

„Alles Käse“ – der spezielle Käsenewsletter von alpenweit

Liebe alpenweit-Kunden, liebe Käsefreunde,

bei unseren Touren durch die Alpen entdecken wir immer wieder kleine Hofkäseereien und Bauernhöfe, die fantastischen Käse in traditioneller Weise herstellen und die Käsereikultur in ihrer Einmaligkeit aufrecht erhalten.

Weiterhin arbeiten wir mit Hansi und Edith Baumgartner von Degust in Südtirol zusammen. Hansi Baumgartner ist seit 15 Jahren leidenschaftlicher Affineur und veredelt Käse. Er ist der erste und bislang einzige Affineur in Südtirol. Und einer mit Leidenschaft: mal trinkt er seinen Käse in Wein, Likör und Bier oder er „badet“ seinen Käse in Almheu. Anschließend dürfen die Rohmilchkäse in seinem Reifekeller – einem ehemaligen Militärbunker aus dem 2. Weltkrieg – sich für die Verwandlung die entsprechende Zeit nehmen.

Das alpenweit-Käsesortiment kommt von Hansi Baumgartner.

Passend zum Käse:

Wir bieten Ihnen – entweder für ein kleines Käsebuffet oder die zünftige Jause – begleitende feine alpine Kost. Dazu gehören beispielsweise handwerklich hergestelltes Schüttelbrot, Struzen, Bio-Ultner Brot (Bauernbrot), diverse fruchtige Chutneys, Kaminwurz, einheimischer Südtiroler Bauernspeck, Weine und vieles mehr.

Lieferung:

Die im nachfolgenden beschriebenen Käse werden alle

- vakuiert geliefert und
- haben eine Haltbarkeit von ca. zwei Monaten, einige Käse auch länger.

Wir sammeln alle Kundenbestellungen und liefern ca. alle zwei bis drei Monate. Dadurch erhalten Sie immer frischen und optimal gereiften Käse.

Bestellung:

Bitte kreuzen Sie auf der letzten Seite Ihren gewünschten Käse und die Menge an und teilen Sie uns mit, ob wir Ihnen Ihr Paket schicken sollen oder ob Sie es bei uns abholen möchten. Natürlich können Sie es sich einfach machen! Sie geben uns an, für wie viel Euro Sie Käse möchten und erhalten von uns eine schöne Zusammenstellung.

Bei Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Mit herzlichen Grüßen

Jutta Schönberger und das alpenweit-Team



Lechnerhof im Pragsertal



Ein echter Bergbauernhof auf 1.200 Meter Seehöhe im grünen Pragsertal fernab großer Straßen und Alltagsstress. Das Tal ist ein Seitental des Pustertales in Südtirol. Der Hof liegt ein paar hundert Meter oberhalb der Alpe Pragas, von der wir die ausgesprochen fruchtigen Marmeladen beziehen sowie die herrlichen Chutneys.

- rustikaler Ziegenkäse, ca. 350 g Stücke, 3,99 Euro/100 g
- rustikaler Kuhmilchkäse, 350 g Stücke, 3,99 Euro/100 g

Die Käse werden aus 100 % Ziegen- bzw. Kuhmilch, Lab und Salz gefertigt.

Der Ziegel vom Hochgruberhof im Ahrntal



Der Hochgruberhof liegt auf 1.600 Meter Meereshöhe im Ahrntal, dem nördlichsten Tal Südtirols. Aus dem Ahrntal kommen auch unsere echt alpidgen Nudeln (Rübli- und Schwoasnudeln), eine Spezialität von ahrntal natur.

Aus der Milch des Pinzgauer Rindes wird der „Ziegel“ produziert. Der Name besagt schon, was einen erwartet: die Form entspricht einem klassischen Ziegelstein und die Farbe ebenso.

- Ziegel, Kuhkäse, ca. 250 g, 2,85 Euro/100 g

Der Ziegel ist ein Schnittkäse, der einen strohfarbenen, leuchtend gelben Teig aufweist. Die Lochung des Teiges ist regelmäßig und Stecknadelkopf groß. Der Geruch des Käses präsentiert sich mit fruchtigen und laktischen Geschmacksnoten. Die Rinde hingegen ist pilzig und leicht lehmig. Der Teig hat die typische, elastische Konsistenz und weist angenehme, säuerliche Geschmacksnoten auf. Sehr gehaltvoll im Gaumen.

Weinempfehlung: Unser Gewürztraminer von der Kellerei Tramin sowie der Chardonnay von unserem Lieferanten des Weingutes Vallarom im Trentino

Confits: Unser Gebirgshonig von Herrn Schöpf aus Tirol, 250 g, 4,95 Euro

Eine verführerische Kostbarkeit - Crutin mit schwarzen Trüffel von Beppino Ocelli



Es ist ein Hartkäse aus Schaf- und Kuhmilch. Das Aussehen: graue Rinde - bröselige Textur. Der Geruch: intensiver Trüffelduft. ABER: Geschmack und Aroma sind absolut ausgewogen - reine Trüffelpräsenz! In der Küche veredelt der Crutin Füllungen und Saucen für Teigwaren oder auch einfach Gnocchi, über die er gerieben wird.

Traditionell wurde dieser Käse in kleinen, in den Tuff gegrabenen Kellern, den sogenannten Crutin („Crutin“ heißt im Piemontesischen Dialekt „kleiner Keller“) gelagert und gereift. Die Laibe waren einzeln an Schnüren aufgehängt, so zirkulierte genügend Luft und sie waren vor Mäusen sicher. Diesem speziellen Käse „a pasta rotta“, (einer Technik, bei welcher man den Käsebruch nach einiger Zeit nochmals zerkleinert,) wird geriebener schwarzer Trüffel beigefügt.

Die Laibe sind 300 g schwer und kosten 8,90 Euro/100 g

alpenweit-Weinempfehlung: Mazer Inferno Valtelina. Sein Bouquet ist breitgefächert und komplex mit Wahrnehmungen von Waldfrüchten, Vanille und Muskatnuss, sowie Erinnerungen an Veilchen. Die Farbe rubinrot. Er ist vollmundig, samtig und intensiv.



Graukäse

Der Graukäse ist eine Spezialität für Genießer von herzhaften Spezialitäten. Er wird aus Magermilch hergestellt, hat ein volles Aroma und ist pikant bis streng. Die graue Rinde mit weißen Flecken umhüllt sein leicht bröckeliges Gefüge. Graukäse passt hervorragend zu den sogenannten Schwoasnudeln von ahrntal natur.

Er ist abgepackt zu ca. 350 g und kostet 1,49 Euro/100 g.

Echter Almkäse von unterschiedlichen Almen



Fantastische Rohmilchkäse von verschiedenen Almen in Südtirol. Ein wahrer Berggenuss für den Kenner!

Die Kunst der Almkäserei wird nur von wenigen beherrscht. Wandern Sie mit alpenweit über Südtirols schönste Almweiden. Mit ihren würzigen Gräsern und Bergkräutern liefern sie optimale Bedingungen, um einen Käse mit dem Charakter der jeweiligen Landschaft, des Wetters und der Menschen, die auf den Almen leben und den Käse herstellen, zu prägen.

Wir haben unterschiedliche Almkäse im Sortiment. Wir versenden jeweils den momentan bei uns verfügbaren Almkäse folgender Almen:

- Planailer Alm - 2203 Meter Höhe, Gemeinde Mals, Senner: Paulmichl Martin
- Oberdörfler Alm - 2075 Meter Höhe, Senner: Walnöfer Thomas
- Brugger Alm - 1900 Meter Höhe, Gemeinde Mals, Senner: Mair Toni
- Jochalm Latzfons - 1800 Meter Höhe, Kuhrasse: Simenthaler Grauvieh, Fleckvieh, Schwarzbunte

Käse abgepackt zu +/- 250 g, 3,06 Euro/100 g

All unsere Almkäse sind rezent und sehr kräftig (!) im Geschmack. (Anmerkung eines Kunden: Sie schmecken die Alm, die Kuh und den Stall.) Die Rinde bzw. Kruste ist haselnussfarben. Manche Almkäse haben eine erbsengroße Lochung und sind von leuchtend strohgelber Farbe. Sie besitzen oftmals einen harzig würzigen Duft. Die lange Lagerung hinterlässt starkes und nachhaltiges Aroma von getrockneten Früchten, von Pistazien und gebrannten Haselnüssen.

Weinempfehlung: Bergwein Lagrein der Kellerei Tramin oder für den Liebhaber des Barrique unseren "Inferno", aus einer Steillage im Valtellina/Lombardei. Schüttelbrot und Vinschgerl von unserem Bäcker aus dem Ultental runden den kräftigen Abendimbiss ab. Confits: Apfel-Zwiebel Chutney der Alpe Pragas, 7,90 Euro.



Die Veredelten – Edelster Käse von Hansi Baumgartner liebevoll verfeinert

Der Lebzelter – Mit Honig massiert



Der Käse ist einem uralten Handwerk gewidmet, dem des Lebzelters. Diese Männer verstanden sich auf das Backen von Lebkuchen. Und was sonst würde sich wohl auf der mit Akazienhonig massierten Hülle besser machen als eine Gewürzkombination aus Nelke, Koriander, rosa und grünem Pfeffer. Der Käse duftet nach Nektar, sein Geschmack ist süß-würzig.

Ca. 300 g Stücke, 2,95 Euro/100 g

Satyricum – Feinherb gekräutert



Der Satyricum – sein Name erinnert an die griechischen Dämonen. Was ihn mit dem Satyrn verbindet: Dieser Käse ist ein Mischwesen, halb Kuh-, halb Ziegenrohmlchkäse. Das kleine Kräuterpaket kommt quadratisch, praktisch daher – und es hat es in sich. Bergbohnenkraut verleiht ihm eine kräftig-würzige Note.

Ca. 200 g, 3,95 Euro/100 g

Noagnlailich – Ziegenkäse im Heu



Das "Noagnlailich" ist das Tuch, in welchem in steilen Berglagen das Almheu eingebracht wird. Der in Heu gelagerte Käse bekommt so sein passendes Kleid. Die Affinage spiegelt die alte Tradition des Käsetransports wider. Das um den Käse gelagerte Heu verhinderte Transportschäden.

Ein fantastischer Käse! Schneeweißer Teig, der zur Rinde hin ins gräuliche wechselt. Mürbe Konsistenz, bei fortgeschrittener Reifung schieferartige Textur. Pure Alm liegt im Duft, Heustadel und hochalpine Kräuter dominieren. Im Gaumen besticht die Feinheit des Teiges in Verbindung mit einem noblen Ziegengeschmack.

300 g Stück im Heumantel und mit Tuch verpackt, 4,90 Euro/100 g

alpenweit-Tipp: Als Getränk ein kräftiger Bergblütentee von der Almwiese auf 1.900 Meter Höhe, 6,30 Euro.

Miwa – Vom Flachland in die Berge



Hansi Baumgartner kam von einer Japan Reise zurück und hatte die ersten Wakame-Algen im Gepäck. Der Norddeutsche Deichkäse schien ihm spontan der ideale Partner für diese Algen. Faszinierend ist, wie die Algen sich richtiggehend an den Käse anschmiegen. "Miwa" hieß der letzte japanische Koch, der für Hansi im Gasthof Pichler gearbeitet hat und deshalb wurde ihm dieser Käse gewidmet. Zudem spiegelt sich in MiWa Milch und Wasser wider.

Der Miwa ist ein Kuhrohmlchkäse. Der Käse hat eine rost-orange Rinde, teilweise von Algenblättern verdeckt. Sofort steigen einem die Jod und Meeresdüfte in die Nase. Im Gaumen fällt die angenehme Salzigkeit und der geschmeidig, elastische Teig auf. Im Aroma erneut Noten nach Meer, getoastete Pistazien sowie Grüntee.

Ca. 300 g Stücke, 3,95 Euro/100 g



Nussiler - Weich & mit „Schuss“



Der Nussiler ist ein etwa 6 Wochen junger Weichkäse aus Kuhmilch. Man serviert ihn als Dessert mit Spalten von der Williamsbirne oder auch Walnüssen. Den unverwechselbaren Geschmack erhält der von Nussblättern gekrönte Laib durch einen „Anstrich“ mit Nussiler-Likör, einer Südtiroler Spezialität aus Walnüssen.

Ca. 200 g, 2,95 Euro/100 g

Der alpenweit-Tipp: Zur Abrundung ein feiner Edelbrand „Williamsbirne“ von Guglhof, 0,35 l, 39,90 Euro.

Früchteduett „Äpfel- und Kloaznkäs“



Ein Produkt, das Tradition und Innovation vereint. Als Basis für beide wird der "Wälder"-Camembert aus Österreich verwendet. Jede einzelne Form wird als erstes mit Apfel- oder Birnendestillat behandelt und dann mit getrockneten, zermahlenden Äpfeln oder Kloaznmehl affiniert. Das in Vergessenheit geratene Kloaznmehl wurde früher als Zuckerersatz verwendet und oft mit Milchprodukten in der Küche kombiniert.

Im Falle des Kloaznkäs typische Kloaznkruste, die herrlich mit der weißen Rinde des Käses kontrastiert. Fruchtiger Birnenduft und leichte Röstaromen verbinden sich mit dem sahnigen Geschmack des Käses. Die Apfelkrone ist süß-sauer und duftend, was gut zum cremigen Teig des Camemberts passt.

2 Stück * 100 g, 12,50 Euro

alpenweit-Tipp: Als Wein bietet sich der Weißburgunder „Indra“ der Kellerei Girlan an.

Golden Gel - Blauschimmelkäse



Der Käse besteht aus pasteurisierter Kuhmilch. Er wurde mit Trester aus weißer Traubenauslese von den Reben Moscato, Gewürztraminer und Nosiola veredelt. Der Name "Golden Gel" erhielt der Käse wegen der goldenen Farbe der Süßweine und dem umgangssprachlichen Wort für Gelb. Der Blauschimmelkäse ist innen grünlich-blau wie Roquefort, wobei sich der Schimmel vor allem um die linsengroßen Löcher konzentriert. Er lagert ca. 6 Wochen in Wannen, wo er vollständig mit einer dicken Schicht Trester bedeckt ist.

Ca. 300 g, 3,25 Euro/100 g

Die Tresterschicht bildet fruchtige Aromen, begleitet von einer alkoholischen Note. Im Mund werden die Schimmelaromen durch den alkoholischen Ton noch hervorgehoben. Dadurch aber werden die Hauptaromen keineswegs verdrängt. Der Käse zergeht auf der Zunge und hinterlässt einen nachhaltig, intensiven (!) Geschmackseindruck.

alpenweit-Weinempfehlung: Dessertwein „Dieci Vendemmie“ von PelzPiffer oder „Essenzia“ von Pojer & Sandri



Felle Alm in Lagrein



Die Alpe Felle liegt auf einer Seehöhe von ca. 1600 Meter. Es ist eine Genossenschaftsalpe mit ca. 45 Kühen. Bewirtschaftet wird die Alpe Felle von Juli bis Anfang September. Die Käserinde wurde von Hansi Baumgartner mit Lagrein-Trestern affinert.

Erbsengroße Lochung und leuchtend strohgelbe Farbe. Krokante und mürbe Konsistenz. Die lange Lagerung hinterlässt starke und nachhaltige Aromen von getrockneten Früchten und gerösteten Haselnüssen und natürlichen Tresternoten. Im Geschmack intensiv-pikant.

Ca. 250 g, 3,37 Euro/100 g

alpenweit-Weinempfehlung: Lagrein DOC der Kellerei Tramin, 0,7 L, 8,50 Euro

Rosy - Ziegenkäse in Rosenmuskateller



Dieser Ziegenkäse ist eine spontane Kreation von Hansi Baumgartner. Er erinnert an die Rosenblüten, die Farbe der Rinde ebenso wie die Veredelung mit dem würzig, feinen Geschmack des Rosenmuskatellers. Der Teig ist kompakt und porzellanweiß, ebenso elastisch und harmonisch ausgewogen am Gaumen. Süß-würziger und floraler Geruch, der die Ziegenmilch schön zur Geltung bringt.

Ca. 250 g Stücke, 4,20 Euro/100 g

Confits: Feigen- grüne Tomate Chutney, 7,90 Euro der Alpe Pragas.

Guter Heinrich



Der "Gute Heinrich" auch „Wilder Spinat“ genannt, ist eine Pflanzenart der Gattung Gänsefuß. Der Name soll entweder an die Legende vom aussätzigen, armen Heinrich erinnern oder lautete althochdeutsch "Heimrich" (Heim = Hofstatt und rich = häufig, gut essbar). Die Milch für den Käse stammt ausschließlich vom Braunvieh und der braunen Edelziege.

Die leicht orange Rinde ist gleichmäßig mit getrocknetem und gemahlenem Guten Heinrich bestreut. Strohgelbe bis goldgelbe Teigfarbe. Er hat einen geschmeidigen, weichen Biss und feine säuerliche, vegetarisch, grasig-frische Aromen von Spinat und Almkräutern. Bei längerer Reifung geht der Geschmack in kräftigere Aromen über.

Ca. 200 g Stücke, 3,35 Euro / 100 g

Handgemachte Almbutter

Die Butter von *Beppino Ocelli* wird auf traditionelle Weise mit noch warmer Milch von Hand hergestellt. Im Frühjahr und Sommer ist die Butter aufgrund der saftigen Almwiesen und der vielen Kräuter strohgelb, zum Winter hin wird sie immer heller. Beppino Ocelli kann auf eine über dreißigjährige Erfahrung in der Herstellung von Butter und Käse zurück schauen. Unter italienischem Gesetz muss gute Butter mindestens 80% Fett enthalten. Daher ist es nur selbstverständlich, dass bei Beppino Ocelli nur die allerbesten Rohprodukte Verwendung finden. Ganz besondere Aufmerksamkeit wird auf den manuellen Herstellungsprozess gelegt. Das durch das Buttermodell entstandene klassische Alpenmotiv und von Hand verpackt zeugen von jahrhunderte alter Almkultur.



Im Sommer erfolgt der Versand nur in Kühlboxen!

Ich möchte es einfach haben. Stellen Sie mir ein Paket zusammen.	Paket Preis in Euro
Pakete ab 40,00 Euro plus 5,95 Euro Versandkosten	

Ich komme mir den Käse selbst aussuchen.

Unser Lager ist Mittwoch bis Freitag von 15.00 - 19.30 und Samstag 9.00 - 15.00 Uhr geöffnet.

alpenweit-Käse	Gewicht pro Stück	Preis pro 100 Gramm inkl. MwSt.	Bestellmenge Stück
Die Veredelten Käse			
Lebzelter	ca. 300 g	2,95 Euro	
Satyricum – Ziege + Kuh	ca. 200 g	3,95 Euro	
Noagnlailich – Ziege in Heu eingepackt mit Tuch	ca. 300 g	4,90 Euro	
Miwa	ca. 300 g	3,95 Euro	
Nussiler	ca. 200 g	2,95 Euro	
Früchteduett	2 * 100 g	12,50 Euro	
Golden Gel – Blauschimmelkäse	ca. 300 g	3,25 Euro	
Felle Alm in Lagreintrester	ca. 250 g	3,37 Euro	
Rosy- Ziegenkäse	ca. 200 g	4,20 Euro	
Guter Heinrich	ca. 200 g	3,35 Euro	
Hart- und Schnittkäse			
Rustikaler Bauernkäse Lechnerhof Ziege	ca. 350 g	3,99 Euro	
Rustikaler Bauernkäse Lechnerhof Kuh	ca. 350 g	3,99 Euro	
Ziegel, Hochgruberhof	ca. 250 g	2,85 Euro	
Crutin mit schwarzen Trüffeln B.O.	ca. 300 g	8,90 Euro	
Graukäse	ca. 350 g	1,99 Euro	
Almkäse – diverse Höhenlagen	ca. 300 g	3,06 Euro	
Butter			
Almbutter Beppino Ocelli	125 g	3,15	
Versandkosten			
Versand im Sommer in Kühlboxen		9,85	
Versand bei kühlen Temperaturen ohne extra Kühlbox		5,95	

Die Angebote gelten solange unser Vorrat reicht. Bitte beachten Sie auch, dass wir eventuell nicht alle gewünschten Käse bekommen können.

Bestellung

Per E-Mail: info@alpenweit.de

Per Telefon: 0711-67430810

Per Fax: 0711-67430811

