

Unsere Hofkäse aus Baden-Württemberg

... 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:

BADEN- WÜRTTEMBERGISCHE 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 Baden-Württemberg 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

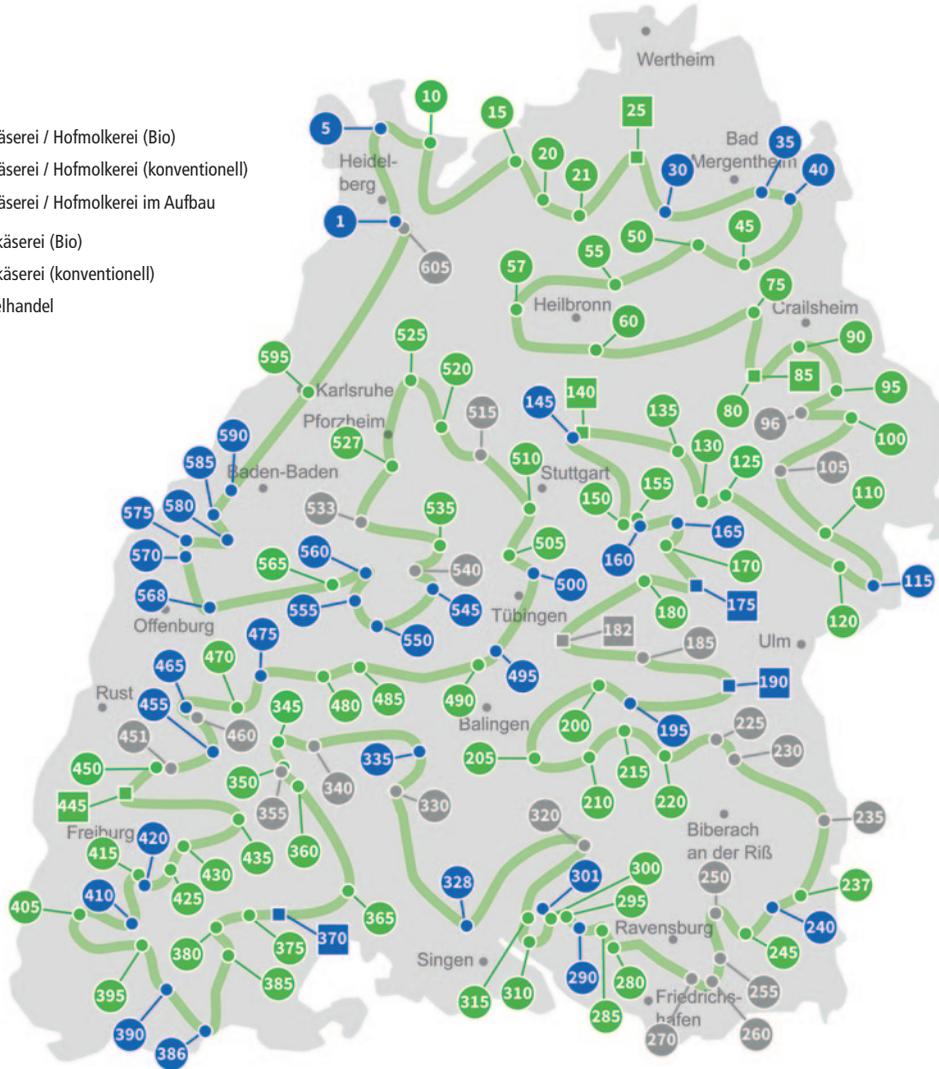
www.milch-handwerk.de

Die Mitglieder der Baden-Württembergischen Milch- & Käsestraße

- 1 Nußlocher Ziegenkäsehof**
Nußloch • Tel.: 06224 - 754 23
- 5 Hofmolkerei Großhans**
Weinheim • Tel.: 06201 - 528 86
- 10 Herbig-Hof**
Eiterbach • Tel.: 06220 - 234
- 15 Hof Edelman - Ziegenkäserei**
Waldbrunn-Mülben • Tel.: 06274 - 952 69
- 20 Milchhäusle Dallau**
Elztal-Dallau • Tel.: 06261 - 364 09
- 21 Biolandhof „Die Milchstrasse“**
Möckmühl-Bittelbronn • Tel.: 06298 - 17 69
- 25 Kirchen-Käserei Sindolsheim**
Rosenberg • Tel.: 06295 - 929 66 88
- 30 Milchhandwerk Marlach**
Schöntal-Marlach • Tel.: 06294 - 42 75 90
- 35 Staatl. Schulbauernhof Pfizingen**
Niederstetten • Tel.: 07932 - 74 64
- 40 Hofkäserei Schwarz**
Niederstetten • Tel.: 07939 - 679
- 45 Langenburger Schaffkäserei**
Langenburg • Tel.: 07905 - 475
- 50 Demeterhofladen Frank**
Künzelsau-Garnberg • Tel.: 07940 - 83 92
- 55 Schaffhof Jauernik**
Bretzfeld / Weißensfeld
Tel.: 07946 - 62 26
- 57 Leinhof Eva und Simon Besserer**
Leingarten • Tel.: 01520 - 493 58 08
- 60 Billensbacher Hofkäserei**
Beilstein (Württemberg)
Tel.: 0176 - 61 18 53 23
- 75 Zick de Hohenlohe**
Ilshofen-Unterspach • Tel.: 07904 - 88 11
- 80 Reutebachhof**
Bühlerzell-Geifertshofen
Tel.: 07974 - 616
- 85 Dorfkäserei Geifertshofen**
Bühlerzell-Geifertshofen
Tel.: 07974 - 91 17 70
- 90 Honhardter Demeterhöfe**
Frankenhardt • Tel.: 07959 - 819
- 95 Rattstadter Milch- und Käsehof**
Ellwangen-Rattstadt
Tel.: 07961 - 56 07 70
- 96 Benedikt Fuchs**
Neuler • Tel.: 07961 - 523 45
- 100 Schaffhof Erhardt**
Ellwangen-Killingen • Tel.: 07965 - 25 51
- 105 Veras Milchmanufaktur**
Heubach (Württemberg)
Tel.: 0157 - 78 97 53 13
- 110 Talhof**
Heidenheim • Tel.: 07321 - 428 26
- 115 EISGENUSS vom Bauernhof**
Sontheim an der Brenz
Tel.: 07325 - 922 42 64
- 120 Biotol Hofgemeinschaft**
Herbrechtingen-Eselsburg
Tel.: 07324 - 58 05
- 125 Klausenhof**
Schwäbisch Gmünd / Rechberg
Tel.: 07171 - 99 66 71
- 130 Hofkäserei Holz**
Göppingen / Hohenstaufen
Tel.: 0162 - 911 54 71
- 135 Ziegenhof Kohl**
Schautenhof • Tel.: 07182 - 508 89 63
- 140 Bittenfelder Käse**
Waiblingen • Tel.: 07146 - 86 06 68
- 145 Bauernhof Eppinger**
Remseck • Tel.: 07146 - 203 88
- 150 Holzers Hofladen**
Hochdorf • Tel.: 07153 - 92 27 58
- 155 Hof & Höfle Biolandbetrieb**
Ebersbach / Weiler
Tel.: 07163 - 908 11 36
- 160 Roßwälder Milchhäusle**
Ebersbach • Tel.: 07163 - 532 35 52
- 165 Staufen Arbeits- und Beschäftigungsförderung**
Göppingen • Tel.: 07161 - 946 98 12
- 170 Sonnenhof**
Bad Boll • Tel.: 07164 - 66 43
- 175 Matthias' Albsneneri Matthias Koukol**
Bad Ditzingen • Tel.: 0152 - 03 34 02 89
- 180 Hof Ziegelhütte**
Bissingen / Teck • Tel.: 07023 - 714 38
- 182 albstark GmbH**
Pfullingen • Tel.: 0157 - 36 20 66 70
- 185 Jutzys Käseküche**
Münsingen (Württemberg)
Tel.: 07381 - 93 27 36
- 190 Häfele's Hofeise Dietmar Mack**
Ringingen • Tel.: 07344 - 92 28 05
- 195 Altschulzenhof**
Hayngen-Münzdorf
Tel.: 07386 - 971 40
- 200 Hohensteiner Hofkäserei**
Hohenstein-Odenwaldstetten
Tel.: 07387 - 12 97
- 205 Ziegenhütte Zollernalb Familie Dietz**
Harthausen • Tel.: 0172 - 883 86 63
- 210 Ziegenhof Ensmad**
Langenenslingen • Tel.: 07376 - 17 56

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

- Hofkäserei / Hofmolkerei (Bio)
- Hofkäserei / Hofmolkerei (konventionell)
- Hofkäserei / Hofmolkerei im Aufbau
- Dorfkäserei (Bio)
- Dorfkäserei (konventionell)
- Einzelhandel



- 270 **Biohof Brugger**
Bodnegg · Tel.: 07520 - 2901
- 280 **Käserei "Natürlich vom Höchsten"**
Deggenhausertal · Tel.: 07555 - 92 76 64
- 285 **Käserei der Camphill Dorfgemeinschaft Lehenhof**
Deggenhausertal · Tel.: 07555 - 801-165
- 290 **Lärchenhof**
Heiligenberg · Tel.: 07554 - 289
- 295 **Camphill-Dorfgemeinschaft Hermannsberg**
Heiligenberg-Heiligenholz
Tel.: 07552 - 339 90-10
- 300 **Anna und David Lippner**
Owingen / Taisersdorf
Tel.: 07557 - 15 33
- 301 **Burghofmilch**
Herdwangen-Schönach
Tel.: 07557 - 85 01
- 310 **Hof Höllwangen**
Überlingen · Tel.: 07551 - 83 49 40
- 315 **Hofkäserei Heggelbach**
Herdwangen · Tel.: 07557 - 15 42
- 320 **Kugler's Milchtankstelle**
Mengen / Rosna · Tel.: 07576 - 961 83 12
- 328 **Lindenwirts**
Orsingen-Nenzingen
Tel.: 0151 - 70 18 03 74
- 330 **Eichwäldle - Spur zur Natur**
Frittlingen · Tel.: 07426 - 93 99 14
- 335 **drei käse hoch**
Schömberg bei Balingen
Tel.: 07427 - 913 00
- 340 **Milchschaufmanufaktur**
Schramberg-Sulgen
Tel.: 07422 - 56 04 03
- 345 **Schwarzwälder Geisserie**
Lauterbach · Tel.: 07422 - 24 99 84
- 350 **Qulibri Hof**
Schramberg-Tennenbronn
Tel.: 0151 - 61498089
- 355 **Aberle**
Sankt Georgen im Schwarzwald
Tel.: 07724 - 51 01
- 360 **Untermühlbachhof**
Peterzell-St. Georgen
Tel.: 07724 - 10 08
- 365 **Le Frombaar**
Hüfingen · Tel.: 0771 - 897 72 05
- 370 **Käserei Spindler**
Löffingen · Tel.: 07654 - 80 71 28
- 375 **Schwendehof**
Lenzkirch · Tel.: 07656 - 565

215 **Ziegenhof Loretto**
Zwiefalten · Tel.: 07373 - 921 63 58

220 **Biohof Schelkle**
Oberwachingen / Uttenweiler
Tel.: 07374 - 425 97 12

225 **Bockhofer**
Ehingen-Bockighofen
Tel.: 0176 - 23 30 11 59

230 **a capella**
Schemmerberg · Tel.: 07356 - 704 04 16

235 **Bio-Ziegenkäserei Illertal**
Unteropfingen · Tel.: 07354 - 93 55 86

237 **Marinas Käsaria**
Aichstetten · Tel.: 07565 - 17 06

240 **Allgäu Hof Müller - Milchmanufaktur**
Bad Wurzach · Tel.: 07564 - 93 39 60

245 **Gärtnerhof Oberreute**
Kiblegg · Tel.: 07563 - 91 51 87

250 **Ährenhof**
Bergatreute · Tel.: 07527 - 954 63 12

255 **Kohlerhof**
Vogt · Tel.: 07529 - 32 50

260 **Niemandsfreundhof**
Amtzell · Tel.: 0750 - 64 58

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.



- 380 Demeter Bergbauernhof mit Hofkäserei, Familie Till**
Schluchsee • Tel.: 07656 - 1792
- 385 Windberghof**
St. Blasien • Tel.: 07672 - 48 14 64
- 386 Maier Milch**
Görwihl • Tel.: 07754 - 1096
- 390 Chäs-Chuchi Gersbach**
Schopfheim • Tel.: 07620 - 15 79
- 395 Hofkäserei am Böllenbach**
Böllen • Tel.: 07673 - 88 82 58
- 405 Landwirtschaftsgemeinschaft Luzernenhof**
Seefeldlen • Tel.: 07634 - 356 86
- 410 Käserei Glocknerhof**
Münstertal • Tel.: 07636 - 518
- 415 Ringlihof**
Horben • Tel.: 0761 - 295 83
- 420 Eckhof Eisspezialitäten**
Horben • Tel.: 0761 - 76 69 70 70
- 425 Jungbauernhof**
Kirchzarten • Tel.: 07661 - 12 14
- 430 Scherpeterhof**
Stegen / Eschbach • Tel.: 07661 - 35 07
- 435 Unterleimgrubenhof**
Gütenbach • Tel.: 07723 - 53 16
- 445 Käserei Monte Ziego**
Teningen • Tel.: 07641 - 93 23 33-0
- 450 Biohof Roser**
Freiamt • Tel.: 07645 - 17 53
- 451 Hofkäserei Sebastian Meier**
Freiamt • Tel.: 07645 - 333
- 455 Dorerhofkäserei**
Elzach • Tel.: 07682 - 13 96
- 460 Hinterer Leisenhof**
Steinach / Welschensteinach
Tel.: 07832 - 966 11 21
- 465 Romanhof**
Biberach • Tel.: 07835 - 70 01
- 470 Ramsteinerhof**
Hausach • Tel.: 07831 - 96 87 31
- 475 Schreppenhof**
Oberwolfach • Tel.: 07834 - 866 63 66
- 480 Conni's Käsemanufaktur**
Loßburg 24 Höfe • Tel.: 07444 - 44 79
- 485 Büffelspezialitäten Steinwand**
Sulz-Dürrenmettstetten
Tel.: 07454 - 944 96 51
- 490 Birkenhof**
Bodelshausen • Tel.: 07471 - 718 68
- 495 Oberwiesachhof**
Ofterdingen • Tel.: 07473 - 25 79
- 500 Schönbuchhof**
Walldorfhäslach • Tel.: 07127 - 344 53
- 505 Die Käsmacher**
Weil im Schönbuch • Tel.: 07157 - 649 32
- 510 Reyerhof**
Stuttgart • Tel.: 0711 - 99 73 21 80
- 515 Römerhof**
Ditzingen-Heimerdingen
Tel.: 07152 - 99 69 99
- 520 Biolandhof Blessing**
Wiernsheim • Tel.: 07044 - 92 05 66
- 525 Baumbachhof**
Knittlingen-Kleinvillars
Tel.: 07043 - 90 99 87
- 527 Leimenäckerhof**
Unterreichenbach-Kapfenhardt
Tel.: 0160 - 92 82 29 32
- 533 Schulzenhof**
Agenbach • Tel.: 07055 - 932 57 99
- 535 Martinshof Dorfgemeinschaft Tennental**
Deckenpfronn • Tel.: 07056 - 92 61 86
- 540 Bauernhof Rinderknecht**
Jettingen (Württemberg)
Tel.: 07452 - 81 61 81
- 545 Hofkäserei Zimmermann**
Gäufelden • Tel.: 0173 - 194 32 96
- 550 Steinachtalhof Faßnacht**
Horb-Altheim • Tel.: 07486 - 307
- 555 Heuwasen-Hoflädle**
Pfalzgrafenweiler • Tel.: 07445 - 85 89 45
- 560 Klußmann's Berghof**
Altensteig • Tel.: 0173 - 944 29 02
- 565 Gemeinschaft Sonnenwald Schernbach**
Seewald Schernbach
Tel.: 07448 - 410 02 00
- 568 Landkäserei Jürgen Kimmig**
Oberkirch (Baden) • Tel.: 07802 - 98 35 51
- 570 Ziegenhof Maiwald**
Achern-Gamshurst • Tel.: 07844 - 378
- 575 Vroni's Eiszeit**
Achern (Baden) • Tel.: 07844 - 989 33
- 580 Aspichhof**
Ottersweier • Tel.: 07223 - 800 07 90
- 585 Schafraffenland**
Bühl (Baden) • Tel.: 07223 - 800 12 58
- 590 Hofkäserei St. Vinzenzhof**
Sinzheim • Tel.: 07221 - 39 48 28
- 595 Hofgut Schleinkofer**
Karlsruhe • Tel.: 0721 - 98 92 59
- 605 Bioland Markushof**
Nußloch • Tel.: 0176 - 62 01 41 93



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“

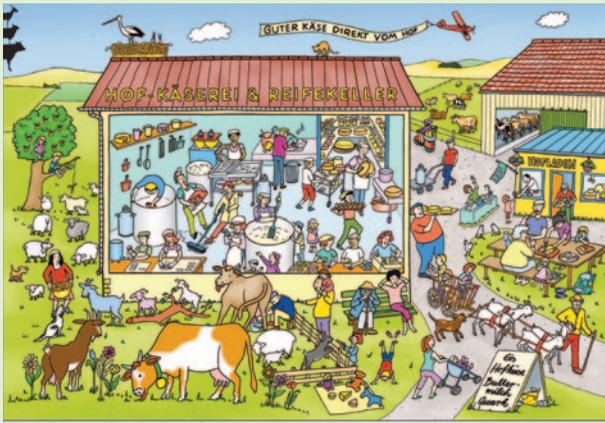
Als erstes nehmen Sie einen Schluck Wein oder Saft und lassen ihn im Mund hin- und her- „wandern“. Spüren Sie dabei, wo die Süße und Säure ist und wie die Flüssigkeit den Mund „ausfüllt“. Diesen Schluck dürfen Sie jetzt genießen!

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 Hofkäsereinen 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 „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.