

NEWSLETTER August 2014

Für alle Liebhaberinnen und Liebhaber
traditionell und handwerklich hergestellter
Hofkäse und Hofmolkerei-Produkte



UNSERE HOFGESCHICHTE

Cosmo, Selma und die „Gurkentruppe“

Neunzig Ostfriesische Milchschafe leben zurzeit in der „Schafscheune“ von Claudia Schäfer und Steffen Honzera in Vietschow. Dazu gehören Cosmo, Chef der kleinen Bockgruppe, natürlich die Damen Selma, Teddy, Ilka und ihre Freundinnen, aus deren Milch die feinen Hofmilchprodukte gemacht werden – außerdem Jährlinge, Nachzuchtlämmer und die liebevoll „Gurkentruppe“ genannten Alttiere, die zwar keine Milch mehr geben, aber noch glücklich leben und fleißig fressen!

Die ganze Hofgeschichte finden Sie unter:
www.hofkaese.de/hofgeschichte/2014/08

GANZ AKTUELL

Termine, Veranstaltungen und Informationen

Hofbesuche

Auf Hofkäsetagen und bei Hofführungen haben Besucher auf vielen Höfen die Möglichkeit, bei der handwerklichen Herstellung von Hofkäse und Hofmolkerei-Produkten dabei zu sein. Bei „Käseschulen“ mit Hofkäsemeisterinnen und –meistern kann man selber Käse machen – und

KONTAKT

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung
im ökologischen Landbau e.V.
Alte Poststraße 87
85356 Freising

Tel.: 08161 - 787 36 03
Fax: 08161 - 787 36 81
E-Mail: info@hofkaese.de

www.hofkaese.de



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

natürlich dürfen die vielen regionalen Hofkäse-Spezialitäten und die feinen Hofmolkerei-Produkte von Joghurt bis Eis auch probiert und gekostet werden! Alle teilnehmenden Bauernhöfe mit ihren aktuellen Programmen finden Sie unter www.hofkaese.de/hofbesuche

Milch- und Käsestraßen

Für alle, die auch im Urlaub Lust haben auf handgemachte Käse und Milchprodukte vom Bauernhof – auf traditionelle Köstlichkeiten aus naturbelassener Milch und mit dem echten und unverfälschten Geschmack ihrer Region: In Zusammenarbeit mit dem Portal „Ferienstrassen.info“ ist man jetzt direkt mit den „Milch- und Käsestrassen“ in ganz Deutschland verbunden und kann mit einem Klick Höfe, Adressen und Anfahrtswege erfahren.

www.hofkaese.de/milchundkaesestrassen

www.ferienstrassen.info/genuss/genuss-routen/deutsche-milch-kaesestrasse

UNSER HOFKÄSE-REZEPT

Sommersalat mit Hartkäse vom Bauernhof

Wir haben für Sie einen leichten Hofkäse-Salat vorbereitet – mit köstlichen Zutaten wie würzigem Rucola, saftigen Kirschtomaten und einer raffinierten Ahornsirup-Vinaigrette. Und zum Naschen gibt's eine süßen Smoothie mit feinem Hofjoghurt. Haben Sie Appetit bekommen?

Dann schauen Sie doch einmal auf www.hofkaese.de/rezept/2014/08 – hier finden Sie das Salatrezept mit Bild und unser Dessert-Rezept.

GUT ZU WISSEN

Hofkäse von A bis Z

A wie Almwirtschaft

Eine ganz ursprüngliche Form der „Hofkäserei“: Sennerinnen und Senner haben in den Sommermonaten auf den Almen und Alpen im Allgäu und in Oberbayern eigentlich schon immer ihre Milch direkt „vor Ort“ verarbeitet.



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

KONTAKT

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung
im ökologischen Landbau e.V.
Alte Poststraße 87
85356 Freising

Tel.: 08161 - 787 36 03
Fax: 08161 - 787 36 81
E-Mail: info@hofkaese.de

www.hofkaese.de