



N°55

## Deichkäse klein bio

HOFKÄSE/NORDDEUTSCHLAND

*Junger Schnittkäse aus Nordfriesland, naturrindengereift. Und dabei fast schon eine Berühmtheit unter den deutschen Hofkäsen.*

### WIE DU IHN SCHMECKST

Geschmack des Nordens: Frisch, nach Milch, dabei cremige Konsistenz.

### 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	Schnittkäse
Fettgehalt	mindestens 50 % Fett i. Tr.
Milch	Rohmilch, Kuh
Rinde	Naturrinde, essbar
Zutaten	MILCH*, Salz, Kulturen, Lab (*EU-Bio) aus ökologischer Erzeugung
Reifezeit	10 Wochen
Lab	Kälberlab
Gebinde	700-g-Laib (10055)
GTIN	4260158470179

### Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1758 kJ 420 kcal
Fett	36 g
– davon gesättigte Fettsäuren	26 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
– davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	25 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°55

## Deichkäse klein 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