

# REIßLERS KÄSBLÄTTE

Ausgabe 13, April 2010



## EIN TAG MIT VIEL TRADITION

### – DER KARFREITAG

Für gläubige Christen gehört er zu einem der wichtigsten Feiertage im Jahr, für andere ist er einfach ein zusätzlicher Urlaubstag. Gerade diejenigen, die mit christlichen Bräuchen und Traditionen kaum oder keinen Kontakt haben, werden auf diesen Feiertag meist eher durch Zufall aufmerksam.

Doch welche Bedeutung hat eigentlich der Karfreitag und was ist der Grund für diese strenge Regelung? Der Karfreitag zählt zu den höchsten Feiertagen im christlichen Kirchenjahr. Weltweit begehen ihn über zwei Milliarden Christen. Sie gedenken des Todestags Jesu und erwarten die Feier seiner Auferstehung. In früheren Zeiten war dies ein sehr strenger Fasttag, an dem man sich nur einmal gesättigt hat.

Eine Tradition, die sich an Karfreitag bis heute erhalten hat, ist der Verzicht auf Fleischgerichte. So werden von vielen Christen an diesem Tag häufig Mehlspeisen, Gemüse oder Fisch zubereitet.



**Wir wünschen Ihnen Frohe Ostern**

## ANGEBOTE IM KÄSELADEN

Über die Osterzeit bieten wir im Laden an:

- o **Reißlers Dimitrios in Öl und in Salzlake**
- o **frischen Obazda**

Die genauen Daten:

**DO, 01. + FR, 03.04.**

**FR, 09. + SA, 10.04.**

**FR, 16. + SA, 17.04.**

**SOLANGE VORRAT REICHT**

In den protestantisch, schwäbischen Regionen werden an Karfreitag häufig Maultaschen mit Fleischfüllung, sogenannte „Herrgottsbscheiserle“, serviert. Es wird hier nachgesagt, dass der Herr dann das Fleisch nicht sieht. Hierfür gibt es aber eine gute Alternative.

Obwohl Käse eigentlich nicht zu den traditionellen Fastenspeisen gehört, bietet er eine willkommene Abwechslung. Diejenigen, die am Karfreitag auf Fleisch aber nicht auf ein gutes Essen verzichten wollen, können somit guten Gewissens auf Käse zurück greifen. Probieren Sie doch einfach mal Käsemaultaschen.

Auch an den anderen Mahlzeiten bieten insbesondere die „leichten“ Sorten des Reißlerkäs die richtige Mischung aus Fasttag und Genuss. Deshalb gibt es unsere Wochenangebote diesmal schon an Gründonnerstag.

## ENDLICH – DER FRÜHLING KOMMT UND MIT IHM DIE AUGSBURGER FRÜHJAHRSAUSSTELLUNG.

Und auch wir sind wieder dabei! Nutzen Sie die Gelegenheit und gönnen Sie sich einen Ausflug zur „afa“. Im Zeitraum vom 10. bis zum 18. April 2010 (tägl. von 10.00 bis 18.00 Uhr geöffnet)

bietet Ihnen die Frühjahrsausstellung wieder eine große Bandbreite an Veranstaltungen und Informationsständen, die für jeden etwas Spannendes zu bieten hat.

Ganz Besonders würden wir uns natürlich freuen, wenn wir Sie dabei auch an unserem Stand **(Diesmal in Halle 3, Stand 3091)** begrüßen dürfen!

### KÄSEMAULTASCHEN



#### Zutaten für 4 Portionen:

250 g	Mehl
3	Eier
150 g	Klosterberg-Käse
1 Bund	Petersilie
2 Zweige	Liebstöckel
100 g	Reißlers Quark
150 g	Karotten
500 ml	klare Fleischbrühe
etwas	Schnittlauch
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

#### Zubereitung:

Mehl mit den Eiern, einer Prise Salz und 1-2 EL Wasser zu einem weichen Nudelteig verkneten. Zugedeckt 20 Min. ruhen lassen. Den Klosterberg-Käse reiben. Petersilie und Liebstöckel waschen, trocknen und fein hacken. Den Klosterberg-Käse mit dem Quark und den Kräutern verrühren. Die Käsemasse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Maultaschenteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche, oder mit einer Nudelmaschine, dünn ausrollen. Auf die Hälfte des Nudelteigs im Abstand von 2-3 cm jeweils einen gehäuften Teelöffel Käsefüllung setzen, die Zwischenräume mit einem feuchten Pinsel bestreichen und mit der zweiten Teighälfte zudecken. Teig andrücken, so dass möglichst wenige Luftblasen in den Maultaschen bleiben. Mit einem Teigrad ausschneiden. Die Karotten säubern, schälen und in Scheiben schneiden.

Maultaschen in das kochende Wasser geben und bei geringer Hitze 5-6 Min. ziehen lassen. Fleischbrühe mit den Karotten aufkochen. Schnittlauch waschen, trocknen und in dünne Röllchen schneiden.

Maultaschen aus dem Wasser heben, auf Teller verteilen, mit Brühe begießen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

#### Öffnungszeiten:

Mo - Do: 7 - 17 Uhr

Fr: 7 - 18 Uhr

Sa: 8 - 12 Uhr

Käseerei Reißler - Inh.: Stefan Kaiser

Heretsrieder Straße 9 - 86485 Affaltern

Tel: 08293 - 10 09 - E-Mail: [info@kaeserei-reissler.de](mailto:info@kaeserei-reissler.de)

[www.kaeserei-reissler.de](http://www.kaeserei-reissler.de)