

# Laibesvisitationen.

NOVEMBER 2014

Ab sofort **RINDERROULADEN** – aus bestem Bio-Fleisch, nach im Nov. Landfrauenart zubereitet! Beim Kauf von 4 Rinderrouladen gibts 4 Scheiben Serviettenknödel als Beilage gratis dazu.

PRODUKT DES MONATS!



**KÖSTLICHE KÄSEGERICHTE ZUM MITTAGESSEN** – jeden Mittwoch an der Theke bei Hoflieferant.

06. Nov. **AFTER-WORK SHOPPING (LANGER EINKAUFSABEND)** – bis 22 Uhr geöffnet mit Kochshow (19–21 Uhr) und Happy Hour 20-21 Uhr (10% Rabatt\*). Volker Mehl kocht aus seinem Kochbuch „Meine Ayurveda-Familienküche“ und signiert Bücher. (\* Außer Aktions- und Dauertiefpreise, Bücher & Heiße Theke)

TOP TIPP!

07. Nov. **KÄSEVERKOSTUNG MIT FEINEN FRANZÖSISCHEN WEICH- UND SCHMELZKÄSEN** – Beate und Julia sind wieder voller Elan am Werk und präsentieren Ihnen ihre Lieblingskäse aus Frankreich, Deutschland und der Schweiz (10-19 Uhr).

07. Nov. **BAYRISCHER TAG** – ein zünftiges Bier und leckere Limos gibt's von Neumarkter Lammsbräu (10-18 Uhr).

08. Nov. **AUS DER REGIONALKÜCHE** – Diana Ziegler kocht kräftige, super aromatische Eintöpfe (10-17 Uhr).

14. Nov. **KÄSE & WEIN** – Abendweinprobe, Beginn 20 Uhr 15. Matthias Höfflin und Bruno Schilcher bringen zusammen, was zusammen gehört: Die besten Höfflin-Weine und exzellente Käse aus dem Allgäu und aus Frankreich. Begrenzte Teilnehmerzahl, bitte rechtzeitig an der Käsetheke oder alternativ per E-Mail oder Telefon anmelden!

15. Nov. **ALTE FREUNDE, NEU ENTDECKT!** Martin Duwe widmet sich heute Grünkohl und Wirsing – und sorgt für Überraschungen.

21. Nov. **CONSERVE WATER, DRINK RIESLING!** 14–19 Uhr 30 . Weinprobe mit Christof Tenta & Weinen von Jochen Beurer, Demeter-Winzer / Remstal.

22. Nov. **CONSERVE WATER, DRINK RIESLING!** Weinprobe mit Jochen Beurer und Christof Tenta 11-17 Uhr.

22. Nov. **MARIAS BESTER!** Gudrun Hartmann macht pikante Bruschetta aus Ensmader Ziegenkäse – passend zum Riesling von Jochen Beurer (11-17 Uhr).

29. Nov. **SO SCHÖN KANN DER WINTER SEIN** – Margret Tenta macht Allgäuer Käsefondue und Ensmader Mini-Fondue (10-17 Uhr).

29. Nov. **VITAMINE IM GLAS** – frisch gepresster Apfelsaft mit Ernst Haller (10-17 Uhr).



NEWSLETTER NOV. 2014

Mindestens einmal im Jahr besuchen die fünf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Käseabteilung gemeinsam mit Käsemeister Bruno Schilcher Käsereien. Um den Produzenten über die Schulter zu schauen, den Käsen probierenderweise auf den Laib zu rücken – und um die leckersten Neuentdeckungen mit nach Stuttgart zu bringen. Aber probieren Sie doch selbst, wir freuen uns auf Sie!



Ihre Margret und Christof Tenta und das Team von Organix

Unter einem Dach:





## Zu Besuch in der Käseküche Isny

Seit 1998 macht Evelyn Wild im Allgäu außergewöhnliche Käsesorten aus bester Bio-Milch. Die kommt ausschließlich von Kühen aus artgerechter Haltung, die lange Weideperioden mit viel Bewegung haben und dabei nur bestes Futter von Allgäuer Weiden fressen. Ihr Credo: drei Viertel der Qualität eines Käses steckt schon in der Milch, das restliche Viertel macht die Käserei. Damit stapelt sie allerdings deutlich zu tief. Denn wer einmal ein Stück ihres 18 Monate gereiften „Alten Adelegger“ gekostet hat, gerät ins Schwärmen. Der kräftige Bergkäse entwickelt im Mund einen feinen, cremigen Schmelz und schmeckt nach Almwiesen, den Bergen und sonnigen Urlaubstagen.



*„Ich finde es toll, dass Evelyn mit so viel Elan und Begeisterung bei der Sache ist. Ihrem Adelegger schmeckt man an, wie viel Liebe und Arbeit in ihm steckt.“*

*Annette Rauhut*

## Bei den Einsiedlern von Ensmad

Am Südrand der Schwäbischen Alb, in der Nähe von Ittenhausen, liegt der Bioland Ziegenhof Ensmad. Maria Ehrlich und Steffen Rübeling wohnen dort mit ihren Kindern Anton und Paul und mit 110 Ziegen. Marias Ziegenkäse ist unglaublich cremig und sehr fein im Aroma. Neben Quark, Frischkäse, Camembert und Tomme, einem Schnittkäse, gibt es immer wieder kreative Erweiterungen des Sortiments. Zum Beispiel die frische Ziegenkäserolle mit karamellisierten Kürbiskernen. Durch ihr feines Aroma kann man die unterschiedlichen Käse sehr vielfältig einsetzen, z.B. eignet sich die kleine Ziegenkäserolle prima zum Überbacken auf einem knusprigen Baguette.



*„Hier lernt man den Käse neu zu schätzen: Eine Ziege gibt nur rund zwei bis maximal vier Liter Milch am Tag, für ein Kilo Schnittkäse braucht man aber 10 Liter - und dann muss man daraus ja erst noch Käse machen.“*

*Sjirka Föhrenbach-Lohrer*



**Neu im Organix:  
Ensmader  
Mini-Fondue.**

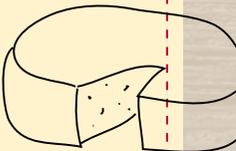
Fondue aus bestem Ensmader Ziegencamembert, bereit für den Backofen und perfekt für eine Person.



## Allgäuer Käsefondue

- für 4 bis 5 Personen -

250 g Adelegger, 250 g Rahmkäse, 150 g Vacherin  
300 ml Weisswein, 50 ml Kirschwasser  
2 TL Speisestärke, 1 Knoblauchzehe



### Anleitung

Den Fonduetopf mit der Knoblauchzehe ausreiben. Weißwein darin erhitzen und langsam den geriebenen Käse einrühren. Wenn der Käse flüssig ist, die Speisestärke im Kirschwasser auflösen und einrühren. Am einfachsten geht es, wenn man das Fondue auf dem Herd vorbereitet und dann fertig auf ein Rechaud umsetzt. Dazu schmeckt ein Italienisches Landbrot oder ein Ursli von der Eselsmühle, frisches Obst wie Birnen oder Ananas, ein knackiger Salat und ein Weißburgunder vom Weingut Schambachhof.

Übrigens, am **29. November** macht Margret Tenta Allgäuer Käsefondue und Ensmader Mini-Fondue. Kommen Sie vorbei und probieren Sie!