

NEWSLETTER Februar 2015

Für alle Liebhaberinnen und Liebhaber
traditionell und handwerklich hergestellter
Hofkäse und Hofmolkerei-Produkte



UNSERE HOFGESCHICHTE

Hof Butendiek

Unten rechts am Jadebusen, einen Kilometer vorm Deich liegt „Butendiek“, der Bioland-Hof der Familie Cornelius-Bruns. Hier wächst auf 150 Hektar Wiesen und Weiden das Futter für die 160 schwarzbunten Kuhdamen. Im Sommer bleiben sie Tag und Nacht draußen und genießen das frische Gras mit Klee und Kräutern. Wird das Wetter schlechter, dürfen die „Ladies“ in den geräumigen Laufstall und bekommen das gehaltvolle Gras getrocknet als Heu und Silage.

Die ganze Hofgeschichte finden Sie unter:
www.hofkaese.de/hofgeschichte/2015/02

UNSER HOFKÄSE-REZEPT

Lauchkuchen mit Hofschnittkäse

Knusprig, würzig, super-lecker: Feiner Mürbteig mit einer herzhaften Füllung aus Lauch, Hofsaahne, Eiern und frisch geriebenem Hofschnittkäse – schmeckt warm und kalt! Und zum Dessert gibt's süße „Cassata-Creme“ mit Hofsaahnequark, Vanille, Schokolade und kandierten Früchten.

Beide Rezepte finden Sie unter: www.hofkaese.de/rezept/2015/02

KONTAKT

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung
im ökologischen Landbau e.V.
Alte Poststraße 87
85356 Freising

Tel.: 08161 - 787 36 03
Fax: 08161 - 787 36 81
E-Mail: info@hofkaese.de

www.hofkaese.de



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

GANZ AKTUELL

Termine, Veranstaltungen und Informationen

SWR-Video: Hofkäseschule auf dem Bauernhof

Auf dem Bornwiesenhof im Hunsrück zeigt Bio-Landwirtin und Hofkäserin Meike Jaschok, wie man aus frischer, naturbelassener Milch köstliche Weichkäse macht. In ihrer Küche stellt sie gemeinsam mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern ihrer Hofkäseschule „ein lebendiges Produkt“ her, das „einem etwas gibt“, immer eine „persönliche“ Note hat und natürlich wunderbar schmeckt.

Das Video finden Sie unter:
www.hofkaese.de/videos

Bitte vormerken: Unsere Frühlings-Käsemärkte

Im März startet wieder die „Käsemarkt-Saison“: In ganz Deutschland präsentieren dann Hofkäsereien ihre handgefertigten Spezialitäten auf kulinarischen Käsemärkten, häufig in besonders malerischem Ambiente – vom Freilichtmuseum bis zum alten Gutshof, vom Schlosshof bis zum Altstadt-Marktplatz.

Die aktuellen Termine finden Sie unter:
www.hofkaese.de/termine

GUT ZU WISSEN

Hofkäse von A bis Z

H wie Handwerklich

Unsere Hofkäse werden alle traditionell und wirklich handwerklich, also im wahrsten Sinne „mit der Hand“ gemacht: Von der Labzugabe bis zum Schneiden der Gallerte, vom Einfüllen in die Formen bis zum täglichen Waschen und Bürsten bei der Reifung. Und das Ergebnis dieser arbeits- und zeitintensiven Handarbeit: lauter einzigartige und köstliche Käse-Unikate!

Mehr Wissenswertes über Hofkäse und Hofmolkerei-Produkte finden Sie unter www.hofkaese.de



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

KONTAKT

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung
im ökologischen Landbau e.V.
Alte Poststraße 87
85356 Freising

Tel.: 08161 - 787 36 03
Fax: 08161 - 787 36 81
E-Mail: info@hofkaese.de

www.hofkaese.de