



N°110

Hirtenkäse Solterbeck bio

HOFKÄSE/NORDDEUTSCHLAND

Feta darf er zwar nicht heißen, weil er aus Schleswig-Holstein kommt, aber geschmacklich ist er ein ganz Großer: Solterbecks Hirtenkäse aus reiner Schafmilch.

WIE DU IHN SCHMECKST

Salzig und brüchig in der Konsistenz, frisch und aromatisch.

WAS DU DAZU TRINKST

Der Hirtenkäse eignet sich in erster Linie für die Weiterverarbeitung. Daher hängt es immer vom Gericht ab, was man am besten dazu trinkt.

WOHER ER KOMMT

Hof Solterbeck nahe Rendsburg in Schleswig-Holstein.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Während griechischer Feta zumeist unter Verwendung von Schaf- und Ziegenmilch hergestellt wird, ist dieser Käsetyp bei uns ausschließlich reiner Schafmilch vorbehalten. Malte Solterbeck käst seinen Hirtenkäse nördlich von Rendsburg.

Für uns eine gelungene Variante, ausgewogen im Salz, nicht zu bröckelig, nicht zu weich. Für die kalte und die warme Küche wunderbar geeignet.

Herkunft	Norddeutschland/Holstein
Produktgruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	mindestens 50 % Fett i. Tr.
Milch	past. Milch, Schaf
Rinde	keine,
Zutaten	SchafMILCH*, Salz, Kulturen, Lab (*EU-Bio) aus ökologischer Erzeugung
Reifezeit	4 Wochen
Lab	mikrobielles Lab
Gebinde	1,4-kg-Block (10110) 6 x ca 200 g (Art-Nr. 20111)
Intrastat-Code	04069089
RLZ	32 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1637 kJ 391 kcal
Fett	30 g
– davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
– davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	27 g
Salz	1,8 g

Maison Kober
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG
Oelixdorfer Straße 2
25524 Itzehoe (Germany)
T +49 (0) 4821 887 87 15
info@maisonkober.de | maisonkober.de

USt-ID-Nr. DE 287 379 209
Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRA 8193 KI, Amtsgericht Kiel
Deutsche Bank
BIC DEUTDEHH210
IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

Komplementär: Lieferello Verwaltungs-
gesellschaft mbH, Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel
Geschäftsführender Gesellschafter:
Gerhard Lütje | Geschäftsführer:
Markus Kober, Dirk Lütje, Peter Wenzel

GLN: 4335981000005
EG-Nummer DE SH 00548
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039



N°110

Hirtenkäse Solterbeck bio

HINTERGRUND

Im Herzen Schleswig-Holsteins liegt der Hof von Malte Solterbeck und seiner Familie; nördlich von Rendsburg am Rande des Naturparks Hüttener Berge. Auf 400 Jahre Familiengeschichte blickt der Hof zurück, gekäst wird hier erst seit Mitte der Nuller-Jahre. Malte Solterbeck stellte den Hof von Neuland-Fleischmast auf Milchschafterhaltung und Milchverarbeitung um. Und er freut sich, dass die »ältere Generation voll mitgezogen hat.« So konnte die Milchschafterherde inzwischen auf 170 Tiere anwachsen.

Maltes Käse sind sauber, reintonig, geradlinig. Er hat sich für das Pasteurisieren der Milch entschieden und zeigt – ähnlich wie Martin Schyns von Kobunder –, dass auch so mit Fingersitzengefühl beim Käsen und vor allem während der Reifung wunderbare Käse gelingen.

Maison Kober
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG
Oelisdorfer Straße 2
25524 Itzehoe (Germany)
T +49 (0) 4821 887 87 15
info@maisonkober.de | maisonkober.de

USt-ID-Nr. DE 287 379 209
Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRA 8193 KI, Amtsgericht Kiel
Deutsche Bank
BIC DEUTDEHH210
IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

Komplementär: Lieferello Verwaltungs-
gesellschaft mbH, Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel
Geschäftsführender Gesellschafter:
Gerhard Lütje | Geschäftsführer:
Markus Kober, Dirk Lütje, Peter Wenzel

GLN: 4335981000005
EG-Nummer DE SH 00548
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039