



N°53

Deichkäse 12 Mon.+ bio

HOFKÄSE/NORDDEUTSCHLAND

Würziger einjähriger Hartkäse von Hof Backensholz in Nordfriesland.

WIE DU IHN SCHMECKST

Der Deichkäse – nicht zu verwechseln mit dem Ostener Deichgraf, quasi aus der Nachbarschaft – stammt vom Hof Backensholz, Pionier der deutschen Hofkäseszene. Mit 12 Monaten Reifezeit hat der Rohmilchkäse ein kräftiges, würziges Aroma mit nussigen Noten entwickelt.

WAS DU DAZU TRINKST

Ein malziges dunkles Bier, eher cremig oder ein Pale Ale.

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

Auch wenn die Backensholzer schon lange Jahre dabei sind, so sind sie doch nicht stehen geblieben. Inzwischen übernimmt die nächste Generation das Ruder und versucht durch Umbauten und Verbesserungen die Erfahrungen umzusetzen und die Qualität noch weiter nach oben zu schieben.

Herkunft	Rohmilchkäserei Backensholz Norddeutschland/Nordfriesland
Produktgruppe	Hartkäse
Fettgehalt	mindestens 50 % Fett i. Tr.
Milch	Rohmilch, Kuh
Rinde	rotgeschmiert, nicht zum Verzehr empfohlen
Zutaten	MILCH*, Salz, Kulturen, Lab (*EU-Bio) aus ökologischer Erzeugung
Reifezeit	12 Monate+
Lab	Kälberlab
Gebinde	4-kg-Laib (10053)
GTIN	4260158470216
Intrastat-Code	04069086
RLZ	28 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1985 kJ 474 kcal
Fett	39 g
– davon gesättigte Fettsäuren	29 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
– davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	27 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
Geschäftsführender Gesellschafter:
Gerhard Lütje | Geschäftsführer:
Markus Kober, Dirk Lütje, Peter Wenzel

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



N°53

Deichkäse 12 Mon.+ 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
Oelixer 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
Geschäftsführender Gesellschafter:
Gerhard Lütje | Geschäftsführer:
Markus Kober, Dirk Lütje, Peter Wenzel

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