Die Mitglieder

Region I: Nördliche Ostseeküste

1 Meiereigenossenschaft Holtsee-Ascheberg eG,
Dorfstraße 2, 24363 Holtsee, Tel.: 04357-9971-0, Fax: -21, www.kaeserei-holtsee.de, „Holtseer Käsekiste“, Käseverkauf und Pausenstation mit Käseimbiss, „Holtseer Käsekeller“ für Gruppen nach Vereinbarung mit Käsemahlzeit und Information, kein Käseversand.

23 Bauernkäserei Familie Osbahr,
Bordesholmer Str. 4, 24852 Schönbek, Tel.: 04322-6227, Hofladen geöffnet: Fr. 9-12 Uhr u. 15-18 Uhr sowie nach Vereinbarung.

4 Ziegenhof Rehder,
Kastanienallee 19, 24220 Boksee, Tel.: 04302-1822, Hofladen geöffnet: Mo. 14-19 Uhr sowie nach telefonischer Vereinbarung.

31 Hofkäserei Dollerup, Hofladen Mangelsen,
Haffstr. 62, 24989 Streichmühle-Dollerup, Tel.: 04636-8621, Fax: -1601, Kuhmilch-Frischkäse/Feta, Biolandprodukte, noch keine Besichtigung wegen Umbau.

Region II: Holsteinische Schweiz Ostholstein

19 Der Käsehof Biss,
Hofkamp, 24326 Dersau, Tel.: 04526-1597, Fax: -309848, Hofladen geöffnet: Mo.-Sa. 8-19 Uhr, Besichtigungen nach Absprache.

6 Gutskäserei Behl,
24329 Grebin, Tel.: 04522-749490, Fax: -789554, www.gutskaeserei-behl.de, Hofladen: Mi.-Fr. 8-15 Uhr, Sa. 8-15 Uhr (Mai-September), Besichtigungen von Gruppen über 25 Personen mit kompl. Besichtigung nach Absprache.

22 Bauernkäserei Hof Berg,
Familie Albert und Birgit Teschemacher, Dorfplatz 3, 24329 Dannau, Tel.: 04383-420, Fax: -1073, Bioland Weich- und Schnittkäse, Ab-Hof-Verkauf und Hofbesichtigung nach Absprache, Wochenmärkte, ganzjähriger Käseversand.

17 Demeter-Hofkäserei Klostersee,
23743 Cismar, Betriebsgemeinschaft Nägel/Ellenberg GbR, Gerlinde Nägel, Tel.: 04366-517, Fax: -313, Hofladen geöffnet: Mo.-Fr. 9.30-12 Uhr u. 15-18 Uhr, Sa. 9.30-12 Uhr, ganzjähriger Käseversand, www.hof-klostersee.de.

Region III: Lübeck Lauenburg

13 Kuhrt-Milch,
An der Bundesstraße 8, 23619 Mönkhagen, Boy und Regina Kuhrt, Tel.: 04506-744, Fax: -1889777, Kuh- und Ziegenmilchprodukte, Partyservice, Hofladen Mo.-Sa. 8-12 Uhr, Mi.-Fr. 15-18 Uhr.

18 Die Ziegen vom Redderhof,
Lübecker Straße 18, 23619 Zarpen, Monika Henne, Tel./Fax: 04533-8155, Bioland-Ziegenprodukte, Frischkäse/Camembert, Hofladen Di. und Fr. 9-12 Uhr und 15-18 Uhr oder nach Vereinbarung, Käseversand, Hofbesichtigung nach Vereinbarung.

24 Meierei - Hansfelder Hof,
Sereetzer Weg 1, 23554 Lübeck, Frau Reimer, Tel.: 0451-408540-25, Fax: -850, www.vorwerker-diakonie.de, Vorwerker Passage, Lübeck, Vorwerker Straße 33, geöffnet: Mo.-Fr. 8-18 Uhr, Sa. 8-13 Uhr, Besichtigungen nach Absprache, ganzjähriger Käseversand.

8 Betriebsgemeinschaft Domäne Fredeburg,
23909 Fredeburg, Tel.: 04541-8621-0, Fax: -858123, www.domaene-fredeburg.de, Hofladen: Di.-Mi. 9.30-12 Uhr u. 15-18.30 Uhr, Fr. 9.30-18.30 Uhr,Sa. 9.30-13 Uhr, Besichtigungen nach Absprache.

9 Erdmannshof E. Voß,
Hauptstraße 21, 21483 Krukow, Tel./Fax.: 04153-55420, eMail: erdmannshof@t-online.de, Hofladen geöffnet: Fr. 10-12 Uhr u. 15.30-18 Uhr, Besichtigung nach Absprache.

Region IV: Holsteinisches Binnenland

30 Kruse´s Hofmilch,
Kirchenstieg 1, 25462 Rellingen, Hans-Hinrich Kruse, Tel.: 04101-33882, Fax: -36657, Kuh- und Ziegenmilchprodukte, Besichtigung auf Anfrage, Rellinger Hofladen, Pinneberger Straße 38, www.rellinger-hofladen.de.

21 Jöla Molkereiprodukte-Vertriebs GmbH,
Friedrich-List-Str. 1, 25451 Quickborn, Tel.: 04106-799650, kein Käseversand.

25 Betriebsgemeinschaft Kattendorfer Hof,
Dorfstr.1a, 24568 Kattendorf, Tel.: 04191-954216, Tel/Fax: 04191-5914, Hofladen geöffnet: Di. 14-18 Uhr, Fr. 8-12 Uhr u. 14-18 Uhr, Sa. 9-12 Uhr, Besichtigungen nach Absprache

10 Axel Brinkhaus GmbH & Co KG,
Memellandweg 1, 24576 Bad Bramstedt, Tel.: 04192-3966, Fax: -2699, Besichtigungen nach Rücksprache, kein Käseversand.

11 Hofkäserei Dannwisch Betriebsgemeinschaft GbR,
Dannwisch 1, 25358 Horst, Tobias Schüller, Tel.: 04126-1456, Fax: -2784, www.dannwisch.de, Hofladen geöffnet: Di. und Fr.10-18 Uhr, Sa. 10-13 Uhr, Besichtigungen nach Absprache, ganzjähriger Käseversand per Paket, auch über Abo-Lieferservice.

29 Ziegenhof Magens,
Kirchdorf 44, 25335 Neuendorf, Tel./Fax: 04121-269295, Hofladen geöffnet: Mo.-Di. 14-18 Uhr, Do.-Fr. 14-18 Uhr, Sa. 10-12 u. 13-18 Uhr, Wochenmärkte bitte erfragen, Besichtigungen nach Absprache, Käseversand möglich.

12 meierhof Möllgaard,
Kieler Straße 84, 25551 Hohenlockstedt, Tel.: 04826-370378, Fax: -370994, www.meierhof-fd.de, meierhof´s Käseladen mit Kernsortiment der KäseStraße, Di. und Fr. 9-12.30 Uhr und 14.30-18.30 Uhr und nach Vereinbarung; Käsereifung, Wochen- und Sondermärkte, Informationsveranstaltungen mit Käse, Käseproben mit Wein; ganzjähriger Käseversand.

Region V: Nordfriesland

15 Meierei Ostenfeld,
Zur Meierei 1, 25872 Ostenfeld, Tel.: 04845-866, Fax: -1461, Hofladen geöffnet: Mo.-Sa. 7-12 Uhr, Do. u. Fr. auch 15-18 Uhr, Besichtigungen nach Absprache (Gruppen a 10 Pers.).

16 Rohmilchkäserei Backensholz,
Bioland Hof Backensholz, 25885 Oster-Ohrstedt , Tel.: 04626-344, Fax: -1665, www.backensholz.de, Hofladen geöffnet: Mo.-Fr. 8-17 Uhr, Sa. 9–13 Uhr, Besichtigungen nach Absprache, Käseversand von September bis Mai.

26 Heidrun Kräber Bio- und Rohmilchkäse,
Weidenbogen 21a, 25917 Leck, Tel.: 04662-699-701. Fax: -702, Mobil: 0170-3165760, Veranstaltungstermine bitte erfragen.

20 Schafskäserei Matthias Clausen,
Davidshof, 25832 Tönning, Tel.: 04861-5550, keine Hofbesichtigung, kein Ab-Hof-Verkauf.

32 Friesische Schafskäserei,
Hof Volquardsen, Kirchdeich 8, 25882 Tetenbüll, Redlef Volquardsen, Tel.: 04862-348, Fax: -104212, Schafskäse-Spezialitäten, Hofladen Mo.-Sa. 8-19 Uhr, Versand März-Dez, Führungen Mai-Okt. Fr. 15 Uhr, Juli/Aug. auch Di., Gruppen nach Vereinbarung.

14 Käsehof Lohmühle,
Lohmühle 2, 25557 Bendorf, Tel.: 04872-3175, Fax: -942254, www.kaesehof-lohmuehle.de, Hofladen geöffnet: Mo.-Sa. nach Vereinbarung. Besichtigungen nach Absprache, ganzjähriger Käseversand per Post.

28 Käse Kober,
Alte Meierei Dorfstraße 53, 25584 Besdorf, Markus Kober, Tel.: 04827-999-135, Fax: -136, info@kober.de, www.kaese-kober.de, Besichtigungen nach Absprache, Wochenmarkttermine siehe: Internet, Meiereieinkauf nach Absprache, ganzjähriger Käseversand.

27 Meierei-Genossenschaft Sarzbüttel-Feinkäserei,
Hauptstraße 43, 25785 Sarzbüttel, Herr Stöfer, Tel.: 04806-328, Fax: 501, Hofladen geöffnet: Mo.-Fr. 8-12 Uhr u. 14-18 Uhr, Sa 8-12 Uhr, ganzjähriger Käseversand.

Fördernde Mitglieder:

2 Slow Food Deutschland e.V., Convivium Hamburg,
Holstentwiete 9b,22763 Hamburg, Dr. Olaf Ehrigsen, Tel.: 040-4149-7872, eMail: hamburg@slowfood.de, www.slow-food-hamburg.de.

3 Inga´s Obstpark,
Kanaldamm 33, 25436 Tornesch, Dr. Manfred Drews, Tel.: 04120-804, Fax: -1302, alle heimischen Obstarten zum Selberpflücken, geöffnet: täglich von Mai-Oktober, Eintritt 2€, Kinder frei.

7 Dr Habbe PR,
Stuthagen 28, 24113 Molfsee, Tel.: 04347-708717, Fax: -708718, Käsedegustationen und Vortragsveranstaltungen auf Anfrage, eMail: info@dr-habbe-pr.de, www.dr-habbe-pr.de.

5 Arbeitsgemeinschaft Urlaub auf dem Bauernhof in Schleswig-Holstein e.V.,
24103 Kiel, Holstenstraße 106-108, Tel.: 0431-9797-345, Fax: -107, www.bauernhof-erlebnis.de.

Die Idee

Schleswig-Holstein ist bekannt als Urlaubsland - als „Käseland" kennen uns nur wenige.
Die Idee der KäseStraße entstand 1998 im Freilichtmuseum am Kiekeberg in Niedersachsen. Hier hatte Slow Food den Käsemarkt „Käse aus dem Norden" organisiert. Auf diesem Markt überraschte es, dass die meisten Betriebe aus Schleswig-Holstein kamen. Kaum jemand wusste um die vielfältigen Käse-Köstlichkeiten aus dem Norden. Deshalb haben wir die „Käsestraße" ins Leben gerufen. Jedem soll bewusst werden: „Schleswig-Holstein ist ein Käseland."
Die Tradition der bäuerlichen Käseherstellung in Schleswig-Holstein wurde bereits im Mittelalter dokumentiert. Vor etwa 100 Jahren entstanden im ganzen Land Genossenschaftsmeiereien, und inzwischen gibt es wieder Hofkäsereien. Weit mehr als 30 Betriebe mit über 100 Käsesorten prägen unsere Käselandschaft.
Ganz typisch für Schleswig-Holstein ist der „Tilsiter". Der hohen Käsekunst ist es zu verdanken, dass es so zahlreiche Variationen gibt. Mild bis pikant, mit Kümmel oder Kräutern und darüber hinaus viele neue Käsesorten.

Die Philosophie

Die KäseStraße verbindet nicht nur die Käsereien auf der Landkarte, sondern sie verbindet uns auch mit der Natur und dem Wunsch vieler Menschen nach authentischem Erlebnis und Genuss.
Schleswig-Holstein kennen viele als Urlaubsland, als Käseland ist es noch nicht ins Gedächtnis gedrungen. Das wollen wir ändern. Die KäseStraße dient dem Informations- und Genusserlebnis: Viele unserer Käsereien öffnen die Türen, um den Verbrauchern die Möglichkeit zu geben, sich über Herstellung und Besonderheiten vor Ort zu informieren und auch direkt dort einzukaufen. Sind Sie neugierig geworden? Besuchen Sie uns, wir freuen uns auf Sie!

Die Handwerkskunst

Im Land zwischen den Meeren gibt es Käsekönner, die internationalen Anforderungen von Käsekennern und –liebhabern gerecht werden.

„Käser sind die Winzer des Nordens",
sagt Slow Food, die internationale Vereinigung, die sich für Reichtum der Geschmäcker aller regionalen Küchen einsetzt. Und Slow Food achtet auf Geschmack, Herkunft und unverfälschte Lebensmittel, das ist verbrieft. Wie die Winzer ihren Wein herstellen, bearbeiten und gezielt reifen lassen, so pflegen die schleswig-holsteinischen Käser ihren Käse zu behandeln, bevor er auf ihren Tisch gelangt. Käseerzeugung ist nach wie vor Handwerkskunst und bei der Käse Straße vom Feinsten! So kommt es nicht von ungefähr, dass Slow Food Mitglied der KäseStraße ist.

Kulinarische Käsekultur

Das Land und die Menschen stehen für die gute Qualität der Produkte. Wir möchten die Verbraucher auf die Besonderheiten der Produkte aus Schleswig-Holstein aufmerksam machen. Im Norden wird eine kulinarische Käsevielfalt geboten, die den Vergleich mit den Spezialitäten aus ganz Europa nicht zu scheuen braucht.
Von Natur gereiftem Tilsiter über cremige Rohmilchvarianten mit Blau- oder Rotschimmel bis hin zu schnittfesten Ziegenkäsen und schmackhaften Spezialitäten mit Bockshornklee oder grünem Pfeffer – das Schwelgen in schleswig-holsteinischer Käsekultur ist nahezu unerschöpflich und lässt Käseträume wahr werden. Ganz eigene Spezialitäten wie den „Biikesais", den CréMeer, den "Edlen von Dannwisch", den „Fünf-Sprachen-Käse" oder den „Fünf-Seen-Käse" gibt es nur hier, vom „Alten Friesen" ganz zu schweigen.

Kontakte

Informationen über die angeschlossenen Betriebe finden Sie im Internet:

www.kaesestrasse-sh.de

Geschäftsstelle der KäseStraße SH e.V.
Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein
Holstenstraße 106-108
24103 Kiel
Tel.: 0431-9797-356
Fax: 0431-9797-130
eMail: sweimann@lksh.de

Vorsitzender der KäseStraße SH e.V.
Detlef Möllgaard
Dresdener Straße 17
25551 Hohenlockstedt
Tel.: 04826-2933
Fax: -858236
eMail: meierhof-fd@gmx.de

Überreicht durch:

Mit freundlicher Unterstützung der
CMA Deutschland
www.cma.de

KäseStraße

Schleswig-Holstein

Dem Genuss auf der Spur!