

Käseaktion

Hofkäserei-Wochen im Herbst KW 45 - KW 48

ÖKOKISTE
Kirchdorf



Hofkäserei-Spezialitäten aus Bayern

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 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. Die schonende Behandlung der Milch, die liebevolle Käsepflege und der Verzicht auf chemische Hilfsmittel machen Hofkäse so einzigartig.

Wir haben feine Edelschimmelkäse, Frischkäse oder Schnittkäse frisch vom Laib geschnitten von vier verschiedenen, bayerischen Hofkäsereien für Sie ausgewählt.

Rohmilchkäserei Stadler

KW 45 • 02.11. – 06.11. Nähe Antersberg, Biokreis



Hubert Stadler hat seine Käserei in der Nordscheune der Herrmannsdorfer Werkstätten, nahe Antersberg gepachtet. Die Milch stammt von benachbarten Bio-Bauern und wird auf kürzestem Weg immer frisch geliefert. Da sein elterlicher Betrieb selbst zu den Milchlieferanten der ersten Stunde zählte, weiß er, worauf es in der Hygiene der Bio-

Rohmilch-Produktion ankommt und dass seine Bauern in puncto Fütterung und Melkhygiene absolut zuverlässig sind. Denn nur aus hochwertiger Milch kann ebenso hochwertiger Käse entstehen!

„Das wichtigste bei der Herstellung meiner Käsespezialitäten sind für mich nicht komplizierte technische Anlagen oder Messgeräte, sondern Erfahrung, Gefühl und Zeit. In meiner kleinen, aber feinen Käserei entstehen so aus einer wirklich guten Milch ungefähr 20 Käsesorten.“ Hubert Stadler

Online oder telefonisch (vor)bestellen:

Als Paket oder auch als einzelne Sorte mit Gewicht nach Wunsch!

Vorbestellbar im Onlineshop unter der Rubrik „Käse“ und den dortigen Käsepaketen „mild“ nach Auswahl der jeweiligen Kalenderwoche.

Oder jeweils aktuell bestellbar im Shop unter der Rubrik „Angebote“ z.B. „Rohmilchkäserei Stadler“:

KW 45 Rohmilchkäserei Stadler

KW 46 Hofkäserei Wohlfahrt

KW 47 Hofkäserei Hodersberg

KW 48 Biolandhof Braun

Die Käsepakete oder einzelne Sorten werden für Sie frisch vom Laib geschnitten. Käse wird gekühlt geliefert und, falls Sie bei Anlieferung nicht anwesend sein sollten, mit Kühlakkus abgestellt.

Antersberger Bergkäse

Aromatischer Bergkäse aus Rohmilch, mind. 3 Monate gereift. (siehe Foto)

„Gewürz Radl“

Cremiger Rohmilchkäse, auf der Oberseite mit mediterraner Gewürzmischung veredelt.

Rohmilch Camembert

Rohmilch Camembert, ca. 175 g pro Stück. Passt wunderbar zu Trauben, aufs Brot oder in Käse-Sahne-Saucen zu Nudeln.

„Blauer Hubertus“

Regionaler Schnittkäse aus Rohmilch mit Blauschimmel-Marmorierung im Teig, pikant und würzig.



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



Hofkäserei Wohlfahrt

KW 46 • 09.11. – 13.11. Oberpfälzer Jura bei Weißenberg, Biokreis



„Weißenberg liegt im Landkreis Amberg-Weißbühlau 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.“ Hofkäserei Wohlfahrt

Hofkäserei Hodersberg

KW 47 • 16.11. – 20.11. Bei St. Wolfgang über dem Goldachtal, Demeter



„Unsere Tiere haben ganzjährig Auslauf im Freien, im Sommer Futter von der Weide, die Kälber trinken bei ihren Müttern, ein Zuchtstier ist 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.“ Hofkäserei Hodersberg

Biolandhof Braun

KW 48 • 23.11. – 27.11. In Dürneck, nahe Freising, Bioland



„Gesunder Boden, gesunde Pflanzen, gesunde Tiere = gesunde Menschen.“ Josef Braun

„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.“ Biolandhof Braun

Crescenza Rot

Mild, cremiger Schnittkäse mit Paprika, Olivenöl und Knoblauch.

Bauerncamembert

Milder, handgeschöpfter Rohmilch-Weichkäse mit feinem Champignonaroma.

Oberpfälzer „Wildkräuter“

Jung & aromatisch: mild-würziger Hartkäse, gepflegt mit einem Sud aus feinen Wildkräutern. (s. Foto)

Frischkäsetöpfchen

Kurkuma-Knoblauch-Pfeffer

Fein abgeschmeckter, herbstlicher Frischkäse - so schön kurkumafarben!

Rosa Pfeffer-Rucola-Käse

Schnittkäse mit Rucola und rosa Pfeffer im geschmeidigen Teig.

Camembert „Schimmeltaler“

Cremig-zarter Camembert der gehobenen Klasse.

Bunte Hildegard

Schnittkäse mit feiner Hildegard-Mischung gewürzt. Mit Bertram, Galgant, Quendel und bunten Blüten.

Goldacher mit Hanfsamen

Schnittkäse mit Hanfsamen. Schmackhaftes Nuss-Aroma. (s. Foto)

Camembert Dürneck

Rohmilch-Camembert - die regionale Delikatesse mit cremig-mildem Geschmack.

Bauernkäse natur

Unverfälschter Geschmack - bestehend nur aus Rohmilch & Salz.

Bauernkäse Kürbiskern-Rucola

Handwerklich hergestellter, naturbelassener Rohmilch-Schnittkäse mit Kürbiskernen & Rucola im Teig. Im Geschmack mild-würzig.

Dürnecker Frischkäse Porree

Würzig-aromatischer Frischkäse mit fein geschnittenem Porree.



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