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.

HOF KÄSEREI

HOF MOLKEREI

Wir sind dabei:

Stand: Mai 2023

BAYERISCHE
Milch- & Käsestraße

Feine Käsespezialitäten
und Molkereiprodukte
aus Hof- und Dorfkäsereien

handwerklich
traditionell
köstlich

www.hofkaese.de
www.milch-handwerk.de

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 Hofkäserinnen 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 „Ausdickungzeit“ 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“

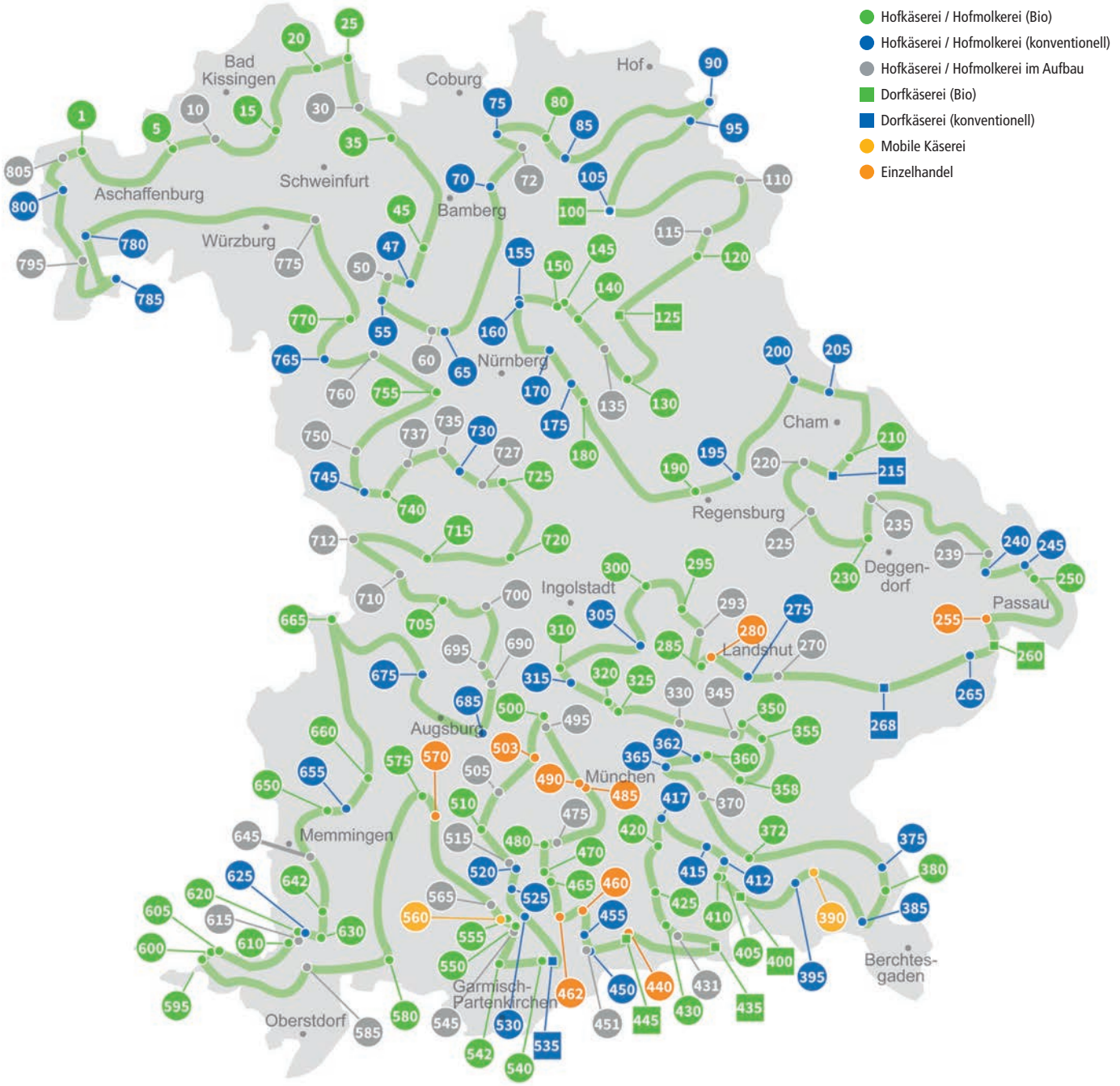
Als erstes nehmen Sie einen Schluck Wein oder Saft und lassen ihn im Mund hin- und her-„wandern“. Spüren Sie dabei, wo die Süße und Säure ist und wie die Flüssigkeit den Mund „ausfüllt“. Diesen Schluck dürfen Sie jetzt genießen!
Danach nehmen Sie ein Stück Käse ohne Rinde und zerkauen es langsam und 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
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

45 Spezialitätenkaeserei Oeffner
Pommersfelden • Tel.: 09548 - 712

47 Margas Hofkäserei – Familie Erbel
Mailach/Lonnerstadt
Tel.: 09193 - 50 28 75

50 Biolandhof Willner
Vestenbergsgreuth
Tel.: 0151 - 18 46 06 19

55 Aischtaler Käserei
Gutenstetten • Tel.: 0170 - 748 78 80

60 Heinz und Daniel Helm
Tuchenbach • Tel.: 0911 - 75 17 94

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

95 Hofkäserei Neupert
Selb • Tel.: 09287 - 20 06

100 Ziegenkäserei Würnsreuth
Seybothenreuth • Tel.: 09209 - 823

105 Enemene muh
Seybothenreuth • Tel.: 09209 - 819

110 Richtmann
Waldsassen-Kondrau
Tel.: 0151 - 27 57 34 16

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
Kirchensittenbach
Tel.: 09152 - 928 79 63

155 Bauernhof Hänfling
Weißenohe-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

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

240 Hofkäserei Friedl
Perlesreut • Tel.: 08555 - 40 78 28

245 Hofmolkerei SammerTIME
Hinterschmiding • Tel.: 08551 - 91 07 68

250 Hofmolkerei Wilhelm
Grainet • Tel.: 08585 - 418

255 Somann - Käsespezialitäten
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

293 Dölzer Hofmanufaktur
Ergolding • Tel.: 0151 - 43 25 21 24

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

330 Biohof Humbold
Bockhorn, Oberbayern
Tel.: 01575 - 420 02 72

345 Lisa Reithmeier
Buchbach, Oberbayern
Tel.: 08086 - 94 71 56

350 Lebensgemeinschaft Höhenberg
Velden/Vils • Tel.: 08086 - 931 39 10

355 Milchschafhof 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
Sondermoning • Tel.: 08669 - 209 23 38

395 Hocherbalm Gut Sossau
Ruhpolding • Tel.: 08663 - 780 97 29

400 Anderlbauer
Frasdorf • Tel.: 08052 - 847

405 Wendlerhof
Stephanskirchen-Baierbach
Tel.: 08036 - 47 20

410 Hofkäserei 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 Assenhauserhof
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
Eglfing • Tel.: 08847 - 206 67 96

565 Andreas Paukner-Ruzicka
Oberhausen, Oberbayern
Tel.: 0170 - 900 53 79

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 Hofkäserei Prinz
Waltenhofen • Tel.: 08303 - 407

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 Popfinger und Grimbs
Kammlach • Tel.: 08336 - 813 31 43

655 Bauernhof Häfele
Mindelheim - Westernach
Tel.: 08261 - 73 75 39

660 Ziegenhofkäserei Haider
Markt Wald OT Immelstetten
Tel.: 08262 - 96 01 67

665 Waldziegenhof
Ziertheim • Tel.: 09076 - 95 87 37

675 Der Maierhof – Genuss vom Land
Langweid-Achsheim
Tel.: 08230 - 73 17

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

715 Ziegenhof Monheim
Monheim in Bayern • Tel.: 09091 - 27 53

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

755 Hofkäserei Burger
Rohr • Tel.: 09876 - 493

760 Milchhof Ströbel
Trautskirchen • Tel.: 09107 - 968 70

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