



Die rollende  
GemüseKiste

# Tour de Kas

## Käsewochen im Juli

### Bio-Käse für deinen Sommer

Ein lauwarmes Sommerabend, ein Glas Wein, frisches Brot und guter Käse – mehr braucht es gar nicht. Genau darum dreht sich unsere **Tour de Kas** im Juli: Freu dich auf cremige Weichkäse, Käse mit Kräutern und Blüten, würzige Bergkäse und feinen Blauschimmelkäse. Jede Woche warten neue Spezialitäten von ausgewählten Käsereien auf dich. Jetzt probieren und deinen Lieblingskäse entdecken!

### So gehts:

Du kannst an der gesamten Tour de Kas oder an einzelnen Wochen teilnehmen. Oder du bestellst die Käsesorten einzeln in der gewünschten Menge. Die angegebenen Paket-Preise sind Circa-Preise, jeder Käse wird extra abgewogen. Details zu allen Käsesorten findest du auf der **Rückseite dieses Flyers** und im Shop unter **NEUES & ANGEBOTE**.

## Unser Weinangebot



### SommerChiller weiß

Weißwein trocken | 12 % | vegan  
Weingut Keber Kolling, Rheinland-Pfalz  
0,75 l | Artikelnr. 54473

~~7,99 €~~  
6,99 €



### SommerChiller rosé

Roséwein trocken | 11,5 % | vegan  
Weingut Keber Kolling, Rheinland-Pfalz  
0,75 l | Artikelnr. 54474

~~7,99 €~~  
6,99 €



### SommerChiller alkoholfrei

Traubensaftgetränk | vegan  
Weingut Keber Kolling, Rheinland-Pfalz  
0,75 l | Artikelnr. 54477

~~7,99 €~~  
6,99 €



### Vulkanlöss rot Spätburgunder

Rotwein feinherb | 12,5 % | vegan  
Weingut Kiefer, Kaiserstuhl  
0,75 l | Artikelnr. 54341

~~5,99 €~~  
4,99 €

Hier vorbestellen  
und genießen!



Die genauen Zutaten und Allergene findest du im Shop bei den jeweiligen Produkten, du kannst auch telefonisch bei uns nachfragen. Das Weinangebot ist gültig während der Tour de Kas. Alle Angaben ohne Gewähr. Stand 06/2026

**Die rollende GemüseKiste GmbH & Co. KG**  
Bgm.-Wegele-Str. 14-14a, 86167 Augsburg

### So erreichst du uns:

Telefon: 0821 / 99 97 95-0  
E-Mail: [info@rollende-gemuesekiste.de](mailto:info@rollende-gemuesekiste.de)  
[www.rollende-gemuesekiste.de](http://www.rollende-gemuesekiste.de)

1

## SCHNITTLAUCHWOCHE KW 27 (29.06. - 03.07.2026)



### Monsieur Jean Bernard

Dieser fein-würzige Weichkäse wird für die Käserei Söbbeke in den Französischen Vogesen gekäst. Die Rinde ist mit einem duftigen Flaum von roten und weißen Kulturen überzogen und im Inneren zart-schmelzend.

**Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, mind. 60 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA**

#10045  
ca. 125g

### Baldauf Schnittlauchkäse

Der frische Schnittlauch verleiht dem Heumilchkäse aus der Käserei Baldauf mit der essbaren Rotschmiererinde eine dezente Schärfe und macht ihn so zu einem ganz besonderen Gusto-Stück mit aromatischem Geschmack.

**Schnittkäse aus past. Kuhmilch, mind. 50 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-Bioland**

#11670  
ca. 150g

### Fourme d'Ambert AOP

Dieser Blauschimmel-Klassiker aus der Auvergne wird aus der Milch der Salers-Rinder bei der französischen Stadt Ambert hergestellt. Er gilt als einer der milderen Blauschimmelkäse. Sein Teig ist von zarten Blauschimmeladern durchsetzt und cremig-fest.

**Halbfester Schnittkäse aus past. Kuhmilch, mind. 52 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA**

#14023  
ca. 130g

### Gran Cru - Val Müstair

Die Bezeichnung "Gran Cru" hat dieser Schweizer Rahmkäse zu Recht verdient. Mit seinen 9 Monaten, die er in den Kellern der Chascharia Val Müstair reift, wird er zum Gaumenschmaus der Extraklasse.

**Schnittkäse aus erhitzter, nicht past. Kuhmilch, mind. 55 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-Bio Suisse**

#11780  
ca. 130g

**Paketpreis**  
Artikelnr. 10000 **18,80 €**



2

## ZITRONENWOCHE KW 28 (06.07. - 10.07.2026)

### Sommerbrie Tomate-Lauch

Der Oberpfälzer Brie aus frischer Rohmilch kommt von der Biokäserei Wohlfahrt. Der Teig wird mit Tomate und Lauch verfeinert und ist somit ein toller Sommerkäse.

**Weichkäse aus Kuh-Rohmilch, mind. 45 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-Biokreis**

#10150  
ca. 150g

### Hubertus Zitronenpfeffer

Im schönen Allgäu bei Kimratshofen wird dieser pikante Käse hergestellt. Eine ausgewogene Kombination aus leicht nussigem Geschmack des Käseteiges und einer Rinde aus Zitronenpfeffer.

**Halbfester Schnittkäse aus past. Kuhmilch, mind. 55 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-Bioland**

#14005  
ca. 150g

### Appenzeller Landblüte

Ein Prachtstück von einem Käse aus dem Appenzeller Land. Während der viermonatigen Reifezeit entwickelt dieser Appenzeller seine herzhaft-würzige Note und wird mit Korn- und Ringelblumen auf der Rinde veredelt.

**Schnittkäse aus Kuh-Rohmilch, mind. 45 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-BioSuisse**

#11794  
ca. 150g

### Bergkäse de Besac

Dieser französische Bergkäse wird nach Art eines Comté gekäst. Sein Teig ist fest, aber er hat eine cremige Textur. Der Käse reift mindestens sechs Monate und entwickelt dabei ein sehr feines, fruchtig-nussiges Aroma.

**Hartkäse aus Kuh-Rohmilch, mind. 50 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA**

#15134  
ca. 150g

**Paketpreis**  
Artikelnr. 10001 **17,60 €**



3

## HOLUNDERWOCHE KW 29 (13.07. - 17.07.2026)

### L'amour rouge Biergarten

Fruchtige Paprika, Kümmel, schwarzer Pfeffer, Zwiebeln und pikanter Knoblauch würzen den rahmigen Käseteig. Die stimmige Kombination der Obazda-Gewürze kommt in dem cremig-sahnigen Heumilch-Käse wunderbar zur Entfaltung.

**Weichkäse aus past. Kuhmilch, mind. 60 % Fett i.Tr., mikrobielles Lab, kbA-Bioland**

#10089  
ca. 130g

### Adelegger

Dieser Hartkäse wird nach Allgäuer Tradition gekäst, ähnlich den Bergkäsen, die früher auf der Alpe Adelegg hergestellt wurden. Den herzhaften Geschmack und die feine Struktur erhält er während der sechsmonatigen Reifezeit, in der er mit Weißwein geschmiert wird.

**Hartkäse aus erhitzter, nicht past. Kuhmilch, mind. 50 % Fett i.Tr., Kälberlab, kbA-Bioland**

#15104  
ca. 130g

### Fräulein Peschke

Aus frischer Milch auf dem Hof Butendiek hergestellt, überzeugt dieser Frischkäse mit fruchtigen Tomaten und Lauch. Mit dieser harmonischen Kombination passt er ideal zu jeder sommerlichen Brotzeit.

**Frischkäse aus past. Kuhmilch, mind. 48 % Fett i.Tr., mikrobielles Lab, kbA-Bioland**

#16202  
1 Stk. mit 150g

### Bartholomäus Holunderblüte

Eine essbare Hülle aus zarten Holunderblüten ummantelt diesen besonderen Tafelkäse. Seine dezente Würze bekommt er durch die Rotkultur, mit der er gepflegt wird, bevor er mit den Blüten ummantelt wird.

**Halbfester Schnittkäse aus past. Kuhmilch, mind. 50 % Fett i.Tr., mikrobielles Lab, kbA-Bioland**

#14021  
ca. 150g

**Paketpreis**  
Artikelnr. 10002 **18,10 €**



## Rezept für Obazda

### Zutaten:

- 250g reifer Camembert oder Brie
- 50g weiche Butter
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 Prise Kümmelpulver
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Camembert (Zimmertemperatur) in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Weiche Butter in Stücken nach und nach zum Käse geben und mit einer Gabel zerdrücken. Zu einer geschmeidigen Masse vermengen.

Die Hälfte der Zwiebel klein würfeln, die andere Hälfte in Ringe schneiden. Zwiebelwürfel unterheben. Mit Paprikapulver, Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken und ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Paprikapulver, Zwiebelringen und Schnittlauch garnieren. Dazu passen frische Brezen, Bauernbrot und Radieschen.

**Tip:** Je nach Geschmack kannst du statt der Butter auch Frischkäse verwenden, das macht den Obazda leichter. Für mehr Cremigkeit einen Schuss Weißbier unterheben.



**Rezept mit allen  
Zutaten online  
bestellen**

