



Tour de Kas - Die Stationen im Überblick

KW25 + 37 Wohlfahrt/Deutschland Frischkäse Rainers Rache, Sandros Fontalino, Heiderer Bärlauch-Chili, Crescenza rot	ca. 13,85 €	KW29 + 35 Backensholz & Dannwisch/Deutschland Flachlandtiroler, Der Edle, Hofkäse, Deichkäse	ca. 15,95 €
KW26 + 32 Italien Scarmorzine, Pecorino, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano	ca. 17,35 €	KW30 + 36 Belrieth & Brodowin/Deutschland Dorfkäse Wiesenblumen, Der Interessante mit Bockshornklee und Kürbiskernen, Brodowiner Bauernäse, Roter Brodowiner	ca. 15,65 €
KW27 + 33 Münzinghof/Deutschland Sommertaler, Schwarzer Kazoo, Bärlauchcrème, Butterkäse	ca. 14,00 €	KW31 Österreich Feiner Hugo, Heumilch-Kaiser Estragon, Salbei-Stange, Bocksberger	ca. 15,95 €
KW28 + 34 Frankreich Morbier, Tomme blanche, Brie Roussey, Comté	ca. 16,25 €		

Ausgewählte Käsesorten, die wir Ihnen immer anbieten

Weichkäse

Amtsschimmel	ca. 200g	2,39 € / 100g
Blaue Kornblume	ca. 150g	2,59 € / 100g
Brie "Montsurs"	ca. 150g	2,39 € / 100g
Bunter Hensel	ca. 150g	2,49 € / 100g

Halbfester Schnittkäse

Butterkäse	ca. 150g	1,69 € / 100g
Heiderer Kümmel	ca. 150g	2,59 € / 100g
Heiderer Chili-Knoblauch	ca. 150g	2,59 € / 100g

Schnittkäse

Wilder Bernd	ca. 150g	2,69 € / 100g
Emmentaler	ca. 150g	1,99 € / 100g
Gouda mittelalt	ca. 150g	2,19 € / 100g
Wildblumenkäse	ca. 150g	2,89 € / 100g

Hartkäse

Bergkäse	ca. 150g	1,89 € / 100g
Comté	ca. 150g	2,89 € / 100g
Die Oberpfälzerin	ca. 150g	2,49 € / 100g
Parmigiano Reggiano	150g	6,95 € / St.

Frischkäse

Kräutercreme	150g	2,45 € / St.
Meerrettichcreme	150g	2,45 € / St.
Paprikacreme	150g	2,45 € / St.
Kretacreme	150g	2,75 € / St.

Schaf- und Ziegenkäse

Ribeaupierre Ziege	ca. 150g	3,39 € / 100g
Ziegen-Tilsiter	ca. 150g	3,99 € / 100g
Schafsbauernkasl	ca. 150g	3,99 € / 100g
Pecorino, 6 Monate gereift	ca. 150g	3,39 € / 100g

Weinempfehlung

Österreich

Grüner Veltliner, weiß	1l	6,95 €
Zweigelt Cuvée, rosé	1l	6,95 €
Zweigelt-Portugieser, rot	1l	6,95 €

Franken

Rotling, rosé trocken	1l	7,25 €
Rivaner, weiß trocken	0,75l	7,75 €
Silvaner, weiß trocken	1l	7,95 €

Italien

Chianti Romignano, rot	0,75l	7,95 €
Montepulciano, rot	0,75l	6,95 €
Pinot Grigio, weiß	0,75l	6,75 €

Frankreich

Château Chavignac Bordeaux	0,75l	7,95 €
Cidre Brut	0,75l	6,25 €
St. Chinian AOC, rot	0,75l	6,45 €

Vorratskammer

Tour de Kas 2017



Liebe Leut',

alljährlich um diese Jahreszeit startet in bewährter Hutzelhof-Tradition auch 2017 wieder unsere beliebte "Tour de Kas", und zwar am 19. Juni. Die Reise geht bis zum Hoffest am 17. September (bitte schon mal rot im Kalender notieren ☺).

Auch in diesem Jahr haben wir uns durch viele, tolle Käseküchen und Hofkäsereien geschlemmt und unter deren Käseglocken die besten Stücke herausgepickt. Das Ergebnis ist eine abwechslungsreiche Tour de Kas, in der sich sowohl bewährte Publikumsliebhaber als auch schmackhafte "Neulinge" befinden, die in jedem Fall eine Kostprobe wert sind.

In diesem Angebot finden Sie die ausführlichen Beschreibungen zu den einzelnen Etappen. Jede Tüte enthält 4 Sorten Käse mit jeweils ca. 150g. Die einzelnen Käsesorten werden grammgenau gewogen, sodass der Preis für Ihre Käsetüte etwas variieren kann.

Haben Sie bereits die Käsetüte abonniert? Dann brauchen Sie nichts weiter zu tun und nehmen automatisch an der Tour de Kas teil.

Wir wünschen: Bon voyage, buon viaggio und gute Reise!
Ihr

Abteilung für hochdiekäseglocken



Deutschland

Käserei Wohlfahrt KW25+37

Der Käsevielfalt von Heidi und Harald Wohlfahrt sind einfach keine Grenzen gesetzt. Probieren Sie die Köstlichkeiten und lassen Sie sich von ihrem Geschmack verzaubern.

1. Frischkäse Rainers Rache

Aus past. Kuhmilch mit frischem Knoblauch. Dieser Käse wird normalerweise nur für Besonderheiten wie z. B. Bergfeste oder Kirchweihen zubereitet. Aber auch die Tour de Kas ist etwas Besonderes. Sehr knoflig-frisch und empfehlenswert zu unserem Sauerteig-Roggenbrot. Mind. 50% FIT, (2,95 €/150g-Becher), *Biokreis*

2. Sandros Fontalino

Halbfester Schnittkäse aus Rohmilch. Herrlich cremig, mildwürzig im Geschmack, Naturrinde. Mind. 50% FIT (2,45 €/100g), *Biokreis*

3. Heiderer Bärlauch-Chili

Gereifter Rohmilchschnittkäse mit feinem Bärlauch und Chili im Teig. Mit angenehmen Aroma und dezenter Schärfe. Mind. 45% FIT (2,39 €/100g), *Biokreis*

4. Crescenza rot

Halbfester Rohmilchschnittkäse, jung und mild, mit Paprikamantel in Olivenöl. Mind. 50% FIT (2,49 €/100g), *Biokreis*

Info: Wir drucken mit ungiftigem Wachs (Solid Ink) auf FSC-zertifiziertem Papier!



Telefon **09665 95015** - www.hutzelhof.de

Hutzelhof - Weissenberg 55 - 92265 Edelsfeld - Fax 09665 95016 - info@hutzelhof.de - DE-ÖKO-037



Telefon **09665 95015** - www.hutzelhof.de

Hutzelhof - Weissenberg 55 - 92265 Edelsfeld - Fax 09665 95016 - info@hutzelhof.de - DE-ÖKO-037



Belrieth & Brodowin KW30+36

Am Rande des Naturparks Rhön, in Mitten von hügeligen Landschaften und saftigen Wiesen, steht die Dorfkäserei Belrieth für kompromisslose Bio-Qualität. Monatlich werden ca. 50.000 bis 60.000 Liter Bio-Milch verarbeitet. Das erfordert eine moderne Käserei mit der zusätzlichen Möglichkeit, rein handwerklich hergestellte Käsesorten zu produzieren.

1. Belriether Dorfkäse Wiesenblume

Köstlich-cremiger Verwöhngeschmack, Doppelrahmstufe mit Edelschimmel, verfeinert mit Thüringer Schmand. Wunderbar sahnig, dennoch fest, mit flaumigen Weißschimmel. Mind. 60% FIT, (2,29 €/100g), *Gää*

2. Der Interessante mit Kürbiskernen und Bockshornklee

Schnittkäse aus past. Kuhmilch mit gerösteten Kürbiskernen und Bockshornklee im Teig, fein nussig im Geschmack. Mind. 50% FIT, (2,09 €/100g), *Gää*

Das Ökodorf Brodowin liegt in Brandenburg, in der eiszeitlich geprägten Landschaft aus Seen, Wiesen und Wäldern. Diese steht wegen ihrer vielfältigen Flora und Fauna unter dem Schutz eines Biosphärenreservates. In der hofeigenen Käserei, welche direkt neben den Weideflächen des Demeter-Hofes liegen, wird täglich die frisch gemolkene Milch verarbeitet. Durch eine Glasfassade kann man sogar dabei zuschauen, wie z. B. Mozzarella und Käse in traditioneller Handarbeit hergestellt werden.

3. Brodowiner Bauernkäse

Milder, leicht würziger Schnittkäse mit einer zarten Konsistenz. Mit feiner Lochung nach Art des Tilsiters. Aus past. Kuhmilch. Mind. 50% FIT, (2,79 €/100g), *demeter*

4. Roter Brodowiner

Der Käse ist zu Beginn der Reifung schnittfest und am Ende cremig weich. Sein Aroma ist ausgewogen mild mit einer leicht würzigen Note. Weichkäse aus past. Kuhmilch. Mind. 45% FIT. Rinde mit Rotschmiere, zum Verzehr geeignet, (3,29 €/100g), *demeter*

Münzinghof KW27+33

1978 wurde die Dorfgemeinschaft Münzinghof auf der Jurahochfläche der Hersbrucker Alb gegründet. Heute leben und arbeiten dort ca. 130 Menschen, etwa 80 davon mit geistiger Behinderung. Unterschiedliche Werkstätten, Landwirtschaft, Gärtnerei und Bäckerei gehören mit zum Konzept. In der hofeigenen Demeter-Käserei wird die gesamte Milch der 24 Kühe verarbeitet. Kürzeste Wege, handwerkliche Herstellungsverfahren, kleine Chargen und ausschließlich biologische Zutaten bestimmen die hohe Qualität des vielfältigen Käseangebotes.

1. Sommertaler

Frischkäse aus therm. Kuhmilch, bestreut mit bunten Korn- und Ringelblumen. 50% FIT, (1,79 €/100g), *demeter*

2. Schwarzer Kazoo

Schnittkäse aus therm. Kuhmilch, 5-6 Wochen in der Pfefferkruste gereift. Mind. 50% FIT, (2,29 €/100g), *demeter*

3. Bärlauchcrème

Der "Klassiker" vom Münzinghof, wie jedes Jahr wunderbar cremig. Mind. 50% FIT, (4,95 €/200g-Glas), *demeter*

4. Butterkäse

Milder Schnittkäse, verfeinert mit Bockshornkleesamen. 45% FIT, (1,99€/100g), *demeter*



Hof Dannwisch & Hof Backensholz KW29+35

Der Hof Dannwisch in Schleswig-Holstein liegt inmitten der Ländereien, wo sich das Niederungsmoor des ehemaligen Elbe-Urstromtals und die Sand- und Lehmböden der vorletzten Eiszeit berühren. Heute bewirtschaften zwei Generationen den Hof, dessen Geschichte bis in das Mittelalter zurückreicht, nach biologisch-dynamischen Richtlinien. Die Demeter-Milch von 40 rotbunten Schleswig-Holsteiner Milchkühen bildet die Grundlage für deren tägliche Käsevielfalt.

1. Flachlandtiroler

Der Preisgekrönte! Würziger Hartkäse - nur aus Kuh-Rohmilch, Salz und Lab. Er zeichnet sich durch sein typisches, kräftiges Salz-Aroma aus. 2013 wurde er mit dem Qualitätspreis vom VHM ausgezeichnet. Mind. 45% FIT, (3,19 €/100g), *demeter*

2. Der Edle

Cremig-schmelzender Rohmilch-Weichkäse mit Blauschimmel, kräftig-würziger Geschmack. Mind. 55% FIT, (2,89 €/100g), *demeter*

Inmitten nordfriesischer Natur befindet sich das Örtchen Backensholz zwischen Husum und Schleswig. "Backensholz" stammt aus dem Dänischen und bedeutet "hintern Wald" - eine treffende Beschreibung für die Lage des Hofes von Martina und Ernst Metzger Petersen. Der Hof ist seit Generationen ein Familienbetrieb und wird heute nach Bioland-Richtlinien geführt.

3. Hofkäse

Veredelter Esrom-Typ im halbfesten Schnittbereich, pikant-aromatischer Geschmack. Seine klassische Schlichtheit resultiert aus besonders schonender Verarbeitung. Die essbare Rinde wird im Laufe einer Reifezeit von rund 6 Wochen mind. 25x von Hand mit Rotschmiere gepflegt. Rohmilchkäse. Mind. 50% FIT, (2,29 €/100g), *Bioland*

4. Deichkäse

Der milde Schnittkäse wird nach hauseigener Rezeptur und unter Verwendung natürlicher Kulturen hergestellt. Er besitzt ein typisch nussiges Aroma und hat eine feste Beschaffenheit. Seine Rinde wird mit weißem Bordeaux und speziellen Rindenkulturen gepflegt. Rohmilchkäse. Mind. 50% FIT, (2,29 €/100g), *Bioland*

Weinempfehlung

Rotling 1l 7,25 €

Rosé, trocken, vollmundig, feine Beerenaromen, eine echte Versuchung, vom Weingut Roth, *Naturland*



Italien KW26+32

1. Scamorzine

Mini-Scamorza Filatakäse mit feinem Raucharoma. Filatakäse oder Pasta filata nennt man alle Käse, deren Bruchmasse mit heißer Flüssigkeit überbrüht, geknetet und zu Strängen gezogen werden. Die bekanntesten Vertreter sind Mozzarella und Provolone. Wir packen Ihnen vier bis fünf der leckeren Kugeln (à ca. 30g) ins Paket. 44% FIT, (2,69 €/100g), *ICEA*

2. Pecorino jung

Schafkäse Funtana Cana ist ein milder Schnittkäse aus Rohmilch. Dieser 30-45 Tage gereifte, mediterrane Klassiker schmeckt unkompliziert und einfach fein. Mind. 50% FIT, (2,69 €/100g), *ICEA*

3. Gorgonzola

Fattoria Lodigiano/Brazzale. Würzig und cremig, wie man ihn aus Italien kennt! Mit schwarzen Oliven und Radicchio ist Gorgonzola in der Lombardei eine beliebte Vorspeise. Mit Salbei und Knoblauch lässt sich aus dem Edelschimmelkäse auch ein köstlicher Aufstrich für Ciabatta herstellen. Ganz zu schweigen von herrlich sahnigen Gorgonzola-Saucen zu Pasta, Gnocchi & Co. Weichkäse aus past. Kuhmilch. 50% FIT, (2,49€/100g), *ICEA*

4. Parmigiano Reggiano

Hartkäse aus Kuh-Rohmilch, Salz und Lab. Das Gold von Parma! Fast unerschwinglich, aber unerreich! Betörend nussig, nach Zitrus und geschmolzener Butter. 16 Monate ausgereift. Mind. 32% FIT, (3,69 €/100g), *ICEA*

Weinempfehlung

Cabernet Vollmondwein, schwefelfrei 0,75l 5,75 €

Reiner Cabernet-Sauvignon mit feinem Cassis-Aroma. Rot, trocken, von La Cantina Pizzolato, *kBa*



Frankreich KW28+34

1. Morbier

Cremiger Rohmilchkäse, schmilzt herrlich und ist leicht fruchtig und aromatisch. Charakteristisch ist der Streifen aus Pflanzenkohle, der sich waagrecht durch den Käse zieht. Diese markante Ascheschicht im Inneren trennte früher Morgen- und Abendmilch. Mind. 45% FIT, (2,89 €/100g), *Ecocert*

2. Tomme blanche

Schnittkäse aus past. Kuhmilch. Cremig-köstliche Weißschimmeltorte von der Haute-Saône. Feine Lochung, angenehm mild im Geschmack. Mind. 50% FIT, (2,59 €/100g), *Ecocert*

3. Brie Roussey

Fromagerie Roussey, ein Meisterstück der Käsekunst in der Rahmstufe - ein Muss für jede Tour de Kas! Weichkäse. 60% FIT, (2,49 €/100g), *Ecocert*

4. Comté

Der typische Bergkäse aus Frankreich mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Inmitten des Naturparks Oberes Jura - 1150m über dem Meeresspiegel - sind die berühmten Kellergewölbe beherbergt, in der der Comté 8 Monate lang reift. Eine konstante Temperatur und ideale Luftfeuchtigkeit verleihen dem Käse seinen außergewöhnlichen Charakter. Ein würzig ausgereifter Hartkäse aus Rohmilch. Mind. 52% FIT, (2,89 €/100g), *Ecocert*



Österreich KW31

Die Bio-Sennerei Danzl liegt idyllisch am Wilden Kaiser. Sebastian Danzl und seine fünf Mitarbeiter legen besonderen Wert auf naturnahe Erzeugung, denn die Natur ist ihr größtes Kapital. Sie kümmern sich um einen engen Kontakt mit den Milchbauern. Jährlich verarbeitet die Sennerei ca. 1,6 Mio. Liter frische Bio-Milch von Kühen aus der Gemeinde Schwendt, die garantiert kein Silofutter erhalten, zu bestem Käse oder Butter. Alle Milchbauern haben sich den strengen Richtlinien des Verbandes "Bio Austria" unterworfen, um das Gütesiegel „biologisch“ verwenden zu dürfen.

1. Feiner Hugo

Toller Sommerkäse mit zartem Schmelz und feinen Hugokräutern (Zitronenmelisse und Holunderblüten) in der Rinde. Schnittkäse aus therm. Kuhmilch. 45% FIT, (2,79 €/100g), *Bio Austria*

2. Heumilch-Kaiser Estragon

Schnittkäse aus therm. Kuhmilch. Sahnig-würzig im Geschmack, außen mit Estragon affinert. Mind. 45% FIT (2,59 €/100g), *Bio Austria*

3. Salbei-Stange

Gereifte, würzige Spezialität die Gourmets verzaubern wird. Probieren lohnt sich! Heumilchkäse nach Tilsiter-Art mit Salbei im Teig. Mind. 50% FIT, (2,59 €/100g), *Bio Austria*

4. Bocksberger

Gereifter Bergkäse mit Bockshornklee = doppelt nussig! Das grenzt an Zauberei. Bibi B(!)ocksberg wäre begeistert. Heumilchkäse. Mind. 50% FIT, (2,59 €/100g), *Bio Austria*



Weinempfehlung

Zweigelt Portugieser 1l 6,95 €

Rot, trocken, voller, kräftiger Wein mit viel Ausdruck und einem Duft nach dunkler Kirsche, vom Weingut Diwald, Österreich, *kBa*



Telefon **09665 95015** - www.hutzelhof.de
(von 8 - 12 Uhr)

Hutzelhof - Weissenberg 55 - 92265 Edelsfeld - Fax 09665 95016 - info@hutzelhof.de - DE-ÖKO-037

Das und vieles mehr liefern wir Ihnen, nach Wunsch, jede Woche oder ganz nach Ihrem persönlichen Bedarf, frisch nach Hause - Besuchen Sie uns doch mal in unserem Online-Shop www.hutzelhof.de