



Käsegenuss im Advent

KÄSE geht immer – ob mit Freunden beim gemütlichen Beisammensein oder mit der Familie in geselliger Runde. Gerade zur kalten Jahreszeit passt ein FONDUE nahezu perfekt. Sie benötigen dafür nur geriebenen Käse z. B. Gruyère AOP, Emmentaler, frischen Knoblauch, Weißwein, Maisstärke zum Binden und etwas Zitronensaft.

Oder doch lieber RACLETTE? Hierfür eignet sich ein vollfetter, feinschmeckender Halbhartkäse, wie z.B. Schweizer Raclette Carré oder Fontal. All diese leckeren Zutaten und noch Vieles mehr finden Sie in unserem Shop und können so Ihre Grüne Kiste ganz individuell nach Ihrem Geschmack bestücken.

Fondue und Raclette

Bei den folgenden Raclette- und Fondue-Käsen können Sie zwischen **200g und 500g-Stücken** wählen.

Vacherin Fribourgeois AOP, 37,50€ pro kg

Der Freiburger Vacherin ist typisch in seiner Art. Nur der Käse, der im Kanton Freiburg hergestellt wird, garantiert die Echtheit des Produktes. Der feine, leicht schmelzende, edle Käseteig gibt dem Freiburger Vacherin einen Spitzenplatz bei den Käsespezialitäten. 45% F.i.Tr., Bio Suisse, Schweiz

Schweizer Gruyère AOP 12 Monate, 49,90€ pro kg

Der Gruyère AOP hat ein kräftig würziges Aroma. Er verdankt seinen unvergleichlichen Geschmack und seine einwandfreie Qualität in erster Linie dem zu 100 % handwerklichen Know-how und der von Generation an Generation weitergegebenen Tradition. Die Herstellung des Gruyère AOP erfolgt nach einem strengen Verfahren, das von den Milchproduzenten, den Käsern und den Handelsfirmen lückenlos befolgt werden muss. Dieses Know-how ist seit 2001 in einem Pflichtenheft versiegelt, das vom Bundesamt für Landwirtschaft genehmigt wurde. 50% F.i.Tr., bio.inspecta, Frankreich

Fontal, 33,80€ pro kg

Buttrig, kindertauglich und unheimlich sahnig. Ein Verwandter des traditionsreichen Fontina aus dem Aosta-Tal. Charakteristisch ist der sehr helle Teig, der cremig auf der Zunge zergeht. Im Geschmack ist er mild, durch die Pflege mit speziellen Kulturen dennoch aromatisch.

47% F.i.Tr., Bio-Logo, Italien



Allgäuer Heumilch Raclette, 30,20€ pro kg

Mit dem Raclette Käse ist einfach alles machbar. Die wohl schnellste Möglichkeit, für die Familie und Freunde einen gemütlichen Abend mitsamt einer köstlichen Mahlzeit zu kombinieren. Jung ist er mild, gereift zunehmend aromatischer. 45% F.i.Tr., Bioland, Deutschland

Schweizer Raclette Carré, 30,50€ pro kg

Halbfester Schnittkäse, mild, aromatisch und würzig, ein Geschmackserlebnis. Raclette ist auch als Pizza-Käse sehr beliebt. 48% F.i.Tr., bio.inspecta, Schweiz



Für den feinen Käseteller

Die folgenden Käsesorten können Sie in 200g Stücken bestellen. Von ihnen sind ebenfalls einige für Fondue und Raclette geeignet, wie z.B. Appenzeller, Gorgonzola und Comté. Sie mögen es lieber etwas milder? Dann probieren Sie doch bspw. einmal Mozzarella oder einen mittelalten Gouda im Pfännchen aus. Diese finden Sie in unserem Shop.

Appenzeller AOP, 39,40€ pro kg

3 Monate gereift, ein klassischer Fonduekäse! Ideales Klima, hochwertige Milch und das Gespür für die richtige Auswahl und Ausreifung machen diesen Käse zu etwas ganz Besonderem. Er wird mit „Sulz“, einer Flüssigkeit aus Wein, Hefe, Salz und etwa 20 Kräutern gewaschen. 48% F.i.Tr., bio.inspecta, Schweiz

Brie Montsûrs, 28,90€ pro kg

Duftiger Tortenbrie aus Nordfrankreich. Er ist im jungen Zustand quarkig-frisch, mit zunehmender Reife dann herzhafter und "fließender" in der Konsistenz. Ein klassischer Brie wie dieser sollte auf keiner Käseplatte fehlen. In der warmen Küche passt er auch in Suppen und Saucen und zu Kartoffelgerichten und Ofengemüse. 48% F.i.Tr., Qualité France, Frankreich

Comté Arnaud AOP 26-28 Monate, 49,90€ pro kg

Schon im 11. Jahrhundert schlossen sich die ersten Milchbauern des Franche-Comté genossenschaftlich zusammen und gründeten die ersten "Fruitières". Im Jahre 1952 erhielt der Comté das begehrte AOC/AOP-Siegel und entwickelte sich in der Folge schnell zum meistverkauften Käse Frankreichs. Nach der Verkäsung dürfen die Comtés auf 1.100m Höhe im FORT LES ROUSSES ausreifen und ihren wunderbar nussigen Geschmack ausbilden. Passt sowohl als Raclette-Käse als auch ins Fondue. 45% F.i.Tr., Ecocert, Frankreich

Gorgonzola DOP Cremosa, 30,00€ pro kg

Der Gorgonzola ist einer der klassischen italienischen Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (DOP). Namensgebend ist die Stadt Gorgonzola am Fuße der Alpen in der Po-Ebene. Er ist einer der ältesten italienischen Käse: Aufzeichnungen zufolge wurde er bereits um 870 in der Nähe von Mailand hergestellt. Sahmig, pikant und klassisch für Saucen oder zum Ciabatta, aber auch sahnig würzig zerfließend im Raclette-Pfännchen. 48% F.i.Tr., Bio-Logo, Italien

St. Barbara, 36,40€ pro kg

Der St. Barbara ist ein sahnig-cremiger Schnittkäse mit Rotkulturrinde, der aus frischer Vollmilch und frischer Sahne hergestellt wird. Mit seinem aromatisch-würzigen Geschmack passt er ausgezeichnet zu einem Glas Wein. 50% F.i.Tr., Bioland, Deutschland



Cremeux de Bourgogne (Le Duc), 49,20€ pro kg

Dieses „Sahnebonbon“ zergeht förmlich auf der Zunge. Nach dem Anschneiden löst sich die Rinde leicht vom Käseteig ab. Er schmeckt nach Sahne und feinen Pilzen. 72% F.i.Tr., Ecocert, Frankreich

St. Galler Adventskäse, 36,00€ pro kg

Duftiges Bio-Bergheu in der Rinde verleiht diesem thermisierten Kuhmilch-Schnittkäse sein ursprüngliches Schweizer Bergaroma. Passend zur Adventszeit wird die Rinde mit Hagebutten, Zimt, Nelken, Kardamom, Orangen- und Vanille-Schalen-Stückchen verfeinert. Bio-Berghof-Käse mit Adventsgewürzen entsteht aus feinsten Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden. 45% F.i.Tr., kbA Bio Suisse, Schweiz

Thise Weihnachtskäse, 32,60€ pro kg

Der Käse aus der Stillen Nacht. Thise Weihnachtskäse wird während der Weihnachtszeit hergestellt, und zwar von der Wintersonnenwende am 21. Dezember bis zum 1. Weihnachtsfeiertag am 25. Dezember. Nach dem Salzen und Wachsen in der Thise Mejeri wird der Weihnachtskäse nach Hjerm gebracht – dem heimlichen Käselager des Weihnachtsmanns, das tief unter der Erdoberfläche liegt. In der unterirdischen Kathedrale herrscht Dunkelheit und Stille – sonst nichts. Und im Laufe der langen Lagerdauer, 10 bis 11 Monate, geschieht dann das kleine Weihnachtswunder: Der ansonsten harte und schnittfeste Käse wird mit der Zeit weicher, fülliger und nachgiebiger – sowohl in puncto Textur als auch Geschmack. 30% F.i.Tr., Bio-Logo, Dänemark

Winter-Wenzel, 33,80€ pro kg

Der Winter-Wenzel ist ein handwerklich gekäster Hartkäse. Er reift mind. 9 Monate auf Fichtenholzbrettern. Der Wenzel ist pikant-würzig im Geschmack. 50% F.i.Tr., Bioland, Deutschland

Wer etwas besonders mag, probiert auch mal unseren Schafs-Raclette zu 150g aus:



Schaf-Raclette Fondant de Brebis, 57,40€ pro kg

Louis Fabre war ein Maurer, der für seine Arbeit oft mit Milch entlohnt wurde, die er dann zu Käse verarbeitete. 1949 gründete er dann seine Käserei Laiterie Fabre mit Sitz in Buzatié im Tal Gijou in der Region Lacaune. Dort reifen die Käse in einem alten, aber sanierten Eisenbahntunnel, wo Temperatur und Feuchtigkeit optimal für den Reifeprozess sind. Bis 2007 wurde ausschließlich Kuhmilch verarbeitet, doch mittlerweile wird auch Milch der Lacaune-Schafe verwendet. Die rauen klimatischen Bedingungen, die einzigartige Flora im Grenzgebiet zwischen l'Aveyron und Tarn und die unwegsame, zerklüftete naturbelassene Landschaft bieten optimale Voraussetzungen für eine nahrhafte Milch und die beste Basis für wohlschmeckenden Käse. 50% F.i.Tr., Bio-Logo, Frankreich

Ebenfalls zu je 150g bieten wir Ihnen für die kalte Jahreszeit einen Ofenkäse im Spankörbchen zur direkten Verwendung im Ofen an:

Schlierbacher Ofenkäse würzig 45% F.i.Tr., 5,30€ pro Stück

Genießen Sie den typischen Weichkäsegeschmack mal warm und löffeln Sie den ofenheißen Bio-Käsegenuss mit Weißbrot oder Gemüsesticks. Der Käsegenuss passt auch perfekt zu Ofenkartoffeln oder frisch gegrilltem Fleisch.

Und so wird's gemacht: Den Ofen vorheizen (Umluft 180°C). Ausgepackten Käse in die Holzschachtel geben und im Ofen ca. 8 bis 10 Minuten backen. Den Käse aus dem Ofen nehmen, die Oberfläche kreuzförmig einschneiden und die Rinde aufklappen. Im Ofen weitere 6 bis 8 Minuten (je nach gewünschter Bräunung) bei 200° C fertig backen. Hinweis: Nicht für die Zubereitung in der Mikrowelle geeignet. Eine eventuelle Bräunung der Holzschachtel im Ofen ist unbedenklich.



Meine Käsebestellung im Advent:

Käse geht immer – ob mit Freunden beim gemütlichen Beisammensein oder mit der Familie in geselliger Runde. Gerade zur kalten Jahreszeit passt ein **Fondue** nahezu perfekt. Sie benötigen dafür nur geriebenen Käse z. B. Gruyère AOP, Emmentaler, frischen Knoblauch, Weißwein, Maisstärke zum Binden und etwas Zitronensaft.

Oder doch lieber **Raclette**? Hierfür eignet sich ein vollfetter, feinschmeckender Halbhartkäse, wie z.B. Schweizer Raclette Carré oder Fontal. All diese leckeren Zutaten und noch Vieles mehr finden Sie in unserem Shop und können so Ihre Grüne Kiste ganz individuell nach Ihrem Geschmack bestücken. Nähere Informationen zu den Käsesorten finden Sie auf unsere Homepage.

KW48	KW49	KW50	KW51	Käse, Stück je	200g	500g	€/kg
				Vacherin Fribourgeois AOP			37,50
				Schweizer Gruyère AOP 12 Monate			49,90
				Fontal			33,80
				Allgäuer Heumilch Raclette			30,20
				Schweizer Raclette Carré			30,50
				Appenzeller AOP	200g		39,40
				Brie Montsûrs	200g		28,90
				Comté Arnaud AOP 26-28 Monate	200g		49,90
				Gorgonzola DOP Cremosa	200g		30,00
				St. Barbara	200g		36,40
				Cremeux de Bourgogne	200g		49,20
				St. Galler Adventskäse	200g		36,00
				Thise Weihnachtskäse	200g		32,60
				Winter-Wenzel	200g		33,80
				Schlierbacher Ofenkäse würzig	150g		5,30/St.
				Schaf -Raclette Fondant de Brebis	150g		57,40

Name: _____

Kundennummer: _____

Straße: _____

Ort: _____



Im Bühlerfeld 1, 70794 Filderstadt, 0711 7777 501, DE-ÖKO-006, info@biogemuesehofhoerz.de, www.gemuesehofhoerz.de

