

REIßLERS KÄSBLÄTTLE

Ausgabe 20, März 2013



GUT ZU WISSEN, WO'S HERKOMMT

KÄSEVERKOSTUNGEN

Mit steigender Beliebtheit nutzen Gruppen und Vereine der Region das Angebot, zusammen mit Freunden und Bekannten zu erfahren, wie der Reißlerkäs hergestellt wird. „Der Käse schmeckt halt gleich viel besser, wenn man weiß, wie der Käse gemacht wird und wo die Milch herkommt“, bekommen wir von unseren Gästen immer wieder bestätigt, wenn wir im Anschluss gemeinsam unseren Käse in gemüthlicher Atmosphäre verkosten.



Gruppen ab 15 Personen können unter der Telefonnummer 08273 - 99 40 80 Termine vereinbaren. Der Preis pro Person beträgt 6-8 €, je nach Gruppengröße.

In regelmäßigen Abständen bieten wir auch Verkostungen für Einzelpersonen an. Die Termine finden Sie im Internet unter www.kaeserei-reissler.de und auf Aktionsflyern in unserem Käseladen.



Der Hausfrauenbund zu Gast in der Käserei

ANGEBOTE IM KÄSELADEN

In unserem Käseladen bieten wir vom 23.03. - 01.04.2013 folgende Angebote an:

- o **Reißlers Schmuttertaler**
(verschiedene Sorten)
- o **Reißlers Weiße Stange**
je 0,99 €/100g

SOLANGE VORRAT REICHT

WUSSTEN SIE SCHON...

...WARUM ES ZU OSTERN OSTEREIER GIBT?

Die Geschichte der Ostereier geht darauf zurück, dass sich das Osterfest an die Fastenzeit anschließt. Diese begann früher mit dem Aschermittwoch und endete erst mit dem heiligen Ostersonntag. In dieser Zeit war es den Fastenden verboten, Fleisch zu sich zu nehmen. Doch nicht nur Fleisch gehörte zu den Nahrungsmitteln, die während der Fastenzeit nicht erlaubt waren. Auch Eier galten als verboten. Dennoch legten die Hennen auch über die Fastenzeit weiter Eier. Um diese später zu erkennen, wurden die Eier in der Farbe Rot gefärbt. Dabei steht Rot als Symbol für Tod und Leben – die Farbe des Blutes von Jesus.

Mit dem Ende der Fastenzeit waren dann so viele Eier übrig, dass diese verschenkt wurden. Mit der Zeit kamen immer mehr Farben bei den Eiern hinzu. Inzwischen schimmern sie in allen Tönen und den verschiedensten Motiven und bringen viel Freude. Deshalb verschenken wir Ostereier zu Ostern!

KÄSE - EIN WILLKOMMENES GESCHENK!

Heute gibt es diesen Überfluss an Eiern zur Osterzeit natürlich nicht mehr, da Eier auch in der Fastenzeit gegessen werden und die Nachfrage gerade zu dieser Jahreszeit besonders hoch ist. Schenken Sie deshalb statt Ostereiern doch mal einen Käsekorb oder einen Einkaufsgutschein! Denn Käse schmeckt auch außerhalb von Fastentagen einfach lecker.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EIN FROHES OSTERFEST!

Ihr Landkäserei-Reißler-Team

REIßLERS LANDJOGHURT



Neu im Sortiment

KÄSLAIBLE AUF RAHMKRAUT



Zutaten für 4 Personen:

Für die Laible:

320 g Kartoffeln
300 g Reißlers Bierkäse
6 Semmeln, altbacken
2 EL Crème fraîche
160 g Zwiebel
180 g Speck, gewürfelt
3 EL Reißlers Fassbutter
6 Eier
2 EL Petersilie
Salz, Pfeffer

Für das Rahmkraut:

800 g Weißkraut
80 g Reißlers Fassbutter
4 EL Crème fraîche
Salz, Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
Kümmel
etwas Wasser

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, schälen und auspressen. Käse und Semmeln in kleine Würfel schneiden und mit der Crème fraîche vermengen. Klein gehackte Zwiebeln in etwas Butter hell anschwitzen, gewürfelten Speck dazugeben und kurz braten. Mit verquirlten Eiern und klein gehackter Petersilie vermischen und würzig abschmecken. Mit feuchten Händen aus der Masse kleine Laible formen und in einer Pfanne in Butter goldbraun braten.

Das Kraut in kleine Quadrate oder Streifen schneiden und in Salzwasser kurz aufkochen. Abtropfen lassen, in einem Topf Butter zerlassen und Kraut darin kurz anschwitzen. Crème fraîche mit etwas Wasser glattrühren, zum Kraut geben und sämig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Muskat abschmecken.

Das Rahmkraut und die Käslaible auf einem Teller anrichten. Nach Wunsch mit gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp: Bereiten Sie die Laible ohne Speck zu. Dann sind sie auch an Karfreitag ein perfektes Fastenmahl.

Öffnungszeiten:

Mo - Fr: 8 - 18 Uhr

Sa: 8 - 12 Uhr

Landkäserei Reißler GmbH

Schmutterstraße 5a - 86695 Nordendorf

Tel: 08273 - 99 40 80 - E-Mail: info@kaeserei-reissler.de

www.kaeserei-reissler.de