



copyright Björn Weinbrandt

N°59

Husumer bio

HOFKÄSE/NORDEUTSCHLAND

Untrennbar mit Backensholz verbunden: Der Husumer.

WIE DU IHN SCHMECKST

Feiner Milchgeschmack, leichte Salznote, herbe Nuancen durch die geschmierte Rinde.

WAS DU DAZU TRINKST

Eins der typischen dunklen Biere aus Schleswig-Holstein, sei es nun aus Marne oder Flensburg.

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	halbfester Schnittkäse
Fettgehalt	mindestens 50 % Fett i. Tr.
Milch	Rohmilch, Kuh
Rinde	rotgeschmiert, essbar
Zutaten	MILCH*, Salz, Kulturen, Lab (*EU-Bio) aus ökologischer Erzeugung
Reifezeit	3-4 Wochen
Lab	Kälberlab
Gebinde	450-g-Laib (10059)
GTIN	4260158470117
Intrastat-Code	04069089

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1507 kJ 360 kcal
Fett	30 g
– davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	0,6 g
– davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	22 g
Salz	1,0 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
Geschäftsführer:
Markus Kober, Gerhard Lütje,
Dirk Lütje, Christoph Langness

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



Einer der wenigen halbfesten aus
Norddeutschland, untrennbar mit Backensholz
verknüpft.

N°59

Husumer 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