



Michel 18 Mon.

HOFKÄSE/NORDEUTSCHLAND

Klare Kante aus Nordfriesland: Hartkäse aus Ziegenmilch und Kuhmilch, kristallin ausgereift.

Herkunft Rohmilchkäserei Backensholz
Deutschland

WIE DU IHN SCHMECKST
Kristallin und herb-würzig, leicht bröckelig. Norddeutscher
Parmesan.

Produktgruppe Hartkäse
Fettgehalt mindestens 50 % Fett i. Tr.
Milch past. Milch, Kuh & Ziege
Rinde Naturrinde, nicht zum Verzehr
empfohlen
Zutaten Ziegen- und KuhMILCH (gleiche
Anteile), Kulturen, Salz, Lab,
Wein/Öl (Rindenpflege)
aus ökologischer Erzeugung

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

Reifezeit 18 Monate
Lab Kälberlab
Gebinde 4,5-kg-Laib (10060)

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.

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1985 kJ 474 kcal
Fett	39 g
– davon gesättigte Fettsäuren	30 g
Kohlenhydrate	2,2 g
– davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	27 g
Salz	

N°60

Michel 18 Mon.

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 uralten 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.