

Gemüsehof Niederfeld Fasten-Tour de Kas 2010

In diesem Jahr bieten wir Ihnen auf unserer Tour schmackhaften Käse aus Bayern, Österreich und der Schweiz.

In jeder Woche gibt's 3 verschiedene Käsesorten (immer mit einem Magerkäse) von ausgesuchten Käsereien.

Sie können bei der ganzen Tour (vom 15.02.2010 bis 04.04.2010) dabei sein oder sich einzelne Stationen aussuchen.

Steigen Sie ein-, zu- oder aus - wann und wie Sie möchten.

Die Käsetüten gibt es in 3 verschiedenen Varianten:

klein für ca. 7,00€, mittel für ca. 11,00€ und groß für ca. 16,00€.

Begleitend zur Käse-Fastentour kann man auch die Tour de Brot mitbuchen:

jede Woche bekommen Sie ein anderes Brot zu Ihrer Käsetüte.

Zusätzlich läuft auch noch die Frühjahrs-Fasten-Aktion mit vielen interessanten Produkten.

Mehr dazu unter www.gemuesehof-niederfeld.de.

Auf geht's... einsteigen und genießen!

Ihre Familie Katschke
mit dem gesamten
Gemüsehof-Team



Mattigtaler Bio-Hofkäserei im Salzburger Land

Schon seit den 90-er Jahren wird der Krimpelstätterhof im Mattigtal biologisch bewirtschaftet.

Der Käse wird ausschließlich aus unbehandelter Rohmilch hergestellt und das gibt dem Mattigtaler Käse seinen besonderen Geschmack.

Die Milch stammt von den eigenen Kühen.

Im Sommer stehen die Kühe natürlich auf der Weide.

Für den Winter gibt es einen luftigen und hellen Laufstall, in dem keine Silage, sondern bestes Heu verfüttert wird.

Die Entfernung von der Melkmaschine zur Käserei beträgt wenige Meter. Kürzer kann der Verarbeitungsweg kaum sein!

Zahlreiche Prämierungen belegen, daß der Mattigtaler Käse im wahren Sinne des Wortes ein ausgezeichneter Käse ist.

Wir liefern Ihnen in der KW 8 drei Käse-Spezialitäten aus der Mattigtaler Hofkäserei. Dabei zeichnet sich der Mattigtaler Bierkäse durch vollen Geschmack bei stark reduziertem Fettgehalt aus.



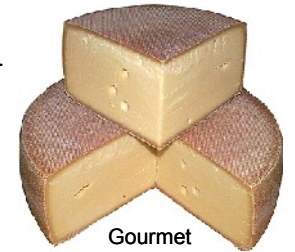
KW 7 15.02. -19.02.2010 (Schweiz)

Sennerei Andeer - Gourmet Bergkäse: Mehrfach ausgezeichnete Bergkäse aus Rohmilch; Fett i. Tr.: 50%

Caseificio Sociale San Carlo - San Carlo halbfett: Halbhartkäse aus Süd-Graubünden; Fett i. Tr.: 25%

Käserei Stofel - Hutschäpli:

Weichkäse mit Weisseschimmel; Fett i. Tr.: 55%



Gourmet



KW 8 22.02. -26.02.2010 (Salzburger Land)

Mattigtaler Hofkäserei - Mattigtaler Briekäse:

Weichkäse aus Rohmilch; Fett i. Tr.: 45%

Mattigtaler Bierkäse: Schnittkäse aus Rohmilch mit Rotkultur; Fett i. Tr.: 15%, **Mattigtaler Schnittkäse:**

Schnittkäse aus Rohmilch; Fett i. Tr.: 45%

KW 9 01.03. -05.03.2010 (Tirol)

Milko - Bergkäse: Aus thermisierter Rohmilch; Fett i. Tr.: 50%

Milko - Hildegardkäse: Weichkäse aus thermisierter Rohmilch;

Fett i. Tr.: 50%; **Sebastian Danzl's Sennerei - Bierkäse:**

Magerkäse; Fett i. Tr.: 15%



Bierkäse



Alpkäse

KW 10 08.03. -12.03.2010 (Allgäu)

Käsküche Isny - Schlanker Isnyer: Magerer Hartkäse aus thermisierter Rohmilch; Fett i. Tr.: 25%

Allgäuer Bockshornklee: Schnittkäse mit Bockshornklee;

Fett i. Tr.: 50%; **Alpkäse von der Alpe Stoffelberg:**

Alpkäse in Demeter-Qualität; Fett i. Tr.: 48%



KW 11 15.03.-19.03.2010 (Schweiz)

Käserei Stofel - Unterwasser Bergkäse: Hartkäse aus Rohmilch in Art eines Berg-Grüyère; Fett i. Tr.: 55%
Selun: Weichkäse aus Rohmilch mit Rotkultur; Fett i. Tr.: 55%

Restaurant-Käserei Berghof - Berghof Bio Käse: Halbhartkäse Typ Appenzeller; Fett i. Tr.: 15%



Berghof Bio Käse

KW 12 22.03.-26.03.2010 (Salzburger Land und Allgäu)



Dorfkäserei Pötzensberger - Emmentaler: aus Rohmilch; Fett i. Tr.: 45%

Mager-Pfefferkäse:

Mit Rotkultur; Fett i. Tr.: 20%

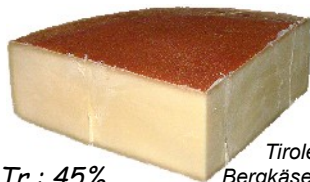
Schneeweißler in der Art eines Camemberts: Weichkäse mit Weißschimmel; Fett i. Tr.: 60%

KW 13 29.03.-1.04.2010 (Salzburger Land und Tirol)

Mattigtaler Hofkäserei - Bierkäse: Schnittkäse aus Rohmilch mit Rotkultur; Fett i. Tr.: 15%

Sennerei - Tiroler Bergkäse: aus Rohmilch; Fett i. Tr.: 45%;

Schnittlauchkäse: Schnittkäse mit wildgewachsenem Schnittlauch von der Kohlalm; Fett i. Tr.: 45%



Tiroler Bergkäse

Käsküche Isny

Die Käserei liegt im Allgäuer Voralpenland und verarbeitet ausschließlich die Milch von Biobauern (Bioland und Demeter).

Der Käserei liegt sowohl der Erhalt der Allgäuer Kulturlandschaft Herzen, als auch die faire Bezahlung der Milchbauern.

So gibt es in der Käsküche Isny einen Mehrpreis für Kühe mit Hörnern.

Hörner sind für die Milchkuhe sehr wichtig, allerdings können weniger Kühe mit Hörnern in einem Stall gehalten werden, als hörnerlose Tiere.

Dieser Mehraufwand soll ausgeglichen werden, auch weil die Milch von Kühen mit Hörnern schmackhafter ist.

Sowohl für ihr Umwelt-Engagement, als auch für die Qualität ihrer Käse wurde die Käsküche Isny schon mehrfach ausgezeichnet.

Wir liefern in der KW 10 den „Schlanken Isnyer“
Der magerer Hartkäse aus thermisierter Rohmilch mit nur 25 % Fett i.Tr. ist trotz seines geringen Fettanteiles schön saftig und hat ein feines Aroma.



Bestellschein Fastentour 2010 (Alle Produkte mit Bio-Zertifikat)

Ich bin für die gesamte Tour dabei

Mit Käse mit Brot

Ich bin nur für folgende Stationen dabei (bitte Zutreffendes ankreuzen):

KW 7: Schweiz: Gourmet Bergkäse (Sennerei Andeer), San Carlo halbfett (Caseificio Sociale San Carlo), Huuschäpli (Käserei Stofel)

(ich bekomme in der KW 7 Käse Brot)

KW 8: Salzburger Land: Mattigtaler Briekäse, Mattigtaler Schnittkäse, Mattigtaler Bierkäse (Mattigtaler Hofkäserei)

(ich bekomme in der KW 8 Käse Brot)

KW 9: Tirol: Bergkäse und Hildegardkäse (Milko GbR.), Bierkäse (Sebastian Danzl's Sennerei)

(ich bekomme in der KW 9 Käse Brot)

KW 10: Allgäu: Alpkäse (Alpe Stoffelberg), Allgäuer Bockshornklee und Schlanker Isnyer (Käsküche Isny)

(ich bekomme in der KW 10 Käse Brot)

KW 11: Schweiz: Unterwasser Bergkäse und Selun (Käserei Stofel AG), Berghof Bio $\frac{1}{4}$ Fett (Restaurant-Käserei Berghof)

(ich bekomme in der KW 11 Käse Brot)

KW 12: Allgäu und : Camembert und Rotspitz (Biokäserei Obere Mühle), Emmentaler (Dorfkäserei Pötzensberger)

(ich bekomme in der KW 12 Käse Brot)

KW 13: Salzburger Land und Tirol: Bierkäse (Mattigtaler Hofkäserei), Tiroler Bergkäse und Schnittlauchkäse (Sebastian Danzl's Sennerei)

(ich bekomme in der KW 13 Käse Brot)



Gewünschte Größe Käsepaket bitte ankreuzen

Käsepaket klein ca. 7,00 €

Käsepaket mittel ca. 11,00 €

Käsepaket groß ca. 16,00 €

Kundennummer _____

Name: _____

Anschrift: _____

Mattigtaler Bio-Hofkäserei im Salzburger Land

Schon seit den 90-er Jahren wird der Krimpelstätterhof im Mattigtal biologisch bewirtschaftet.

Der Käse wird ausschließlich aus unbehandelte Rohmilch hergestellt und das gibt dem Mattigtaler Käse seinen besonderen Geschmack.

Die Milch stammt von den eigenen Kühen.

Im Sommer stehen die Kühe natürlich auf der Weide.

Für den Winter gibt es einen luftigen und hellen Laufstall, in dem keine Silage, sondern bestes Heu verfüttert wird.

Die Entfernung von der Melkmaschine zur Käserei beträgt wenige Meter. Kürzer kann der Verarbeitungsweg kaum sein!

Zahlreiche Prämierungen belegen, daß der Mattigtaler Käse im wahren Sinne des Wortes ein ausgezeichnete Käse ist.

Wir liefern Ihnen in der KW 8 drei Käse-Spezialitäten aus der Mattigtaler Hofkäserei. Dabei zeichnet sich der Mattigtaler Bierkäse durch vollen Geschmack bei stark reduziertem Fettgehalt aus.



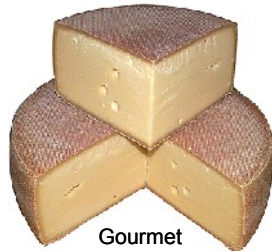
KW 7 15.02.-19.02.2010 (Schweiz)

Sennerei Andeer - Gourmet Bergkäse: Mehrfach ausgezeichnete Bergkäse aus Rohmilch; Fett i. Tr.: 50%

Caseificio Sociale San Carlo - San Carlo halbfett: Halbhartkäse aus Süd-Graubünden; Fett i. Tr.: 25%

Käserei Stofel - Huuschäli:

Weichkäse mit Weisseschimmel; Fett i. Tr.: 55%



Gourmet



KW 8 22.02.-26.02.2010 (Salzburger Land)

Mattigtaler Hofkäserei - Mattigtaler Briekäse: Weichkäse aus Rohmilch; Fett i. Tr.: 45%

Mattigtaler Bierkäse: Schnittkäse aus Rohmilch mit Rotkultur; Fett i. Tr.: 15%, **Mattigtaler Schnittkäse:** Schnittkäse aus Rohmilch; Fett i. Tr.: 45%

KW 9 01.03.-05.03.2010 (Tirol)

Milko - Bergkäse: Aus thermisierter Rohmilch; Fett i. Tr.: 50%

Milko - Hildegardkäse: Weichkäse aus thermisierter Rohmilch;

Fett i. Tr.: 50%; **Sebastian Danzl's Sennerei - Bierkäse:**

Magerkäse; Fett i. Tr.: 15%



Bierkäse



Alpkäse

KW 10 08.03.-12.03.2010 (Allgäu)

Käsküche Isny - Schlanker Isnyer: Magerer Hartkäse aus thermisierter Rohmilch; Fett i. Tr.: 25%

Allgäuer Bockshornklee: Schnittkäse mit Bockshornklee; Fett i. Tr.: 50%; **Alpkäse von der Alpe Stoffelberg:**

Alpkäse in Demeter-Qualität; Fett i. Tr.: 48%

KW 11 15.03.-19.03.2010 (Schweiz)

Käserei Stofel - Unterwasser Bergkäse: Hartkäse aus Rohmilch in Art eines Berg-Gruyère; Fett i. Tr.: 55%

Selun: Weichkäse aus Rohmilch mit Rotkultur; Fett i. Tr.: 55%

Restaurant-Käserei Berghof - Berghof Bio Käse:

Halbhartkäse Typ Appenzeller; Fett i. Tr.: 15%



Berghof Bio Käse

KW 12 22.03.-26.03.2010 (Salzburger Land und Allgäu)



Dorfkäserei Pötzensberger - Emmentaler: aus Rohmilch; Fett i. Tr.: 45%

Mager-Pfefferkäse:

Mit Rotkultur; Fett i. Tr.: 20%

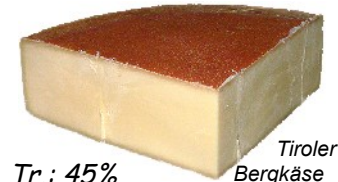
Schneeweiß in der Art eines Camemberts: Weichkäse mit Weißschimmel; Fett i. Tr.: 60%

KW 13 29.03.-1.04.2010 (Salzburger Land und Tirol)

Mattigtaler Hofkäserei - Bierkäse: Schnittkäse aus Rohmilch mit Rotkultur; Fett i. Tr.: 15%

Sennerei - Tiroler Bergkäse: aus Rohmilch; Fett i. Tr.: 45%;

Schnittlauchkäse: Schnittkäse mit wildgewachsenem Schnittlauch von der Kohlalm; Fett i. Tr.: 45%



Tiroler Bergkäse

Käsküche Isny

Die Käserei liegt im Allgäuer Voralpenland und verarbeitet ausschließlich die Milch von Biobauern (Bioland und Demeter).

Der Käserei liegt sowohl der Erhalt der Allgäuer Kulturlandschaft Herzen, als auch die faire Bezahlung der Milchbauern.

So gibt es in der Käsküche Isny einen Mehrpreis für Kühe mit Hörnern.

Hörner sind für die Milchkühe sehr wichtig, allerdings können weniger Kühe mit Hörnern in einem Stall gehalten werden, als hörnerlose Tiere.

Dieser Mehraufwand soll ausgeglichen werden, auch weil die Milch von Kühen mit Hörnern schmackhafter ist.

Sowohl für ihr Umwelt-Engagement, als auch für die Qualität ihrer Käse wurde die Käsküche Isny schon mehrfach ausgezeichnet.

Wir liefern in der KW 10 den „Schlanken Isnyer“ Der magerer Hartkäse aus thermisierter Rohmilch mit nur 25 % Fett i.Tr. ist trotz seines geringen Fettanteiles schön saftig und hat ein feines Aroma.

