Unsere Brandenburger 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

BRANDENBURGER
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 Brandenburg 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 Brandenburger Milch- & Käsestraße

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

1 Ziegenhof am Gut Ogrosen
Vetschau / Spreewald
Tel.: 03 54 36 - 568 00

5 Milchschafhof Schafgarbe
Vetschau / Spreewald
Tel.: 03 54 36 - 41 57

10 Gut Ogrosen
Vetschau / Spreewald
Tel.: 03 54 36 - 56 84 62

15 Landmolkerei Vinzenz Lorenz
Lebusa • Tel.: 03 53 64 - 15 99 85

20 Schafhof Landwehr
Golßen OT-Landwehr
Tel.: 03 54 52 - 17 99 69

25 Urstrom Kaese
Baruth / Mark
Tel.: 0157 - 36 24 24 31

35 Formo Bio GmbH
Berlin

40 natURsprung – Käsespezialitäten – Berlin
Berlin • Tel.: 030 - 20 88 96 34

45 Knippenbergs – Lust auf Käse
Berlin • Tel.: 030 - 47 48 68-0

46 Alte Milch
Berlin • Tel.: 0176 - 95 43 67 57

50 Die Waldziegen
Rüdnitz • Tel.: 0157 - 37 73 95 53

55 Auenhof Pabstthum
Karwe • Tel.: 03 39 25 - 90 55 60

60 Ziegenkäserei Karolinenhof
Kremmen OT Flatow
Tel.: 03 39 22 - 601 90

70 Anna Winter
Gross Pankow (Prignitz), Strigleben
Tel.: 03 87 82 - 41 99 77

75 Capriolenhof
Fürstenberg / H. OT Bredereiche
Tel.: 03 30 87 - 511 83

80 ma petite chèvre
Mittenwalde OT Blankensee
Tel.: 01520 - 841 87 99

85 Hofkäserei Rittgarten
Nordwestuckermark
Tel.: 03 98 53 - 23 76

90 Bauernkäserei Wolters
Uckerland • Tel.: 03 97 40 - 205 72

95 Hof Stolze Kuh
Lunow-Stolzenhagen
Tel.: 03 33 65 - 719 87



100 Hof Schwalbennest
Chorin OT Brodowin
Tel.: 03 33 62 - 707 69

105 Ökodorf Brodowin
Chorin OT Brodowin
Tel.: 03334 - 81 813 00

110 Milchschafhof Pimpinelle
Neuhardenberg OT Quappendorf
Tel.: 03 34 76 - 60 68 24

115 Oderbruch Hof
Alt Tucheband
Tel.: 03 34 72 - 18 99 36

120 Fürstenwalder Agrarprodukte Buchholz
Steinhöfel • Tel.: 03 36 36 - 276 10

125 Hofgemeinschaft Marienhöhe
Bad Saarow-Pieskow
Tel.: 03 36 31 - 26 05

127 Liesenhof
Rietz-Neuendorf
Tel.: 0151 - 46 72 27 24

130 Landgut Pretschen
Märkische Heide
Tel.: 03 54 76 - 175 16

135 Landwirtschaftsbetrieb Korn
Tauche • Tel.: 03 36 75 - 50 13

140 Biohof Turnow - Rost
Turnow • Tel.: 0176 - 80 36 39 45

145 Drehnower Hofkäserei
Drehnow • Tel.: 03 56 01 - 89 32 40

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



Auf www.hofkaese.de/rezepte 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
4 EL geröstete Pinienkerne
4 Handvoll Basilikumblättchen
1 Handvoll Petersilienblättchen
8 EL geriebener Hartkäse
3 EL Olivenöl
120 ml Gemüsebrühe
Salz
3 EL Butter
12 Lasagneblätter
250 g Mozzarella (grob gewürfelt)
Pfeffer
150 ml Sahne
80 g Datteltomaten (gewaschen und längs halbiert)

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

Kinderseite



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 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.