

Unsere bayerischen 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:

BAYERISCHE 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 Bayern 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.



Unsere Hofkäseschule

Ein „Käsevergnügen“ für die ganze Familie

Erfahrene Hofkäsereinen und Hofkäsereizen zeigen wie's geht: Als Erstes bekommen Sie einen eigenen kleinen Käsekessel mit der Milch.



Die Milch ist angewärmt und enthält schon die notwendige Käsekultur. 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.

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.

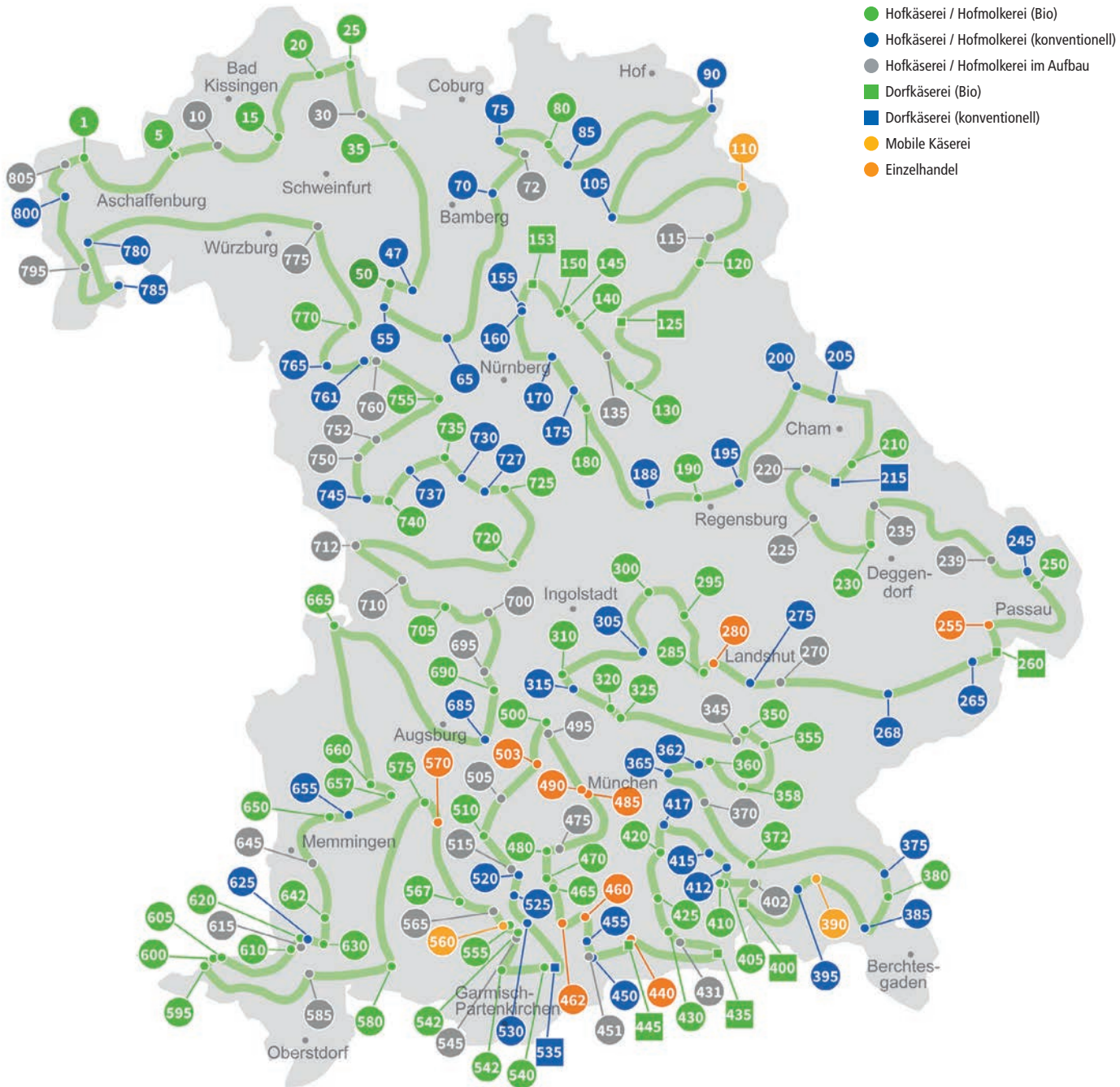
Trinken Sie zum „Käsebrei“ wieder einen Schluck und vermischen Sie alles gründlich. Nun können Sie feststellen, ob Käse und Getränk „harmonieren“ oder nicht zueinander passen.

Stellen Sie Ihr Pairing auf facebook oder Instagram online unter #hofkaese

Weitere Foodpairings finden Sie unter www.hofkaese.de/foodpairing

Die Mitglieder der Bayerischen Milch- & Käsestraße

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



- 1 Berghof Familie Schudt**
Schöllkrippen • Tel.: 06024 - 92 33
- 5 SOS-Kinderdorf e.V.,
Dorfgemeinschaft
Hohenroth - Molkerei**
Gemünden • Tel.: 09354 - 909 90
- 10 Karin und Bernhard Rau**
Hammelburg • Tel.: 09732 - 52 58
- 15 Biohof Kuhn**
Oerlenbach • Tel.: 09725 - 70 89 20
- 20 Schwalbenhof**
Wülfershausen • Tel.: 09762 - 61 86
- 25 Geissenhof Schöneberg**
Irmelshausen-Höchheim
Tel.: 09764 - 10 95 od. 696
- 30 Biohof Dietz**
Bundorf • Tel.: 09763 - 93 04 95
- 35 Milchschäferei –
Die Milchmäähdels**
Bischwind am Raueneck
Tel.: 01517 - 505 31 41
- 47 Margas Hofkäserei – Familie Erbel**
Mailach / Lonnerstadt
Tel.: 09193 - 50 28 75
- 50 KUHler bio Hof**
Vestenbergsreuth
Tel.: 0151 - 18 46 06 19
- 55 Aischtaler Käserei**
Gutenstetten • Tel.: 0170 - 748 78 80
- 65 ROSA Kuh**
Obermichelbach • Tel.: 0911 - 762 03 04
- 70 Dörflerhof**
Stadelhofen, Oberfranken
Tel.: 09207 - 12 94
- 72 Frankenalphof**
Weismain • Tel.: 09575 - 982 41 83
- 75 Hofkäserei Schmitt**
Hochstadt am Main • Tel.: 09574 - 84 46
- 80 Patersberghof**
Mainleus / Veitlahm • Tel.: 09229 - 13 01
- 85 Hofkäserei Weigel**
Neudrossenfeld • Tel.: 09203 - 93 77
- 90 Neuhausener Weide –
Hofkäserei Stecher**
Rehau • Tel.: 0160 - 92 03 25 86
- 105 Enemene muh**
Seybothenreuth • Tel.: 09209 - 819
- 110 GrenzlandKäserei**
Tirschenreuth • Tel.: 0173 - 682 74 24
- 115 Matthias Zahn**
Reuth bei Erbendorf • Tel.: 09681 - 13 70
- 120 Hofkäserei Lang GbR**
Kirchendemenreuth
Tel.: 09602 - 632 19
- 125 Biokäserei Wohlfahrt**
Edelsfeld • Tel.: 09665 - 81 26
- 130 Demeterhof Michlbauer**
Ursensollen • Tel.: 0151 - 56 63 43 48
- 135 Biohof Pöllinger**
Birgland • Tel.: 09666 - 334
- 140 Biolandhof Klischewski**
Hartenstein • Tel.: 09152 - 82 95
- 145 Lebensgemeinschaft
Münzinghof**
Velden • Tel.: 09152 - 929 78 70
- 150 Reimehof – Der Ziegenhof
in der Hersbrucker Alb**
Kirchsittenbach
Tel.: 09152 - 928 79 63
- 153 Ziegenkäserei Würnsreuth**
Hiltpoltstein-Schoßbaritz
Tel.: 09245 - 12 97
- 155 Bauernhof Hänfling**
Weißenbohe-Dorfhaus
Tel.: 09192 - 74 02
- 160 Gemmel-Milch**
Igensdorf • Tel.: 091929 - 941 99
- 170 Sennerei See**
Happurg
- 175 Hollweck's Landoase**
Pilsach • Tel.: 09189 - 401 03
- 180 Lückes Ziegenkäserei**
Pilsach-Laaber • Tel.: 09186 - 309
- 188 Dinauerhof**
Hemau • Tel.: 09491 - 12 74
- 190 Der Kollerhof
Familie Koller / Graf**
Lappersdorf • Tel.: 09409 - 86 96 98
- 195 Hofkäserei Samar**
Bernhardswald • Tel.: 09408 - 361
- 200 Blabmühle GbR Familie Deml**
Rötz, Oberpfalz
Tel.: 0176 - 38 80 76 99
- 205 Hansl Hof**
Waldmünchen • Tel.: 09975 - 90 44 31
- 210 Hofkäserei Bergbauer**
Miltach • Tel.: 09944 - 14 62
- 215 Käsehandwerk Kreut 3**
Konzell • Tel.: 09 96 35 - 18 00 60
- 220 Josef Himmelstoß**
Michelsneukirchen
Tel.: 09467 - 711 04 88
- 225 Hofkäserei Berl**
Ascha • Tel.: 09961 - 943 74 98
- 230 Käserei - von Hand mit Herz**
Bernried • Tel.: 09905 - 70 14 48 84
- 235 Willi Gierl**
Kollnburg • Tel.: 09942 - 61 92
- 239 Bio Ziegenhof Beck**
Grafenau • Tel.: 08552 - 92 00 72
- 245 Hofmolkerei SammerTIME**
Hinterschmidung • Tel.: 08551 - 91 07 68
- 250 Hofmolkerei Wilhelm**
Grainet • Tel.: 08585 - 418
- 255 Somann - Kaswerkstatt**
Ruderting • Tel.: 08509 - 93 60 05
- 260 Severino Käsemanufaktur**
Passau • Tel.: 0160 - 636 53 52
- 265 Hofkäserei Haindl**
Fürstenzell • Tel.: 08502 - 92 22 47
- 268 Schlickinger Milchwerkstatt**
Pfarrkirchen • Tel.: 08565 - 10 66
- 270 Klosterhof Johannesbrunn**
Johannesbrunn • Tel.: 087444 - 86 98 56
- 275 Vilstal Schäfer**
Vilsbiburg • Tel.: 08741 - 51290 83
- 280 Tölzer Kasladen**
Landshut, Isar • Tel.: 0871 - 276 45 85
- 285 Biohof Beck**
Obergolding • Tel.: 0871 - 448 76
- 295 Biohof Butz**
Rottenburg • Tel.: 08781 - 33 50
- 300 Lenzbauer Naturland-Hof**
Siegenburg • Tel.: 09444 - 14 04
- 305 Hallertauer Ziegenhof**
Tegernbach • Tel.: 08756 - 326
- 310 Klostergut Scheyern**
Scheyern • Tel.: 08441 - 752-230
- 315 Sabine Kistler**
Reichertshausen
Tel.: 08441 - 879 23 40
- 320 Hofmolkerei Zierer**
Freising • Tel.: 08161 - 75 17
- 325 Hofkäserei Braun**
Freising • Tel.: 08161 - 496 55 47
- 345 Lisa Reithmeier**
Buchbach, Oberbayern
Tel.: 08086 - 94 71 56
- 350 Lebensgemeinschaft
Höhenberg**
Velden / Vils • Tel.: 08086 - 931 39 10
- 355 Milchschaafhof Perlesham**
Oberbergkirchen • Tel.: 08636 - 663 98
- 358 Eisner, My Goas**
Gars am Inn • Tel.: 08073 - 914 75 14
- 360 Hofkäserei Hodersberg**
St. Wolfgang • Tel.: 08085 - 331
- 362 Stangel Milchhof**
Sankt Wolfgang • Tel.: 08083 - 625
- 365 Kleine Hofkäserei**
Pastetten • Tel.: 08124 - 96 85
- 370 Milchsammelstelle Börmann**
Albaching • Tel.: 08076 - 251
- 372 Josef Forstner**
Bad Endorf, Oberbayern
Tel.: 08053 - 799 79 79
- 375 Paulbauernhof**
Saaldorf-Surheim • Tel.: 08682 - 18 67
- 380 Biohof Lecker**
Laufen • Tel.: 08654 - 95 32 24
- 385 Eisenbichlerhof**
Bad Reichenhall • Tel.: 08651 - 28 22
- 390 Mobile Käserei Chiemgau
Stephan und Martina Scholz**
Sondermünz • Tel.: 0151 - 68 54 6930
- 395 Hoherbalm Gut Sossau**
Ruhpolding • Tel.: 08663 - 780 97 29
- 400 Anderlbauer**
Frasdorf • Tel.: 08052 - 847
- 402 Lobensteiner**
Prien am Chiemsee
Tel.: 0173 - 380 77 25
- 405 Wendlerhof**
Stephanskirchen-Baierbach
Tel.: 08036 - 47 20
- 410 Hofkäserei Schömering
Familie Maier**
Stephanskirchen / Schömering
Tel.: 08036 - 75 78
- 412 Rinser Natur-Eis**
Söchtenau • Tel.: 08036 - 93 40
- 415 Hofmolkerei Rinser**
Schechen bei Rosenheim
Tel.: 08039 - 90 95 33
- 417 Obermoahof**
Taglaching • Tel.: 08092 - 247 06 61
- 420 Hofkäserei Stroblberg**
Baiern • Tel.: 08093 - 10 15
- 425 Obermooser Bio-Hofkäserei**
Irschenberg • Tel.: 08025 - 79 62
- 430 Leitzachtaler Ziegenhof**
Fischbachau • Tel.: 08028 - 20 64
- 431 Lechnerhof**
Bayrischzell • Tel.: 08023 - 549
- 435 Audorfer Käserei
Erzeugergemeinschaft
Inntaler Käse**
Oberaudorf • Tel.: 0170 - 865 39 23
- 440 Tölzer Kasladen**
Rottach-Egern • Tel.: 08022 - 662 72 20

- 445 Naturkäserei TegernseerLand**
Kreuth • Tel.: 08022 - 18 83 52-0
- 450 Ziegenhof Lenggries**
Lenggries • Tel.: 08042 - 91 80 40
- 451 Zur Schäferei Danner**
Lenggries • Tel.: 0177 - 357 31 31
- 455 Stie-Alm**
Lenggries • Tel.: 08042 - 23 36
- 460 Tölzer Kasladen**
Bad Tölz • Tel.: 08041 - 793 84 47
- 462 Tölzer Kasladen**
Bad Heilbrunn • Tel.: 08046 - 187 98 28
- 465 Hofmolkerei Pilch**
Eurasburg • Tel.: 08179 - 99 85 92
- 470 Holzer Ludwehof**
Degerndorf • Tel.: 08171 - 103 09
- 475 Freche Milch**
Icking • Tel.: 08178 - 30 52
- 480 Assenhausenerhof**
Farchach • Tel.: 08151 - 511 43
- 485 Tölzer Kasladen**
München • Tel.: 089 - 22 63 22
- 490 Genussmeisterei Neuhausen**
München
- 495 Hofkäserei Kiening**
Niederroth • Tel.: 0175 - 565 27 34
- 500 Schwalbenhof**
Markt Indersdorf • Tel.: 08136 - 52 56
- 503 Feinkost Outlet Heiderbeck**
Olching • Tel.: 08142 - 445 67-777
- 505 Milchhaus Grafrath**
Grafrath • Tel.: 0177 - 214 24 77
- 510 Ziegenbande**
Utting am Ammersee
Tel.: 08806 - 959 19 41
- 515 Heiß-Hof**
Tutzing • Tel.: 0170 - 280 25 95
- 520 Zum Hansenbauer**
Tutzing-Unterzeismering
Tel.: 08158 - 84 86
- 525 Seeleitenhof**
Seeshaupt • Tel.: 08801 - 910 29
- 530 Stamme Hof**
Antdorf • Tel.: 08856 - 93 50 29
- 535 Langerbauernhof**
Jachenau • Tel.: 08043 - 373
- 540 Milchküche Sachenbach – Jörglbauernhof**
Jachenau • Tel.: 08851 - 359
- 542 Bio-Hof-Eiswerkstatt**
Eschenlohe, Loisach
Tel.: 0152 - 05 82 49 22
- 545 Bichlbauer – Bichlbauers Hofverkauf**
Riegsee • Tel.: 08841 - 62 68 90
- 550 Bauernhof Kühn**
Aidling • Tel.: 08847 - 566
- 555 Hofmolkerei "Zum Marx"**
Obersöchering • Tel.: 08847 - 69 96 56
- 560 Mobile Käserei Oberland**
Egfling • Tel.: 08847 - 206 67 96
- 565 Andreas Paukner-Ruzicka**
Oberhausen, Oberbayern
Tel.: 0170 - 900 53 79
- 567 Hopsers Hofladen**
Hohenpeißenberg
- 570 Tölzer Kasladen**
Landsberg am Lech
Tel.: 08191 - 972 53 10
- 575 Heumis Hof**
Hurlach • Tel.: 08248 - 888 98 66
- 580 Eggensberger BioHof**
Hopfen am See • Tel.: 08362 - 913 50
- 585 Biohof Neß**
Rettenberg, Oberallgäu
Tel.: 08327 - 77 76
- 595 Immenmühle**
Niederstaufen • Tel.: 08388 - 98 23 60
- 600 Hofkäserei Tannenhof**
Opfenbach • Tel.: 08385 - 92 30 51
- 605 Biohof Zwiesele**
Heimenkirch • Tel.: 08385 - 92 35 78
- 610 Arche-Hof Birk**
Weitnau • Tel.: 08378 - 93 26 69
- 615 Biohof Prinz – Hofkäserei**
Waltenhofen • Tel.: 0151 - 52 56 98 82
- 620 Leona Post**
Buchenberg-Kreuztal • Tel.: 07569 - 12 87
- 625 Hofkäserei Burger**
Buchenberg • Tel.: 08378 - 70 03
- 630 Mangold's Biohof**
Sulzberg • Tel.: 08376 - 204 oder 745
- 642 Vogelsanger Ziegenhof**
Kempten • Tel.: 0831 - 52 62 29 80
- 645 Biohof Böglins**
Ottobeuren • Tel.: 0175 - 369 99 81
- 650 Biohof Sankt Johann Popfinger & Grimbs**
Kammllach • Tel.: 08336 - 813 31 42
- 655 Bauernhof Häfele**
Mindelheim-Westernach
Tel.: 08261 - 73 75 39
- 657 Hofmolkerei Eva Weber**
Siebnach • Tel.: 0151 - 43 27 19 22
- 660 Ziegenhofkäserei Haider**
Markt Wald OT Immelstetten
Tel.: 08262 - 96 01 67
- 665 Waldziegenhof**
Ziertheim • Tel.: 09076 - 95 87 37
- 685 Wunder-Milch**
Eismannsberg • Tel.: 0177 - 181 68 15
- 690 Schloss Blumenthal**
Aichach • Tel.: 08251 - 890 42 47
- 695 Hofmolkerei Triebenbacher**
Sainbach • Tel.: 08257 - 14 28
- 700 Färber-Klepper**
Sinnig • Tel.: 08435 - 392
- 705 Bio-Hofmolkerei Hafner**
Feldheim • Tel.: 09090 - 92 09 55
- 710 Listhof**
Harburg • Tel.: 09080 - 29 80
- 712 Helmut Wolf**
Birkhausen • Tel.: 0162 - 531 00 52
- 720 Hutter-Milch**
Adelschlag • Tel.: 08424 - 88 73 14
- 725 Biolandhof Winter**
Thalmässing • Tel.: 09173 - 97 48
- 727 Hofkaiserei - Käsehandwerk aus dem Altmühltal**
Pfraunfeld • Tel.: 0177 - 280 10 08
- 730 Stefan Löw**
Pleinfeld
- 735 Biohof Scheuerlein**
Spalt-Hagsbronn • Tel.: 09175 - 90 72 33
- 737 Kerstins Käsemacherei Käseschule im fränkischen Seenland**
Gunzenhausen • Tel.: 0173 - 400 95 35
- 740 Hofmolkerei Geilsheim**
Wassertrüdingen
Tel.: 09832 - 708 75 87
- 745 Erlebnis-Käse-Wohlfühl-Hof Schmalzmühle**
Röckingen • Tel.: 09832 - 74 33
- 750 Biohof Burkhardt**
Wieseth • Tel.: 0151 - 46 62 31 51
- 752 Schäferei Sommersdorf**
Burgoberbach • Tel.: 0160 - 99 87 90 96
- 755 Hofkäserei Burger**
Rohr • Tel.: 09876 - 493
- 760 Milchhof Ströbel**
Trautskirchen • Tel.: 09107 - 968 70
- 761 Hechelhof Schwarz - Wittigschlager**
Obernzenn • Tel.: 09107 - 92 46 99
- 765 Ziegenhof Peters Glück**
Marktbergel • Tel.: 09843 - 935 84 72
- 770 Käserei in der Camphill Dorfgemeinschaft Hausenhof**
Dietersheim • Tel.: 09164 - 99 84-45
- 775 Erlebnismilch Lülsfeld**
Lülsfeld • Tel.: 09382 - 50 15
- 780 Ronja's Räuberkäse**
Eschau • Tel.: 09374 - 978 80 66
- 785 Marksteinhof**
Richelbach • Tel.: 09378 - 1770
- 795 Frankenhof Stefan Speth**
Großheubach • Tel.: 09371 - 505 90 78
- 800 Kasparhof**
Aschaffenburg • Tel.: 06021 - 942 02
- 805 Veronika Muth**
Mömbris • Tel.: 0157 - 39 25 47 58