

# Käseaktion

Hofkäserei-Wochen im Herbst KW 40 - KW 43 2023

ÖKOKISTE  
Kirchdorf



## Hofkäserei-Spezialitäten

Entdecken Sie die Genüsse der Bio-Handwerks-Kunst

Bei der Käseherstellung aus Bio-Milch spielt das Lebensmittelhandwerk eine ganz besondere Rolle. Alle Kunstfertigkeit des handwerklichen Verarbeitens und viel Zeit für die natürlichen Prozesse und die Reifung sind nötig, um geschmacklich individuelle Produkte zu schaffen, wie sie für das Käsehandwerk typisch sind. Die schonende Behandlung der hervorragenden Bio-Milch, die liebevolle Käsepflege und der Verzicht auf chemische Hilfsmittel machen Hofkäse so einzigartig.

**Wir haben feine Käsesorten von vier Hofkäsereien und zwei Sennereien für Sie ausgewählt - bestellbar als fixes Paket oder einzelne Sorten nach Wunsch.**

Käse passt zu einer zünftigen Brotzeit, er eignet sich zum Kochen und Überbacken von vielen Gerichten oder kann als Käseplatte mit einem Gläschen Wein oder einem kalten Bier serviert werden.

## Dorfkäserei Geifertshofen

KW 40 • 02.10. – 06.10. - Nähe Hohenlohe (BW), Bioland



Die handwerkliche Bio-Heumilchkäserei Geifertshofen wurde 1998 gegründet, um für die regionalen Bio-Heumilchbetriebe eine Perspektive zu schaffen. Heute gehören zur Dorfkäserei 12 regionale Heumilchbetriebe.

Die Dorfkäserei Geifertshofen steht für die Haltung von glücklichen Weidkühen, bäuerliche Landwirtschaft

und solidarisches Wirtschaften im Einklang mit Mensch und Natur. Das ehrliche und traditionelle Käsehandwerk erschafft Naturprodukte in höchster Qualität.

Die einzigartigen Hart- und Schnittkäse werden aus Heumilch g.t.S. (=garantiert traditionelle Spezialität) nach traditioneller Handwerkskunst hergestellt und reifen in Ziegelgewölbekellern auf Fichtenbrettern bis zu 18 Monate. In dieser Zeit wird der Käse täglich gepflegt und entwickelt die Naturrinde sowie seinen charakteristischen, sortenindividuellen Geschmack.

## Käseschmankerl zum Aktionspreis:

bestellbar in der jeweiligen Aktionswoche als

**fixes Paket für ca. 21,90 €**  
oder als einzelne Sorten mit Gewicht nach Wunsch.

Die Käsestücke werden genau eingewogen, daher ist der Paket-Preis nur ein vorläufiger circa-Preis.

Bestellbar telefonisch, per E-Mail oder im Shop unter „Angebote“:

[KW 40 Dorfkäserei Geifertshofen](#)

[KW 41 Backensholzer & Butendick](#)

[KW 42 Schaukäserei Wiggensbach](#)

[KW 43 Sennerei Danzl & Kolsass](#)

Alle Käsesorten werden für Sie frisch vom Laib geschnitten, gekühlt geliefert und falls Sie nicht anwesend sind, mit Kühlakku abgestellt.

## Schwäbischer Trollingerkäse

Fein-würziger Schnittkäse von cremiger Konsistenz, mit fruchtigem Rotwein-Geschmack.

## Imberger Bauernkäse

Rahmig-würziger Hartkäse aus Rohmilch, trad. im Kupferkessel gekäst.

## Geifertshofener Butterkäschtle

Mild-buttriger Schnittkäse mit fein aromatischer Würze.

## Geifertshofener Schwarzbierkäs

Lang gereifter, cremiger Schnittkäse mit goldgelbem Käseteig und kleinen Reifungslöchern. Rot-braune Rinde.

## Schabzigerklee Käse

Rahmig-würziges Aroma vom Zigerklee mit leichter Walnussnote.

Folgen Sie uns bei Social Media – dort erfahren Sie regelmäßig Neues und Wissenswertes.



## Backensholzer Hof und Hof Butendiek

KW 41 • 09.10. – 13.10. - Nordfriesland & Ostfriesland (SH & NI), Bioland



Der Backensholzer Hof liegt in Nordfriesland, gut 20 km von der Nordsee entfernt. Salzig-frische Seeluft und saftige Wiesen sorgen für hochwertige Milch, aus der seit über 30 Jahren feinste Bio-Rohmilchkäse nach traditioneller Weise gekäst werden. Echte Unikate entstehen hier in liebevoller Handarbeit aus hofeigener Milch.

Der Hof Butendiek liegt in Ostfriesland und verkäst seit 1987 hochwertige Bioland-Käse aus hofeigener Roh-Milch. Das Gras auf den Weiden, das eigene Heu im Laufstall, die salzige Seeluft und die Bewegung sorgen für die leckere Milch, aus der feinste Bio-Käse entstehen. Die Kräuter werden bei der Herstellung der Käsesorten immer jeweils frisch geschnitten - dies sorgt für besten Geschmack.

## Schaukäserei Wiggensbach

KW 42 • 16.10. – 20.10. - Oberallgäu (BY), Bioland



Seit 2003 stellt die Bio-Schaukäserei Wiggensbach im Allgäu über 30 verschiedene Käsesorten her - aus reiner Heumilch, mit Steinsalz und im Natur-Ziegelgewölbekeller gereift. Die Verwendung von bester Allgäuer Bio-Heumilch, die Verfeinerung mit Kräutern und Gewürzen und die Kreativität der Käser sorgen für besten Geschmack und feine

Käsespezialitäten. Nicht umsonst wurden vier Käsesorten der Schaukäserei Wiggensbach beim ‚World Cheese Award‘ im Jahre 2021/22 mit Gold- und Silbermedaillen ausgezeichnet.

## Sennerei Danzl und Biosennerei Kolsass

KW 43 • 23.10. – 27.10. - beide in Tirol (AT), Bio-Austria



Die Sennerei von Sebastian Danzl in Tirol legt besonderen Wert auf naturnahe Erzeugung, wie sie traditionell überliefert ist, um so die biologische Qualität der Rohstoffe auf bestmögliche Weise zu erhalten. Die Milch wird täglich von den Bauern abgeholt und frisch weiter verarbeitet. Der wild gewachsene Almschnittlauch wird im Frühling

per Hand gerntet und klein geschnitten. Der Almschnittlauch-Weinkäse erhielt bei der ‚Internationalen Käsiade‘ 2018 eine Bronzemedaille.

Die Sennerei Kolsass liegt ebenfalls in Tirol und stellt Bio-Heumilch-Käse her. Gekäst wird nach überlieferter Tradition im Einklang mit der Umwelt und den Jahreszeiten - Qualität die man schmeckt!

### Großer Deichkäse

Mild-nussiger und aromatischer Schnittkäse vom Backensholzer Hof.

### Hofkäse Backensholz

Halbfester Schnittkäse mit Rotschmierekulturen. Aromatisch-pikant, leicht säuerlich und buttrig.

### CréMeer

Fester, kreidiger Kern mit cremig fließendem Rand - mild-cremig.

### Butendieker Schnittlauch

Junger Schnittkäse mit Schnittlauch.

### Frischkäse ‚Gustav brennt‘

Frischkäse veredelt mit scharfer Peperoni, Knoblauch, Öl und Meersalz.

### Gehopfter Max - Wiesenfreund

Leicht kräftiger Bierkäse verfeinert mit Schnittlauch und Zwiebel.

### Beschwipste Anna blond

Lieblich, tiefgründiger Weißweinkäse; fruchtig-harmonisch.

### Glücksmomente d‘würzige

International Cheese Award ‚Silber‘.

### Roter Casanova

International Cheese Award ‚Gold‘.

### Gute Laune Käse

Essbare Rinde mit Wiesenkräutern.

### Dreipfefferhoch

Sahnig-würzig mit Pfefferkörnern in Teig und essbarer Rinde.

### Weinkäse Almschnittlauch

Buttrig, fein-säuerlich mit handgepflücktem Almschnittlauch.

### Hausbergkäse natur

Cremig-nussiger Heumilchkäse vom Wilden Kaiser.

### Tiroler Gold

Pikanter Weichkäse mit Rotschmierekulturen & Camembert-Edelpilz.

### Gambrinus Brie

Mild-säuerlich, cremiger Brie mit Hopfen, Zwiebel und Gewürzen.



Ökokiste Kirchdorf • Demeter-Gärtnerei Achatz  
Römerstraße 14 • 85414 Kirchdorf • Telefon 08166 99220  
info@oekokiste-kirchdorf.de • www.oekokiste-kirchdorf.de

© Ökokiste Kirchdorf • Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



DE-ÖKO-037