

Unsere niedersächsischen Hofkäse

... 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 Hofjoghurt, 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 Hofschildern.



Wir sind dabei:

NIEDERSÄCHSISCHE Milch- & Käsestraße

Feine Käsespezialitäten
und Molkereiprodukte
aus Hof- und Dorfkäsereien

handwerklich
traditionell
köstlich





Unsere Milch- & Käsestraßen

Über 1000 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 Niedersachsen 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, beim Schaukäsen zusehen und an Hofkäse-Schulen teilnehmen und natürlich die köstlichen Käsespezialitäten und Milchprodukte probieren und kaufen.

Die aktuellen Termine für Hofführungen und Hoffeste finden Sie auf den Internetseiten der Betriebe und auf unserer Seite www.hofkaese.de. 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

So macht man Hofkäse

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.



Die Mitglieder der Niedersächsischen Milch- & Käsestraße

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

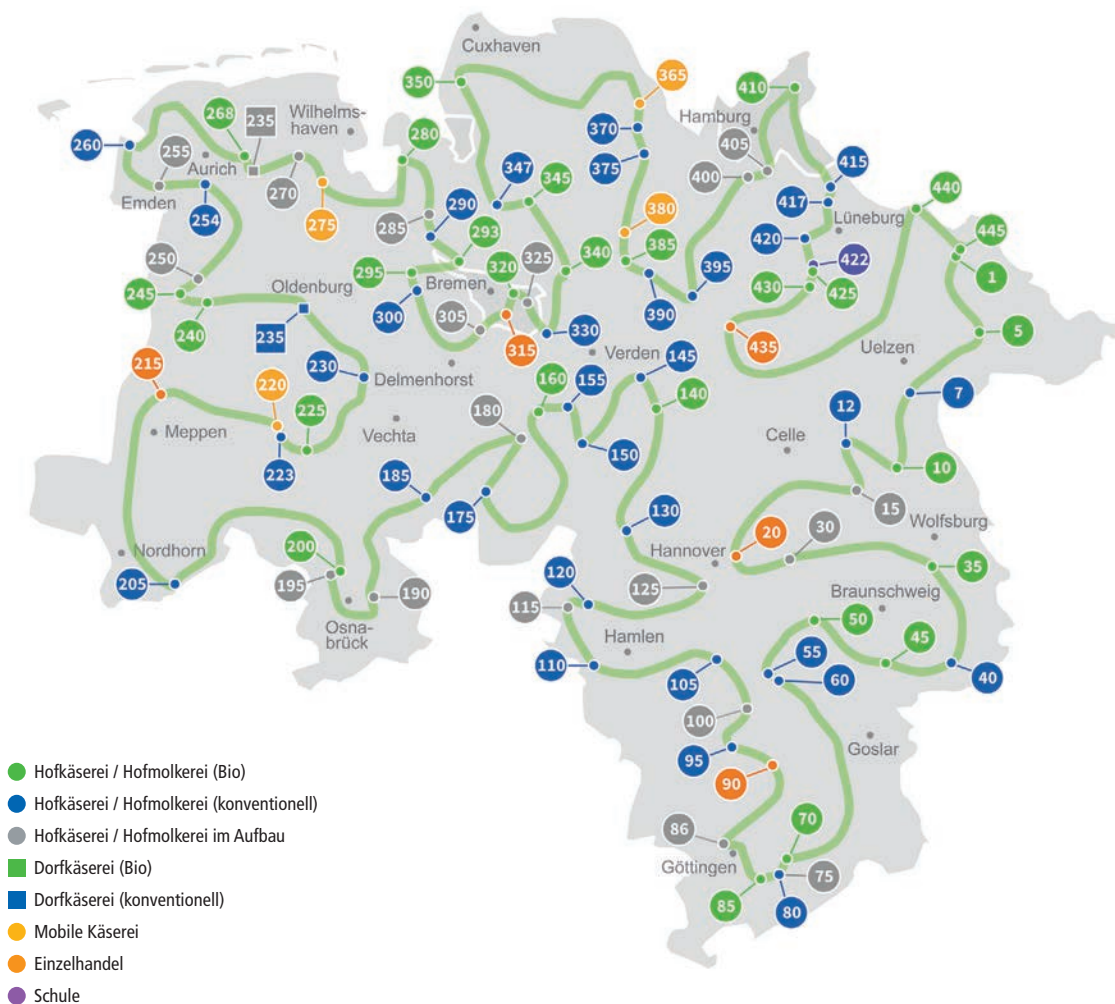
- 1 Tangsehl**
Nahrendorf • Tel.: 05855 - 12 78
- 5 Wendland Ziege GbR**
Clenze • Tel.: 05844 - 14 46
- 7 Käserei Herzberg**
Lüder • Tel.: 05824 - 33 41
- 10 Fisker Ziegenhof**
Wahrenholz • Tel.: 05835 - 81 30
- 12 Milchmanufaktur Niemann**
Eldingen • Tel.: 0174 - 619 61 62
- 15 Naturhof Müden**
Müden (Aller)
Tel.: 05171 - 988 86 42
- 20 European Cheese Center
Ruwich & Zuck
die Käsespezialisten**
Hannover • Tel.: 0511 - 586 66-26
- 30 Bio ist gut -
Biermann ist besser**
Lehrte / Sievershausen
Tel.: 05175 - 95 47 10
- 35 Horstbergkäserei**
Glentorf • Tel.: 05365 - 94 22 40
- 40 Heesehof**
Beierstedt • Tel.: 05354 - 99 42 53
- 45 Kloostergut Heiningen**
Heiningen • Tel.: 05334 - 67 92
- 50 Hof im Greth**
Söhlde • Tel.: 05129 - 978 59 44
- 55 Lopp's Milchziegenhof**
Bad Salzdettfurth • Tel.: 05063 - 43 84
- 60 Niehoffs Hofmolkerei**
Bockenem • Tel.: 05067 - 64 60
- 70 Käsehof Landolfshausen**
Landolfshausen • Tel.: 05507 - 912 85
- 75 Leinetaler Landkäserei**
Moringen • Tel.: 0171 - 601 85 77
- 80 Traupe's Milchhof**
Gleichen, Kreis Göttingen
Tel.: 05508 - 922 67
- 85 Naturmilchhof Gartetal**
Diemarden • Tel.: 0551 - 79 45 79
- 86 Hof Leßner**
Ersben • Tel.: 05506 - 86 74
- 90 Bulles BioKäse**
Kalefeld • Tel.: 0160 - 99 66 92 06
- 95 Henne's**
Einbeck • Tel.: 05561 - 18 41
- 100 Hof Luna**
Everode • Tel.: 05184 - 95 89 58
- 105 Echt Schaf**
Gronau / Leine • Tel.: 05182 - 33 07
- 110 Lüningsberger Hofkäserei**
Aerzen • Tel.: 05154 - 44 59
- 115 Hofkäserei Tecklenburg**
Luhden • Tel.: 05722 - 98 13 20
- 120 Bredemeier Bauernlädchen**
Auetal / OT Borstel
Tel.: 05753 - 96 14 82
- 125 Kampfelder Hof**
Hemmingen / Hannover
Tel.: 0151 - 10 78 28 76
- 130 Sandras Milchhütte**
Hagenburg • Tel.: 01578 - 685 65 04
- 140 Biohof Eilte**
Ahlden OT Eilte • Tel.: 05164 - 26 14
- 145 Hofkäserei Winkelmann**
Walsrode • Tel.: 05166 - 33 19 70
- 150 Bruchwiesenhof**
Marklohe • Tel.: 05021 - 656 57
- 155 Hofkäserei Derboven**
Warpe • Tel.: 04251 - 25 59
- 160 Die Ziegerei**
Asendorf • Tel.: 04253 - 701 99 49
- 175 Milchhof Fiedler**
Wagenfeld • Tel.: 05774 - 14 63
- 180 Sulinger Milchziegen**
Sulingen • Tel.: 04271 - 45 70
- 185 Hofkäserei Jacob**
Hüde • Tel.: 05447 - 217
- 190 Hof Middendorf,
EIER aus STOCKum**
Bissendorf, Kreis Osnabrück
Tel.: 0172 - 283 65 79
- 195 Hof Gösling**
Osnabrück • Tel.: 0541 - 12 22 15
- 200 WABE-Zentrum
Klaus Bahlsen Versuchsbetrieb
des Studienganges Ökotrophologie**
Wallenhorst • Tel.: 0541 - 969 53 71
- 205 Hofkäserei Dennemann**
Samern • Tel.: 05923 - 56 11
- 215 Feines von Hemmen**
Haren (Ems) • Tel.: 05932 - 90 37 37
- 220 Mobile Käserei Bego-Ghina**
Löningen • Tel.: 05432 - 90 20 35
- 223 Ostfriesische Milchschaufkäserei
Winkum**
Löningen • Tel.: 05432 - 581 60
- 225 Dahlhorster Hof**
Badbergen • Tel.: 05436 - 96 67 27
- 230 Alexander Göttken**
Halen • Tel.: 04473 - 94 34 94
- 235 Gut Altenoythe**
Friesoythe / Altenoythe
Tel.: 04491 - 92 12 24
- 240 Engelnhof**
Papenburg • Tel.: 04961 - 79 84
- 245 Hof EmsAuen SOLAWI**
Rhede • Tel.: 04962 - 91 49 53
- 250 ter Bogt**
Westoverledingen
Tel.: 04961 - 921 70 34
- 254 Addi's Eisliebe**
Ihlow, Ostfriesland • Tel.: 0492 - 93 41
- 255 Biolandhofes Lüttjes Plaats**
Krumhörn • Tel.: 04921 - 820 46-33
- 260 Käsehof Rozenburg-Pilsum**
Krummhörn / Pilsum • Tel.: 04926 - 307
- 268 Ziegenmanufaktur Ostfriesland**
Großefehn • Tel.: 0176 - 62 25 71 99
- 269 Schneiders Biohofladen**
Großefehn • Tel.: 0178 - 365 36 51
- 270 Hof Faß**
Friedeburg, Ostfriesland
Tel.: 04465 - 94 30 45 60
- 275 Mobile Käserei May**
Zetel OT Collstede
Tel.: 0160 - 105 21 30
- 280 Hof Butendiek**
Seefeld • Tel.: 04734 - 218
- 285 Edwin van't Oever**
Elsfleth • Tel.: 04401 - 85 58 57
- 290 Zahret Alghouta**
Elsfleth • Tel.: 04404 - 21 78
- 293 Biolandhof Reichwald**
Lemwerder • Tel.: 0421 - 639 21 48
- 295 Hofgemeinschaft Grummersort**
Hude-Grummersort
Tel.: 04484 - 940 72
- 300 Haverkamp's Hofkäserei**
Hude-Hurrell • Tel.: 04408 - 408
- 305 Kastens Holsteins**
Stuhr • Tel.: 04206 - 306
- 315 Findorffer Käsekontor**
Bremen • Tel.: 0421 - 69 50 38 78
- 320 Biohof Kaemena**
Bremen • Tel.: 0421 - 27 33 68
- 325 Heike Klätte**
Bremen • Tel.: 0421 - 278 16 88
- 330 René Kurz Ziegenkäserei**
Thedinghausen • Tel.: 0420 - 468 74 47
- 340 Brümman's Hof
Laura und Tobias Bertzbach**
Quelkhorn • Tel.: 04293 - 16 38
- 345 Hof Lütjen**
Vollersode • Tel.: 04793 - 952 09
- 347 Kleine Farm
Ziegenhof Bilohe**
Osterholz-Scharmbeck
Tel.: 04793 - 432 80 88
- 350 Hof Icken**
Geestland • Tel.: 04743 - 10 38
- 365 Mobile Käserei Elena Martens**
Stade • Tel.: 0176 - 34 86 22 94
- 370 Hof Mießner**
Hardenbeck • Tel.: 04149 - 83 73
- 375 Jithofer Käserei**
Bargstedt • Tel.: 04164 - 64 79
- 380 Heidi's mobile Käserei**
Elsdorf • Tel.: 0428 - 69 26 81 22
- 385 Böhlings Hofkäserei**
Rotenburg • Tel.: 04268 - 888 47 87
- 390 Röpers Hof**
Wohlsdorf • Tel.: 042639 - 45 63
- 395 Milchhof Audehm**
Neuenkirchen-Tewel
Tel.: 0174 - 341 83 51
- 400 Hofkäserei Köhler**
Rosengarten, Kreis Harburg
Tel.: 04108 - 418 27 54

- 405 Hof Wübbe**
Seevetal · Tel.: 04105 - 49 57
- 410 Wohldorfer Hof**
Hamburg · Tel.: 0170 - 450 66 14
- 415 Landkäserei Fehling**
Fahrenholz · Tel.: 04179 - 74 77
- 417 Hofmolkerei Kruse**
Radbruch · Tel.: 0170 - 563 80 29

- 420 Bauernhofeis Salzhäusen
Hof Lübberstedt**
Salzhäusen, Lüneburger Heide
Tel.: 04172 - 96 14 30
- 422 Käseschule Heidetal**
Oldendorf/Luhe · Tel.: 04132 - 93 31 13

- 425 Bauckhof Amelinghausen**
Amelinghausen · Tel.: 04132 - 939 06 60
- 430 SOS-Hof Bockum**
Rehlingen · Tel.: 04132 - 9129-0
- 435 H. D. Beddies
Käse- und Weinspezialitäten**
Hemslingen · Tel.: 04266 - 10 55

- 440 Elble Schafskäserei**
Bleckede · Tel.: 05852 - 408 92 95
- 445 Michaelshof**
Sammatz · Tel.: 0151 - 53 76 07 76





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/foodpairing



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 Hofkäseschule

Ein „Käsevergnügen“ für die ganze Familie

Erfahrene Hofkäsereinerinnen und Hofkäsereier 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.