KÄSEKISTE - NEWSLETTER

Ausgabe 1 - Dezember 2017

33署 KÄSEKISTE MANFRED DEPPE LEMGO

DIE KÄSEKISTE HAT GEBURTSTAG

Haben Sie es schon gehört? Wir werden 33 Jahre alt

Wir sind also im besten Alter.

Um uns herum die vielen Supermärkte, der gut besuchte Wochenmarkt, ein Bio-Supermarkt, die zahlreichen Discounter... Trotzdem halten uns die Kunden die Treue und es sind sogar immer mehr geworden.

Unser Internetauftritt soll die Käsekiste nun noch bekannter machen. Es könnte ja Genießer geben, die uns noch nicht besucht haben. Wir wollen einen Einblick in unser Sortiment geben und Sie über alles, was wir für Sie tun können, informieren. Darüber hinaus sollen der Blog und der Newsletter Hintergrundinformationen zu unseren Produkten, kulinarische Inspirationen und Rezeptvorschläge rund um das Thema Käse bieten.

Als die Käsekiste 25 Jahre alt wurde, habe ich geschrieben:

"25 Jahre lang jeden Käse gemeinsam bewältigt und dabei viel Spaß gehabt."

Das kann ich heute, nach 33 Jahren, nur bekräftigen. Wir sind mit unseren Kunden gemeinsam gewachsen und ich freue mich jeden Tag erneut darüber, was wir ihnen heute für feine Sachen anbieten können. Die tollsten Bergkäse, Trüffelkäse, die französischen Klassiker in bester Qualität und dazu all die passenden Weine und Feinkostprodukte.

Das macht richtig Spaß.

Vor allem jetzt in der Vorweihnachtszeit. Man trifft sich, um gemütlich zu essen. Es werden kleine Geschenke gemacht - vielleicht eine Auswahl außergewöhnlicher Käsespezialitäten zusammen mit einer Flasche Wein. Am letzten Wochenende hat ein Kunde von uns begleitende Käse zu einer geführten Weinprobe bekommen. Das sind die Dinge, die uns Freude machen. Hoffentlich noch ein paar Jahre!

Bis bald also in der Käsekiste!

Manfred Deppe

"25 Jahre lang jeden Käse gemeinsam bewältigt und dabei viel Spaß gehabt." – Manfred Deppe



KEINE ANGST VOR KÄSEFONDUE

Heute haben wir Ihnen mal aufgeschrieben, wie wir Käsefondue machen.

Also, es geht los:

Die Käsemischung stellen wir Ihnen, wenn Sie wollen, schon gerieben her. Dabei kann man berücksichtigen, ob es die Gäste lieber herzhaft oder milder mögen.

Sie nehmen einen genügend großen Kochtopf, stellen ihn auf den Herd und erhitzen bei mäßiger Flamme darin etwas Weißwein. Wenn der Wein zu sieden anfängt, geben Sie etwas von der Käsemischung dazu und beginnen, zu rühren. Der Käse löst sich auf. Nun geben Sie wieder etwas Wein dazu und wieder etwas Käse.

Lassen Sie sich und dem Käse Zeit.

Zwischendurch etwas Zitronensaft. (Ca. einen Teelöffel auf ein Pfund geriebenen Käse.) Die Säure spaltet das Fett im Käse auf. Die Masse wird schön cremig. So verfahren Sie bis der geriebene Käse komplett geschmolzen ist.

Jetzt sollte die Masse leicht vom Löffel laufen. Denn sie wird nachher auf dem Brenner durch Verdunstung immer etwas fester.

Zum Schluss nehmen Sie etwas Kirschwasser in eine Tasse und lösen darin Mondamin auf. Fangen Sie mit einem Teelöffel an. Sollte Ihnen die Masse zu flüssig sein, können Sie noch etwas Mondamin hinzugeben. Einmal aufwallen lassen. Das Kirschwasser muss nicht im Fondue sein (falls sie es nicht mögen oder Kinder mitessen), denn das Kirschwasser gibt nur eine geschmackliche Note.

Nun können Sie die Käsemasse in den Fondue-Topf geben und auf den Tisch stellen.

Es kann losgehen.

Klassisch ist natürlich geröstetes Brot, um damit den Käse aufzunehmen. Experimentieren Sie doch einmal mit verschieden Brotsorten!

Wir nehmen auch sehr gerne verschiedene Gemüse, um sie in die Käsemasse zu dippen, dadurch wird das Fondue sehr bekömmlich und abwechslungsreich. Unsere Favoriten sind Möhren, Rosenkohl, Blumenkohl und Brokkoli. Die Gemüse müssen aber schön bissfest in Salzwasser gekocht werden, damit sie nicht von der Gabel rutschen. Außerdem können Sie Champignons, klein geschnittene Paprika, Ananas-Stückchen oder auch bereits gebratene Fleischstücke nehmen.

Unser Geheimtipp: Meine Frau brät Porree-Stücke von ca. 5 cm vorher in Butter in der Pfanne vorsichtig an. Den Porree kann man natürlich nicht in den Käse dippen. Man nimmt einfach geschmolzenen Käse mit dem Löffel aus dem Fondue-Topf über den Porree.

"Köstlich!" - sage ich Ihnen.

Noch ein Tipp!?

Ein Fondue aus Resten: Verschiedene Bergkäse, Schnittkäse mit Zutaten wie Pfeffer, Chili oder Schnittlauch einfach mit den Fondue-Käsen reiben. Das Fondue bekommt so einen neuen Charakter.

So, ausprobieren müssen Sie es nun selbst.

Viel Spaß!



DIE PRÄSENTPAKETE DER KÄSEKISTE

Sie haben sicher schon einmal verzweifelt nach dem richtigen Geschenk für einen lieben Bekannten gesucht?

Sie wollen jemandem eine kleine Freude machen und benötigen ein passendes Präsent?

Wir helfen Ihnen ein besonderes Präsentpaket zusammenzustellen: Ob Wein, Käse, feine Schokolade oder kleine Knabberei.

Das Paket wird nach Ihren individuellen Wünschen kombiniert und liebevoll verpackt.

Gerne können Sie auch eines unserer verschiedenen Themenpakete auswählen. Lassen Sie sich einfach inspirieren!

KÄSEKISTE MANFRED DEPPE

Mittelstraße 120 32657 Lemgo

Telefon: +49 5261 16338

E-Mail: contact@kaesekiste-lemgo.de

www.kaesekiste-lemgo.de