

# Unsere österreichischen Hofkäse

... sind etwas ganz Besonderes, denn sie werden nach Traditionsrezepten auf Bauernhöfen handwerklich hergestellt. Häufig sind es Familienbetriebe, in denen alle mit anpacken.

Die wichtigste Zutat für Hofkäse – naturbelassene Milch – liefern Büffel, Kühe, Ziegen und Schafe. Die frisch gemolkene Milch wird gleich vor Ort zu cremigem Hofjogurt, frischer Hofbutter, köstlichem Hofeis oder zu würzigem Hofkäse verarbeitet.

Erkennen können Sie unsere handwerklich und traditionell hergestellten Hofkäse und Hofmolkerei-Produkte an unseren Gütesiegeln.



Die Höfe der Milch- & Käsestraße in Österreich erkennen Sie an unserem Hofschild.



Wir sind dabei:

## Milch- & Käsestraße IN ÖSTERREICH

Feine Käsespezialitäten  
und Molkereiprodukte  
aus Hof- und Dorfkäsereien

handwerklich  
traditionell  
köstlich



## Unsere Milch- & Käsestraßen

Viele Hofkäsereien und Hofmolkereien in ganz Österreich bieten ihre regionalen Hofkäse und Hofmilchprodukte meist im eigenen Hofladen, auf Wochenmärkten und über den lokalen Einzelhandel an. Zusätzlich haben sich über 70 Betriebe zur „Milch- & Käsestraße in Österreich“ zusammengeschlossen, damit Verbraucher hochwertigste Hofkäse und Hofmilchprodukte ganz einfach regional kaufen und genießen können. Auf unserer Internetseite können Sie mit Hilfe einer interaktiven Karte alle Hofkäsereien und Hofmolkereien in ganz Österreich finden. Dort informieren Sie „Visitenkarten“ über die Betriebe und die angebotenen Produkte, zeigen wie man hinkommt und wie man Kontakt aufnehmen kann.

Auf den Höfen können Sie bei Hofbesuchen Menschen und Tiere kennenlernen, die Hofkäsereien besichtigen, beim Schaukäsen zusehen und an Hofkäse-Schulen teilnehmen und natürlich die köstlichen Käsespezialitäten und Milchprodukte probieren und kaufen.

Die aktuellen Termine für Hofführungen und Hoffeste finden Sie auf den Internetseiten der Betriebe und auf unserer Seite [www.hofkaese.at](http://www.hofkaese.at). Dort gibt es viel Interessantes zu entdecken: Zum Beispiel Hofkäse von A bis Z, unsere Hofkäse-Schule, aktuelle Termine und Veranstaltungen, Hofgeschichten und exklusive Rezepte mit Hofkäse und Hofmolkerei-Produkten. Am besten schauen Sie gleich mal rein – wir freuen uns auf Sie!

Alle Höfe der „Milch- & Käsestraße in Österreich“ haben wir für Sie auf der nebenstehenden Seite zusammengestellt.

[www.hofkaese.at](http://www.hofkaese.at)

[www.milch-handwerk.at](http://www.milch-handwerk.at)

## So macht man Hofkäse

Das Lab zum Dicklegen der angesäuerten Milch wird abgemessen und zugegeben.



Die dickgelegte Milch wird in die gewünschte Bruchgröße geschnitten.



Der Bruch wird verschöpft.



Der Käsebruch wird in Form gebracht.

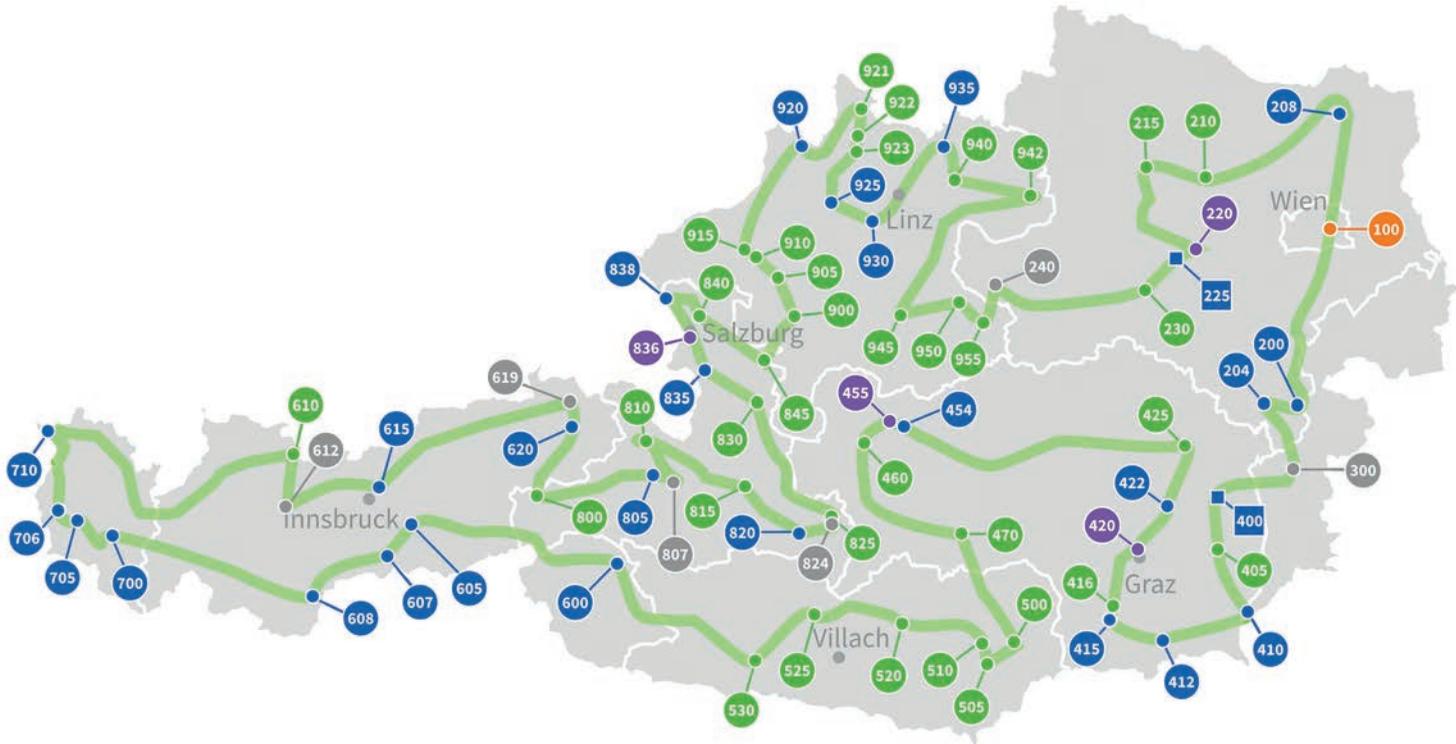


Vorsichtig werden die Käschen von Hand in Kräutern gewälzt und verpackt.



# Die Mitglieder der Milch- & Käsestraße in Österreich

Kommen Sie mit uns auf eine Genussreise durch ganz Österreich – und lernen Sie auf unserer Reiseroute entlang der „Milch- & Käsestraße in Österreich“ die besten, traditionell hergestellten Hofkäse und Hofmolkerei-Produkte des Landes kennen.



- |  |                               |                |
|--|-------------------------------|----------------|
| ● Hofkäserei / Hofmolkerei (Bio)           | ■ Dorfkäserei (Bio)           | ● Einzelhandel |
| ● Hofkäserei / Hofmolkerei (konventionell) | ■ Dorfkäserei (konventionell) | ● Schule       |
| ● Hofkäserei / Hofmolkerei im Aufbau       | ■ Dorfkäserei im Aufbau       |                |

- 100 formaggiastic Sisi&More  
Souvenir Spezialitäten**  
Wien • Tel.: 06991 - 954 31 02
- 200 Hofkäserei Waldherr**  
Lichtenegg • Tel.: 0664 - 958 17 87
- 204 Die Bergkäserei**  
Aspangberg-St.Peter  
Tel.: 0680 - 328 27 21
- 208 Ziegenhof Klampfl**  
Fallbach • Tel.: 0664 - 233 42 95
- 210 Robert Paget**  
Diendorf am Kamp  
Tel.: 0664 - 154 02 18
- 215 Milchhandl -  
Unsere Gute Milch**  
Nöhagen 5 • Tel.: 0664 - 621 22 00
- 220 Landwirtschaftliche  
Fachschule Pyhra**  
Pyhra • Tel.: 02745 - 23 93
- 225 Hoflieferanten Veredelung**  
Wilhelmsburg • Tel.: 02746 - 763 00
- 230 Biohof Taschl**  
Loich • Tel.: 02722 - 75 97
- 240 Felberbauer**  
St. Peter/Au • Tel.: 065077 - 741 09
- 300 Georg Amtmann**  
Oberschützen • Tel.: 0664 - 148 08 05
- 400 Milch Marie**  
Stubenberg am See  
Tel.: 0650 - 520 79 20
- 405 Hofkäserei Bruggraber/Müller**  
Markt Hartmannsdorf  
Tel.: 0699 - 19 03 93 12
- 410 Milchmädchen-Ziegenkäse**  
St. Anna am Aigen • Tel.: 0664 - 401 86 01
- 412 Milchhof Schautzer**  
Gamlitz • Tel.: 0650 - 920 82 61
- 415 Handwerkskäserei  
MAGO & Söhne**  
Holleneegg • Tel.: 0660 - 765 34 27
- 416 Bio aus dem Tal**  
Frauental • Tel.: 03462 - 40 57
- 420 Fachschule für Land- und Forst-  
wirtschaft Grottenhof**  
Graz • Tel.: 0316 - 28 15 61
- 422 Hofmolkerei Walcher**  
Kumberg • Tel.: 0664 - 391 28 24
- 425 Am Froihof**  
Fischbach • Tel.: 0699 - 19 09 14 63
- 454 Käserei Hüttstädterhof**  
Aigen im Ennstal • Tel.: 0676 - 720 82 47
- 455 HBLFA Raumberg-Gumpenstein**  
Stainach Pürgg • Tel.: 03682 - 22 45 14 12
- 460 Moserhof**  
Sölk • Tel.: 0650 - 573 57 49
- 470 Hofkäserei Lassacher**  
Neumarkt in der Steiermark  
Tel.: 0664 - 346 79 70
- 500 Biohof Wriesnig**  
Griffen • Tel.: 0680 - 502 37 85
- 505 Hofvielfalt Hanzmann**  
St. Kanzian am Klopeiner See  
Tel.: 0650 - 616 40 20
- 510 Nuart vulgo Hafner**  
Waisenberg • Tel.: 04231 - 20 43
- 520 HÖFER Naturköstlichkeiten  
Julia und Christoph Höfer**  
St. Urban • Tel.: 0650 - 400 30 69
- 525 Biohof Polanig  
Ulla und Michael Kerschbaumer**  
Radenthein • Tel.: 0664 - 188 40 64
- 530 echt Kraß Bio Hof Spezialitäten**  
Hermagor • Tel.: 0699 - 10 77 87 46
- 600 Figerhof**  
Kals am Großglockner  
Tel.: 0664 - 211 17 54
- 605 Peeralm**  
Navis • Tel.: 05278 - 65 71
- 607 Steineralm**  
Obernberg • Tel.: 0664 - 434 04 71
- 608 Goaskas**  
Obergurgl • Tel.: 0699 - 19 53 53 00
- 610 Manfred Senftlechner**  
Ehrwald • Tel.: 0650 - 616 90 02
- 612 Griesserhof**  
Oetz • Tel.: 0664 - 102 71 41
- 615 Planötzenhof**  
Innsbruck • Tel.: 0650 - 62045 02
- 619 Foischingalm**  
Kirchdorf • Tel.: 0664 - 357 98 61
- 620 Hofkäserei Schörgerer**  
Oberndorf in Tirol • Tel.: 0664 - 918 94 70
- 700 Bergbauernhof Ganahl**  
Bartholomäberg • Tel.: 0664 - 494 1624
- 705 Hofkäserei Kegele**  
Bürserberg • Tel.: 0664 - 504 99 89
- 706 Schlittamaher's Hof**  
Nenzing • Tel.: 0664 - 169 05 59
- 710 Helderndorf**  
Höchst • Tel.: 0664 - 122 73 77
- 800 Lahnbauer**  
Wald im Pinzgau • Tel.: 06565 - 214 05
- 805 Tödlinghof**  
Zell am See • Tel.: 0664 - 528 53 54
- 807 Grüblgut**  
Taxenbach • Tel.: 0664 - 383 03 80
- 810 Ziefer's Hofmolkerei**  
Leogang • Tel.: 0664 - 444 11 72
- 815 Bio aus dem Tal**  
Kleinarl • Tel.: 0660 - 747 51 33
- 820 Hofkäserei/-molkerei Anthofer**  
St. Michael im Lungau  
Tel.: 0664 - 201 06 40
- 824 Nigglbauer**  
St. Andrä • Tel.: 0676 - 87 42 72 25
- 825 Hiasnhof**  
Göriach • Tel.: 06483 - 219
- 830 Schnitzhof**  
Möselberg • Tel.: 06644 - 48 96 77
- 835 Landwirtschaftliche Fachschule  
Winklhof**  
Oberalm • Tel.: 05 7599 - 702
- 836 Landwirtschaftliche Fachschule  
Klebheim**  
Wals-Siezenheim • Tel.: 05 7599 - 701
- 838 Echinger Käseglocke**  
St. Georgen • Tel.: 0676 - 87 46 69 15
- 840 Hofkäserei Mattigtaler**  
Seekirchen am Wallersee  
Tel.: 06212 - 71 28
- 845 Seegut Eisl**  
Abersee • Tel.: 06227 - 280 28
- 900 Milchschaafhof Plötzingner**  
Weyregg am Attersee  
Tel.: 0676 - 660 46 00
- 905 Natur.Bauern.Hof. - Verein**  
Zipf • Tel.: 07683 - 86 23
- 910 Biohof Mayer  
Martin und Patricia Mayer**  
Lohnsburg • Tel.: 0650 - 924 59 40
- 915 Ziegenhof und Käserei Eigelsberg**  
Höhhart • Tel.: 07755 - 706 86
- 920 Silberbüffel-Hof**  
Esternberg • Tel.: 0676 - 821 23 44 44
- 921 Bioheumilch HUPF**  
Ulrichsberg • Tel.: 0664 - 104 28 29
- 922 Loisnhof Bergkäserei**  
Sarleinsbach • Tel.: 0664 - 925 81 28
- 923 Biohof Aichbauer**  
Putzleinsdorf • Tel.: 0680 - 111 01 10
- 925 Der Bauer Hof**  
Peuerbach • Tel.: 0699 - 10 72 21 33
- 930 Holzner's Milchprodukte  
Tamara und Manfred Elsenhans**  
Scharten • Tel.: 0664 - 512 52 14
- 935 Hofbauer**  
Schenkenfelde • Tel.: 0664 - 231 84 92
- 940 Biohof Hammer**  
Alberndorf in der Riedmark  
Tel.: 0664 - 503 90 77
- 942 Wiese.Kuh.Käse.  
Bio-Zirkusbauernhof Luftensteiner**  
Pabneukirchen • Tel.: 0664 - 141 69 10
- 945 Rainerhof bio Schafspezialitäten**  
Micheldorf • Tel.: 07582 - 631 59
- 950 Biolosbichl**  
Laussa • Tel.: 0676 - 841 53 32 00
- 955 Biohof Kronsteingut**  
Großraming • Tel.: 0664 - 898 96 66



Auf [www.hofkaese.at/rezepte](http://www.hofkaese.at/rezepte) finden Sie neue leckere und unkomplizierte Rezepte mit Hofkäsen und handwerklichen Milchprodukten.

## Käse-Lasagne mit Pesto mit Mozzarella und Hartkäse

### Zutaten für 2 Personen

2 Knoblauchzehen	3 EL Butter
4 EL geröstete Pinienkerne	12 Lasagneblätter
4 Handvoll Basilikumblättchen	250 g Mozzarella
1 Handvoll Petersilienblättchen	(grob gewürfelt)
8 EL geriebener Hartkäse	Pfeffer
3 EL Olivenöl	150 ml Obers
120 ml Gemüsebrühe	80 g Datteltomaten (gewaschen und längs halbiert)
Salz	

Für das Pesto Knoblauchzehen schälen, mit 2 EL Pinienkernen, 3 Handvoll Basilikumblättchen, Petersilie, 2 EL Hartkäse, Olivenöl und 20 ml Gemüsebrühe fein pürieren, mit Salz abschmecken. Backofen auf 200 Grad vorheizen, eine rechteckige Auflaufform mit 1 EL Butter einfetten. 1/3 der Lasagneblätter in die Form legen, mit 1/3 Pesto bestreichen, mit 1/3 Mozzarellastückchen, 2 EL geriebenem Hartkäse und 2-3 Prisen Pfeffer bestreuen. So weiter verfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Schicht mit restlichem Mozzarella, Hartkäse und Butter bestreuen. Obers mit der restlichen Gemüsebrühe vermischen, Lasagne damit übergießen und 25-30 Minuten garen. Lasagne mit Tomaten und den restlichen Pinienkernen und Basilikumblättchen als Topping servieren.

## Hofkäse-Verkostung zu Hause

### Käse

Pro Person rechnet man insgesamt mit etwa 80–100 Gramm Käse, in mundgerechte Stückchen geschnitten und dekorativ präsentiert.

Sie können die Käse entweder nach Sorten sortiert auf einem großen Holzbrett servieren, sodass sich jeder selbst bedienen kann, oder Sie machen kleine „Degustationsteller“, auf denen Sie die Käsesorten kreisförmig anrichten – von leichtem Frischkäse bis zu kräftigem Käse mit Innenschimmel. Dazu gibt es einen gemischten Brotkorb, zum Beispiel mit Baguette, Vollkornbrot und Walnussbrot.

### Getränke

Zu Frischkäse und zu Käse aus Ziegen- und Schafmilch servieren Sie am besten junge, trockene Weißweine oder einen Apfelsaft.

Zu Hartkäse und Schnittkäse schmecken fruchtige, nicht zu kräftige Rotweine und würzige, reife Weißweine oder Traubensaft.

Zu Käse mit Außenschimmel passen kräftige Rotweine oder Pflaumensaft. Käsesorten mit gewaschener Rinde, also alle Rotschmierkäse, sind ideal zu halbtrockenen Weißweinen oder Pfirsichsaft.

Für Käse mit Innenschimmel sind edelsüße Weine oder Birnensaft die richtigen Begleiter.



### Und so funktioniert die „Verkostung“

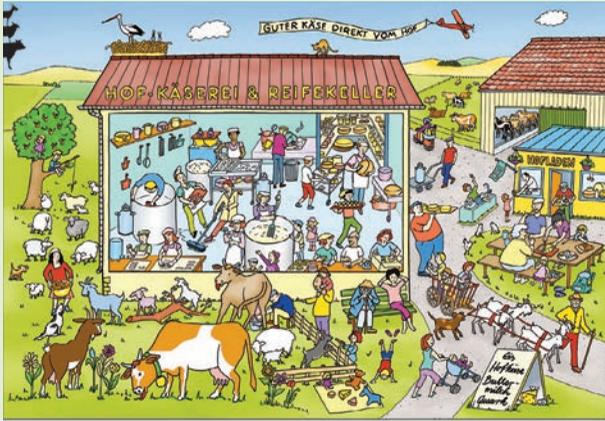
Als erstes nehmen Sie einen Schluck Wein oder Saft und lassen ihn im Mund hin- und her-„wandern“. Spüren Sie dabei, wo die Süße und Säure ist und wie die Flüssigkeit den Mund „ausfüllt“. Diesen Schluck dürfen Sie jetzt genießen!

Danach nehmen Sie ein Stück Käse ohne Rinde und zerkauen es langsam und sorgfältig.

Trinken Sie zum „Käsebrei“ wieder einen Schluck und vermischen Sie alles gründlich. Nun können Sie feststellen, ob Käse und Getränk „harmonieren“ oder nicht zueinander passen.

Stellen Sie Ihr Pairing auf facebook oder Instagram online unter #hofkaese

Weitere Foodpairings finden Sie unter  
[www.hofkaese.at/pairing](http://www.hofkaese.at/pairing)



Wimmelbilder laden zum Entdecken, zum genauen Hinsehen und zum Erzählen ein. Immer wieder lässt sich etwas Neues finden, verschiedene Situationen können beobachtet werden.

Unser Hofkäserei-Wimmelbild bietet eine gute Möglichkeit, die in der Käserei oft im Verborgenen stattfindenden Prozesse zu entdecken.

Unter [www.hofkaese.at/wimmelbild](http://www.hofkaese.at/wimmelbild) können Sie unser Wimmelbild kostenfrei herunterladen, entweder in bunt oder zum selber Ausmalen in schwarz-weiß.

## Hofkäse-Quiz

Welches Werkzeug, das wie ein Musikinstrument heißt, braucht man zum Käsen?

4				
---	--	--	--	--

Wo wird Hofkäse hergestellt?

				6			
--	--	--	--	---	--	--	--

Was lässt Milch gerinnen?

1		
---	--	--

Woraus werden Butter, Käse und Joghurt gemacht?

			3	
--	--	--	---	--

Wie viel Liter Milch braucht eine Hofkäserei für 1 Kilo Schnittkäse?

	5		
--	---	--	--

Wie lautet eine andere Bezeichnung für „Bio“?

2		
---	--	--

Aus den Kästchen mit den Zahlen ergibt sich das Lösungswort: Käse: das sind

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

mit viel Geschmack außen rum.

## Unsere Hofkäseschule

Ein „Käsevergnügen“ für die ganze Familie

Erfahrene Hofkäsereinnen und Hofkäser zeigen wie's geht:

Als Erstes bekommen Sie einen eigenen kleinen Käsekessel mit der Milch.



Die Milch ist angewärmt und enthält schon die notwendige Käsereikultur. Bei der richtigen Temperatur wird das Lab zugegeben.



Während der „Ausdickungszeit“ erfahren Sie viel Wissenswertes rund um das Thema „Hofkäse machen“.



Danach wird der Käsebruch in unsere Käseformen geschöpft – jetzt muss er noch abtropfen und fest werden.



Der abgetropfte Käse kommt aus den Formen und wird mit Salz und Kräutern gewürzt. Gut verpackt dürfen Sie Ihren selbst gemachten Käse mit nach Hause nehmen.



Unter [www.hofkaese.at/schule](http://www.hofkaese.at/schule) finden Sie Kursangebote und Termine.