



Unsere Philosophie

Von der kleinen Hofkäserei bis zur Genossenschaftsmeierei. Vom klassischen Tilsiter bis zum Rohmilchkäse aus Ziegenmilch. Von Föhr bis Lauenburg: Viele Geschmäcker, viele Erzeuger. Und dahinter eine Idee: Die Vielfalt verbinden, die Käser vernetzen. So begann 1998 die Erfolgsgeschichte der Käsestraße Schleswig-Holstein, die bis heute anhält: Mit Handwerkskunst, Verbundenheit zur Region und Liebe zu ihrem Tun haben es die Käsereien geschafft, das nördlichste Bundesland um eine kulinarische Route zu bereichern und diese bekannt zu machen. Die Spezialitäten der Käsestraße Schleswig-Holstein werden in viele Länder exportiert. Von hier für die Menschen, die hierher kommen – und für die ganze Welt.



Geschäftsstelle Käsestraße SH e. V.
Landwirtschaftskammer SH
Fachbereich Gütezeichen
Grüner Kamp 15-17
24768 Rendsburg
Tel.: 04331-9453406

www.kaesestrasse.sh

Vorsitzende Käsestraße Schleswig-Holstein e. V.
Cindy Jahnke, info@jahnkes-ziegenkaese.de

Das blau-grüne Gütezeichen der Landwirtschaftskammer „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ steht für traditionell erzeugte heimische Produkte, die regelmäßig nach genau festgelegten Kriterien geprüft werden: Garantiert höchste Qualität für Genuss aus der Region.

www.gqsh.de



Foto: Kaja Grope



Dem Genuss auf der Spur

Entdecken Sie die Käsevielfalt von hoher Qualität.

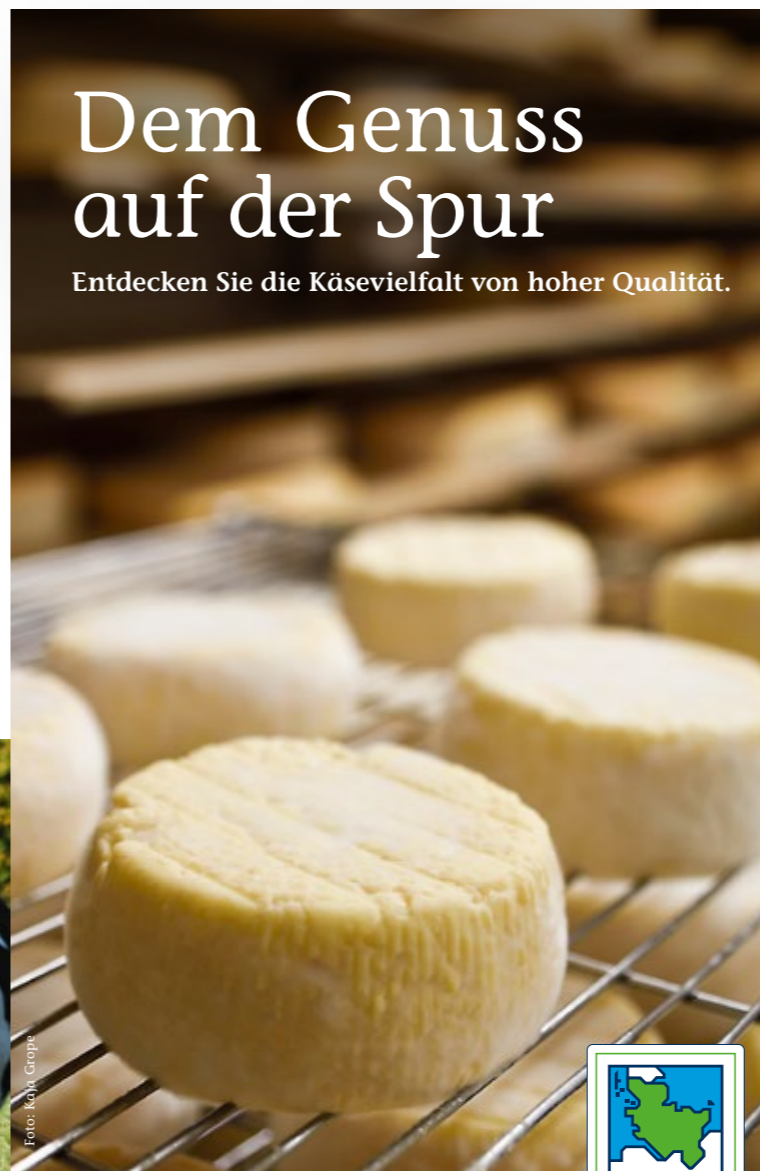


Foto: Kaja Grope



Die Käsestraße

Die Herstellung von Käse hat in Schleswig-Holstein eine lange Tradition. Seit die Menschen die Milch von Rind, Schaf und Ziege für ihre Ernährung entdeckt haben, verarbeiten sie diese auch zu Käse.

Bis ins 19. Jahrhundert wurden die meisten Spezialitäten regional erzeugt und vermarktet. Später entstanden vielerorts Genossenschaftsmeiereien. Mit wachsenden Verarbeitungs- und Vermarktungsmengen nahm der Anteil an Standardsorten zu. Diese wurden vorwiegend aus Kuhmilch hergestellt und später auch durch die Käseverordnung genau beschrieben.

Seit vielen Jahren erlebt die Käsekultur in Schleswig-Holstein eine Renaissance. In zahlreichen bäuerlichen Hofkäsereien werden mit viel Liebe und Kreativität eigene Käsespezialitäten entwickelt. Der Sortenvielfalt sind dabei kaum Grenzen gesetzt. Aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch werden Weich- und Frischkäse, Schnitt- und Hartkäse von mild bis herzhaft würzig hergestellt.

Die Käsestraße Schleswig-Holstein verbindet seit 1998 viele der heimischen Käsemanufakturen. Rund dreißig Betriebe vom äußersten Südosten bis in den Nordwesten Schleswig-Holsteins können Feinschmecker entlang der 500 Kilometer besuchen. Dort entdecken sie die ganze Käsevielfalt: Vom traditionellen Holsteiner Tilsiter bis zum Ziegencamembert, vom Schafskäse mit Bärlauch bis zum Monate monatelang gereiften Hartkäse aus Rohmilch halten die Erzeuger eine Fülle an Geschmackserlebnissen bereit.

Überzeugen Sie sich von der Vielfalt schleswig-holsteinischer Käsespezialitäten – von Betrieben, die mit Engagement und Liebe zum Handwerk Traditionen bewahren: Auf der Käsestraße Schleswig-Holstein.

www.kaesestrasse.sh

Mitglieder Käsereien, Meiereien

01 Hofladen Mangelsen Haffstraße 62, 24989 Streichmühle-Dollerup, Tel: 04636 / 8621



02 Jahnkes Ziegenkäse See-Ender-Straße 6, 24966 Sörup
Tel: 04635 / 1575



03 Milchschäferei Hof Ahmen Wacholder Weg 1, 24376 Kappeln/ Kopperby-Heide, Tel: 04644 / 571



04 Hof Fuhlreit / Meierei Geestfrisch Fuhlreit 4, 24848 Kropp, Tel: 04624 / 450329



05 Milchschaafhof Solterbeck Sorgwohld 8-10, 24811 Owschlag, Tel: 04336 / 1577



06 Holtseer Landkäserei Dorfstraße 2, 24363 Holtsee,
Tel: 04357 / 99710



07 Ziegenhof Rehder Kastanienallee 19, 24220 Boksee,
Tel: 04302 / 1822



08 Käsehof Biss Hofkamp, 24326 Dersau
Tel: 04526 / 1597



09 Käsemanufactur Travenhorst GbR Bornbrook 1, 23827 Travenhorst, Tel: 04556 / 989846



10 Hof Berg Dorfplatz 3, 24329 Dannau
Tel: 04383 / 420



11 Hofkäserei Hof Klostersee Klostersee 1, 23743 Grömitz,
Tel: 04366 / 884061



Entdecken Sie die Vielfalt der heimischen Käse auch unter: www.kaesestrasse.sh.

Am besten probieren Sie den Käse natürlich vor Ort direkt beim Erzeuger. Viel Spaß bei Ihrer kulinarischen Reise!

Legende Adressen

Einkaufsmöglichkeit, Hofladen

Versand

Bio

Besichtigung nach Absprache

Gütezeichen

12 Meierei der Vorwerker Diakonie Hansfelder Bio-Käsespezialitäten Sereetzer Weg 1, 23554 Lübeck, Tel: 0451 / 400263025

13 Die Ziegen vom Redderhof Lübecker Straße 18, 23619 Zarpen, Tel: 04533 / 8155

14 Domäne Fredeburg Domänenweg 1, 23909 Fredeburg
Tel: 04541 / 8621-34

15 Erdmannshof Hauptstraße 21, 21483 Krukow,
Tel: 04153 / 55420

16 Kruses Hofmilch GbR Kirchenstieg 1 (Hofladen, Pinneberger Straße 38), 25462 Rellingen, Tel: 04101 / 33882

17 Axel Brinkhaus GmbH & Co. KG Memellandweg 1, 24576 Bad Bramstedt, Tel: 04192 / 3966

18 Hof Dannwisch Betriebsgemeinschaft GbR – Hofkäserei Dannwisch 1, 25358 Horst

19 Meierei-Genossenschaft Sarzbüttel-Feinkäserei Hauptstraße 43, 25785 Sarzbüttel, Tel: 04806 / 328

20 Friesische Schafskäserei Kirchdeich 8, 25882 Tetenbüll
Tel: 04862 / 348

21 Ostenfelder Meierei Zur Meierei 1, 25872 Ostfeld
Tel: 04845 / 866

Zu den Websites der Käsereien werden Sie unter www.kaesestrasse.sh geleitet.



22 Inselkäserei Pellworm Inh. Hauke Koll, Liliencronweg 3
25849 Pellworm, Tel. 04844 / 255



23 Rohmilchkäserei Backensholz Schwabstedter Damm 8
25885 Oster-Ohrstedt, Tel: 04626 / 18580



24 Föhler Insel Käse Jens Hartmann
Hauptstraße 9, 25938 Alkersum, Tel: 04681 / 2492



25 Meierei Nordweide GmbH Insa Petersen,
Gewerbstraße 20, 25923 Süderlügum



Käsehändler

A JÖLA Molkereiprodukte-Vertriebs GmbH
Friedrich-List-Straße 1, 25451 Quickborn

B Gut von Holstein GmbH
Am Hasselt 8, 24576 Bad Bramstedt

C Meierhof Möllgaard, Infozentrum an der Käsestraße
Kieler Straße 84, 25551 Hohenlockstedt, Tel: 04826 / 370378

D Käse Kober GmbH & Co KG
Oelixdorfer Straße 2. 25524 Itzehoe