



N°121 Pirschbachbrie Demeter

HOFKÄSE/NORDDEUTSCHLAND

Genau so selten wie es Rohmilchcamembert aus Deutschland gibt, gibt es Rohmilchbrie in unserm Land. Kaum eine Käserei traut sich an diese cremige, weiche Torte mit ihrem weißen Flaum.

WIE DU IHN SCHMECKST

Im Aroma: Milch, Salz, Champignon - ganz klassisch für diese Käsegattung.

WAS DU DAZU TRINKST

Nichts Alkoholisches, keine Getränke mit starker Säure. Kräutertees, grüne und schwarze Tees passen wunderbar.

WOHER ER KOMMT

Herzogtum Lauenburg.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Die deutschen Hofbries haben ein etwas anderes Erscheinungsbild in Reife, Konsistenz und Aroma im Vergleich zu ihren großen Brüdern in Frankreich: Verhaltener, milchiger und frischer, aber auch sehr cremig in der Konsistenz. Gaumenschmeichler.

Herkunft	Domäne Fredeburg Norddeutschland/Lauenburg
Produktgruppe	Weichkäse
Fettgehalt	mindestens 45% Fett i. Tr.
Milch	Rohmilch, Kuh
Rinde	Weißschimmel, essbar
Zutaten	MILCH*, Salz, Kulturen, Lab (* Demeter) aus ökologischer Erzeugung
Reifezeit	3-4 Wochen
Lab	Kälberlab
Gebinde	1-kg-Torte (10121)
Intrastat-Code	04069084
RLZ	20 Tage bei 4-8°C

Nährwertangaben je 100 g	
Energiegehalt	1424 kJ 340 kcal
Fett	27 g
- davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
- davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	21 g
Salz	1,5 g

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



N°121

Pirschbachbrie Demeter

HINTERGRUND

Vier Familien bewirtschaften die Domäne im Lauenburgischen seit 1991 als Hofgemeinschaft, 25 Menschen arbeiten inzwischen auf dem knapp 170 Hektar großen Gut. Getreide, Kartoffeln, Gemüse und Futteranbau für 50 Schweine und 95 Rinder, davon 30 Milchkühe, stehen im Mittelpunkt der Landwirtschaft.

Klar, dass die hofeigene Milch – und nur diese – auf der Domäne selbst verarbeitet wird. Auch das Futter für die Kühe stammt ausschließlich vom Hof.

Aus täglich rund 400 Litern Milch schafft Lothar de Vries Käse mit ganz eigenem Charakter. Von Weichkäsen wie dem Domowoj – benannt nach dem slawischen Hausgeist, der im Herd wohnt und alles im Haushalt wohlgelingen lässt – bis hin zum überjährigen Hofkäse: Sie alle spiegeln ihr »Terroir« wider und zeigen, was in einer Hofkäserei möglich ist, wenn man sich ganz auf die »Sache« einlässt: Auf das Land, auf die Tiere, auf die Milch.

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