

handwerklich – traditionell – köstlich

Milch- & Käsestraße MECKLENBURG-VORPOMMERN



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

www.discoverfarmhousecheese.eu

www.hofkaese.de

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung
im ökologischen Landbau e.V.

Milch- & Käsestraße Mecklenburg-Vorpommern



Ein paar Fakten

Gegründet im
September 2015

Es beteiligen sich
18 Käsereien und
1 Käsefachgeschäft

Erste **gemeinsame
Events** wurden
durchgeführt

- Bio-Landpartie 2015
- Cheese 2015



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

Milch- & Käsestraße Mecklenburg-Vorpommern



Die Eröffnung

Staatssekretär Dr. Sanftleben enthüllt gemeinsam mit Claudia Resthöft, der Bio-Bäuerin auf dem "Alten Pfarrhof", das erste Hofschild der "Milch- & Käsestraße Mecklenburg-Vorpommern".



Alle Käsereien beteiligen mit ihren Käsespezialitäten am Käseteller.

In der Hofkäse-Schule können die Besucher ihren eigenen Käse herstellen.



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

Milch- & Käsestraße Mecklenburg-Vorpommern



Die Eröffnung

In der Hofkäse-Schule können die Besucher ihren eigenen Käse herstellen.

Die Eröffnung erfolgte im Rahmen der Bio-Landpartie.



Mit dem Fahrrad wurden danach auch noch weitere Hofkäsereien der Umgebung besucht.



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

Milch- & Käsestraße Mecklenburg-Vorpommern

Die kulinarische Genussroute im Nordosten Deutschlands



Erkennen

Erzählen

Begeistern



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

Milch- & Käsestraße Mecklenburg-Vorpommern



Unsere Ziele

Regionale Käsespezialitäten
erkennen (Gütesiegel)

Handwerkliche Käsereien
entdecken (Hofschilder)

Käseherstellung erleben
(Hofkäse-Reisen,
Hofbesuche)

Gemeinsame Events
durchführen
(Verkostungen, Hofkäse-
Schule)



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

Hofkäse

Gütesiegel garantiert echten Hofkäse



So definieren wir Hofkäse

1. Hofkäse wird auf einem Bauernhof hergestellt.
2. Hofkäse wird aus vorwiegend eigenerzeugter Milch (> 50%) hergestellt.



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

Hofschilder

Hier bekommen Sie handwerklichen Käse aus der Region



So erkennen Sie unsere Mitglieder

Mit den neuen Hofschildern erkennen Sie die Mitglieder der Milch- & Käsestraße.

- Landwirtschaftliche Käsereien (Hofkäsereien)
- Gewerbliche handwerkliche Käsereien (Käsehandwerk)
- Käsefachhandel



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

Hofkäse-Reisen

durch Mecklenburg-Vorpommern



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

DIE MITGLIEDER DER

Milch- & Käsestraße MECKLENBURG-VORPOMMERN



Schafscheune - Hofkäserei Vietschow
Ringstraße 28, 17168 Vietschow

Tel.: 039976 - 50186
info@schafscheune.de
www.schafscheune.de

2

Mit der Nummer können Sie jedes Mitglied auf der Landkarte genau zuordnen.

- Grün = Bio-Käserei
- Blau = Konventionelle Käserei
- Orange = Fachhandel



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

Hofkäse-Schule

Verbraucher können selber käsen



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

Hofkäse-Schule

Verbraucher können selber käsen



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

Hofkäse-Events

Gemeinsame Veranstaltungen



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

Hofkäse-Events

Gemeinsame Veranstaltungen



Gemeinsame Events in MV

Wintertagung: 16.03.2016

Tag der offenen Käserei: 24.04.2016

Bioerleben Warnemünde 2016

Bio-Landpartie 2016

Cheese Berlin 2016



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

Hofkäse online

Informationen für Verbraucher

www.hofkaese.de/magjetan

Suchen

PRESE NEWSLETTER SCHULE VIDEOS LINKS KONTAKT IMPRESSUM

FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN UNION

discoverfarmhousecheese.eu

NEUIGKEITEN HOFKÄSE HOFMILCHEREPRODUKTE REZEPTE HOFBESUCHE VERBÜDSTUNGEN HOFGESCHICHTEN MILCH- & KÄSESTRASSEN TERMINE

NEUIGKEITEN

NEWSLETTER März 2015

Dirk Dennemann ist nicht nur Hofkäser aus Leidenschaft, sondern auch ein unterhaltsamer Käseminiar-Leiter, der seinen Gästen im hofeigenen „Käsehuesken“ viel Wissenswertes über die Käseherstellung erzählt.

HOFGESCHICHTEN

Informative und unterhaltsame Hofgeschichten aus Brandenburg

Einladung zur Preisverleihung am



Finanziert mit Fördermitteln der Europäischen Union

Hofkäse online

Informationen für Verbraucher

Rezepte zum
Nachkochen



Hofkäse und
Wein



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

Hofkäse online

Facebook-Seite zum Teilen

Hofkäse.de
Essen und Lebensmittel!

FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN UNION

Hervorheben
DIESE WOCHE
1.575 Beitragsreichweite
76 Beitragsinteraktionen
0 Webseitenlinks

Chronik Info Fotos Bewertungen Mehr *

339 „Gefällt mir“-Angaben +2 in dieser Woche
Beitragsreichweite in dieser Woche: 1575
Bewerb deinen Beitrag
„Unsere Hof...“ ist erfolgreicher als 79 % deiner letzten Beiträge
Freunde einladen, um diese Seite mit „Gefällt mir“ zu markieren
Finde Kunden in deiner Nähe
Du könntest 58.000 Personen im Umkreis von 10 Kilometern von Freising erreichen.
Lokales Unternehmen hervorheben

Status Foto/Videos Angebot, Veranstaltung +

Schreib etwas...

Hofkäse.de
26. Oktober um 17:38 · Bearbeitet ·

Unsere Hofkäse-Events auf der „Cheese Berlin“ in der Markthalle Neun: neue Hofschilder für die Mitglieder der „Brandenburger Milch- & Käsestraße“, kulinarische Hofkäse-Reisen durch Brandenburg mit den Anbietern von „Tour de Cheese“ und „Landvergnügen“, ein Hofkäseteller mit ausgewählten Hofkäse-Delikatessen aus der Region und die Hofkäse-Schule, bei der man unter Anleitung von erfahrenen Hofkäsereinen und Hofkäsern selber Käse machen kann.
Mehr Informationen unter <http://www.hofkaese.de/neuigkeiten/details/5636>

CHEESE BERLIN

1* Chat



Finanziert mit Fördermitteln der Europäischen Union

handwerklich – traditionell – köstlich

Milch- & Käsestraße MECKLENBURG-VORPOMMERN



Wir freuen uns auf Ihren Besuch

www.discoverfarmhousecheese.eu

www.hofkaese.de



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung
im ökologischen Landbau e.V.