

Milch- & Käsestraße

MECKLENBURG-VORPOMMERN

Feine Käsespezialitäten
und Molkereiprodukte
aus Hof- und Dorfkäsereien

handwerklich
traditionell
köstlich

www.hofkaese.de

www.hofmolkereiprodukte.de



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN
DER EUROPÄISCHEN UNION



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 Hofmolkerei-Produkte probieren und kaufen.

Viele unserer Betriebe bieten ihre Hofkäseprodukte auch in ausgewählten Käsefachgeschäften und auf Wochenmärkten und Veranstaltungen in ganz Mecklenburg-Vorpommern an. Alle aktuellen Termine finden Sie auf unserer Internetseite www.hofkaese.de/termine und auf den Internetseiten der Betriebe.

Mit zwei Hofgeschichten möchten wir Ihnen einen kleinen Einblick in die Welt unserer Hofkäsereien geben. Und natürlich würden wir uns freuen, wenn Sie bald einmal persönlich auf einem unserer Höfe vorbei schauen!

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!

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 Niederungs-rind. 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.



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.



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.



So macht man Hofkäse in der Hofkäse-Schule

So können Sie selber Käse machen – erfahrene Hofkäserinnen und Hofkäser zeigen wie's geht:



Als Erstes bekommen unsere kleinen und großen „Käserschüler“ einen eigenen kleinen Käsekessel mit der Milch, die bereits erwärmt ist und schon die notwendige Käsereikultur enthält.



Jetzt wird das Lab zugegeben und alles kräftig verrührt.



Während der „Ausdickungszeit“ erzählen unsere Käsemeisterinnen und Käsemeister viel Wissenswertes rund um das Thema „Hofkäse machen“.



Nun muss die dickgelegte Milch in Würfel geschnitten und auf den an den Käsetischen installierten kleinen Brennern noch einmal erwärmt werden.



Danach wird der Käsebruch in kleine Formen geschöpft – jetzt muss er noch abtropfen und in kurzer Zeit fest werden.



Der fest gewordene Käse kommt aus den Formen und wird mit Salz und Kräutern gewürzt. Gut verpackt kann man den selbst gemachten Käse jetzt mit nach Hause nehmen.



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.

Denn nur aus guter Milch wird guter Käse.

Die frisch gemolkene Milch wird gleich vor Ort zu cremigem **Hofjogurt**, frischer **Hofbutter**, köstlichem **Hofeis** oder eben zu würzigem **Hofkäse** verarbeitet.

Zum Reifen müssen die **Hofkäse** mit großer Sorgfalt gepflegt, also gewaschen, gewendet und gebürstet werden. Das passiert natürlich alles in Handarbeit und kostet Zeit. Dafür sind die Ergebnisse dann aber auch einfach wunderbar:

Einzigartige Hofkäse aus Mecklenburg-Vorpommern – mit dem besonderen und individuellen Geschmack der Region!



Milch- & Käsestraße
MECKLENBURG-
VORPOMMERN

Unsere handwerklich und traditionell hergestellten Hofkäse und Hofmolkerei-Produkte erkennen Sie an unseren Gütesiegeln

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 ihrer Nachbarschaft ganz einfach kaufen und genießen können.

Unsere Betriebe in Mecklenburg-Vorpommern haben wir für Sie auf der nächsten Seite zusammen gestellt. Und 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.

www.hofkaese.de

www.hofmolkereiprodukte.de

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...

- 1 Ziegenhof Müritz**
Retzow • Tel.: 039923 - 71751
www.ziegenhof-mueritz.de
- 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
www.dreikaesehoch.info

- 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.: 038372 - 76139
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.pommerscher-diakonieverein.de
- 19 Ziegenhof Langer**
Hoppenrade • Tel.: 038451 - 779950
ziegenhof-langer@web.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 Dorf-käserei
- Dieser Betrieb ist ein Käsefachgeschäft mit Hof- und Dorfkäse



Schaf- und Ziegenhof Palmzin



Hof Zandershagen



Schafscheune



Siebengiebelhof



Kunst & Käse



Klein Salitzer Milchschäferei