

---

# HESSISCHE Milch- & Käsestraße

---

## Unsere hessischen Hofkäse

... sind etwas ganz Besonderes, denn sie werden nach Traditionsrezepten auf Bauernhöfen handwerklich hergestellt – genau so, wie man sich das Käsemachen vorstellt!

Häufig sind es Familienbetriebe, in denen alle mit anpacken – Tiere und Käse brauchen nämlich viel Liebe und Aufmerksamkeit.

Die wichtigste Zutat – naturbelassene Milch – liefern Büffel, Kühe, Ziegen und Schafe, die artgerecht gehalten werden, auf saftigen Weiden grasen und bestes Futter bekommen.

Die frisch gemolkene Milch wird gleich vor Ort zu cremigem **Hofjogurt**, frischer **Hofbutter**, köstlichem **Hofeis** oder eben zu würzigem **Hofkäse** verarbeitet – alles mit dem besonderen und individuellen Geschmack der Region!

Mit zwei Hofgeschichten möchten wir Ihnen einen kleinen Einblick in die Welt unserer Hofkäsereien und Hofmolkereien auf der „Hessischen Milch- & Käsestraße“ geben. Wir würden uns freuen, wenn Sie bald einmal persönlich auf einem unserer Höfe vorbeischaauen!



---

HESSISCHE  
Milch- &  
Käsestraße

---

Unsere handwerklich und traditionell hergestellten Hofkäse und Hofmolkerei-Produkte erkennen Sie an unseren Gütesiegeln



Feine Käsespezialitäten  
und Molkereiprodukte  
aus Hof- und Dorfkäsereien

handwerklich  
traditionell  
köstlich

[www.hofkaese.de](http://www.hofkaese.de)  
[www.hofmolkereiprodukte.de](http://www.hofmolkereiprodukte.de)



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

## Der Kellerwaldhof

**90 Hektar schönsten Nordhessen, über 100 vierbeinige Mitbewohner und mehrere tausend Kilo Käse: Das bedeutet jede Menge „Bio“-Arbeit!**

Gemeinsam mit seiner Frau Marianne, den Söhnen Lucas und Silas und einem eingespielten Hofteam bewirtschaftet Martin Häusling den von den Eltern geerbten Kellerwaldhof in Bad Zwesten südwestlich von Kassel. Auf dem 90 Hektar großen Hof leben über hundert vierbeinige Mitbewohner – neben 75 Kühen, 40 Rindern und 5 Schweinen auch eine kleine Herde Mini-Shettys, die hier alle ein artgerechtes Leben genießen.

Schon 1988 hat der gelernte Agrartechniker den Hof auf biologischen Landbau umgestellt und als einer der ersten in Hessen eine Biogas-Anlage installiert. Sein Engagement für biologisch erzeugte Lebensmittel brachte Martin Häusling schon bald in die Politik und als Abgeordneter bis nach Brüssel. So haben Familie und Team nach und nach immer mehr Arbeiten auf dem Hof übernommen.

Die seit 1999 bestehende Hofkäserei wird von Andrea Vieten geleitet. Sie verarbeitet die hofeigene Milch zu feinen Käsesorten, die alle nur natürliche Zutaten enthalten. „Das gute Futter, das unsere Kühe bekommen, ist die Grundvoraussetzung für unseren Käse“ erklärt die Käserin. „Was die Damen gerade gefressen haben, macht sich nämlich im Käse deutlich bemerkbar: Im Sommer sorgt das saftige Grünfutter für goldgelbe, aromatische Käseprodukte – im Winter ist die Milch und damit auch der Käse cremiger.“

Ein paar tausend Kilo Käse verlassen jedes Jahr die Hofkäserei vom Kellerwaldhof. Die kreativen Hofkäse-Delikatessen mit Namen wie Rosemarie, Don Camillo und Pepone oder Kümmelchen kann man aber auch im Hofladen der Häuslings probieren und kaufen.



## Unsere Milch- & Käsestraßen

Über 550 Hofkäsereien und Hofmolkereien in ganz Deutschland bieten Ihre regionalen Hofkäse und Hofmilchprodukte meist im eigenen Hofladen, auf Wochenmärkten und über den lokalen Einzelhandel an. In vielen Bundesländern haben sich die Betriebe zu „Milch- & Käsestraßen“ zusammengeschlossen, damit Verbraucher beste Hofkäse und feinste Hofmilchprodukte aus der Region ganz einfach kaufen und genießen können.

Auf unserer Internetseite können Sie mit Hilfe einer interaktiven Karte alle Hofkäsereien und Hofmolkereien in ganz Deutschland finden. Dort informieren Sie „Visitenkarten“ über die Betriebe und die angebotenen Produkte, zeigen wie man hinkommt und wie man Kontakt aufnehmen kann.

## Unsere hessischen Höfe

Auf den Höfen der „Hessischen Milch- & Käsestraße“ können Sie bei Hofbesuchen Menschen und Tiere kennen lernen, die Hofkäsereien besichtigen, an Schaukäsereien und Hofkäse-Schulen teilnehmen und natürlich die feinen Hofkäsespezialitäten und Hofmilchprodukte probieren und kaufen. Die aktuellen Termine für Hofführungen und Hoffeste finden Sie auf unserer Internetseite und auf den Internetseiten der Betriebe.

Alle Höfe der „Hessischen Milch- & Käsestraße“ haben wir für Sie auf der nächsten Seite zusammen gestellt.

[www.hofkaese.de](http://www.hofkaese.de)

[www.hofmolkereiprodukte.de](http://www.hofmolkereiprodukte.de)



## So macht man Hofkäse

Lab und Käsekultur kommen zur erhitzten Hofmilch in den Käsekessel.



Die dickgelegte Milch wird mit einer großen Käseharfe in die gewünschte Bruchgröße geschnitten.



Dann wird der Käsebruch in einem Käsetuch gesammelt und herausgehoben.



In einem Holzfärb wird der Käsebruch mit Gewichten beschwert und gepresst.



Nach einem Bad in Salzlake kommt der Käse in den Reifekeller, wo er regelmäßig gewendet und gebürstet wird.



## Der Maliesenhof

**Auf ihrem Ziegenhof westlich von Kassel wollen Ute Schultz und Andreas Regniet altes landwirtschaftliches Wissen bewahren**

Murke, Hirse und Gecko wohnen mit ihren Ziegenschwestern im Stall neben dem alten Bauernhaus, das Ute Schultz und Andreas Regniet vor über zwanzig Jahren in Freienhagen entdeckt und zu neuem Leben erweckt haben. Viel Liebe und Arbeit haben die beiden in die Restaurierung der Gebäude gesteckt und sich bald dazu entschlossen, hier in einem Seitental des Edersees Ziegen zu halten. Es dauerte Jahre, bis sie ihre eigene „Gebrauchsmischung“ aus Toggenburger und Bunter Deutscher Edelziege gezüchtet hatten. Diese Tiere sind robust, leben überwiegend draußen auf der Weide und Andreas Regniet plant gerade gemeinsam mit dem Landesbetrieb Hessen-Forst, die wendigen und trittsicheren Ziegen als „Naturschützer“ für unzugängliche und steile Wiesen- und Waldflächen einzusetzen.

Ute Schultz macht aus der würzigen Bio-Milch feinste Ziegenkäse. In der kleinen Hofkäserei wird handwerklich und traditionell gearbeitet und zur Ziegenmilch kommen nur natürliche Zutaten, zum Beispiel frische Kräuter aus dem eigenen Garten. Eine Delikatesse ist der „Alte Malieser“, ein Hartkäse aus Ziegenmilch, auf den die Hofkäserin besonders stolz ist.

Alles so naturbelassen und nachhaltig wie möglich gestalten heißt das Motto auf dem Maliesenhof: „Wir freuen uns, wenn wir ohne Agrochemie und Mineraldünger eine bunte Kräuterwiese haben, die ein wunderbares Futter und gleichzeitig die eigentliche „Hofapotheke“ für unsere Tiere ist“ erklärt Andreas Regniet.



## Unsere Hofschilder

Unsere hessischen Hof- und Dörfkäsereien können Sie auf Ihrer Rundreise vom Rheingau bis zum Spessart, vom Taunus bis zum Hessischen Ried, vom Westerwald bis zum Odenwald ganz einfach am Hofschild „Hessische Milch- & Käsestraße“ erkennen.



Auf der Internetseite [www.hofkaese.de](http://www.hofkaese.de) unseres Verbandes für handwerkliche Milchverarbeitung e. V. (VHM) finden Sie viel Interessantes:

Zum Beispiel Hofkäse von A bis Z, unsere Hofkäse-Schule, aktuelle Termine und Veranstaltungen, Hofgeschichten und exklusive Rezepte mit Hofkäse und Hofmilchprodukten. Am besten schauen Sie gleich mal rein – wir freuen uns auf Sie!

## ENTDECKEN UND GENIEßEN

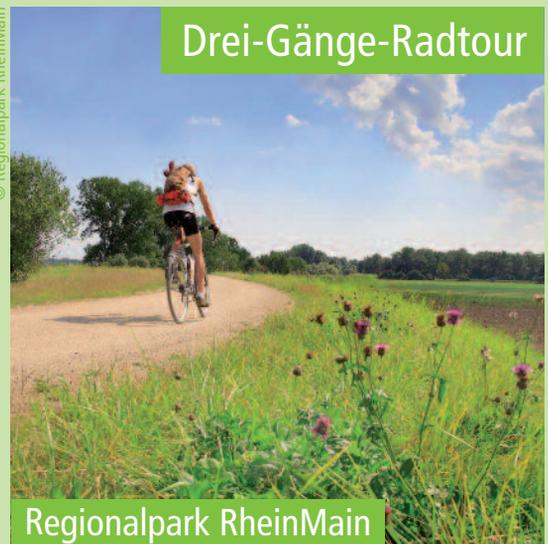
## Hofkäse-Reisen durch Hessen

### Genussradeln auf der kulinarischen Drei-Gänge-Radtour

Mit dem Fahrrad die vielfältigen Landschaften Hessens erkunden und dabei die köstlichen Produkte unserer Hofkäsereien und anderer handwerklich arbeitender Lebensmittelproduzenten entdecken und genießen: Das können Sie zum Beispiel auf den von Frühling bis Herbst stattfindenden kulinarischen Drei-Gänge-Radtouren im Regionalpark RheinMain.

 Alle Touren kündigen wir auf unserer Facebookseite an unter: [www.facebook.de/hofkaese](http://www.facebook.de/hofkaese)

© Regionalpark RheinMain



### Landvergnügen mit Hofkäse



LANDVERGNÜGEN  
*Schöner steht man selten!*

Sind Sie Mitglied bei Landvergnügen und mit Ihrem Wohnmobil, Bulli oder Wohnwagen in Hessen unterwegs? Dann dürfen wir Sie bei unseren teilnehmenden Hofkäsereien und Hofmolkereien herzlich willkommen heißen! Für eine Nacht gibt es auf den Höfen nämlich nicht nur einen kostenlosen Stellplatz, sondern auch die Aussicht auf einen Blick hinter die Hofkulissen – und natürlich auch die Möglichkeit, die köstlichen Hofkäse und Hofmolkerei-Produkte direkt vor Ort zu genießen!

Mehr Informationen finden Sie unter:  
[www.hofkaese.de/hessen](http://www.hofkaese.de/hessen)

# Die Mitglieder der Hessischen Milch- & Käsestraße

Kommen Sie mit uns auf eine Genussreise durch ganz Hessen – und lernen Sie auf unserer Reiseroute entlang der „Hessischen Milch- & Käsestraße“ die feinsten, traditionell hergestellten Hofkäsen und Hofmolkerei-Produkte des Landes kennen...

## 1 Milchschaaf-Hof Vorwerk Sichelbach

Kassel • Tel.: 0561 - 98124618  
manfred-katz@web.de

## 2 Hof Birkengrund

Kaufungen • Tel.: 05605 - 923014  
www.kommune-niederkaufungen.de

## 3 Jütte's Weidberg-Hof

Simmershausen • Tel.: 0561 - 817210  
www.weidberghof.de

## 4 Maliesenhof - Ziegenkäserei

Waldeck-Freienhagen • Tel.: 05634 - 1868  
u.schulz-maliesenhof@gmx.de

## 5 Kellerwald Hofkäserei und Jausenstube Dülfershof

Bad Wildungen • Tel.: 06455 - 292  
www.duelfershof.de

## 6 Kellerwaldhof

Bad Zwesten-Oberurff • Tel.: 05626 - 261  
www.kellerwaldhof.de

## 7 Basitenberghof

Friedrichshausen • Tel.: 06451 - 23947  
basitenberghof@t-online.de

## 8 die Fleckenbühler Landprodukte

Cölbe-Schönstadt • Tel.: 06427 - 9221-135  
www.diefleckenbuehler.de

## 9 Domäne Selgenhof

Ulrichstein • Tel.: 06645 - 96150  
www.selgenhof.de

## 10 Sonnenhof

Buseck • Tel.: 06408 - 1682  
sonnenhof01@yahoo.de

## 12 Hofkäserei Friedelhausen

Lollar • Tel.: 06406 - 916563 oder 91650  
www.friedelhausen.de

## 13 Siegbacher Ziegenhof

Siegbach-Eisemroth • Tel.: 02778 - 6146  
www.siegbacher-ziegenhof.de

## 14 Rhönhof Henkel

Hofbieber / Mahrerts • Tel.: 06684 - 919250  
www.rhoenhof-henkel.de

## 15 Rotenburger Ziegenkäse

Rotenburg • Tel.: 06623 - 7386  
distanzstallsamarraie@web.de

## 16 Kirchof

Alheim - Oberellenbach • Tel.: 05664 - 1798  
www.kirchof-oberellenbach.de

## 17 Ziegenhof

Schenklengsfeld • Tel.: 06629 - 919987  
johannes.brauer@t-online.de

## 18 Hofkäserei Melchiorgrund

Schwalmtal-Hopfgarten • Tel.: 06638 - 96110  
www.melchiorgrund.de

## 21 Hofkäserei Altenschlirf

Herbststein • Tel.: 06643 - 709620  
www.gemeinschaft-altenschlirf.de/arbeiten/kaeserei

## 22 Klosterhöfer Ziegenkäse

Schlüchtern-Klosterhöfe • Tel.: 06661 - 72802  
www.klosterhoefer-ziegenkaese.de

## 23 Hutzelberghof

Bad Sooden-Allendorf • Tel.: 05542 - 72080  
www.schulbauernhof-hutzelberg.de

## 24 Jausenstation

Großalmerode - Weißenbach  
Tel.: 05604 - 9191230 • www.jausenstation.de

## 25 Kreuzhof

Ringgau • Tel.: 05659 - 923451 oder -523  
www.der-kreuzhof.de

## 26 Josephshof

Berkatal - Frankenhain • Tel.: 05657 - 7636  
josephshof-frankenhain@web.de

## 27 Hofkäserei Dottenfelderhof

Bad Vilbel • Tel.: 06101 - 529637  
www.dottenfelderhof.de

## 28 TWP

Frankfurt am Main • Tel.: 069 - 78801324  
getahun@cherkquas.com

## 29 Kastanienhof

Birstein - Lichenroth • Tel.: 06668 - 1320  
www.hofkaeserei-kastanienhof.de

## 30 Odenwälder Biokäserei

Bad König - Momart • Tel.: 06063 - 912555  
www.weisse-hube.de

## 31 Käserei am Schlossberg

Beerfelden / Gammelsbach • Tel.: 06068 - 1777  
www.hofkaeserei-am-schlossberg.de

## 32 Hof Zorn

Heidenrod - Zorn • Tel.: 06775 - 1503  
www.hofzorn.de

## 33 Milchschäferei Rindler-Börner

Rauenthal • Tel.: 06123 - 999622  
stefanieboerner@gmx.net

## 35 Rheingau-Affineur

Taunusstein • Tel.: 0176 - 30763471  
www.rheingau-affineur.de

## 36 Domäne Mechtildshausen

Wiesbaden • Tel.: 0611 - 790720  
www.mechtildshausen.de

## 37 Talhof Usingen

Usingen • Tel.: 06081 - 584042  
www.talhof-usingen.de

## 38 Eschenhof

Altenhasungen / Wolfhagen • Tel.: 05692 - 2464  
www.eschenhof-online.de

## 39 Seelbacher Ziegenkäserei

Lohra-Seelbach • Tel.: 06462 - 9167949  
info@seelbacher-ziegenkaeserei.de

## 40 Hennehof

Trendelburg • Tel.: 05675 - 5129  
www.hennekaese.de

## 41 Hofkäserei Sängler

Waldsolms • Tel.: 06085 - 2891  
www.bauernhof-saenger.de

## 42 ZiegenUnion Grüne Hügel

Frankenau-Ellershausen • Tel.: 06455 - 7046  
www.gruene-huegel.de

## 43 Hofkäserei Richter

Gersfeld • Tel.: 06654 - 9186995  
www.hofkaeserei-gersfeld.de

## 44 Garage Fromage

Hammersbach • Tel.: 0178 - 1461434  
garage-fromage@web.de

## 45 Hof Sonnenberg

Bad Orb • Tel.: 06052 - 5908  
www.hof-sonnenberg.de

## 46 Hofgut Hohenwald

Kronberg im Taunus • Tel.: 06173 - 61374  
www.hofgut-hohenwald.de

## 47 Hofgut Oberfeld

Darmstadt • Tel.: 06151 - 95048616  
www.landwirtschaft-oberfeld.de

## 49 Hofkäserei Deiseroth

Friedewald • Tel.: 06674 - 900390  
j.deiseroth@web.de

## 51 Schäferei Schmid

Münzenberg-Gambach • Tel.: 06033 - 95070  
schaefererei-schmid@gmx.net

## 52 Bacheckhof

Ulrichstein • Tel.: 06645 - 9181253  
janssen.bacheck@me.com

## 53 Hungener Käsescheune

Hungen • Tel.: 06402 - 5188572  
www.kaesescheune.de

## 56 Die kleine Waldkäserei

Schotten • Tel.: 01577 - 2808709  
diekleinewaldkaeserei@gmail.com

## 57 Giebelrainer Käse

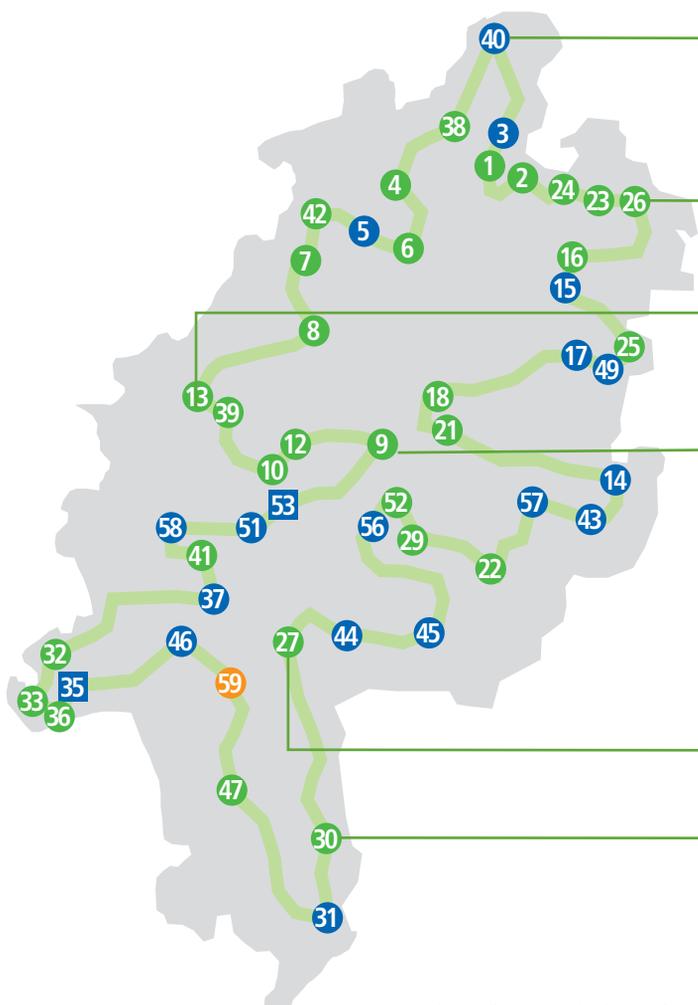
Künzell • Tel.: 06656 - 6869  
storch-claudia@t-online.de

## 58 Hofkäserei Schindler

Waldsolms-Brandobendorf • Tel.: 06085 - 3508  
andischindler@yahoo.de

## 59 Käsestube

Frankfurt am Main • Tel.: 0177 - 2111155  
www.kaese-stube.com



- Diese Hofkäserei ist ein Bio-Betrieb
- Diese Hofkäserei ist ein konventionell arbeitender Betrieb
- Diese Hofkäserei ist im Aufbau
- Dieser Betrieb ist eine Bio-Dorfkäserei
- Dieser Betrieb ist eine konventionell arbeitende Dorf­käserei
- Dieser Betrieb ist ein Käsefachgeschäft mit Hof- und Dorf­käse



Hennehof



Josephshof



Siegbacher Ziegenhof



Domäne Selgenhof



Dottenfelderhof



Odenwälder Biokäserei