

Käseaktion

Internationale Käsewochen

ÖKOKISTE
Kirchdorf



Feine Käsespezialitäten aus Dänemark, der Schweiz, Frankreich und Italien

Wo und wann der erste Käse entstanden ist, scheint niemand so genau zu wissen. Der erste archäologische Nachweis stammt aus der Jungsteinzeit um 5500 v. Chr. in Kujawien, im heutigen Polen. Schon der griechische Dichter Homer beschrieb die magischen Kräfte des Käses, und Hippokrates verschrieb Käse als Heilmittel. Käse war problemlos zu transportieren, denn er verdarb auch bei längeren Reisen nicht so schnell und verbreitete sich dadurch europaweit. Im Mittelalter beschäftigten sich vor allem Klöster mit der Herstellung des Käses und sammelten die verschiedenen Rezepturen der Bauern. Die geschmackliche Vielfalt ist bei kaum einem anderem Lebensmittel größer! Wir stellen Ihnen eine Auswahl der beliebtesten Käseländer Europas vor.

Probieren und genießen Sie diese Gourmet-Käsespezialitäten aus verschiedenen europäischen Ländern entweder als fixes Paket zum Vorteilspreis oder wählen Sie individuelle Sorten mit Gewicht nach Wunsch.

KW 26 – 24.06. - 28.06.

Käse aus Dänemark



Heute mag es unverstündlich wirken, doch als Thise Molkerei 1988 gegründet wurde, traute sich noch niemand, auf Ökologische Landwirtschaft zu setzen. Weder die Politik noch der Handel oder die Milchwirtschaft. Trotzdem versammeln sich an einem späten Abend in Nordwestjütland, sieben visionäre Öko-Idealisten an einen Esstisch und beschließen

zusammen mit einem Leiter einer kleinen Dorfmolkerei, das Unternehmen Thise Molkerei zu gründen. Im Nordwesten Dänemarks wird dort in dem kleinen Dorf „Thise“ traditionell seit 1988 in Bio-Qualität gekäst.

Von der dänischen Molkerei „Thise“ sind folgende Sorten bestellbar: Kornblume blau, Leuchtkristall, Benedict Klosterkäse, Havarti, Nordmeer- und Nordseekäse, Scandinavia Samsøe oder Jens Langkniv Höhlenkäse. Sehr empfehlenswert!

Aktions-Käsepakete zum Vorteilspreis von ca. 21,90 € / Paket

Die Pakete haben je nach Woche ein Gewicht von 650 - 780 g; es handelt sich um einen circa-Preis, die einzelnen Sorten werden eingewogen. In den betreffenden Wochen erhalten wir die ausgewählten Sorten zu einem günstigeren Preis als regulär.

KW 26:
[Käsewoche Dänemark](#)

KW 27
[Käsewoche Schweiz](#)

KW 28
[Käsewoche Frankreich](#)

KW 29
[Käsewoche Italien](#)

Weitere Käsespezialitäten aus den verschiedenen Ländern können Sie im Shop unter „Angebote & Aktionen“ in den betreffenden Käsewochen bestellen. Alle Käse werden für Sie mit Gewicht nach Wunsch frisch vom Laib geschnitten.

Danbo geraucht

„Dänemarks Nationalkäse“ - buttrig rauchiger Geschmack mit einem moderaten Aroma des charakteristischen Danbo.

Kornblume blau

Ausgewogen-aromatisch mit delikatem Blauschimmelaroma.

Leuchtkristall

Mind. 24 Monate gereifter, dänischer Hartkäse mit kristalliner Teigstruktur (durch sogenannte, natürliche Calcium-Kristalle) und nussigem Geschmack.

Vollmondkäse Thiese

Die schönste, wildeste, verführerischste und dramatischste Schimmelkäserinde Dänemarks. Gourmet-Preis Gewinner 2019 beim Internationalen Food Contest.

Folgen Sie uns bei Social Media – dort erfahren Sie regelmäßig Neues und Wissenswertes.



KW 27 – 01.07. - 05.07.

Schweizer Käsewoche – Grüezi!



Der Emmentaler gehört zu den bekanntesten Käsesorten der Welt und hat seinen Ursprung in der Schweiz - doch nur mit der geschützten Herkunftsbezeichnung AOP handelt es sich um echten Schweizer Emmentaler. Des Weiteren zählen Appenzeller, Grottino, Gruyère, Tilsiter und Vacherin Fribourgeois zu den bekanntesten schweizer Käsesorten. Neben

Raclette und Fondue gibt es folgende Käserezepte in der Schweiz: Schweizer Älplermagronen, Käsefladen & Chäsuechli, pikante Käse-Wähe, Käsesuppe, Appenzeller Käsespätzli oder süßen Appenzeller Rahmfladen.

KW 28 – 08.07. - 12.07.

Französische Käsewoche – Vive la France



Frankreich, das Land der über ein-tausend Käsesorten lässt das Herz eines jeden Gourmets höher schlagen. Viele der heute berühmten Käsesorten wurden ursprünglich in Klöstern erfunden. Die Vielfalt der französischen Käse ist schier unerschöpflich und auf der ganzen Welt einzigartig! Seien es die beeindruckenden Comté-Laibe mit gold-gelber Textur und

einem Duftspektrum von zarter Frühlingswiese bis winterlichem Heu, seien es die unzähligen Camemberts – lecker und verführerisch in allen Reifegraden oder die blau-grüne Palette an pikantem Edelpilzkäse. In Frankreich kommt keiner am Käse vorbei! Und wenn Sie in der Region Franche-Comté nach Ihrem Käsefondue ein Dessert bestellen, bekommen Sie ... richtig – eine Käseplatte!

KW 29 – 15.07. - 19.07.

Italienische Käsewoche – La bella Italia



Ob würziger Gorgonzola, cremiger Taleggio, salzige Hartkäse wie Pecorino oder Parmesan, sowie milder Mozzarella oder Scamorza: Italien ist reich an charakteristischen Käsespezialitäten, die aus unserer Küche nicht mehr wegzudenken sind. Einfachen Gerichten kann mit einem italienischen Käse eine unvergleichliche Note verliehen werden und zu vielen

traditionellen Gerichten darf Käse keineswegs fehlen. Risotto wird erst richtig cremig durch fein geriebenen Parmesan oder Pecorino, auf der Pizza oder in Lasagne dürfen Mozzarella oder andere Käsesorten nicht fehlen und Pesto oder verschiedene Nudelgerichte erhalten durch die Zugabe von Hartkäse erst ihren charakteristischen Geschmack nach Bella Italia. Die italienischen Handwerksbetriebe zählen mehr als 400 Käsesorten, von denen wiederum 200 zu den wirklich traditionellen Sorten gehören.

UR-Emmentaler AOP extra
Original Schweizer Emmentaler aus Rohmilch, traditionell gekäst und 12 Monate gereift.

Appenzeller Bergbauernkäse

Aus reiner, aromatischer Bergbauernmilch gekäst im Appenzellerland. Je nach Reifegrad bilden sich Salzkristalle im Teig.

Gwitterchäs

Ausgesprochen cremiger Hartkäse mit kräftigem, würzigem Aroma und feinen Salzkristallen im Teig.

St. Gallener Sommerblüte

Feinwürziger, schweizer Alpenkäse.

Bleu du Vercors-Sassenage

Pikanter AOP-Käse aus den Hochsavoyen, feine Blauadern, würziger Auftritt.

Comté Arnaud

Ein Ausnahmekäse: gut doppeljährig ausgereift - profund nussig

St. Félicien

Handgeschöpfter Weichkäse (in der Spanschachtel) mit natürlicher runzeliger Weißschimmelrinde, der sog. „peau de crapeau“

Tomme du Bournette

Klassischer, buttriger Berg-Tomme aus den französischen Savoyen - naturgereift, würzig und unverwechselbar.

Gorgonzola Cremosa

Sahniger Weichkäse mit pikantem Edelpilzaroma.

Taleggio La Cascina DOP

Norditalienischer Weichkäse mit charakteristischer ‚wilder‘ Schimmelbildung auf der Rinde. Säuerlich-würziger Geschmack, cremige Konsistenz.

Pecorino Sardo Maturo

Traditioneller Hartkäse aus Schafmilch, mit feiner, kristalliner Teigstruktur aus Sardinien.

Scamorza Affumicata

Edler, fein geräucherter Scamorza. Dieser italienische Klassiker wird aus Kuhmilch hergestellt und zählt zu den sog. Brühkäsesorten. Er kann pur verzehrt werden oder eignet sich wie Mozzarella zum Überbacken.



Ökokiste Kirchdorf • Demeter-Gärtnerei Achatz
Römerstraße 14 • 85414 Kirchdorf • Telefon 08166 99220
info@oekokiste-kirchdorf.de • www.oekokiste-kirchdorf.de

© Ökokiste Kirchdorf

DE-ÖKO-037

