAYERN

(24. - 28. APRIL, KW 17)

Frischkäse mini mit Wildkräutern



Sehr cremiger und dabei schnittfester Frischkäse, gut zu portionieren, aromatisch gewürzt.

Geschmack: Fein säuerlich, aromatisch nach Wildkräutern

Urberger, 10 Monate



Tagtäglich wird die Naturland-Heumilch für den ÖMA Urberger Bergkäse bei der Sennerei angeliefert, in der sie handwerklich verkäst wird. Während der mindestens 10-monatigen Reifezeit wird der Käse mehrmals in der Woche geschmiert und entwickelt dabei sein charaktervolles Aroma.

Geschmack: aromatisch, vollwürzig

Cambera Edelrot



Der Feinschmecker-Käse für genussvolle Stunden! Die geschmackliche Vielfalt des Weichkäse mit weißem Edelschimmel gepaart mit Rotkultur reicht - je nach ihrem Alter - von zart und mild bis zu kräftig-aromatischer Gourmet-Reife.

Geschmack: Edelschimmelaroma, mild aromatisch bis fein-würzig

Alpikoner Eichenrinde

14 Tage vor Ende der Reifezeit wird der ÖMA Alpikoner Eichenrinde von den Affineuren mit gemahlener Eichenrinde eingerieben, wodurch er seine schwarze, harte Rinde und seinen kräftig-aromatischen Geschmack erhält.



Geschmack: fein-würzig, gehaltvoll, feines Eichenaroma

Preise:

Frischkäse mini m. Wildkräutern	2,69€/100g
Urberger, 10 Monate	2,69€/100g
Cambera Edelrot	2,89€/125g
Alpikoner Eichenrinde	2,99€/100g

Weineempfehlungen:

Cuvée Rufia halbtrocken rot, 0,7l

Weich und rund mit Noten von Kirsche und Feige **6,99 €**

Vulkanlöss weiß, 0,7l

Jugendliche Frische und angenehme Restsüße **4,99 €**



ÖSTERREICH

(02. - 05. APRIL, KW 18)

Tiroler Almschnittlauchkäse



Der wildwachsende Alm-Schnittlauch, der auf der Koblalm per Hand geerntet worden ist, wird im Tiroler Almschnittlauchkäse verarbeitet. Geschmack: würzig-frisch und pikant-aromatisch

Tiroler Emmentaler



Klassischer Brotzeitkäse aus der Sennerei Hatzenstädt in Niederndorferberg. Die Bio-Milch wird täglich frisch per Seilbahn geliefert. Jeder Laib wird von Hand gekäst und mindestens 5 Monate gereift. Wurde zum Weltmeister gekürt.

Geschmack: aromatisch, nusskernartig, leicht süßlich

Tiroler Bergkäse



Tiroler Bergkäse wird aus Rohmilch von Kühen erzeugt, deren Fütterung überwiegend aus Grünfütter und Heu von Tiroler Almen und dem Bergland erfolgt. Die typische Flora der alpinen Vegetation verleiht dem Käse seinen typischen Geschmack. Der Geschmack ist mild aromatisch bis leicht pikant.



Kolsasser Korbkäse

Weichkäsespezialität mit mildem Pilzaroma. Stück für Stück im eigenen Korb bis zur

Vollendung gereift. Konsistenz: Schnittfest, mit zunehmender Reife cremig-weich. Geschmack: mild, typisches fein-herbes Pilzaroma

Preise:

Tiroler Almschnittlauchkäse	2,09€/100g
Tiroler Emmentaler	1,79€/100g
Tiroler Bergkäse	2,59€/100g
Kolsasser Korbkäse	2,29€/100g

Weineempfehlungen:

Roter Zweigelt, 0,7l

Rotbeerig, würzig und herrlich leicht **6,99 €**

Grüner Veltliner weiß, 0,7l

Saftiger Veltiner, herrlich frisch. Mirabellen-Apfelduft. **6,99 €**



NORDRHEIN- WESTFALEN/

NIEDERSACHSEN

(08. - 12. MAI, KW 19)

Monsieur Bernard



Dieser Weichkäse wird traditionell aus frischer Bio-Milch gekäst, mit Weiß- und Rotkulturen geschmiert und reift circa fünf Wochen lang. Der cremige, würzige Geschmack des Weichkäses lädt ein zum

Genuss mit Wein und frischen Trauben.

Münsterländer Feuerkäse



Der Exot unter den Münsterländer Käsesorten! So könnte man den Münsterländer Feuerkäse am besten beschreiben. Dahinter steckt eine ausgetüftelte Kombination aus handwerklicher Käsekunst, feinsten Gewürzen und einem geheimen Rezept. Chili, Paprikapulver und Knoblauch vereinigen sich im Kessel zu einer delikaten, feurigen Brühe, die dem Käseteig eine rote Farbe verleiht und schon von weitem signalisiert: Achtung scharf!

Oh! livia



Frischkäse mit einer arabischen Gewürzmischung und Oliven. Oh!livia eignet sich auch sehr gut zum überbacken.

Münsterländer Altbierkäse

Der Münsterländer Altbierkäse ist handwerkliche Käsekunst pur. Er ist ein sehr aromatischer Schnittkäse, bei dem Zwiebeln den Geschmack abrunden. Während seiner Reifezeit wird er

mit Pinkus Müller Altbier und Rotkulturen affiniert.



Preise:

Monsieur Bernard	2,29€/100g
Münsterländer Feuerkäse	2,29€/100g
Oh!livia	3,39€/150g
Münsterländer Altbierkäse	2,29€/100g

Weineempfehlungen:

Lemberger rot, 0,7l

Warmer, kräftiger, aromatischer Rotwein **9,99 €**

Weißburgunder weiß, 0,7l

Zarte fruchtige Noten, mit feinen blumigen Akzente **8,49 €**



**MECKLENBURG-
VORPOMMERN/
THÜRINGEN**
(15. - 19. MAI, KW 20)

**Mönchshofer
Heumilchkäse**



Die aromatischen Inhaltsstoffe der frischen Gräser und Kräuter sorgen für den guten Geschmack der Heumilch, aus der dieser Käse hergestellt wird. Der runde Laib reift ca. 6 Monate auf Rotfichtenholzbrettern im Käselager, wird regelmäßig mit Salzlake geschmiert und erhält dadurch seinen aromatischen, leicht nussigen Geschmack.



**Rauchkäse
Feuerzauber**

Der Feuerzauberkäse wird über Buchenholz geräuchert, was ihm eine ganz besondere Note verleiht. Die alte Heilpflanze Bockshornklee in feiner Mischung mit Kürbiskernen gibt dem Käse zusätzlich einen aromatisch kräftigen, nussigen Geschmack.

Beriether Blaumohn-Brie

Weichkäse mit Blaumohn. Der Blaumohn zeichnet sich durch kraftvolle Aromen aus und ist geschmacklich sehr gehaltvoll. Die leicht lilafarbene Marmorierung bekommt er durch die Zugabe des Holundersaftes. Geschmack: Mild-cremig bis angenehm nussig



Rotweinkäse

In einem Sandsteinkel-ler reift der Rotweinkäse bei gleichbleibendem Klima ca. vier bis sechs Wochen. Während dieser Zeit wird er regelmäßig von Hand mit einer Mischung aus Rotwein und Holundermutter-saft affiniert. Dadurch erhält er im Aussehen und Geschmack seine charakteristische Note. Geschmack: Aromatisch würzig



Preise:

Mönchshofer Heumilchkäse	2,19€/100g
Rauchkäse Feuerzauber	2,19€/100g
Beriether Blaumohn-Brie	2,39€/100g
Rotweinkäse	2,39€/100g

OBERPFALZ
(22. - 26. MAI, KW 21)

Sandros Fontalino

Sandros Fontalino, ein wunderbar cremiger, mildwürziger Schnittkäse nach Art des norditalienischen Fontal. Auch hervorragend geeignet zum Schmelzen, für Gratins, zum Überbacken, für Fondue-mischungen und Raclette, etc.



Alter Oberpfälzer



Würziger Hartkäse, min. 25 Monate gelagert und mit einem unverwechselbarem Aroma, das zu jedem Anlass passt. Mit essbarer Naturrinde

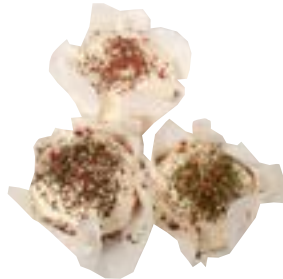
**Gnerzer mit
Pfefferkruste**

Ein würziger Rohmilchkäse mit einer Rinde aus zerstoßenem Pfeffer. Geschmack: Pfeffrig-würzig



Kuh-Busi

Mild-cremiger Frischkäse mit Kräutern der Provence und rosarotem Pfeffer. Geschmack: mild-cremig, je nach Kräuterart auch etwas kräftiger



Bei der Tour de Kas ist es leider nicht möglich, die Käsesorten einzeln zu bestellen.

Preise:

Sandros Fontalino	2,29€/100g
Alter Oberpfälzer	3,15€/100g
Gnerzer mit Pfefferkruste	2,49€/100g
Kuh-Busi	2,99€/Stück

**SCHLESWIG-
HOLSTEIN**
(29. MAI - 02. JUNI, KW 22)

**Alter
Deichkäse**



Mit „Bergkäsekulturen“ nach nordfriesischer Rezeptur hergestellt. Gepflegt mit Weißwein reift er von innen nach außen auf Holz und entwickelt dabei sein typisches Aroma. Durch sein Volumen reift der Käse langsamer und intensiver. Geschmack: Kräftig aromatisch und nussig

**Backensholzer
Hofkäse**



Rohmilchkäse, hergestellt aus biologischer, nicht standardisierter Kuhmilch. Traditionell handwerklich geschöpft. Die Rotschmiere-kulturen setzen einen pikanten Kontrast zu seiner Buttrigkeit. Geschmack: Aromatisch, leicht säuerlich, buttrig



Tilsiter

Schleswig-Holstein ist das Kernland des rotgeschmierten Käses. Der Geruch ist kräftig, aber angenehm.

Der charakteristische Geschmack ist intensiv, leicht fruchtig mit pikanter Note und würzigem Grundton. Geschmack: mild bis würzig pikant

**Kleiner
Husumer**



Augen zu, Mund auf. Der feinste Käse hinterm Deich. Rohmilchkäse hergestellt aus biologischer nicht standardisierter Kuhmilch, handgeschöpft. Im Geschmack mild-cremig mit Steigerung zu kräftig-pikant.

Preise:

Alter Deichkäse	2,59€/100g
Backensholzer Hofkäse	2,19€/100g
Tilsiter	1,89€/100g
Kleiner Husumer	2,29€/100g

Weinempfehlungen:

Terra Vita Rotwein trocken, 0,7l

Fruchtig. Aromen von Brombeere, Holunder und Schlehe. **6,99 €**

Trio Traditions cuvée, 0,7l

Weißwein trocken. Bukettreich, wenig Säure, sehr süffig. **6,99 €**



Weinempfehlungen:

Spätburgunder Pure, 0,7l

Aromen von Brombeeren und Kirschen, zarte Tannine **8,99 €**

Riesling Pure, 0,7l

Frisches Pfirsich- u. Apfelaroma. Stachelbeeranklänge **8,99 €**



Weinempfehlungen:

Spätburgunder rot, 0,7l

Duft von reifen Kirschen, feinwürzig, milde Säure. **7,99 €**

Grauburgunder weiß, 0,7l

An Apfel und Birne erinnernder Duft, leichte Frische, vollmundig. **6,99 €**



Bestellschein

Einfach in ihre leere Ökokiste legen,
bei uns anrufen oder mailen.

Tel.: 09428 / 94 95 33, info@oekokiste-koessnach.de

GRATIS Alle Teilnehmer der gesamten Tour de Kas erhalten ein farbenfrohes Käse-Set (beinhaltet Glas-Käse Brett mit Gabel, Spatel und Messer)



Zu jedem Land gibt es ein Käsepaket zwischen 14,- und 16,- Euro mit den ausgesuchten Käsespezialitäten!

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.

Bitte ankreuzen!

Ich bin bei den folgenden Etappen dabei:

BAYERN
(24. - 28. APRIL, KW 17)

ÖSTERREICH
(02. - 05. APRIL, KW 18)

NRW/NIEDERSACHSEN
(08. - 12. MAI, KW 19)

MVP/THÜRINGEN
(15. - 19. MAI, KW 20)

OBERPFALZ
(22. - 26. MAI, KW 21)

SCHLESWIG HOLSTEIN
(29. MAI - 02. JUNI, KW 22)

Ich nehme an der kompletten Tour de Kas teil. Als Dankeschön erhalten Sie das Käse-Set gratis.

Name, Vorname

Adresse

Kundennummer (falls zur Hand)

Das kleine Käse 1x1

So lagern Sie Käse richtig:

- Bei Zimmertemperatur und im Licht reift Käse nach, wird immer weicher und aromatischer. Lagern Sie ihn deshalb kühl (unter 12 Grad) und dunkel. Ideal: im Keller oder im Gemüsefach des Kühlschranks.
- Nie komplett luftdicht verpacken, sondern in spezielle Käsebehälter oder eine Klarsichtfolie, in die sie mehrere Löcher gestochen haben. Legen Sie einen Apfel dazu, dann trocknet er nicht aus.

- Weiß- und Blauschimmelkäse reifen im Kühlschrank weiter, verstärken ihr Aroma. Riechen sie stechend nach Ammoniak, sind sie nicht mehr genießbar.
- Bildet sich an Hartkäse etwas weißer Schimmel, großzügig wegschneiden – dann ist er noch essbar. Verschimmelten Frischkäse sollten Sie in jedem Fall entsorgen.
- Geöffneten Hartkäse sollten Sie innerhalb von zwei Wochen essen, Schnittkäse in zehn Tagen, Frischkäse in acht Tagen.



Käsestangen

Zutaten: Eine Packung Blätterteig (320g), 1/2 EL Tomatenmark, 1 Eigelb, 1 EL Milch, 100 g Käse, Emmentaler, gerieben, 1 Prise Meersalz, aus der Salzmühle, etwas Kümmel, Paprikapulver, Oregano



Zubereitung: Den Blätterteig in 12 gleichmäßige Teile schneiden. Eigelb u. Milch verquirlen, etwas davon darauf geben u. mit dem Tomatenmark bestreichen. Den geriebenen Emmentaler gleichmäßig darauf verteilen. Zu Stangen zusammen rollen. Mit dem restlichen Eigelb bestreichen, mit dem Meersalz, Kümmel, Paprikapulver, Oregano nach Belieben bestreuen. Die Stangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben u. im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (je nach Backofen) 8 bis 12 Minuten backen.

Gestaltung: farbraum media UG, Straubing

