

Überreicht durch:



www.käse-mv.de



Büro für kulinarische Maßnahmen · Fährhofstr. 33, 18439 Stralsund · © Fotos: Eberhard Schorr / Der Landfotograf
In Kooperation mit dem Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V.
Projekt »Regionaler Käseteller MV« - Gefördert von der Landesregierung Mecklenburg-Vorpommern



Köstlich regional
Hofkäse aus Mecklenburg-Vorpommern

Guter Käse kommt aus Frankreich...

Stimmt! Und aus Mecklenburg-Vorpommern!

Im Nordosten stellen mehr als 25 Käsereien vielfältige Milch- und Käseprodukte in hoher Qualität her.

Traditionelles Käsehandwerk, naturbelassene Milch und die Arbeit erfahrener Käserinnen und Käser erschaffen regionale Produkte mit unvergleichlichem Charakter.

Entdecken Sie die Vielfalt und den Geschmack des Käsehandwerks in Mecklenburg-Vorpommern!

Im Hofladen, im Bioladen, auf dem Wochenmarkt und in der Gastronomie.

www.käse-mv.de



Die Dorfschäferei Palmzin beliefert Wochenmärkte und Restaurants in Vorpommern mit feinem Schafskäse.

Käse mit Charakter

Cremiger Joghurt, fein-säuerlicher Quark, kraftvoller Tilsiter, edeler Camembert, würziger Bergkäse, zarter Halloumi oder meersalziger Käse nach Feta-Art.

Mecklenburg-Vorpommern bietet große Käsevielfalt mit unverwechselbarem Charakter. Jeder Hof ist anders, jeder Käse etwas Besonderes.

Denn Hofkäse wird nach traditionellen Verfahren hergestellt. Handarbeit und wochen- oder monatelange Pflege machen jeden Käse zu einem einzigartigen Produkt.

Hier schmeckt man das Gras der Weiden und die naturbelassene Milch, die täglich frisch von den Kühen, Schafen und Ziegen bäuerlicher Höfe kommt.

www.käse-mv.de



Der Hof Zandershagen arbeitet mit einer alten Kuhrasse. Die Milch für den Käse ist deshalb besonders gehaltvoll.

Entdecken, einkaufen und genießen

In ganz Mecklenburg-Vorpommern laden Käsereien zum Entdecken, Genießen und Einkaufen ein.

Viele Hofläden bieten neben Joghurt, Quark und Käse auch hofeigene Fleisch- und Wurstwaren und andere Erzeugnisse aus der Region an.

Handwerklichen Käse aus MV gibt es auch in vielen Naturkostläden, Biomärkten, Dorfläden oder in gut sortierten Lebensmittelgeschäften.

Und auf dem Frühstücksteller im Hotel oder auf der Speisekarte guter Restaurants.

Wenn nicht, fragen Sie einfach nach Käse aus Mecklenburg-Vorpommern!

Adressen für Einkauf und Genuss online:
www.käse-mv.de



Natürlicher Genuss

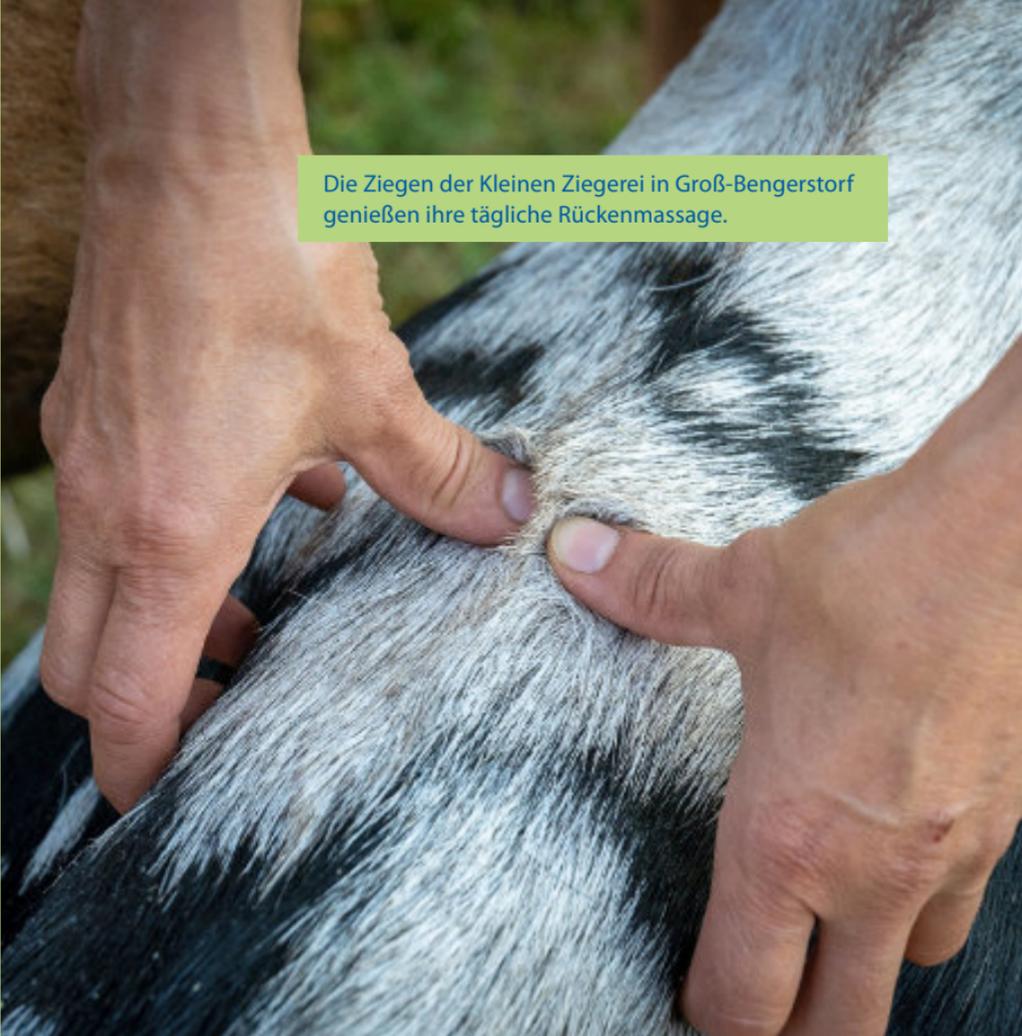
Hofkäsereien arbeiten mit natürlichen Rohstoffen, die naturnah und schonend verarbeitet werden.

Die meisten Käsereien in Mecklenburg-Vorpommern sind bio-zertifizierte Familienbetriebe. Traditionell stellen sie Käse ohne künstliche Zusätze her.

Gute Milch ist die wichtigste Zutat für guten Käse. Sie kommt von den eigenen Tieren oder von Nachbarhöfen. Meistens ist es gehaltvolle Rohmilch.

Auch das Futter der Tiere legt keine langen Wege zurück. Es stammt von den hofeigenen Feldern und Wiesen.

Artgerechte Tierhaltung, natürliche Zutaten, eine schonende Verarbeitung und individueller Geschmack machen handwerklichen Käse aus dem Nordosten zu einem Genuss mit gutem Gewissen.

A close-up photograph showing two hands gently massaging the back of a goat. The goat's fur is dark with white speckles. The hands are positioned on either side of the spine, with fingers applying pressure to the muscles.

Die Ziegen der Kleinen Ziegerei in Groß-Bengerstorf genießen ihre tägliche Rückenmassage.

Gut für die Region

Die Hofkäsereien im Nordosten sind in der Region verwurzelt. Viele zählen zu den Bio-Pionieren im Land.

Sie wirtschaften in regionalen Kreisläufen, schaffen gute Arbeit und dauerhafte lokale Wertschöpfung.

Die Käsereien sind lebendige Orte der Begegnung im Dorf. Sie fördern Naturerfahrung und Umweltbildung.

Mit Milch, Käse, Brot, Wurst, Fleisch, Eiern, Honig u.a.m. sind die Höfe Teil einer gesunden Nahversorgung.

Als nachhaltige Landwirtschaftsbetriebe tragen sie zum Naturschutz bei, zum Erhalt der Biodiversität, alter Tierrassen und Pflanzensorten.

Hofkäse ist Genuss mit Mehrwert für die Region. Mit Ihrem Einkauf unterstützen Sie das Käsehandwerk in Mecklenburg-Vorpommern.

Der Milchschaafhof am Fuchsberg ist eine junge Hofkäserei im östlichen Teil Mecklenburgs.

