



TOUR DE KAS - ALLE STATIONEN IM ÜBERBLICK

KW25+37 Deutschland
Frischkäse Rainers Rache, Sandros Fontalino, Heiderer Bärlauch-Chili, Crescenza rot

KW26+33 Italien
Scamorzetti, Pecorino sardo, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano

KW27+32 Deutschland
Flachlandtiroler, Balsamico-Käse, Hofkäse, Friesisch Blue

KW28+35 Frankreich
Morbier, Tomme Blanche, Brie Roussey, Comté

KW29+34 Deutschland
Münzinghofer mittelalt, Butterkäse mit Bockhornklee, Bärlauchcreme, Salbeilinie

KW30+36 Deutschland
Dorfkäse Wiesenblume, Der Interessante, Brodowiner Bauernkäse natur, Bauernkäse mit Tomate & Basilikum

KW31 Österreich
Bier-Tilsiter Kümmel, Tante Sally, Schwarzberger, Weinkäse mit Schnittlauch

Die Käsetüten kosten ca. zwischen 15,- bis 18,- €.



TOUR DE KAS - WEINEMPFEHLUNGEN

Deutschland
Rivaner, weiß, Weingut Roth, *Naturland*, 0,75l 8,99 €
Portugieser, rot, Weingut Roth, *Naturland*, 0,75l 11,99 €
Sauerstoff red, Weingut Sauer, *Bioland* 0,75l 6,99 €

Österreich
Wildwux, rot, Weingut Braunstein, *kbA*, 0,75l 11,99 €
Welschriesling, weiß, Weingut Braunstein, *kbA*, 0,75l 8,99 €

Italien
Cabernet, rot, Weingut Pizzolato, *kbA*, 0,75l 5,99 €
Chianti, rot, Weingut Romignano, *kbA*, 0,75l 7,99 €
Rosso di Montalcino, rot, Loacker, *kbA*, 0,75l 17,99 €

Frankreich
Bordeaux, rot, Château Chavignac, *kbA*, 0,75l 7,99 €
Les Estouettes, rosé, Weingut Frelin, *kbA*, 0,75l 11,99 €



AUSGEWÄHLTE SORTEN, DIE WIR IHNEN IMMER ANBIETEN

Weichkäse
Blaue Kornblume ca. 150g 2,79 €/100g
Brie Montsurs ca. 150g 2,49 €/100g
Kräuterbrie ca. 150g 2,69 €/100g

Schnittkäse
Ardenner Ingwer-Pfeffer ca. 150g 2,79 €/100g
Bergkäse ca. 150g 1,99 €/100g
Gouda mittelalt ca. 150g 2,39 €/100g
Wildblumenkäse ca. 150g 3,39 €/100g
Wilder Bernd ca. 150g 2,89 €/100g

Hartkäse
Nordseekäse ca. 150g 2,99 €/100g
Oberpfälzer Wildkräuter ca. 150g 2,79 €/100g
Nordseekäse ca. 150g 2,99 €/100g

Frischkäse
Körniger Frischkäse, natur 200g 1,79 €

Schaf- und Ziegenkäse
Manchego Honig-Rosmarin ca. 150g 4,29 €/100g
Pecorino ca. 150g 3,49 €/100g
Ribeaupierre Ziege ca. 150g 3,69 €/100g

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich

DIE VORRATSKAMMER Juni 2019

Liebe Leut',

alljährlich um diese Jahreszeit startet in bewährter Hutzelhof-Manier auch 2019 wieder unsere beliebte **TOUR DE KAS**, und zwar dieses Jahr am 17. Juni. Die Reise geht bis zum Hoffest am 15. September (bitte schon mal rot im Kalender notieren!).

Auch in diesem Jahr haben wir uns durch viele, tolle Käseküchen und Hofkäsereien geschlemmt und unter deren Käseglocken die besten Stücke herausgepickt. Das Ergebnis ist eine abwechslungsreiche **TOUR DE KAS**, in der sich sowohl bewährte Publikumsliebhaber als auch schmackhafte "Neulinge" befinden, die in jedem Fall eine Kostprobe wert sind. In diesem Angebot finden Sie die ausführlichen Beschreibungen zu den einzelnen Etappen.

Jede Tüte enthält vier Sorten Käse mit jeweils ca. 150g. Die einzelnen Käsestücke werden grammgenau gewogen, sodass sich der Preis für Ihre Käsetüte ca. zwischen 15,- und 18,- € bewegt.

Haben Sie bereits die Käsetüte abonniert? Dann brauchen Sie nichts weiter zu tun und nehmen automatisch an der **TOUR DE KAS** teil.

Wir wünschen: Bon voyage, buon viaggio und gute Reise!

Ihre Hutzelhöflinge 🐔

Tour de Kas 2019

Reisen Sie mit!



Hofkäserei Wohlfahrt

KW25+37



Der Käsevielfalt von Heidi und Harald Wohlfahrt sind einfach keine Grenzen gesetzt. Probieren Sie die Köstlichkeiten und lassen Sie sich von ihrem Geschmack verzaubern.

1. Frischkäse Rainers Rache

Aus past. KUH-MILCH mit frischem Knoblauch. Dieser Käse wird normalerweise nur für Besonderheiten wie z. B. Bergfeste oder Kirchweihen zubereitet. Aber auch die Tour de Kas ist etwas Besonderes. Sehr knofig-frisch und empfehlenswert zu unserem Sauerteig-Roggenbrot. Mind. 50% FIT, (3,39 €/150g-Becher), *Biokreis*

2. Sandros Fontalino

Herrlich cremig, mildwürzig im Geschmack. Halbfester Schnittkäse aus KUH-ROHMILCH, mit Naturrinde, mind. 50% FIT (2,59 €/100g), *Biokreis*

3. Heiderer Bärlauch-Chili

Würziger und leicht scharfer Schnittkäse aus KUH-ROHMILCH, mind. 50% FIT, tier. Lab, mit Bärlauch und Chili im Teig. (2,69 €/100g), *Biokreis*

4. Crescenza rot

Jung und mild, mit Paprikamantel in Olivenöl. Halbfester Schnittkäse aus KUH-ROHMILCH, mind. 50% FIT (2,59 €/100g), *Biokreis*



Dannwisch & Backensholz

KW27+32

Der Hof Dannwisch in Schleswig-Holstein liegt inmitten der Ländereien, wo sich das Niederungsmoor des ehemaligen Elbe-Urstromtals und die Sand- und Lehmböden der vorletzten Eiszeit berühren. Heute bewirtschaften zwei Generationen den Hof, dessen Geschichte bis in das Mittelalter zurückreicht, nach biologisch-dynamischen Richtlinien. Die Demeter-Milch von 40 rot-bunten Schleswig-Holsteiner Milchkühen bildet die Grundlage für deren tägliche Käsevielfalt.

1. Flachlandtiroler

Der Preisgekrönte! Würziger Hartkäse - nur aus KUH-ROHMILCH, Salz und Lab. Er zeichnet sich durch sein typisches, kräftiges Aroma aus. 2013 wurde er mit dem Qualitätspreis vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung ausgezeichnet. Mind. 45% FiT, (3,19 €/100g), *demeter*

2. Balsamico-Käse

Cremig-schmelzender ROHMILCH-Schnittkäse mit herzhaft würzigem Balsamicoaroma. Während der Reifung wird er regelmäßig mit Balsamicolake eingerieben. Mind. 50% FiT, (3,19 €/100g), *demeter*

Inmitten nordfriesischer Natur befindet sich das Örtchen Backensholz zwischen Husum und Schleswig. "Backensholz" stammt aus dem Dänischen und bedeutet "hinterm Wald" - eine treffende Beschreibung für die Lage des Hofes von Martina und Ernst Metzger Petersen. Der Hof ist seit Generationen ein Familienbetrieb und wird heute nach Bioland-Richtlinien geführt.

3. Hofkäse

Veredelter Esrom-Typ im halbfesten Schnittbereich, würziger Geschmack. Seine klassische Schlichtheit resultiert aus besonders schonender Verarbeitung. Die essbare Rinde wird im Laufe einer Reifezeit von rund sechs Wochen mind. 25 Mal von Hand mit Rotschmiere gepflegt. Schnittkäse aus KUH-ROHMILCH, mind. 50% FiT, (2,39 €/100g), *Bioland*

4. Friesisch Blue

Aromatisch-pikant, mit typischen Roquefort-Nuancen und feiner Schmelzstruktur. Halbfester Schnittkäse aus KUH-ROHMILCH, mind. 50% FiT, (2,89 €/100g), *Bioland*



3. Salbeilinie

Ähnlich einem Morbier, nur eben nicht mit einer Ascheschicht sondern mit einer Lage Salbei in der Mitte veredelt. Schnittkäse aus therm. KUHMILCH, mind. 45% FiT, (2,59 €/100g), *demeter*

4. Bärlauchcreme

Der "Klassiker" vom Münzinghof, wie jedes Jahr wunderbar cremig. Toll zur Brotzeit oder als Dip für Gegrilltes und Rohkost. Frischkäse aus therm. KUHMILCH, mind. 45% FiT, (5,49 €/200g), *demeter*

Weinempfehlung

Rotling

Rosé, trocken, vollmundig, feine Beerenaromen, eine echte Versuchung. Vom Weingut Roth, *Naturland*

8,99 €
1l



Italien KW26+33

1. Scarmorzetti

Original italienische Bio-Räucherperlen aus dem Veneto. Toll als Snack für Zwischendurch oder als Salat-Topping. Pasta Filata Käse aus past. KUHMILCH, mind. 45% FiT, (3,49 €/150g). Von der ÖMA, *kbA*

2. Pecorino Sardo jung

Mediterraner Klassiker aus Sizilien. Die Geschichte dieser Käsesorte ist uralte und die Sarden sind besonders stolz auf diesen 100%igen Schafkäse. Milder Schnittkäse aus SCHAF-ROHMILCH, mind. 50% FiT, (2,69 €/100g). Von der Käserei Argiolas Formaggi aus Italien, *kbA*

3. Gorgonzola

Würzig und cremig, wie man ihn aus Italien kennt! Und so vielseitig: Zur Pasta, zum Salat, auf einem gegrilltem Rindersteak oder Gemüse. Toll auch in Kombination mit Birne, Feige oder Traube. Weichkäse aus past. KUHMILCH, 50% FiT, (2,69 €/100g). Von der Käserei Arrigoni Formaggi, *kbA*

4. Parmigiano Reggiano

Das Gold von Parma! Fast unerschwinglich, aber unerreicht! Betörend nussig, nach Zitrus und geschmolzener Butter. Ohne ihn geht eigentlich (fast) gar nichts in der Sommerküche. Hartkäse aus KUH-ROHMILCH, mind. 50% FiT, (3,79 €/100g). Von der Casearia di Sant'Anna, *Bioland*

Die Käsetüten kosten ca. 15,- bis 18,- €.



REISEN SIE MIT!

Frankreich KW28+35

1. Comté

Der typische Bergkäse aus Frankreich mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Inmitten des Naturparks Oberes Jura - 1150m über dem Meeresspiegel - sind die berühmten Kellergewölbe der Fromagerie Petite beherbergt, in denen der Comté acht Monate lang reift. Eine konstante Temperatur und ideale Luftfeuchtigkeit verleihen dem Käse seinen außergewöhnlichen Charakter. Ein würzig ausgereifter Hartkäse aus KUH-ROHMILCH, mind. 52% FiT, (3,09 €/100g), *kbA*

2. Brie Roussey

Ein Meisterstück der Käsekunst in der Rahmstufe - ein Muss für jede Tour de Kas! Weichkäse aus KUH-ROHMILCH, mind. 60% FiT. Von der Fromagerie Roussey, (2,59 €/100g), *kbA*

3. Tomme blanche

Cremig-köstliche Weißschimmeltorte von der Haute-Saône. Weichkäse aus KUH-ROHMILCH, mind. 50% FiT, (2,79 €/100g). Von der Käserei Biodéal, *kbA*

4. Morbier

Cremiger Rohmilchkäse, schmilzt herrlich und ist leicht fruchtig und aromatisch. Charakteristisch ist der Streifen aus Pflanzenkohle, der sich waagrecht durch den Käse zieht. Diese markante Ascheschicht im Inneren trennte früher Morgen- und Abendmilch. Mind. 45% FiT. Von der Fromagerie Arnaud, (3,09 €/100g), *kbA*



Österreich KW31

Die Bio-Sennerei Danzl liegt idyllisch am Wilden Kaiser. Sebastian Danzl und seine fünf Mitarbeiter legen besonderen Wert auf naturnahe Erzeugung, denn die Natur ist ihr größtes Kapital. Sie kümmern sich um einen engen Kontakt mit den Milchbauern. Jährlich verarbeitet die Sennerei ca. 1,6 Mio. Liter frische Bio-Milch von Kühen aus der Gemeinde Schwendt, die garantiert kein Silofutter erhalten, zu bestem Käse oder Butter. Alle Milchbauern haben sich den strengen Richtlinien des Verbandes "BioAustria" unterworfen, um das Gütesiegel „biologisch“ verwenden zu dürfen.

1. Tante Sally

Gereifte würzige Spezialität, die Gourmets verzaubern wird. Probieren lohnt sich! Heumilchkäse aus KUH-ROHMILCH nach Tilsiter-Art mit Salbei im Teig. Mind. 50% FiT, (2,59 €/100g), *BioAustria*

2. Bier-Tilsiter Kümmel

Biergartenkäse par excellence. Buttrig und kümmelig! Heumilchkäse aus KUH-ROHMILCH. Mind. 50% FiT, (2,69 €/100g), *BioAustria*

3. Schwarzberger

Profund nussig und unverwechselbar durch seine urig-schwarze Kruste. Laktosefreier Hartkäse aus KUH-ROHMILCH, mind. 45% FiT, (2,69 €/100g), *BioAustria*

4. Weinkäse Schnittlauch

Würziger, handgepflückter Almschnittlauch vom Stripsenjoch geben ihm Charakter und Aussehen. Buttrig, feinsäuerlich, aromatisch. Heumilchkäse aus KUH-ROHMILCH, mind. 45% FiT, (2,59 €/100g), *BioAustria*

Weinempfehlung

Cabernet Vollmondwein

Italienischer Rotwein, SCHWEFELFREI+VEGAN, bei Vollmond abgefüllt - ideal für's Picknick mit wiederverschließbarer Flasche! Vom Weingut Pizzolato aus Italien, *kbA*

5,99 €
0,75l

Bordeaux Château Chavignac

Frecher, nicht glatt gebügelter Rotwein aus dem Bordeaux. Toll zu gegrilltem Lamm und reifem Käse. Auch schön zu Kartoffelspezialitäten. Vom Château Chavignac aus Frankreich, *kbA*

7,99 €
0,75l

Oxhoft

Rot, trocken, komplex und engmaschig, mit dunkler Mineralik und rotbeerigen Nuancen im Abgang. Vom Weingut Birgit Braunstein aus Österreich, *kbA*

19,99 €
0,75l



TOUR DE KAS 2019

Münzinghof KW29+34

1978 wurde die Dorfgemeinschaft Münzinghof auf der Jurahochfläche der Hersbrucker Alb gegründet. Heute leben und arbeiten dort ca. 140 Menschen, etwa 80 davon mit geistiger Behinderung. Unterschiedliche Werkstätten, Landwirtschaft, Gärtnerei und Bäckerei gehören zum Konzept. In der hofeigenen Demeter-Käserei wird die gesamte Milch der 24 Kühe verarbeitet. Kürzeste Wege, handwerkliche Herstellungsverfahren, kleine Chargen und ausschließlich biologische Zutaten bestimmen die hohe Qualität des vielfältigen Käseangebotes.

1. Münzinghofer mittelalt

Würzig-nussiger Geschmack, mit traditioneller rotgeschmierter Rinde. Schnittkäse aus therm. KUHMILCH, mind. 45% FiT, (2,19 €/100g), *demeter*

2. Butterkäse Bockshornklee

Milder Schnittkäse - bei Kleinen und Großen beliebt! 4-8 Wochen gereift, mit der besonderen nussigen Note von Bockshornkleesamen. Aus therm. KUHMILCH, mind. 45% FiT, (2,19 €/100g), *demeter*