



Blaue Stunde bio

HOFKÄSE/NORDDEUTSCHLAND

Cremiger Doppelschimmelkäse - außen weiß, innen blau - vom Hof Backensholz, Nordfriesland.

WIE DU IHN SCHMECKST

Ganz viel Schmelz, nur feines Blauschimmelaroma kombiniert mit dem weißen Edelschimmel der Rinde.

WAS DU DAZU TRINKST

Bedingt durch das sehr feine Blauschimmelaroma ein leichter und frischer Rotwein: Spätburgunder, Gamay oder Merlot.

WOHER ER KOMMT

Hof Backensholz in Nordfriesland gehört zu den Pionieren der deutschen Hofkäseszene. Mit ganz eigenen Käsesorten, die zur Region passen, die »Terroir« haben.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Thilo's erste Eigenentwicklung nach Übernahme der Käserei von den Eltern.

Herkunft	Rohmilchkäserei Backensholz Norddeutschland/Nordfriesland
Produktgruppe	Weichkäse
Fettgehalt	mindestens 50 % Fett i. Tr.
Milch	Rohmilch, Kuh
Rinde	Weißschimmel, essbar
Zutaten	MILCH*, Kulturen, Lab, Salz (*EU-Bio) aus ökologischer Erzeugung
Lab	Kälberlab
Gebinde	200-g-Stück (10051)
GTIN	4260158470582
RLZ	18 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1407 kJ 336 kcal
Fett	29 g
– davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	0,8 g
– davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	19 g
Salz	1,0 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
Geschäftsführer:
Markus Kober, Gerhard Lütje,
Dirk Lütje, Christoph Langness

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



N°51

Blaue Stunde bio

HINTERGRUND

Nordisch. Rau. Sanft in die Landschaft eingebettet. Abseits der Straße, da, wo man glaubt die Straße müsse doch gleich enden, liegt der schöne Hof Backensholz. Abseits des großen Gewimmels der Großstadt, in der urigen Landschaft der Treene-Region. Geschwungen und schroff zugleich, kommen sich Himmel und Erde hier an hellen Tagen verdächtig nahe.

Trifft man auf Thilo und Jasper, die gerade den Hof der Eltern übernehmen, so denkt man unweigerlich an Wikinger und sonnengegerbte Haut. Hier scheint die Welt ausgeglichen zu sein. Alles in Bewegung, alles braucht seine Zeit.

Der Hof wird von den Brüdern geführt und ist Heimat einer der größeren Hofkäsereien in Deutschland. Die ausgesprochene Leidenschaft von Thilo, der auf dem Hof den Bereich der Milchverarbeitung führt, ist sofort zu spüren. Die Qualität der Rohmilchkäse: fantastisch.

Im Norden mittlerweile eine echte Institution, entwickelt sich der Hof stetig weiter. Sei es in der Landwirtschaft als wichtiger Baustein in der Futtergewinnung, einem neuen Hofladen mit eigener Gastronomie oder im eigenen Kindergarten für die Kinder der Mitarbeiter.

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 Verwaltungsgesellschaft mbH, Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel
Geschäftsführer:
Markus Kober, Gerhard Lütje,
Dirk Lütje, Christoph Langness

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