



Milch- & Käsestraße

NORDRHEIN- WESTFALEN

Unsere Hofkäse aus Nordrhein-Westfalen

... 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 Nordrhein-Westfalen“ geben. Wir würden uns freuen, wenn Sie bald einmal persönlich auf einem unserer Höfe vorbeischauen!



Milch- &
Käsestraße
NORDRHEIN-
WESTFALEN

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

Biohof Groß-Bölting

In ihrer Hofmolkerei am Niederrhein verarbeitet die Familie Groß-Bölting ihre „Dingdener Heidemilch“ zu Trinkmilch, Jogurt und feinen Hofkäsespezialitäten

Als Mechthild und Ludwig Groß-Bölting im Jahr 2005 ihren Betrieb auf ökologischen Landbau nach Bioland-Richtlinien umstellten, hatten sie die Pläne für ihre eigene Hofmolkerei schon im Kopf. Nach einer Käseausbildung konnte die Planung dann wirklich umgesetzt werden und in einem ungenutzten Stall entstand eine hofeigene Molkerei mit modernster technischer Ausstattung. „Wir haben bewusst fast alle Maschinen neu gekauft, um von Beginn an auf einem hygienisch und qualitativ hohen Niveau produzieren zu können“ berichtet Ludwig Groß-Bölting, der für die Molkerei zuständig ist. Seine Frau Mechthild kümmert sich um die mehr als 60 Weißen Deutschen Edelziegen und die Büroarbeit – und Sohn Bastian betreut die etwa 45 Milchkühe.

Weil die Kunden ein vielfältiges Angebot wünschen, wird in der Hofmolkerei, die gleich neben dem Naherholungsgebiet „Dingdener Heide“ liegt, ein großes Produktsortiment aus Ziegen- und Kuhmilch hergestellt – von der Trinkmilch über Jogurt, Weichkäse in Salzlake und Camembert bis zu gereiftem Schnittkäse. Lange geübt hat die Familie mit dem Jogurt aus Ziegenmilch: „Wegen des geringeren Trockenmassegehaltes der Ziegenmilch ist es nämlich eine besondere Kunst, hier einen stichfesten Jogurt ohne Zusatzstoffe hinzubekommen“ erklärt Mechthild Groß-Bölting.

Probieren und kaufen kann man die Delikatessen aus „Dingdener Heidemilch“ im Hofladen der Groß-Böltings, an ihrem Marktstand und in verschiedenen Läden in der Region.

Arbeitsmäßig sind alle natürlich gut ausgelastet, aber keines der Familienmitglieder hat den Schritt zum Bio-Landbau und zur hofeigenen Milchverarbeitung bereut. „Es ist anstrengend, aber wir haben viel Freude an unserer vielseitigen und handwerklichen Arbeit“ stellt Mechthild Groß-Bölting zufrieden fest.



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 Höfe in Nordrhein-Westfalen

Auf den Höfen der „Milch- & Käsestraße Nordrhein-Westfalen“ 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 Nordrhein-Westfalen“ 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 Holzjärb 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 Käseerei vom Sonnenhof gemacht.

Schloß Hamborn

Auf dem ältesten Demeter-Hof in Nordrhein-Westfalen werden handwerklich und nach alter bäuerlicher Art Hofkäse mit Charakter hergestellt

Schon seit über 80 Jahren wird auf Schloss Hamborn mittlerweile nach den Grundsätzen der biologisch-dynamischen Landwirtschaft gearbeitet – das heißt Ackerbau, Viehzucht und die hofeigene Produktion von Käse, Fleisch und Brot werden auf der Basis anthroposophischer Leitlinien betrieben. Das südlich von Paderborn liegende Hofgut ist seit 2013 auch ein „Integrationsunternehmen“: Etwa die Hälfte der Mitarbeiter sind Menschen mit einer Schwerbehinderung, die hier eine berufliche Perspektive finden.

Die Schwarzbunten Milchkühe auf Schloss Hamborn sind Zweinutzungsrunder, dürfen ihre Hörner behalten, werden liebevoll und artgerecht gehalten und bekommen hofeigenes Futter – Tiermehle, Zusatzstoffe und vorbeugende Medikamente sind tabu.

Ganz traditionell und in Handarbeit machen die Hofkäserinnen und Hofkäser aus der wertvollen Bio-Milch Butter, Sahne, Joghurt, Quark und ein vielfältiges Käse-Sortiment. Dafür verwenden sie nur Sauermilchkulturen und Kälberlab – so entstehen hier in der Hofkäserei genau wie in der Bäckerei und Fleischerei echte und unverfälschte „Lebensmittel mit Charakter“.

Die Hofkäserei Schloss Hamborn wurde 1992 von Jörn Strathoff gegründet. Der ehemalige Waldorflehrer begann nach einem Lehrgang für Hofkäser zunächst im kleinen Rahmen nach den Demeter-Richtlinien Käse herzustellen. Heute sind die vielfach ausgezeichneten Molkerei- und Käsespezialitäten eines der Markenzeichen von Schloss Hamborn und man kann sie im modernen Hofladen, auf regionalen Wochenmärkten und Online kaufen. Und als besonderen Service gibt es die naturbelassene Demeter-Trinkmilch von Schloss Hamborn auch am Milchautomaten gleich neben dem Stall!

© salatwerkstatt.de



Unsere Hofschilder

Unsere Hof- und Dorfkäsereien in Nordrhein-Westfalen können Sie auf Ihrer Rundreise vom Niederrhein bis zum Teutoburger Wald, vom Münsterland bis zur Eifel und vom Ruhrgebiet bis zum Sauerland ganz einfach am Hofschild „Milch- & Käsestraße Nordrhein-Westfalen“ 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 Hofmilchprodukten. Am besten schauen Sie gleich mal rein – wir freuen uns auf Sie!

ENTDECKEN UND GENIESSEN

Hofkäse-Reisen durch Nordrhein-Westfalen

Genussradeln in Nordrhein-Westfalen

Entdecken Sie Natur und Kultur in Nordrhein-Westfalen doch einmal stressfrei und kulinarisch „wertvoll“ mit dem Rad: zum Beispiel bei einer abwechslungsreichen Tour auf dem Emsradweg vom Quellort Hövelhof am Fuße des Teutoburger Waldes bis zum Münsterland mit seinen vielen Wasserschlössern. Auf Ihrer Fahrt entlang der Emsauen lernen Sie Land und Leute kennen und können bei einer Rast die regionalen Delikatessen genießen – so wie bei „Birgits Hofkäserei“ in



Telgte, wo Sie mit feinen Hofkäsespezialitäten verwöhnt werden.

Aktuelle Touren unter: www.facebook.de/hofkaese

© JKL-Foto, creative commons



Genussradeln

Emsradweg



LANDVERGNÜGEN
Schöner steht man selten!

Landvergnügen mit Hofkäse

Sind Sie Mitglied bei Landvergnügen und mit Ihrem Wohnmobil, Bulli oder Wohnwagen in Nordrhein-Westfalen 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!

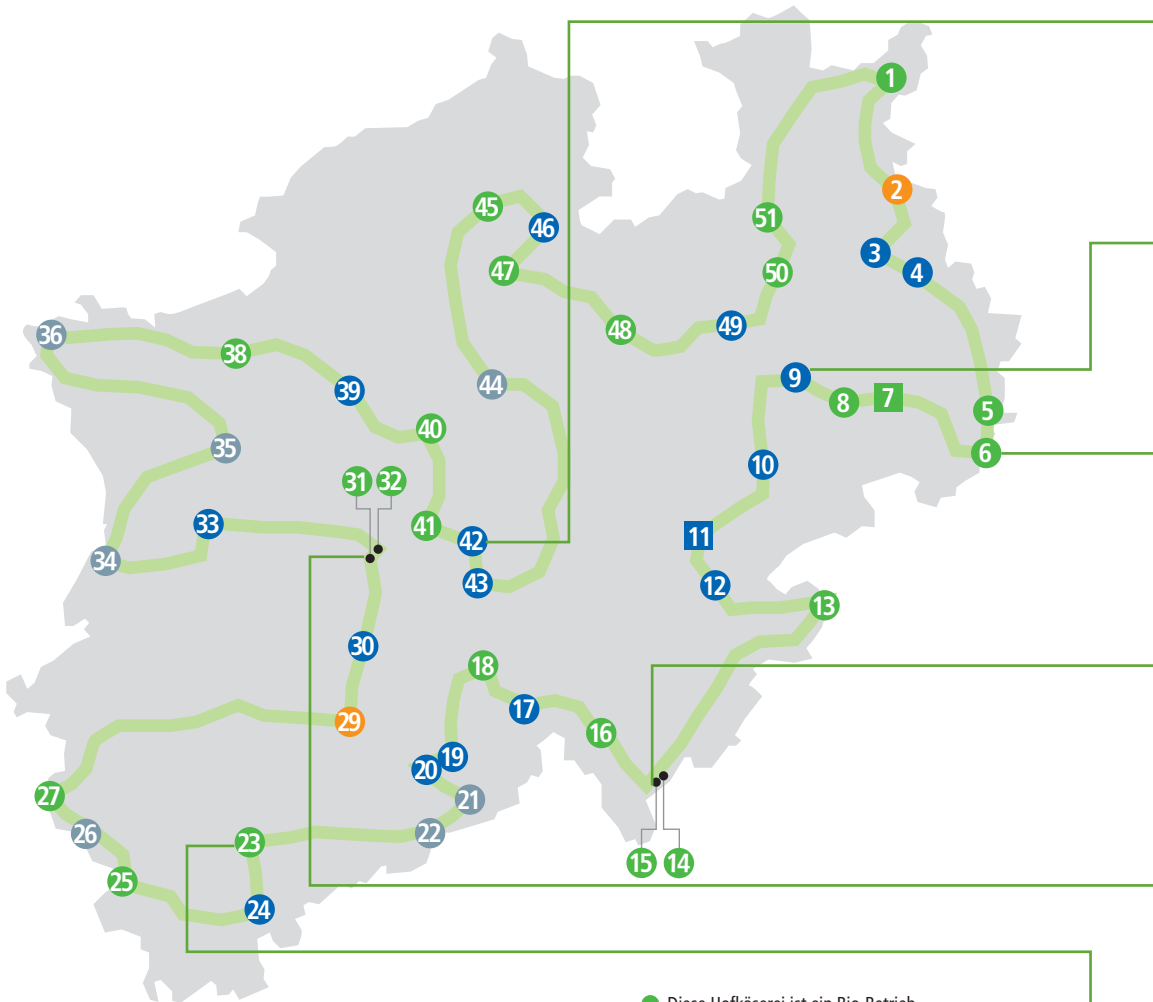
Mehr Informationen finden Sie unter:

www.hofkaese.de/nordrhein-westfalen

Die Mitglieder der Milch- & Käsestraße Nordrhein-Westfalen

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

- 1 Dörmann's Hofkäserei**
Petershagen-Ilse • Tel.: 05705 - 7816
www.doermanns.de
- 2 Delikatessen vom Lande Diekmanns Hof**
Kalletal • Tel.: 05264 - 657870
www.delikatessenvomlande.de
- 3 Hof Meierhenrich**
Detmold • Tel.: 05231 - 390998
jmeierhenrich@t-online.de
- 4 Milchschaftbetrieb Christian Hüls**
Blomberg-Höntrup • Tel.: 05235 - 509170
Milchschafthof.Huels@gmx.de
- 5 Jakobsberger Milchhandwerker**
Beverungen-Jakobsberg
www.milchhandwerker.de
- 6 Biohof Jacobi**
Körbecke-Borgentreich • Tel.: 05643 - 1669
www.biohof-jacobi.de
- 7 Landkäserei Hardtmühle**
Lichtenau • Tel.: 05295 - 930287
www.kaeserei-hardtmuehle.de
- 8 Hofgut Schloß Hamborn**
Borchen • Tel.: 05251 - 87359-15
www.schloss-hamborn.net
- 9 Milchhof Werning**
Salzkotten-Scharmède • Tel.: 05258 - 7188
www.milchhof-werning.de
- 10 Meister Ziegenhof**
Rüthen / Meiste • Tel.: 02952 - 3393
www.meisterziegenhof.de
- 11 Benediktinerabtei Königsmünster**
Meschede • Tel.: 0291 - 2995260
www.koenigsmuenster.de
- 12 Sauerländer Bauernkäserei Löffler**
Schmallenberg • Tel.: 02971 - 908168
kaesepaul@bauernkaeserei.de
- 13 Hof Lämmerberg**
Medebach • Tel.: 02982 - 92050
raimund@eder.nrw
- 14 Betriebsgemeinschaft Birkenhof**
Wilnsdorf • Tel.: 02739 - 47698
www.birkenhof-siegerland.de
- 15 Edelkäserei Kalteiche**
Wilnsdorf-Wilgersdorf • Tel.: 02739 - 8999836
www.edel-kaeserei.de
- 16 Schafhaltung Küthe**
Siegen-Meiswinkel • Tel.: 02732 - 26266
schaeferi-kuethe@web.de
- 17 Nutztier-Arche Sternenhof**
Reichshof-Oberagger • Tel.: 02265 - 9803810
d.laugmichel-engel@t-online.de
- 18 Schäferhof Seb & Karla Schäfer**
Marienheide • Tel.: 02264 - 1585
www.schaeferhof.de
- 19 Jules Käsekiste**
Much • Tel.: 02245 - 3021
www.jules-kaesekiste.de
- 20 Milchschaft Hof Ortsiefer**
Neunkirchen • Tel.: 02247 - 300698
www.milchschaft-hof-ortsiefer.de
- 21 Familie Ramminger**
Eitorf • Tel.: 0171 - 6898849
www.milch-eitorf.de
- 22 Hanfer Hof**
Hennef (Siegl.) • Tel.: 02248 - 4761
www.bauerbernd.de
- 23 Haus Bollheim**
Zülpich-Oberelvenich • Tel.: 02252 - 950320
www.bollheim.de
- 24 Kolvenbacher Ziegenhof**
Bad Münstereifel • Tel.: 02253 - 544456
www.kolvenbacher-ziegenhof.de
- 25 Thomas Gbr**
Monschau • Tel.: 02472 - 909388
eifel_milchbauer@web.de
- 26 Gut Kreuzchen**
Aachen • Tel.: 02408 - 2745
www.milchautomat-aachen.de
- 27 Michaelshof**
Aachen-Orsbach • Tel.: 0241 - 14774
kontakt@michaelshof.eu
- 29 Käseglück**
Köln • Tel.: 00221 - 79003642
www.kaese-glueck.de
- 30 Witzheldener Bauernkäserei**
Leichlingen • Tel.: 02174 - 3455
www.bauernkaese.com
- 31 Windrather Bauernkäserei**
Velbert • Tel.: 02053 - 2306 oder 420135
www.schepershof.de
- 32 Betriebsgemeinschaft Hof Vorberg**
Velbert-Neviges • Tel.: 02052 - 2912
www.hofvorberg.de
- 33 Kliebter Hof**
Krefeld • Tel.: 02151 - 563977
www.schultebockholt.de
- 34 Dirk Evers**
Nettetal
dirk@sdjkk.de
- 35 Husenhof**
Rheinberg • Tel.: 0211 - 55985501
www.hof-heimat-treuhand.de
- 36 Bioland Betrieb Hansen**
Kranenburg • Tel.: 02826 - 92327
hansencokg@t-online.de
- 38 Biohof Groß-Böltzing**
Hamminkeln • Tel.: 02852 - 4996
www.dingdener-heidemilch.de
- 39 Hof Koch**
Marl • Tel.: 02365 - 9831738
www.schatzkiste-marl.de
- 40 Biolandhof Heidebauer**
Castrop-Rauxel • Tel.: 02305 - 73567
www.biolandhof-heidebauer.de
- 41 Betriebsgemeinschaft Hof Sackern**
Wetter • Tel.: 02335 - 73272
www.hof-sackern.de
- 42 Käse-Deele**
Hagen • Tel.: 02331 - 77288
www.kaese-deele.de
- 43 Hof Huxhardt**
Schalksmühle • Tel.: 02355 - 903308
www.huxhardt.de
- 44 Bauernhofmolkerei Südkirchen**
Nordkirchen • Tel.: 02596 - 9391550
milch.suedkirchen@yahoo.com
- 45 Gärtnerhof Entrup**
Altenberge • Tel.: 02505 - 3361
www.entrup119.de
- 46 Birgit's Hofkäserei**
Telgte • Tel.: 02504 - 8752
birgits_hofkaeserei@t-online.de
- 47 Scellebelle**
Münster • Tel.: 0251 - 92436360
www.scellebelle.de
- 48 Laakenhof**
Neubeckum • Tel.: 02525 - 2560
www.laakenhof.de
- 49 Druffler Schaukäserei Hof Buschsieweke**
Rietberg • Tel.: 05244 - 10406
www.buschsieweke.com
- 50 Gut Wilhelmsdorf**
Bielefeld • Tel.: 05205 - 8790033
www.gut-wilhelmsdorf.de
- 51 Köckerhof**
Bielefeld • Tel.: 0521 - 890832
www.koeckerhof.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



Käse-Deele



Milchhof Werning



Biohof Jacobi



Edelkäserei Kalteiche



Windrather Bauernkäserei



Haus Bollheim