

Unsere Hofkäse aus Nordrhein-Westfalen

... 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:

Milch- & Käsestraße NORDRHEIN- WESTFALEN

Feine Käsespezialitäten
und Molkereiprodukte
aus Hof- und Dorfkäsereien

handwerklich
traditionell
köstlich



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 Nordrhein-Westfalen 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!

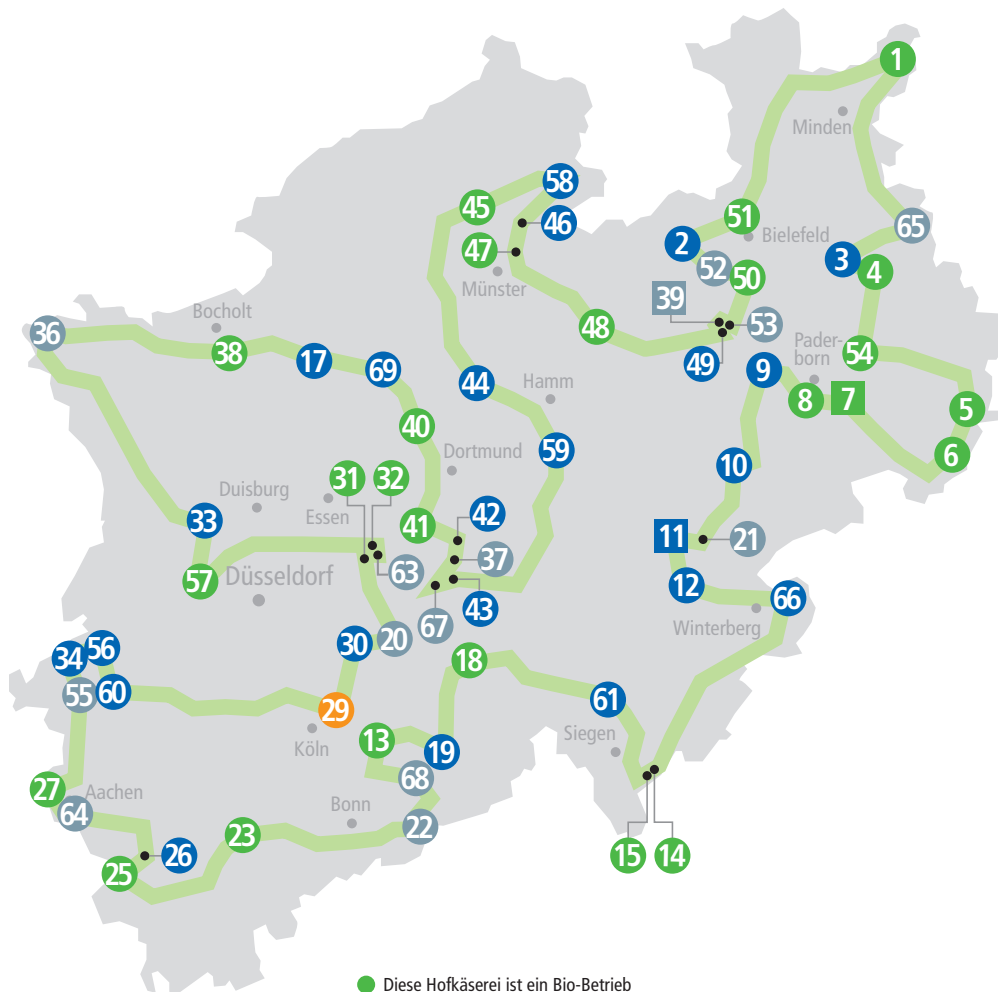
www.hofkaese.de

www.milch-handwerk.de

Die Mitglieder der Milch- & Käsestraße Nordrhein-Westfalen

- 1 Dörmann's Hofkäserei**
Petershagen-Ilse • Tel.: 05705 - 7816
www.doermanns.de
- 2 Dorfmilch aus Brockhagen**
Steinhagen • Tel.: 05204 - 888210
www.dorfmilch.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.biomanufaktur.schlosshamborn.de
- 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
www.bauernkaeserei.de
- 13 Krewelshofer Hof-Käserei**
Lohmar, Rheinland
www.krewelshof.de
- 14 Betriebsgemeinschaft Birkenhof**
Wilnsdorf • Tel.: 02739 - 47698
www.birkenhof-siegerland.de
- 15 Edelkäserei Kalteiche**
Wilnsdorf-Wilgersdorf
www.edel-kaeserei.de
- 17 Hof Kerkmann**
Dorsten • Tel.: 02369 - 79242
www.hof-kerkmann.de
- 18 Schäferhof Seb & Karla Schäfer**
Marienheide • Tel.: 02264 - 1585
www.schaeferhof.de
- 19 Jule's Käsekiste**
Much • Tel.: 02245 - 3021
www.jules-kaesekiste.de
- 20 Ziegenhof Deppe**
Wermelskirchen
www.ziegenhof-deppe.de
- 21 Möller-Winter**
Meschede • Tel.: 0291 - 51164
smw1973@gmx.de
- 22 Hanfer Hof**
Hennef (Sieg) • Tel.: 02248 - 4761
www.bauerbernd.de
- 23 Haus Bollheim**
Zülpich-Oberelvenich • Tel.: 02252 - 950320
www.bollheim.de
- 25 Thomas**
Monschau • Tel.: 02472 - 909388
eifel_milchbauer@web.de
- 26 Hof Henn**
Simmerath • Tel.: 02473 - 9286041
henn-agrarservice@web.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 48894
www.schepershof.de

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



- 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
- Diese Dorfkäserei ist im Aufbau
- Dieses Käsefachgeschäft ist ein Betrieb mit Hof- und Dorfkäse

- 32 Hof Vorberg**
Velbert-Nevigis • Tel.: 02052 - 2912
www.hofvorberg.de
- 33 Kliedter Hof**
Krefeld • Tel.: 02151 - 563977
www.schultebockholt.de
- 34 Kleine Farm Rickelrath**
Wegberg • Tel.: 02434 - 9269939
www.kleine-farm-rickelrath.de
- 36 Bioland Betrieb Hansen**
Kranenburg • Tel.: 02826 - 92327
hansencokg@t-online.de
- 37 Ziegerei Waldbauer**
Breckerfeld • Tel.: 02338 - 488745
karla.allwicher@gmx.de
- 38 Biohof Groß-Böiting**
Hamminkeln • Tel.: 02852 - 4996
www.dingdener-heidemilch.de
- 39 Walters Biohof Molkerei**
Rheda-Wiedenbrück
walter.moeh11969@gmail.com
- 40 Hof Heidbauer**
Castrop-Rauxel • Tel.: 02305 - 73567
alut@gmx.de
- 41 Betriebsgemeinschaft Hof Sackern**
Wetter • Tel.: 02335 - 73272
www.hof-sackern.de/index.htm
- 42 Käse-Deele**
Hagen • Tel.: 02331 - 77288
www.kaese-deele.de
- 43 Hof Huxhardt**
Schalksmühle • Tel.: 02355 - 903308
www.huxhardt.de
- 44 Frollein Muh**
Nordkirchen • Tel.: 02596 - 9391550
milch.suedkirchen@yahoo.com
- 45 Gärtnerhof Entrup**
Altenberge • Tel.: 02505 - 3361
www.entrup119.de
- 46 Auenhof Birgits Hofkäserei**
Telgte • Tel.: 02504 - 8752
birgits_hofkaeserei@t-online.de

So macht man Hofkäse

- 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
- 52 Strothlüke**
Bielefeld • Tel.: 05241 - 9989362
www.strothlueke.de/strothlueke.de/Home.html
- 53 Josef und Michael Peitz**
Rietberg • Tel.: 05244 - 5153
jum.peitz@t-online.de
- 54 Bergkäserei Bierssenhof**
Altenbeken • Tel.: 05255 - 930855
www.bierssenhof.de
- 55 Gerd und Clara Heinrichs**
Geilenkirchen • Tel.: 02452 - 87590
- 56 Milchhof Gerighausen**
Wassenberg • Tel.: 02432 - 908116
familie-gerighausen@t-online.de
- 57 BioMolkerei Schauhof**
Willich • Tel.: 02154 - 2359
info@schauhof.de
- 58 Hof Höcker**
Lengerich, Westfalen • Tel.: 05481 - 84496
www.hof-hoecker.de
- 59 Hellweg Molkerei**
Werl-Holtum • Tel.: 02922 - 8033845
www.hellweg-molkerei.de
- 60 Linderner Käselädchen**
Geilenkirchen-Lindern • Tel.: 02462 - 6299
www.kaeselaedchen.de

- 61 Hofladen Irlenhof**
Kreuztal, Westfalen • Tel.: 02732 - 4379
www.irlenhof.de
- 63 Marienhof – Bechtle-Wamsler**
Velbert
bettinawamsler@aufdemhorst.de
- 64 Cornelia Markowsky**
Aachen • Tel.: 089 - 8509494
c.markowsky@mnet-online.de
- 65 Hof Hellmig**
Extertal
hof-hellmig@gmx.de
- 66 Alexandra Wahle**
Medebach
Grotkamp-alexandra@t-online.de
- 67 Hof Habel**
Breckersfeld • Tel.: 02338 - 8185
JanaHabel@gmx.net
- 68 Hof Scheja**
Neunkirchen-Seelscheid
annika-hache@web.de
- 69 Milchbauer Matthias**
Haltern am See
info@milchbauer-matthias.de

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/rezpte 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 Hofkäserschule

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.