

## **Liebe Leut',**

in diesem Kundenbrief möchte ich auf das Thema Käse zu sprechen kommen. Wusstet Ihr eigentlich, dass wir bei der Ökokiste mehr als 100 Sorten Käse im Sortiment haben, die immer wieder ergänzt und gewechselt werden, sodass es in Sachen Käse alles andere als langweilig wird? Neben den üblichen Verdächtigen wie Gouda oder Brie, haben wir für Euch auch immer wieder außergewöhnliche Käsesorten z.B. mit Trüffel, Algen oder Blumen im Sortiment. Auch auf eine große Auswahl an Käsen mit mikrobiellem Lab legen wir großen Wert. Doch dazu später mehr.

Wenn ich mich mal wieder durch die Käseauswahl der Ökokiste klicke, läuft mir jedes Mal das Wasser im Munde zusammen, denn Woche für Woche erwarten mich neue Highlights. Die Käsesorten, die wir Euch anbieten, stammen selbstverständlich aus ökologischer Landwirtschaft mit artgerechter Tierhaltung, in der die Kühe, die ich Euch im letzten Kundenbrief näher vorgestellt habe, ein glückliches Leben führen können.

Wenn man Käse herstellen möchte, muss man erst die Milch gerinnen lassen. Dazu setzt man der Milch Lab zu, wodurch der sogenannte Käsebruch entsteht. Als Käsebruch bezeichnet man die bei der Käseherstellung entstehende gallertartige Masse aus ausgefälltem Milcheiweiß (Kasein). Der Käsebruch wird für die weitere Produktion des Käses in kleinere Bruchstücke (Bruchkörner) geschnitten, um so die Oberfläche zu vergrößern damit die Molke austreten kann. Das für den Gerinnungsprozess zugesetzte Lab hat seinen Ursprung im Kälbermagen, aber auch mithilfe von sogenanntem mikrobiellem Lab ist es möglich, diesen für die Käseherstellung unentbehrlichen Gerinnungsprozess in Gang zu bringen. Mikrobielles Lab entsteht im Labor, seine Mikroorganismen bestehen aus Schimmelpkulturen und somit ist Käse mit mikrobiellem Lab auch für Vegetarier geeignet.

Wir bieten Euch in unserem Shop viele Käsesorten mit mikrobiellem Lab an. Bei den Käsesorten ist hinterlegt, ob es sich um einen Käse mit mikrobiellem Lab oder Kälberlab handelt.

Käsefreunden, die jede Woche die Käsehighlights der Saison frisch in Ihrer Ökokiste haben wollen, möchte ich an dieser Stelle unser Käsekarussell ans Herz legen. Hier stellen wir Woche für Woche die leckersten Käse aus unserem Sortiment für Euch zusammen. Ihr könnt dabei entscheiden, ob Ihr eine, zwei, drei oder vier Käsesorten haben möchtet. Das Käsekarussell findet Ihr auf unserer Shopseite, wenn Ihr unter dem Reiter „Ökokisten“ die „Ökokisten spezial“ auswählt und Euch dann in das Käsekarussell klickt. Übrigens läuft momentan noch unsere beliebte „Tour de Kaas“, bei der wir Euch mit auf eine Reise durch die besten Käseländer Europas nehmen und Euch Woche für Woche mit einem passenden Wein zum Käse zum Genießen einladen.

Ihr könnt die vorgestellten Käseauswahl-Möglichkeiten ganz einfach als Abo für Euch anlegen, sodass Ihr Euch keine Gedanken mehr machen müsst, welcher leckere Käse in der nächsten Woche auf Eurem Tisch landen wird, oder Ihr könnt natürlich auch ganz individuell immer mal wieder eine der von uns zusammengestellten Käsekombinationen bestellen. Selbstverständlich könnt Ihr auch ganz frei aus dem gesamten Sortiment ordern. Beachten solltet Ihr dabei lediglich, dass die Mindestverkaufsmenge bei unserem Käse bei 150g liegt, da sonst zu viel Verschnitt anfallen würde.

Neben zahlreichen Käsen auf Kuhmilchbasis haben wir auch eine tolle Auswahl an Ziegen- und Schafskäse für Euch, die Ihr unbedingt einmal probieren solltet. Und wie wäre es zum Beispiel mal mit dem Chili Rebell? Wer es scharf mag, wird ihn lieben.

Nur Mut, probiert Euch durch unsere Käseauswahl! Für alle Unentschlossenen habe ich noch einen kleinen Extratipp parat. Unser „Gute Laune Käse“ ist allein schon wegen seines Namens immer eine gute Wahl, wobei er auch ganz besonders aromatisch und lecker ist.

**Eine gutgelaunte Woche wünscht Euch Susanne**