

Milch- & Käsestraße

MECKLENBURG-VORPOMMERN

Unsere Hofkäse aus Mecklenburg-Vorpommern

... 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 „Milch- & Käsestraße Mecklenburg-Vorpommern“ geben. Wir würden uns freuen, wenn Sie bald einmal persönlich auf einem unserer Höfe vorbeischaun!



Milch- & Käsestraße
MECKLENBURG-VORPOMMERN

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
www.hofmolkereiprodukte.de



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN
DER EUROPÄISCHEN UNION

Alter Pfarrhof

Eine bunte Beschäftigungsinitiative und Landwirtin Claudia Resthöft haben mit viel Engagement aus baufälligen Gebäuden eine ökologische Hofkäserei gemacht

Nur 10 Kilometer südlich der Ostsee, zwischen Stralsund und Greifswald, liegt der „Alte Pfarrhof Elmenhorst“ von Claudia Resthöft. Nachdem der klassische nordvorpommersche Dreiseithof mit Hilfe des Vereins „Ökologische Beschäftigungsinitiative Krummenhagen“ ab 1996 Stück für Stück wieder nutzbar gemacht wurde, hat die studierte Landwirtin den Hof zuerst als angestellte Betriebsleiterin geführt.

Seit 2005 ist sie selbstständige Pächterin der gesamten Hofanlage. Gemeinsam mit ihren fünf Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bewirtschaftet sie 180 Hektar Land biologisch-dynamisch nach den Richtlinien des Demeter-Verbandes, baut Brotgetreide für die hofeigenen Bäckerei an und natürlich auch Futtergetreide und Winterfutter für die 40 Milchkühe der Rasse schwarzbuntes Niederungsrind. Sie liefern die wertvolle Bio-Milch, aus der in der Hofkäserei Joghurt, Quark und naturbelassene Rohmilchkäse hergestellt werden – natürlich in Handarbeit und nur mit Lab, Milchsäurekulturen, Salz und Bio-Kräutern.

Seit fast 20 Jahren ist die gebürtige Lübeckerin mit Leib und Seele Bio-Landwirtin und für sie ist es auch heute noch wichtig, ihren Hof mit immer neuen Ideen zu „füttern“. „Ich möchte Leben und intellektuelle Inhalte aufs Dorf bringen und auf unserem Bauernhof interessierten Besuchern den Kreislauf Mensch, Tier und Natur darstellen“ erklärt die Mutter von zwei Kindern, die deshalb auch gemeinsam mit ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern Veranstaltungen, Führungen und Hofkäse-Schulen anbietet.



Unsere Milch- & Käsestraßen

Über 550 Hofkäsereien und Hofmolkereien in ganz Deutschland bieten Ihre regionalen Hofkäse und Hofmilchprodukte meist in eigenen Hofläden, 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 Höfe in Mecklenburg-Vorpommern

Auf den Höfen der „Milch- & Käsestraße Mecklenburg-Vorpommern“ 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 „Milch- & Käsestraße Mecklenburg-Vorpommern“ haben wir für Sie auf der nächsten Seite zusammen gestellt.

www.hofkaese.de

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 Holzjähb 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.



Die Bilder haben wir in der Käserei vom Sonnenhof gemacht.

Hof Zandershagen

Seit 20 Jahren führen die Quereinsteiger Gaby Fiebig und Ture Gustavs erfolgreich ihren Demeter-Betrieb mit Hofkäserei und Hofladen

„Selten haben wir so leckere Milchprodukte gegessen. Vielen Dank dafür – man schmeckt einfach die liebevolle Zubereitung!“ So begeistert äußern sich die Besucher „Jens & Co.“ im Gästebuch von Hof Zandershagen, den Gaby Fiebig und Ture Gustavs als bäuerlichen Bio-Familienbetrieb etwa 20 Kilometer südlich von Stralsund bei Richtenberg in Vorpommern betreiben. Sie arbeiten nach den biologisch-dynamischen Richtlinien des Demeter-Verbandes und bauen das Futter für ihre Milchkühe selber an – natürlich ohne Einsatz von chemischen Düngern, Unkraut- und Schädlingsbekämpfungsmitteln. Die Kühe, eine Kreuzung der Rassen Jersey und Allgäuer Braunvieh, leben artgerecht und liebevoll gepflegt den Sommer über auf der Weide und im Winter in einem geräumigen offenen Laufstall. Sie sind nicht nur äußerst robust, sondern liefern auch eine besonders gehaltvolle Milch, aus der in der hofeigenen Käserei Joghurt, Sahne, Eis und viele köstliche Käsespezialitäten hergestellt werden. Für die Zubereitung der feinen Bio-Käse werden nur Milchsäurekulturen, Kälbermagenlab, Kräuter aus biologischem Anbau und einheimisches Steinsalz verwendet. Gaby Fiebig und Ture Gustavs bewirtschaften den Hof seit 1995. Als Bauingenieurin und Zootierpfleger waren beide landwirtschaftliche Quereinsteiger und wollten sich und ihre beiden Kinder eigentlich erst einmal nur selbst versorgen. Schnell wurde beiden aber klar, dass sich das Hofprojekt zum Lebensmittelpunkt und hauptberuflichen Broterwerb entwickelte. Heute sind die Kinder erwachsen und Hof Zandershagen mit Landwirtschaft, Käserei, Hofladen, Kühen, Schweinen, Katzen und Hofhund Felix ein florierender Bio-Betrieb, dessen hochwertige Produkte weit über die Grenzen von Mecklenburg-Vorpommern hinaus bekannt und beliebt sind.



Die Mitglieder der Milch- & Käsestraße Mecklenburg-Vorpommern

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

2 Schafscheune Hofkäserei Vietschow

Vietschow • Tel.: 039976 - 50186
www.schafscheune.de

3 Erdhof Seewalde

Wustrow OT Seewalde • Tel.: 039828 - 279870
www.erdhof.de

4 Schaf- & Ziegenhof Palmzin

Palmzin • Tel.: 038222 - 30541
www.schaf-ziegenhof-palmzin.de

5 Hof Zandershagen

Zandershagen • Tel.: 038322 - 445
www.hofzandershagen.de

6 SOS-Dorfgemeinschaft Grimmen-Hohenwieden

Grimmen • Tel.: 038326 - 65440
www.sos-kinderdorf.de/dorfgemeinschaft-grimmen-hohenwieden

7 Ziegenhof Sievertshagen

Sievertshagen • Tel.: 038325 - 80207
zora-nvp@gmx.de

8 Hof Käserei „Alter Pfarrhof“

Elmenhorst • Tel.: 038327 - 80090
www.alter-pfarrhof-elmanhorst.de

9 Klein Salitzer Milchschäferei

Klein Salitz • Tel.: 038876 - 31077 oder 25002
www.salitzer-milchschaeferei.de

10 Kunst & Käse Feine Ziegenkäsemanufaktur

Rögnitz • Tel.: 038853 - 33533
www.kunstundkaese.de

11 Siebengiebelhof

Drenkow • Tel.: 038729 - 22535
www.siebengiebelhof.de

12 Sternziegenhof

Techentin OT Augzin • Tel.: 0176 - 62815944
www.aurea-arcadia.de

13 Ziegenhof 3-Käse-hoch

Tankenhagen • Tel.: 038826 - 86544
katrinraebe@gmail.com

14 Inselkäserei Usedom

Welzin • Tel.: 038372 - 76139
www.inselkaese.de

15 Plauder Käseck

Plau am See • Tel.: 038735 - 13968
www.plauder-kaeseck.de

16 Ziegenhof Gülzer Geißen

Teldau OT Gülze • Tel.: 038844 - 23491
www.guelzer-geissen.de

17 Hof Medewege

Schwerin • Tel.: 0385 - 5509153
www.hof-medewege.de

18 Pommerscher Diakonieverein e.V.

Züssow • Tel.: 038355 - 649360
www.ostseelaender-biowelt.de

19 Ziegenhof Deinl

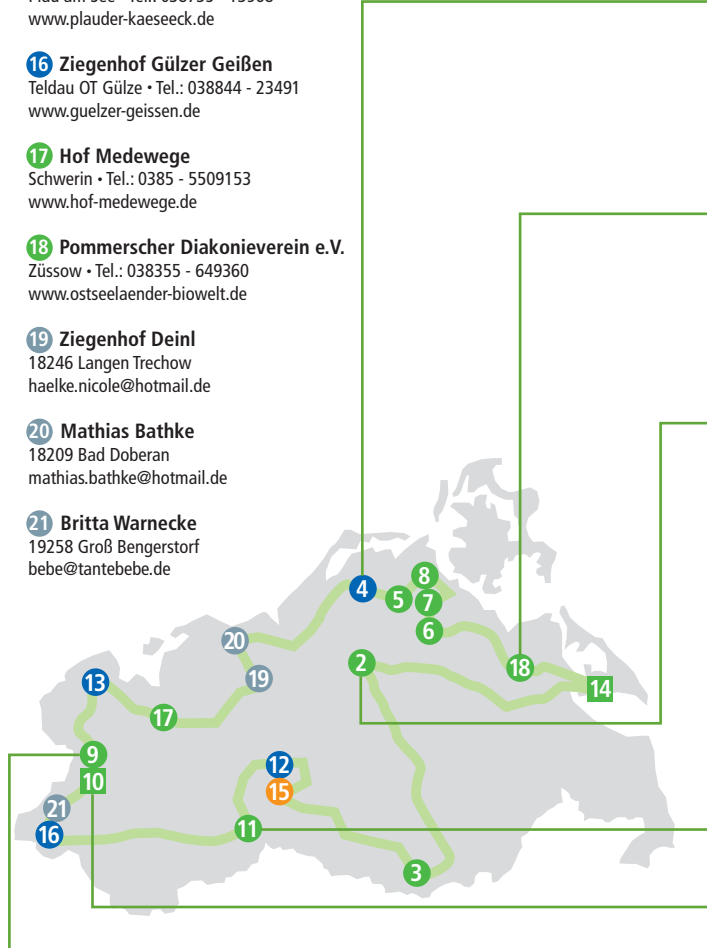
18246 Langen Trechow
haelke.nicole@hotmail.de

20 Mathias Bathke

18209 Bad Doberan
mathias.bathke@hotmail.de

21 Britta Warnecke

19258 Groß Bengerstorf
bebe@tantebebe.de



- 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



Schaf- und Ziegenhof Palmzin



Pommerscher Diakonieverein



Schafscheune



Siebengiebelhof



Kunst & Käse



Klein Salitzer Milchschäferei

Unsere Hofschilder

Unsere Hof- und Dorfkäsereien in Mecklenburg-Vorpommern können Sie auf Ihrer Rundreise von der Elbtalauwe bis nach Schwerin, von der Mecklenburgischen Seenplatte bis zur Mecklenburgischen Schweiz, von der Ostsee bis zur Peene ganz einfach am Hofschild „Milch- & Käsestraße Mecklenburg-Vorpommern“ erkennen.



Auf der Internetseite 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 Hofmolkerei-Produkten. Am besten schauen Sie gleich mal rein – wir freuen uns auf Sie!

Hofkäse-Reisen durch Mecklenburg-Vorpommern

Genussradeln in Mecklenburg-Vorpommern

Entdecken Sie Natur und Kultur in Mecklenburg-Vorpommern doch einmal stressfrei und kulinarisch „wertvoll“ mit dem Rad: zum Beispiel bei einer abwechslungsreichen Tour zwischen Kleinem Haff und Usedomer See. Auf Ihrem Weg können Sie die frische Meeresbrise genießen, Seeadler und Höckerschwäne beobachten und sich mit regionalen Delikatessen stärken – so wie in der Inselkäserei Usedom in Welzin,



wo handwerklich hergestellte Käsespezialitäten auf Sie warten!

Aktuelle Touren unter: www.facebook.de/hofkaese

© Erell, creative commons



Genussradeln

Usedomer See



LANDVERGNÜGEN
Schöner steht man selten!

Landvergnügen mit Hofkäse

Sind Sie Mitglied bei Landvergnügen und mit Ihrem Wohnmobil, Bulli oder Wohnwagen in Mecklenburg-Vorpommern 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/mecklenburg-vorpommern