

REIßLERS KÄSBLÄTTLE

Ausgabe 16, März 2012



REIßLER ZIEHT UM

NEUE SCHAUKÄSEREI IN NORDENDORF

Da die Verkaufsverhandlungen mit dem Eigentümer des Käsereigebäudes in Affaltern nicht zum Erfolg führten und somit kein langfristiges Entwicklungspotential am aktuellen Standort mehr vorhanden ist, haben wir uns entschlossen, auf unserem Hof in Nordendorf die Landkäserei Reißler neu zu errichten.



Hebauf im Dezember 2011

Seit Herbst letzten Jahres laufen nun bereits die Baumaßnahmen für die neue Schaukäserei in Nordendorf mit unseren Handwerkern aus der Region. Den aktuellen Bau-

verlauf können Sie auf unserer Website unter: www.kaeserei-reissler.de verfolgen.

AB SEPTEMBER 2012...

...werden wir in Nordendorf produzieren. Unsere altbewährten Reißler-Kulturen nehmen wir natürlich zum neuen Standort mit. Somit erhalten die neuen



Vorschau auf die neue Schaukäserei

ANGEBOTE IM KÄSELADEN

Jeden Freitag und Samstag in unserem Käseladen:

- o **Reißlers weißer Bayer**
100 g für nur 0,99 €
- o **Reißlers Kässpätzlemischung**
100 g für nur 1,19 €

Das Angebot ist gültig:

Fr. 23.03. + Sa. 24.03.

Fr. 30.03. + Sa. 31.03.

von Mo. 02.04. - Sa. 07.04.

Fr. 13.04. + Sa. 14.04.

SOLANGE VORRAT REICHT

Reiferäume die gewohnte Flora und der Reißler-Geschmack bleibt wie eh und je erhalten. Am neuen Standort gibt es auch wieder einen Käseladen, wo Sie wie gewohnt Ihren Reißlerkäse einkaufen können. In regelmäßigen Abständen werden in unserem neuen Verkostungs- und Veranstaltungsraum auch verschiedene Aktionsabende und Käseseminare stattfinden. Unsere Hofbrennerei wird ebenfalls im Gebäude untergebracht.



Der neue Käseladen

Wir freuen uns auf den Besuch unserer **treuen Kunden aus Affaltern und Umgebung**, wenn Sie ab September in unsere Käserei nach Nordendorf kommen. Zudem werden wir Sie ab Herbst mit unserem neuen Verkaufsfahrzeug in Ihrem Ort besuchen.

NEU IM SORTIMENT: REIßLERS WEIßE BAYER

Der cremige Weichkäse mit Edelschimmel mit dem einzigartigen Reißler-Geschmack.

Reißlers weißer Bayer ist ein cremiger Weichkäse aus echter bayerischer Milch. Außen durch seinen Edelschimmel zart, innen cremig und mit besonders mildem Geschmack. Durch die Reifung im traditionellen Reißler-Reifekeller hat dieser Weißschimmelkäse den einzigartigen Reißler-Geschmack.

Unser Tipp: Reißlers weißer Bayer passt gut mit Radieschen und Brezen zur Brotzeit.

Neu im Sortiment: Reißlers weißer Bayer



OBAZDA-DÄSCHLA MIT RADIESLE-SALSA



Zutaten für 4 Portionen

400g	Reißlers weißer Bayer
½	Zwiebel
1-2	Paprikapulver
3 EL	Butter
300 g	Mehl
1 l	Öl
5-10 EL	Wasser
1 Bund	Radiesle
3	Frühlingszwiebeln
1	Eiweiß
½ TL	Chilipulver
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für den Obazda den weißen Bayer (bei Zimmertemperatur) würfeln und mit der Gabel zerbatzen (zerdrücken). Fein gewürfelte Zwiebel, Paprikapulver und weiche Butter untermischen, dann kalt stellen. Aus Mehl, 3 EL Öl, Wasser und einer Prise Salz einen Strudelteig kneten und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Für die Salsa Radiesle und Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, mit 3 EL Öl, Salz und Pfeffer anmachen.

Teig dünn strudeln (mit den Händen auseinanderziehen oder mit Nudelholz ausrollen) und in 10x10 cm große Stücke schneiden. Eiweiß mit Chili verquirlen und Teigstücke damit bestreichen. Auf jedes Stück 1 EL Obazda geben und die Däschle gut verschließen.

Eine Pfanne mit etwa 4 cm Öl füllen. Sobald kleine Bläschen an einem Holzlöffel aufsteigen, die Obazda-Däschle ca. 1 Minute hell ausbacken. Zusammen mit der Radieserl-Salsa servieren.

Unser Tipp: Übrige Däschle eignen sich auch kalt als Brotzeit.

Öffnungszeiten:

Mo - Do: 7 - 17 Uhr
Fr: 7 - 18 Uhr
Sa: 8 - 12 Uhr

Käserei Reißler - Inh.: Stefan Kaiser
Heretsrieder Straße 9 - 86485 Affaltern

Tel: 08293 - 10 09 - E-Mail: info@kaeserei-reissler.de
www.kaeserei-reissler.de