

Unsere Brandenburger Hofkäse

... sind etwas ganz Besonderes, denn sie werden nach Traditionsrezepten auf Bauernhöfen handwerklich hergestellt. Häufig sind es Familienbetriebe, in denen alle mit anpacken.

Die wichtigste Zutat für Hofkäse – naturbelassene Milch – liefern Büffel, Kühe, Ziegen und Schafe. Die frisch gemolkene Milch wird gleich vor Ort zu cremigem Hofjogurt, frischer Hofbutter, köstlichem Hofeis oder zu würzigem Hofkäse verarbeitet.

Erkennen können Sie unsere handwerklich und traditionell hergestellten Hofkäse und Hofmolkerei-Produkte an unseren Gütesiegeln und Hofschilder



Wir sind dabei:

BRANDENBURGER Milch- & Käsestraße

Feine Käsespezialitäten
und Molkereiprodukte
aus Hof- und Dorfkäsereien

handwerklich
traditionell
köstlich



Die Mitglieder der Brandenburger Milch- & Käsestraße

2 Gut Ogrosen

03226 Vetschau / Spreewald
Tel.: 035436 - 218
www.gut-ogrosen.de

3 Milchschaafhof Schafgarbe

03226 Vetschau / Spreewald
Tel.: 035436 - 4157
www.gut-ogrosen.de

4 Ziegenhof am Gut Ogrosen

03226 Vetschau / Spreewald
Tel.: 035436 - 56800
www.gut-ogrosen.de

5 Schafhof Landwehr

15938 Golßen OT-Landwehr
Tel.: 035452 - 179969
www.schafhof-landwehr.de

6 Milchschaafhof Pimpinelle

15320 Neuhardenberg OT Quappendorf
Tel.: 033476 - 606824
www.milchschaafhof-pimpinelle.de

7 Oderbruch Hof

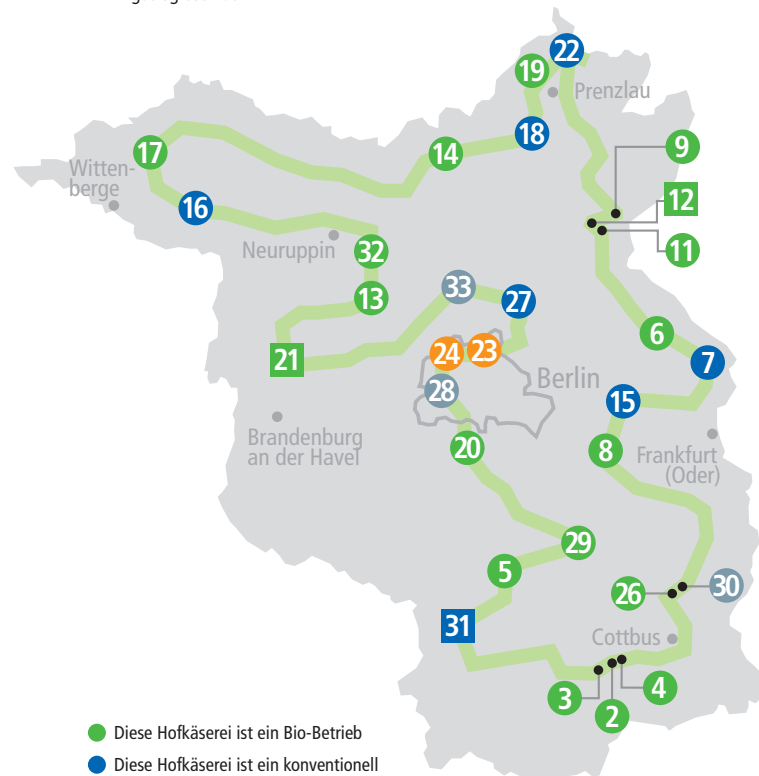
15328 Alt Tucheband • Tel.: 033472 - 189936
www.oderbruch-hof.de

Unsere Milch- & Käsestraßen

Über 800 Hofkäsereien und Hofmolkereien in ganz Deutschland bieten Ihre regionalen Hofkäse und Hofmilchprodukte meist im eigenen Hofladen, auf Wochenmärkten und über den lokalen Einzelhandel an. Auch in Brandenburg haben sich die Betriebe zu einer „Milch- & Käsestraße“ zusammengeschlossen, damit Verbraucher hochwertigste Hofkäse und 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.

Auf den Höfen können Sie bei Hofbesuchen Menschen und Tiere kennenlernen, die Hofkäsereien besichtigen, an Schaukäsereien und Hofkäse-Schulen teilnehmen und natürlich die köstlichen Käsespezialitäten und Milchprodukte probieren und kaufen.

Die aktuellen Termine für Hofführungen und Hoffeste finden Sie auf unserer Internetseite und auf den Internetseiten der Betriebe. Dort 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 Hofmolkerei-Produkten. Am besten schauen Sie gleich mal rein – wir freuen uns auf Sie!



● Diese Hofkäserei ist ein Bio-Betrieb

● Diese Hofkäserei ist ein konventionell arbeitender Betrieb

● Diese Hofkäserei ist im Aufbau

■ Diese Dorfkäserei ist ein Bio-Betrieb

■ Diese Dorfkäserei ist ein konventionell arbeitender Betrieb

● Dieses Käsefachgeschäft ist ein Betrieb mit Hof- und Dorfkäse

www.hofkaese.de

www.milch-handwerk.de

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

8 Hofgemeinschaft Marienhöhe

15526 Bad Saarow-Pieskow
Tel.: 033631 - 2605
www.hofmarienhoehe.de

9 Hof Stolze Kuh

16248 Lunow-Stolzenhagen
Tel.: 033365 - 71987
www.stolzekuh.de

11 Hof Schwalbennest

16230 Chorin OT Brodowin
Tel.: 033362 - 70769
www.hofschwalbennest-brodowin.de

12 Ökodorf Brodowin

16230 Chorin OT Brodowin
Tel.: 033362 - 246
www.brodowin.de

13 Ziegenkäserei Karolinenhof

16766 Kremmen OT Flatow
Tel.: 033922 - 60190
www.guter-ziegenkaese.de

14 Capriolenhof

16798 Fürstenberg / H. OT Bredereiche
Tel.: 033087 - 51183 • www.capriolenhof.de

**15 Fürstenwalder Agrarprodukte
Buchholz**

15518 Steinhöfel • Tel.: 033636 - 27610
www.agrafrisch.de

16 Hofkäserei Ziegendorf

16866 Kunow • Tel.: 0173 - 7635859
www.hofkaeserei-ziegendorf.de

17 Anna Winter

16928 Gross Pankow (Prignitz), Strigleben
Tel.: 038782 - 419977

18 ma petite chèvre

17268 Mittenwalde OT Blankensee
Tel.: 0152 - 08418799
www.mapetitechevre.de

19 Hofkäserei Rittgarten

17291 Nordwestuckermark
Tel.: 039853 - 2376
Hof-Rittgarten@web.de

20 Käserei Blankenfelde

15827 Blankenfelde-Mahlow
www.kaeserei-blankenfelde.de

21 Havelländische Hofkäserei

14715 Märkisch Luch OT Garlitz
Tel.: 033878 - 90679 • www.havellkaese.de

22 Bauernkäserei Wolters

17337 Uckerland • Tel.: 039740 - 20572
www.uckerkaas.de

23 Knippenbergs – Lust auf Käse

13127 Berlin • Tel.: 030 - 474868-0
www.knippenbergs.de

**24 natURSprung –
Käsespezialitäten – Berlin**

13403 Berlin • Tel.: 030 - 2088 9634
www.natursprung-freitag.de

26 Drehnower Hofkäserei

03185 Drehnow • Tel.: 035601 - 893240
www.drehnower-hofkaeserei.de

27 Die Waldziegen

16321 Rüdnitz • Tel.: 0157 - 37739553
diewaldziegen@posteo.de

28 Gärtnerhof Natürlich Eistert

16775 Teschendorf / Löwenberger Land
eistert@googlemail.com

29 Landgut Pretschen

15913 Märkische Heide • Tel.: 035476 - 17516
www.landgut-prettschen.de

**30 Hesshaus & Rost – ökologische
Landwirtschaft**

03185 Turnow • jc.rost@gmx.de

31 Landmolkerei Vinzenz Lorenz

04936 Lebusa • Tel.: 03564 - 159985

32 Auenhof Pabstthum

16818 Karwe • Tel.: 033925 - 905560
www.auenhofpabstthum.de

33 Oberhavel Landprodukte

16515 Oranienburg
www.oberhavel-landprodukte.de

So macht man Hofkäse

Das Lab zum Dicklegen der angesäuerten Milch wird abgemessen.



Die dickgelegte Milch wird in die gewünschte Bruchgröße geschnitten.



Die Bruchkonsistenz wird geprüft.



Käsebruch wird vorsichtig in die Formen geschöpft.



Luftig setzen die Käschen Weißschimmel an.





Auf www.hofkaese.de/rezepte finden Sie neue leckere und unkomplizierte Rezepte mit Hofkäsen und handwerklichen Milchprodukten.

Käse-Lasagne mit Pesto mit Mozzarella und Hartkäse

Zutaten für 2 Personen

2 Knoblauchzehen	3 EL Butter
4 EL geröstete Pinienkerne	12 Lasagneblätter
4 Handvoll Basilikumblättchen	250 g Mozzarella
1 Handvoll Petersilienblättchen	(grob gewürfelt)
8 EL geriebener Hartkäse	Pfeffer
3 EL Olivenöl	150 ml Sahne
120 ml Gemüsebrühe	80 g Datteltomaten (gewaschen und längs halbiert)
Salz	

Für das Pesto Knoblauchzehen schälen, mit 2 EL Pinienkernen, 3 Handvoll Basilikumblättchen, Petersilie, 2 EL Hartkäse, Olivenöl und 20 ml Gemüsebrühe fein pürieren, mit Salz abschmecken. Backofen auf 200 Grad vorheizen, eine rechteckige Auflaufform mit 1 EL Butter einfetten. 1/3 der Lasagneblätter in die Form legen, mit 1/3 Pesto bestreichen, mit 1/3 Mozzarellastückchen, 2 EL geriebenem Hartkäse und 2-3 Prisen Pfeffer bestreuen. So weiter verfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Schicht mit restlichem Mozzarella, Hartkäse und Butter bestreuen. Sahne mit der restlichen Gemüsebrühe vermischen, Lasagne damit übergießen und 25-30 Minuten garen. Lasagne mit Tomaten und den restlichen Pinienkernen und Basilikumblättchen als Topping servieren.

Hofkäse-Verkostung zu Hause

Käse

Pro Person rechnet man insgesamt mit etwa 80–100 Gramm Käse, in mundgerechte Stückchen geschnitten und dekorativ präsentiert. Sie können die Käse entweder nach Sorten sortiert auf einem großen Holzbrett servieren, sodass sich jeder selbst bedienen kann, oder Sie machen kleine „Degustationsteller“, auf denen Sie die Käsesorten kreisförmig anrichten – von leichtem Frischkäse bis zu kräftigem Käse mit Innenschimmel. Dazu gibt es einen gemischten Brotkorb, zum Beispiel mit Baguette, Vollkornbrot und Walnussbrot.

Getränke

Zu Frischkäse und zu Käse aus Ziegen- und Schafmilch servieren Sie am besten junge, trockene Weißweine oder Apfelsaft. Zu Hartkäse und Schnittkäse schmecken fruchtige, nicht zu kräftige Rotweine und würzige, reife Weißweine oder Traubensaft. Zu Käse mit Außenschimmel passen kräftige Rotweine oder Pflaumensaft. Käsesorten mit gewaschener Rinde, also alle Rotschmierkäse, sind ideal zu halbtrockenen Weißweinen oder Pfirsichsaft. Für Käse mit Innenschimmel sind edelsüße Weine oder Birnensaft die richtigen Begleiter.



Und so funktioniert die „Verkostung“

Als erstes nehmen Sie einen Schluck Wein oder Saft und lassen ihn im Mund hin- und her-„wandern“. Spüren Sie dabei, wo die Süße und Säure ist und wie die Flüssigkeit den Mund „ausfüllt“. Diesen Schluck dürfen Sie jetzt genießen!

Danach nehmen Sie ein Stück Käse ohne Rinde und zerkauen es langsam und sorgfältig.

Trinken Sie zum „Käsebrei“ wieder einen Schluck und vermischen Sie alles gründlich. Nun können Sie feststellen, ob Käse und Getränk „harmonieren“ oder nicht zueinander passen.

Stellen Sie Ihr Pairing auf facebook oder Instagram online unter #hofkaese

Weitere Foodpairings finden Sie unter www.hofkaese.de/pairing



Wimmelbilder laden zum Entdecken, zum genauen Hinsehen und zum Erzählen ein. Immer wieder lässt sich etwas Neues finden, verschiedene Situationen können beobachtet werden.

Unser Hofkäserei-Wimmelbild bietet eine gute Möglichkeit, die in der Käserei oft im Verborgenen stattfindenden Prozesse zu entdecken.

Unter www.hofkaese.de/wimmelbild können Sie unser Wimmelbild kostenfrei herunterladen, entweder in bunt oder zum selber Ausmalen in schwarz-weiß.

Hofkäse-Quiz

Welches Werkzeug, das wie ein Musikinstrument heißt, braucht man zum Käsen?

4				
---	--	--	--	--

Wo wird Hofkäse hergestellt?

				6			
--	--	--	--	---	--	--	--

Was lässt Milch gerinnen?

1		
---	--	--

Woraus werden Butter, Käse und Joghurt gemacht?

			3	
--	--	--	---	--

Wie viel Liter Milch braucht eine Hofkäserei für 1 Kilo Schnittkäse?

	5		
--	---	--	--

Wie lautet eine andere Bezeichnung für „Bio“?

2		
---	--	--

Aus den Kästchen mit den Zahlen ergibt sich das Lösungswort: Käse: das sind

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

mit viel Geschmack außen rum.

Unsere Hofkäseschule

Ein „Käsevergnügen“ für die ganze Familie

Erfahrene Hofkäsereinen und Hofkäser zeigen wie's geht: Als Erstes bekommen Sie einen eigenen kleinen Käsekessel mit der Milch.



Die Milch ist angewärmt und enthält schon die notwendige Käsereikultur. Bei der richtigen Temperatur wird das Lab zugegeben.



Während der „Ausdickungszeit“ erfahren Sie viel Wissenswertes rund um das Thema „Hofkäse machen“.



Nun muss die dickgelegte Milch in Würfel geschnitten werden. Danach wird der Käsebruch in unsere Käseformen geschöpft – jetzt muss er noch abtropfen und fest werden.



Der abgetropfte Käse kommt aus den Formen und wird mit Salz und Kräutern gewürzt. Gut verpackt dürfen Sie Ihren selbst gemachten Käse mit nach Hause nehmen.



Unter www.hofkaese.de/schule finden Sie Kursangebote und Termine.