



# SÄCHSISCHE Milch- & Käsestraße

## Unsere sächsischen Hofkäse

... sind etwas ganz Besonderes, denn sie werden nach Traditionsrezepten auf Bauernhöfen handwerklich hergestellt – genau so, wie man sich das Käsemachen vorstellt!

Häufig sind es Familienbetriebe, in denen alle mit anpacken – Tiere und Käse brauchen nämlich viel Liebe und Aufmerksamkeit.

Die wichtigste Zutat – naturbelassene Milch – liefern Büffel, Kühe, Ziegen und Schafe, die artgerecht gehalten werden, auf saftigen Weiden grasen und bestes Futter bekommen.

Die frisch gemolkene Milch wird gleich vor Ort zu cremigem **Hofjogurt**, frischer **Hofbutter**, köstlichem **Hofeis** oder eben zu würzigem **Hofkäse** verarbeitet – alles mit dem besonderen und individuellen Geschmack der Region!

Mit zwei Hofgeschichten möchten wir Ihnen einen kleinen Einblick in die Welt unserer Hofkäsereien und Hofmolkereien auf der „Sächsischen Milch- & Käsestraße“ geben. Wir würden uns freuen, wenn Sie bald einmal persönlich auf einem unserer Höfe vorbeischauen!

Feine Käsespezialitäten  
und Molkereiprodukte  
aus Hof- und Dorfkäsereien

handwerklich  
traditionell  
köstlich



SÄCHSISCHE  
Milch- &  
Käsestraße

Unsere handwerklich und traditionell hergestellten Hofkäse und Hofmolkerei-Produkte erkennen Sie an unseren Gütesiegeln

[www.hofkaese.de](http://www.hofkaese.de)  
[www.hofmolkereiprodukte.de](http://www.hofmolkereiprodukte.de)



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

## Kinderbauerngut Lindenhof

**Wo kommt denn die Milch her? Wie sieht ein moderner Kuhstall aus? Und wie macht man eigentlich selber Käse? Antworten auf diese Fragen und viele weitere Informationen über die Arbeit auf dem Bauernhof und die handwerkliche Lebensmittelherstellung bekommen Kinder und Jugendliche auf dem Kinderbauerngut Lindenhof in Langenstriegis.**

Die Mitarbeiter des Kinderbauerngutes, das von einem gemeinnützigen Verein unterhalten wird, möchten vor allem bei Großstadtkindern das Interesse an der Natur und an naturbelassenen und handwerklich hergestellten Lebensmitteln wecken. Kinder können hier mit der Familie, in Schul- oder Vereinsgruppen auf dem Hof übernachten, bei der Arbeit mithelfen und die über hundert Hoftiere von Kühen bis Katzen, von Kaninchen bis Eseln und von Schweinen bis Pferden kennenlernen und natürlich auch füttern und pflegen. „Einfacherleben“ heißt das Motto der Macher und Hüter von Lindenhof, die hier in der dörflichen Umgebung den Kindern und Jugendlichen die Möglichkeit geben wollen, die Einheit von Mensch und Tier hautnah zu erleben. So sollen sie zum Beispiel beim Melken selbst entdecken, dass Milch ein natürliches Produkt ist und nicht im Supermarktregal „wächst“. Statt Internet und Handy stehen Abenteuerspielplatz, Kletterburg, Lagerfeuer, Reiten, Basteln, Brot backen und Käse machen auf dem Programm und die Kinder können Neues und Ungewohntes entdecken.

Wie gut das funktioniert, beweist ein Besucher-Kommentar auf der Internetseite von Lindenhof: „Ein wunderschöner Ort: das pralle Leben auf dem Bauernhof, sehr herzlich und liebevoll – wir kommen immer gern wieder!“



## Unsere Milch- & Käsestraßen

Über 550 Hofkäsereien und Hofmolkereien in ganz Deutschland bieten Ihre regionalen Hofkäse und Hofmilchprodukte meist im eigenen Hofladen, auf Wochenmärkten und über den lokalen Einzelhandel an. In vielen Bundesländern haben sich die Betriebe zu „Milch- & Käsestraßen“ zusammengeschlossen, damit Verbraucher beste Hofkäse und feinste Hofmilchprodukte aus der Region ganz einfach kaufen und genießen können.

Auf unserer Internetseite können Sie mit Hilfe einer interaktiven Karte alle Hofkäsereien und Hofmolkereien in ganz Deutschland finden. Dort informieren Sie „Visitenkarten“ über die Betriebe und die angebotenen Produkte, zeigen wie man hinkommt und wie man Kontakt aufnehmen kann.

## Unsere sächsischen Höfe

Auf den Höfen der „Sächsischen Milch- & Käsestraße“ können Sie bei Hofbesuchen Menschen und Tiere kennen lernen, die Hofkäsereien besichtigen, an Schaukäsereien und Hofkäse-Schulen teilnehmen und natürlich die feinen Hofkäsespezialitäten und Hofmilchprodukte probieren und kaufen. Die aktuellen Termine für Hofführungen und Hoffeste finden Sie auf unserer Internetseite und auf den Internetseiten der Betriebe.

Alle Höfe der „Sächsischen Milch- & Käsestraße“ haben wir für Sie auf der nächsten Seite zusammen gestellt.

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

[www.hofmolkereiprodukte.de](http://www.hofmolkereiprodukte.de)



## So macht man Hofkäse

Lab und Käsekultur kommen zur erhitzten Hofmilch in den Käsekessel.



Die dickgelegte Milch wird mit einer großen Käseharfe in die gewünschte Bruchgröße geschnitten.



Dann wird der Käsebruch in einem Käsetuch gesammelt und herausgehoben.



In einem Holzjähb wird der Käsebruch mit Gewichten beschwert und gepresst.



Nach einem Bad in Salzlake kommt der Käse in den Reifekeller, wo er regelmäßig gewendet und gebürstet wird.



Die Bilder haben wir in der Käserei vom Sonnenhof gemacht.

## Bio-Hof Mahlitzsch

Die Öko-Kiste vom Bio-Hof Mahlitzsch ist für ihre köstlichen Bauernhofprodukte bei Feinschmeckern im ganzen Landkreis Meißen bekannt: Hier bekommt man neben Gemüse und Brot nämlich auch frische Milch, Joghurt und Quark aus der eigenen Mahlitzscher Hofmolkerei direkt ins Haus geliefert!

1993 haben die Familien Burgeff, Schwab und Steul Hof Mahlitzsch in Nossen gegründet und betreiben ihn seither biologisch-dynamisch nach den Demeter-Richtlinien. Jeden Tag treffen sich alle Hofmitarbeiter zum Morgenkreis um die anstehenden Aufgaben auf dem Feld, im Stall, in der Hofmolkerei, in der Bäckerei und im Hofladen zu besprechen. Die kleine Hofmolkerei befindet sich direkt am Stallgebäude. Nikola Burgeff und seine Frau Christine kümmern sich um das Wohlergehen der Kühe und um die Herstellung der beliebten Mahlitzscher Bio-Vollmilch. „Wir möchten das natürliche Lebensmittel Milch mit seinen wertvollen Bestandteilen so unverändert wie möglich lassen und absolute Frische garantieren – so geht die Milch auf ihrem Weg von der Kuh in die Flasche zum Beispiel nur durch zwei Pumpen“ erklärt Nikola Burgeff.

Neben Trinkmilch bietet die Mahlitzscher Hofmolkerei auch handwerklich hergestellten Joghurt und Quark an – den Quark allerdings bislang nur in begrenzter Menge. Nikola Burgeff: „Um mehr Quark zu produzieren, bräuchten wir mehr Milch und das heißt eine größere Milchvieherde. Unser derzeitiger Stall ist mit 75 Kühen und Nachzucht aber ausreichend belegt und für uns steht das Tierwohl an allererster Stelle. Also bleiben wir im Moment bei der Quarkproduktion unserem Motto treu: „Klein, aber fein“.“

Sobald es die Investitionslage erlaubt, soll aber um- und angebaut werden. „Wir würden gerne noch mehr unterschiedliche Milchprodukte herstellen“ erzählt Christine Burgeff. „Allerdings wird bis zur Umsetzung unserer Pläne wohl noch etwas Zeit vergehen!“





# Die Mitglieder der Sächsischen Milch- & Käsestraße

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

- 1 Wiesenhof**  
Leippe-Torno • Tel.: 035722 - 30553  
www.wiesenhof-leippe.de
- 2 Ökolandbau Pommritz**  
Pommritz • Tel.: 035939 - 80771  
www.oekolandbau-pommritz.de
- 4 Ziegenhof Lauterbach**  
Stolpen OT Lauterb. • Tel.: 035973 - 295120  
www.ziegenhof-lauterbach.de
- 5 Käsemacherei Stolpen**  
Stolpen • Tel.: 035973 - 29441  
www.stolpner-kaesemacherrei.de
- 6 Bauernhof Steinert**  
Cunnersdorf • Tel.: 035975 - 81649  
bauernhof@posteo.de
- 7 Hofkäserei Rotes Vorwerk**  
Liebstadt • Tel.: 035025 - 52137  
j\_grahl@gmx.de
- 8 Landprodukte Rittergut Obermunzig**  
Triebischtal • Tel.: 035245 - 729132
- 9 Hof Mahlitzsch**  
Heynitz • Tel.: 035242 - 656220  
www.hof-mahlitzsch.de
- 10 Dittmannsdorfer Agrargenossenschaft**  
Dittmannsdorf • Tel.: 037324 - 7300  
agrargen.dittmannsdorfpinkert@t-online.de
- 11 Kanzleilehngut Halsbrücke**  
Halsbrücke OT Neubau • Tel.: 03731 - 2077300  
Tel.: 03731 - 207730200 • www.biogut.eu
- 12 Kinderbauerngut Lindenhof**  
Frankenberg • Tel.: 037206 - 71698  
www.kinderbauerngut.de
- 13 Mobile Käserei Achim Uhl**  
Stollberg/Erzgebirge OT Oberdorf  
Tel.: 037296 - 81752 • achim.uhl@t-online.de
- 15 Hofkäserei Fritzscht**  
Crottendorf • Tel.: 037344 - 7194  
www.hofkaeserei-fritzscht.de

- 16 Langenbacher Ziegenkäse**  
Pausa-Mühltruff OT Langenbach  
Tel.: 036645 - 21300  
hofkaeserei.langenbach@web.de

- 17 Erlebnishof Pleißental**  
Werdau • Tel.: 03761 - 3322  
www.erlebnishof-pleissental.de

- 18 Hofkäserei Friedrich**  
Waldenburg OT Franken • Tel.: 037608 - 406147  
kafrie77@gmail.com

- 19 Hofkäserei Landgut Chursdorf**  
Penig OT Chursdorf • Tel.: 037381 - 69666  
www.landgut-chursdorf.de

- 27 Hofmolkerei Johne**  
Großenhain, Sachsen • Tel.: 03522 - 503119

- 28 Waldhof Guhr**  
Großenhain, Sachsen  
www.ziegenland-zwemme.de

- 29 ZiegenWeinGut**  
Radebeul • Tel.: 0351 - 79275257  
ziegenweingut@gmx.de

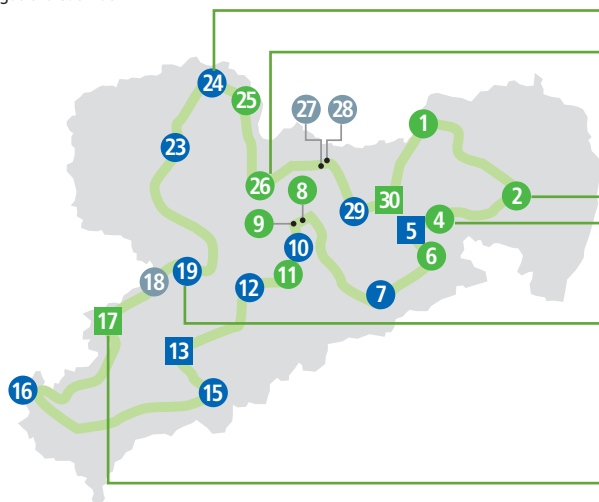
- 30 Hofkäserei Schönborn**  
Schönborn • Tel.: 03528 - 4520377  
hofkaeserei-schoenborn@t-online.de

- 23 Landgut Nemt**  
Wurzen • Tel.: 03425 - 851818  
www.landgut-nemt.de

- 24 Milchhof Zinna**  
Torgau OT Zinna • Tel.: 03421 - 713641  
www.kouwert.de

- 25 Milchschaafhof Henkelmann**  
Arzberg OT Triestewitz • Tel.: 034222 - 40424  
milchschaafhof.henkelmann@web.de

- 26 Hofgut Pulsitz**  
Ostrau OT Pulsitz • Tel.: 034324 - 22277  
www.hofgut-pulsitz.de



- Diese Hofkäserei ist ein Bio-Betrieb
- Diese Hofkäserei ist ein konventionell arbeitender Betrieb
- Diese Hofkäserei ist im Aufbau
- Dieser Betrieb ist eine Bio-Dorfkäserei
- Dieser Betrieb ist eine konventionell arbeitende Dorfkäserei
- Dieser Betrieb ist ein Käsefachgeschäft mit Hof- und Dorfkäse



Milchhof Zinna



Hofgut Pulsitz



Ökolandbau Pommritz



Ziegenhof Lauterbach



Landgut Chursdorf



Erlebnishof Pleißental

