

Unser Angebot zur Grillzeit:

Grillkäse alle Varianten 0,99 EUR/100g
Natur, mariniert in Kräuter oder Paprika-Chili

Juni 2016 · Ausgabe 26 · Nordendorf

REIßLERS KÄSBLÄTTLE



Landkäserei Reißler

Der Reißlerkäs: natürlich – handwerklich.



Feuer und Flamme für Reißlers Grillkäse

Die köstliche Alternative zu Fleisch & Fisch

Reißlers Grill- und Pfannenkäse, in den Geschmacksrichtungen Natur, Kräuter oder Paprika-Chili, wird Ihr Grillmenü bereichern. Der Weichkäse mit besten Grilleigenschaften, ist ein Multitalent unter den Käsen. Ob als Vorspeise, als Grillbeilage zum Salat oder einfach feurig-golden gegrillt mit frischen Kräutern garniert.

Überraschen Sie Freunde und Familie mit dieser fleischlosen Alternative – die nicht nur Vegetarier überzeugt!

Mit Brief und Siegel

Reißlers Qualitätsansprüche werden ausgezeichnet

Die Landkäserei Reißler steht für qualitativ hochwertige Produkte, die sich durch natürliche und handwerkliche Produktionsweise auszeichnen. Dadurch entsteht der hervorragende und typische „Reißler-Geschmack“.

Unsere Qualitätsansprüche im gesamten Herstellungsprozess gehen weit über die gesetzlich vorgeschriebenen Anforderungen hinaus. Das zahlt sich aus! Zunächst waren einige Käsesorten mit dem Gütesiegel „Geprüfte Qualität – Bayern“ und „Ohne GenTechnik“ zertifiziert.

Nun sind wir stolz Ihnen mitteilen zu können, dass wir ausschließlich Milch mit dem Qualitätsstandard „Geprüfte Qualität – Bayern“ und „Ohne GenTechnik“ verarbeiten.



www.gq-bayern.de

Leopold – schön, dass Du da bist!

Die jüngste Unterstützung im Familienunternehmen Käserei Reißler hat am 12. März 2016 kerngesund das Licht der Welt erblickt: Leopold Kaiser.

Besonders Schwester Hannah ist stolz auf ihr kleines Brüderchen, das sich ganz entspannt in die tägliche Käserei-Routine eingefunden hat. Wer weiß, vielleicht tritt er einmal in die Fußstapfen seines Vaters – bis dahin müssen sich jedoch die geschmacklichen Vorlieben noch ein bisschen ändern.



Bild: www.fotozeichen.de



Mozzarella und mehr

Mozzarella-Produktion zum Anschauen

Am 29. und 30. Juni 2016 haben Sie die Gelegenheit unseren Käsemeistern bei der Kunst der Mozzarella-Herstellung über die Schulter zu schauen. Wir zeigen Ihnen wie Mozzarella gekäst und filiirt wird und wie er seine typische Kugelform erhält. Wir stellen auch Scamorza und Burrata her – beides sehr wohlschmeckende Varianten des Mozzarella, die Sie unbedingt probieren sollten!

Die Showproduktion findet am Fr, 29.06.16 von 13.00 bis 16.00 Uhr und am Sa, 30.06.16 von 9.00 bis 12.00 Uhr statt. Die hergestellte Käsevielfalt können Sie auch in unserem Käseladen kaufen.

Maibock trifft Stinkkäs

Die Sonne lacht – bei Starkbier und Käsespezialitäten

Am 27. Mai 2016 war uns Petrus wohlgesonnen und schickte die Sonne raus, so dass wir kurzerhand unsere Gäste unter freiem Himmel empfangen konnten. Bereits im Vorfeld waren die Plätze ausgebucht, doch die zusätzlich aufgestellten Tische im Hof waren auch schnell besetzt. Unsere Gäste genossen die lauen Abendstunden bei frischem Maibock aus Kaisers Hofbrauerei und den typischen Reißler Kässpätzle mit musikalischer Begleitung durch die Brotzeitmusikanten. Eine rundum gelungene Veranstaltung, finden wir. Danke fürs Kommen!



Der Volltreffer für den Biergarten: Überbackene Laugenstangen

Zutaten für 12 Stück:

- 100 g weiche Reißlers Fassbutter
- 125 g Reißlers Klosterberg-Käse, gerieben
- 125 g Reißlers Lechtaler, gerieben
- 200 g roher Schinken, klein gewürfelt
- 150 g gekochter Schinken, klein gewürfelt
- 125 ml Reißlers Schlagrahm, steif geschlagen
- 2 TL Oregano
- Pfeffer
- 12 Laugen-Salzstangen



Zubereitung:

Butter schaumig schlagen. Käse, Schinken, Sahne, Oregano und Pfeffer dazu geben. Die Masse in die aufgeschnittenen und ausgehöhlten Laugenstangen



füllen und abgeschnittene Kappe wieder auflegen!

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C Ober-/Unterhitze 20 bis 15 Minuten knusprig backen.

Eignen sich ganz toll zum einfrieren!

Dann bei 200° C 20 bis 30 Minuten backen!

