

Käsesorten



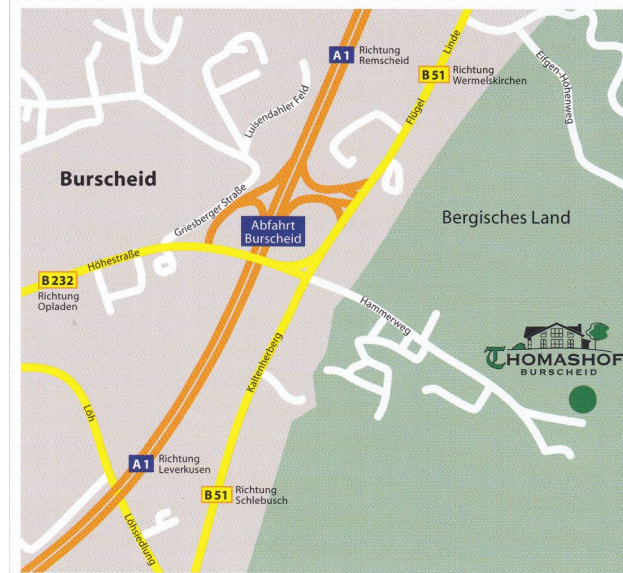
Alle Käsesorten sind aus naturbelassener, pasteurisierter Kuhmilch mit einem Fettgehalt von mind. 50% F.i.T. Sie sind in verschiedenen Größen erhältlich.

- Natur (d.h. ohne Kräuterzusatz)
- Basilikum mit und ohne Knoblauch
- Brennessel
- Pfeffer
- Knoblauch
- Kürbiskern
- Paprika-Knoblauch
- Paprika-Pfeffer-Knoblauch
- Kräuter der Provence
- Zwiebel-Schnittlauch
- Kümmel
- Feuerkäse
- Tomate-Oregano
- Tomate-Olive
- Bockshornklee
- Bärlauch
- Camembert (Natur, Pfeffer, Chili)
- Spezialität: Bockshornklee mit Walnuss



Anfahrt

Unser Hof ist über die Autobahn A1, Abfahrt Burscheid schnell erreichbar. Sie finden uns am Ende des Hammerweges. Zahlreiche Parkplätze stehen zur Verfügung.



Öffnungszeiten

Hofladen:	täglich	9.00 - 18.30 Uhr
Restaurant:	täglich	9.00 - 22.00 Uhr
	Küche	9.00 - 21.00 Uhr
Frühstücksbuffet:	täglich	9.00 - 11.45 Uhr

Reservierungen unter der Telefonnummer: 0 21 74 - 6 12 68



Hammerweg 69 · 51399 Burscheid
 Telefon 0 21 74 - 6 12 68 · Telefax 0 21 74 - 85 29
info@thomashof-burscheid.de · www.thomashof-burscheid.de



Bergische Bauernkäserei



Hofgeschichte



Seit über 40 Jahren liegt unser Bauernhof östlich von Burscheid. Unsere Wiesen und Weiden grenzen direkt an das wunderschöne Eifengtal.

Im Laufe der Jahre hat sich unser landwirtschaftlicher Betrieb zu einem Bauernhof zum Anfassen mit hofeigener Molkerei und Käserei gewandelt.

In unserer Molkerei stellen wir verschiedenste Milch- und Käseprodukte aus eigener Milch her. Nach Terminabsprache bieten wir Führungen durch die Käserei an.

Morgens um 5 Uhr geht in den Ställen unseres Bauernhofes das Licht an: die rund 220 Kühe werden gemolken. Es heißt, dass glückliche Kühe mehr Milch geben. Unsere Kühe geben im Schnitt ca. 20 Liter pro Tag - eine sehr gute Leistung.

Auf dem Thomashof haben die Kühe freien Weideausgang, d.h. sie können selbst entscheiden, ob sie im Stall schlafen oder sich auf der Weide aufhalten möchten. Im Sommer stehen den Kühen etwa 20 ha Wiese und 90 ha Futtergrundlage zur Verfügung. Aus dieser Futtergrundlage entsteht die gentechnisch freie Milch.



Käse

1986 entstand erstmals die Idee, Käse herzustellen. Dies wurde dann in kleinem Umfang ausgeübt. Dabei stießen wir auf gute Resonanz bei unseren Kunden.

Als durch steigende Nachfrage der bisherige Produktionsraum zu klein wurde, entschlossen wir uns 1995 zum Bau einer großen Molkerei, so dass wir heute eine breite Palette an frischen Milchprodukten anbieten können.

Jeden Tag werden in unserer Bauernhof-Molkerei ca. 2500 Liter unserer frisch gemolkenen Milch zu den verschiedensten Milchspezialitäten weiterverarbeitet.

Wir produzieren verschiedene Sorten Schnitt- und Weichkäse sowie Joghurt und Quark in vielen Geschmacksrichtungen, Schichtkäse, Sauermilch, Kefir und natürlich Vollmilch.

Besonderen Wert legen wir auf die Naturbelassenheit unserer Erzeugnisse. Angefangen beim guten bergischen Gras und gentechnikfreiem Futter für unsere Kühe wird auch in unserer Molkerei auf schonende und zusatzfreie Verarbeitung der Milch geachtet. So gewährleisten wir stets eine gleichbleibend hohe Qualität unserer Produkte.



Prüfung der dick gelegten Milch

Schneiden des Käsebruchs



Abfüllen in die Käseform

Das Käsesalzbad



Lagerung & Pflege im Käsekeller

