

Neue Internetseite für österreichische Verbraucher:innen geht online

Am 31. März 2022 hat der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung seinen Internetauftritt www.hofkaese.at freigeschaltet.

Unter dem Motto „Genießen – Erleben – Selber machen“ finden Verbraucher:innen auf der neuen Internetseite hofkaese.at Informationen rund um die Naturprodukte Milch, Jogurt, Butter und Käse übersichtlich zusammengestellt. Im Vordergrund stehen Käsereien und Molkereien, die die selbst erzeugte Milch an Ort und Stelle selbst verarbeiten und vermarkten.

Dreh- und Angelpunkt des neu gestalteten Internetauftritts sind die **Hofseiten**. Unter der Rubrik „**Milch- und Käsestraßen**“ findet man Höfe aus allen Regionen Österreichs, die Milchprodukte handwerklich produzieren. Jeder Betrieb wird auf einer eigenen Seite dargestellt - mit Kontaktdaten und Angaben, ob und wann Veranstaltungen stattfinden.

Besonderes Highlight: Jeden Monat gibt es ein ausführliches Schwerpunktthema. Die Bandbreite geht von „Käse & Migration“ über „Mäuse & Käse“ bis hin zu „Ausbildung im Milchhandwerk“.

Im März 2022 steht „**Almwirtschaft**“ im Mittelpunkt. Von Städtern fast ausschließlich als Naturparadies wahrgenommen, erfüllen diese Kulturlandschaften mit ihrer landwirtschaftlich Nutzung und Jahrtausende alten Tradition wichtige Aufgaben zur Erhaltung der Schönheit und der ökologischen Vielfalt in der Alpenregion.

Diejenigen, die sich mehr dem Genuss von Käse hingeben wollen, finden im Bereich „**Hoffeste**“ und „**Käsemärkte**“ Anregungen für Ausflüge, die die ganze Familie begeistern werden. Wer Käse lieber zu Hause erleben möchte, findet im Bereich „**Rezepte**“ Anregungen für familientaugliche und kreative Gerichte. Übersichtlich nach Monat sortiert ist hier eine Fülle an Rezepten passend zu jeder Jahreszeit zu finden.

Die Experimentierfreudigen werden in der Rubrik „**Food-Pairing**“ fündig. Hier steht die Kunst, zwei Lebensmittel zu neuen Geschmackserlebnissen zu kombinieren, im Mittelpunkt. „Hofkäse & Kräuter“ bieten interessante Kombinationsmöglichkeiten, die viele überraschen werden. Für die praktische Durchführung kann eine ausführliche Anleitung heruntergeladen werden.

Wer noch einen Schritt weiter gehen will und Käse unter fachkundiger Anleitung selber herstellen möchten, findet in der Übersicht „**Käseschulen**“ Adressen und Termine für Workshops und Kurse.

Kinder können sowohl analog als online auf Entdeckungsreise gehen: Ein **Wimmelbild** zum Herunterladen illustriert das bunte Treiben in einer Käserei und auf dem Bauernhof. Direkt am Bildschirm können kleine und große Entdecker:innen versuchen, 12 Fehler im Wimmelbild zu finden, die sich eingeschlichen haben.

Mit dem monatlichen Hofkäse-**Newsletter** verpassen Käsebegeisterte keine neuen Nachrichten. Die Anmeldung erfolgt unkompliziert über www.hofkaese.at.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.hofkaese.at/presse

Pressemitteilung vom 31.3.2022

Abdruck honorarfrei

Um ein Belegexemplar wird gebeten

Pressekontakt

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e. V. (VHM Österreich)

Farchen 24

5342 Abersee

Ansprechpartner: Karl Fraißler

Mobil: +43 (0)699 / 19 12 21 00

E-Mail: presse@hofkaese.at

Internet: www.milchhandwerk.info

Pressebilder



[Download](#)

Beschreibung: Startseite www.hofkaese.at

Copyright: © VHM Österreich

Link zur Seite: www.hofkaese.at

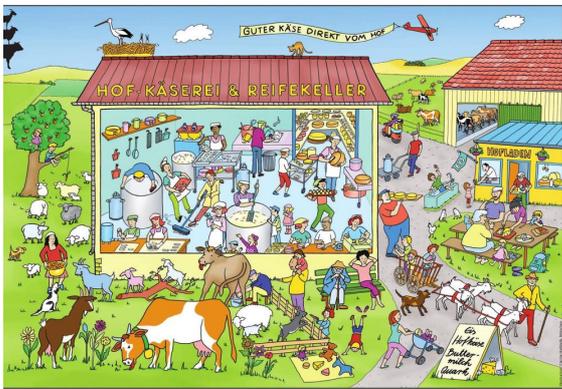


[Download](#)

Beschreibung: Food-Pairing Käse und Kräuter

Copyright: © VHM Österreich

Link zur Seite: www.hofkaese.at/foodpairing



[Download](#)

Beschreibung: Wimmelbild

Copyright: © VHM Österreich

Link zur Seite: www.hofkaese.at/wimmelbild



[Download](#)

Beschreibung: Rezept Veggie-Bowls mit Quinoa und Hofmozzarella

Copyright: © VHM Österreich

Link zur Seite: www.hofkaese.at/rezepte/saison/153

Seegut Eisl

Salzburg, Österreich



Kontaktdaten

Seegut Eisl

Färchen 24
5342 Abersee

+43 - 6227 - 3234

office@seegut-eisl.at

www.seegut-eisl.at

Speiseeis

Auf diesem Hof wird Speiseeis handwerklich hergestellt.

[Interaktive Karte Speiseeis](#)

So macht man



So entsteht der "Wolfgangsee Schafsfrischkäse Knoblauch-Bio"

Hofgeschichten



Käseharfe in Gold: Seegut Eisl

Mit ihrem „Wolfgangsee Schafkäse Knoblauch-Bio“ haben die Hofkäserinnen und Hofkäser vom Seegut Eisl Experten und Publikum überzeugt: Der feine Frischkäse kam bei der „Großen Käseprüfung“ vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e. V. (VHM) auf **Platz 1** und erhält die „Goldene Käseharfe“!



[Download](#)

Beschreibung: Hofseite des Seeguts Eisl

Copyright: © VHM Österreich

Link zur Seite:

www.hofkaese.at/hofe/13801