



## Hofkäserei-Wochen im Herbst

(KW 45– KW 48)

### Entdecken Sie die Genüsse der Bio-Hand-Werkkunst

Bei der Käseherstellung aus Bio-Milch spielt das Lebensmittelhandwerk eine ganz besondere Rolle. Alle Kunstfertigkeit des handwerklichen Verarbeiters und viel Zeit für die natürlichen Prozesse und die Reifung sind nötig, um geschmacklich individuelle Produkte zu schaffen, wie sie für das Handwerk typisch sind. Wenn auch die heute vorherrschende Wissenschaft sich noch schwer tut, positivere Wirkungen solcher „LEBENSmittel“ zu beweisen, so spüren doch immer mehr Menschen deren wohltuende Wirkung auf Körper und Geist.

### Hier haben wir vier Hofkäsereien für Sie ausgewählt:

#### KW 45 Biolandhof Braun

**06.11. – 10.11. Dürneck/Freising, Bioland**

#### **Gesunder Boden – Gesunde Pflanzen – Gesunde Tiere – Gesunde Menschen**

Seit 1995 verarbeiten wir die Milch unserer Kühe in der eigenen Hofkäserei. Für den besonderen Geschmack des Käses ist bereits die reine Gras- und Heufütterung unserer 22 Milchkühe verantwortlich. So ist es den Kühen möglich, direkt über die Nahrung wertvolle Kräuter und Vitamine aufzunehmen, welche der Milch eine außergewöhnliche Note verleihen. Ein weiteres Kriterium ist hierbei die Rohmilchverarbeitung. Durch das Pasteurisieren bei der konventionellen Käseherstellung gehen wertvolle Vitamine und Nährstoffe verloren und verändern zudem den Geschmack.



**Frischli** – Sahmig-milder ganz junger Schnittkäse, eingelegt in Sonnenblumenöl und fein abgestimmt mit Kräutern

**Dürnecker Camembert** – frisch-milder Camembert, edel-aromatisch aus Rohmilch!

**Bauernkäse Karotte** – handwerklich hergestellter, mild-würziger, naturbelassener Rohmilch-Schnittkäse

**Bauernkäse gereift** – 12 Monate gereift! vollmundig aromatisch - das Highlight aus Petras Käseküche!

#### KW 46 Hof Backensholzer und Hof Butendiek

**13.11. – 17.11. Der Hohe Norden, Bioland**

„Vom Futteranbau, über die Aufzucht der Kälber, Viehhaltung mit Milchproduktion, Verarbeitung der frischen Milch, sowie die Inbetriebnahme einer Biogasanlage zur Energiegewinnung, liegt alles in unseren Händen!“ Familie Backensholz hat es geschafft - ein geschlossenes System!



Unten rechts am Jadebusen, umgeben von Grün und Blau mit schwarzweißen Kuhflecken, finden Sie unseren Hof Butendiek. Hier, einen Kilometer vorm Deich, stellen wir mit Lust und Leidenschaft unsere vielfältigen Käsesorten her. Die salzige Meeresluft sorgt für ein einzigartiges Aroma von Gras und Milch. Im Sommer dürfen unsere Kühe Tag und Nacht auf die Weiden. Schon ab März geht es tagsüber auf die Wiese. Das gilt auch für den Herbst, solange das Wetter es zulässt. In den Wintertagen sind unsere "Ladies" im geräumigen Laufstall zuhause, in dem immer gutes Futter für sie bereitliegt. Seit 1988 erhalten Sie unsere legendären Käsesorten wie die "Scharfe Käthe" oder "Kuno" in erstklassiger Bioland-Qualität.

**Fabro** – aus reichhaltiger morgenwarmer Milch geschöpft, sehr geschmeidiger Teig mit ausgeprägtem Sahnearoma

**Deichkäse** – nussig und köstlich, Rindenpflege mit weißem Bordeaux

„**Kuno**“ – Frischkäsephantasie vom Bauernhof mit Kräuter der Provence und Knoblauch verfeinert

**Butendieker Walnuss** – mild-aromatischer Schnittkäse mit Walnussstückchen, herbstlich-nussiger Genuss!

## **KW 47 Hofkäserei Hartinger**

**20.11. – 24.11. bei St. Wolfgang, Demeter**

**Familie Hartinger von Hodersberg:**

„Unsere Tiere haben ganzjährig Auslauf im Freien, im Sommer Futter von der Weide, die Kälber trinken bei ihren Müttern, ein Zuchtstier in der Herde, die Kühe haben noch ihre Hörner auf dem Kopf... Mit großem Erfolg verwenden wir die „Effektiven Mikroorganismen“ – EM – die u.a. die unerlässlichen natürlichen Stoffwechselforgänge in Pflanze, Tier und Mensch wieder aktivieren und stabilisieren. In unserem täglichen Tun versuchen wir möglichst schonend mit unseren Ressourcen umzugehen, damit auch kommende Generationen noch ihre Lebensmittel erzeugen können.“



**Rosmarino** – Rosmarin, Zitronenmelisse und Dill auf geschmeidigem Teig

**Schimmeltaler** – cremig-zarter Camembert der gehobenen Klasse

**Bunte Hildegard** – Bertram, Galgant, Quendel und bunte Blüten

**Goldacher Hanfsamen** – schmackhaftes Nussaroma und sehr reich an wertvollen Inhaltsstoffen!

## **KW 48 Hofkäserei Wohlfahrt bei Weißenberg**

**27.11. – 01.12. Oberpfälzer Jura, Biokreis**

Weißenberg liegt im Landkreis Amberg-Weilburg an den Ausläufern des Oberpfälzer Jura. Unseren Bauernhof haben wir in den Jahren 1989 und 1990 auf ökologischen Landbau umgestellt und sind Mitglied im Biokreis-Verband. In unserer Käserei produzieren wir seit 1990 Käse nach traditionellem Handwerk. So entstand im Lauf der Jahre eine Vielzahl feinsten Käsespezialitäten. In unserem neuen Gewölbekeller reifen so unter sorgsamer und liebevoller Pflege die unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen heran. Zusätzlich verarbeiten wir auch biologische Schaf- und Ziegenmilch. Besonders stolz sind wir darauf, dass der "Feinschmecker", das internationale Gourmetjournal, uns zu den besten Käseproduzenten in Deutschland gekürt hat. Das Wichtigste jedoch ist, das unser »Kas« den Kunden glücklich macht.



**Crescenza Grün** – „Die Jungfräuliche“, diesmal ganz in Grün – ein frischer, junger Käse mit Bärlauch Olivenöl und Knoblauch

**RoteBeete-Meerrettich Frischkäsetöpfchen** – zaubert ein optisches und vor allem geschmackliches kleines Kunstwerk!

**Amtsschimmel Rohmilchcamembert** – edler Weißschimmelkäse mit schöner Champignonnote.

**Der Oberpfälzer Jung** – jung, frisch, aromatisch: mild-würziger Hartkäse der Hofkäserei

**Diese ausgesuchten Käseköstlichkeiten bestellen Sie bitte unter der Rubrik „Aktuelle Kisten Sortimente“ als „Käsepaket Mild klein“ oder „Käsepaket Mild mittel“ der jeweiligen Kalenderwoche oder bei den aktuellen Angeboten im Online Shop unter dem Menüpunkt z.B. „Hofkäserei Braun“**

**KW 45 Biolandhof Braun**

**KW 46 Hof Backensholzer und Hof Butendiek**

**KW 47 Hofkäserei Hartinger**

**KW 48 Hofkäserei Wohlfahrt**



Telefon: 08166-9922-0  
www. Oekokiste-Kirchdorf.de

FAX: 08166/ 9922-79  
Mail: [Info@Oekokiste-Kirchdorf.de](mailto:Info@Oekokiste-Kirchdorf.de)

*'Ausführliche Produktinformationen erhalten Sie in unserem Online-Shop oder bei telefonischer Bestellung'*