

Hofkäseverkostungen – ab jetzt in ganz Deutschland

Ab sofort finden in Käsefachgeschäften, Bio-Märkten, Hofläden und auf Käsemärkten in ganz Deutschland Hofkäse-Verkostungen statt. Von Flensburg bis Garmisch und von Düsseldorf bis Dresden haben Verbraucher an den Verkostungstheken vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. (VHM) die Gelegenheit, handwerklich und traditionell hergestellte Hofkäse aus Ihrer Region kostenlos zu probieren und kennen zu lernen. Alle Verkostungstermine finden Sie unter: www.hofkaese.de/verkostungen

Anmeldung – Newsletter für Verbraucher

Verbraucher können sich jetzt unter www.hofkaese.de/newsletter für den vom VHM herausgegebenen Hofkäse-Newsletter anmelden. Hier gibt es für Liebhaberinnen und Liebhaber von handwerklich hergestelltem Käse neben Terminen, Neuigkeiten und Wissenswertem über Hofkäse und Hofmolkerei-Produkte auch immer eine Hofgeschichte und das aktuelle Hofkäse-Rezept des Monats.

Hofkäsemonat Oktober – Vorschau

Der Hofkäsemonat Oktober startet mit der Wahl der besten Hofkäse 2014 durch eine Fachjury – die Siegerkäse und alle Prüfergebnisse werden in der zweiten Oktoberwoche veröffentlicht.

Stadt Land Food – mit Hofkäseschule und Hofkäseteller

Vom 2. bis zum 5. Oktober findet in Berlin-Kreuzberg rund um die Markthalle Neun das „Stadt Land Food Festival“ statt – eine Bühne für bäuerliche Landwirtschaft, handwerkliche Lebensmittelproduktion, innovative Kochkultur und eine Plattform für den politischen Dialog über „gute Ernährung“. Unser Beitrag zu diesem besonderen Genuss-Event: unser VHM-Stand mit ausgewählten Hofkäsespezialitäten und die „Hofkäse-Schule“, bei der man unter Anleitung von erfahrenen Hofkäserinnen und Hofkäsern selber Käse machen kann. Anmeldungen für unsere Hofkäse-Schule sind ab sofort möglich unter: www.hofkaese.de/neuigkeiten/details/4774

Cheese Berlin – Eröffnung der Brandenburger Milch- und Käsestraße

Auf der „Cheese Berlin“ am 2. November 2014 wird die neue Brandenburger Milch- und Käsestraße offiziell eröffnet. Besucher haben hier die Gelegenheit, Käsemacherinnen und Käsemacher aus der Region und ihre Hofkäse-Spezialitäten kennen zu lernen und am VHM-Stand eine Auswahl

PRESSEKONTAKT

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung
im ökologischen Landbau e.V.
Alte Poststraße 87
85356 Freising

Pressesprecherin: Cornelia Trischberger
Tel.: 0176 - 98 59 19 84
Fax: 08161 - 787 36 81
E-Mail: presse@milchhandwerk.info

www.hofkaese.de



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

als „Hofkäse-Teller“ zu verkosten. Die „Cheese Berlin“ ist eine der bedeutendsten Veranstaltungen rund um handwerklich hergestellten Käse in Deutschland. In der Markthalle Neun präsentieren bereits zum dritten Mal Käsemacher, Affineure und Händler aus Deutschland und Europa hochwertige Käse- und Milchprodukte und laden zum Informieren, Probieren und Kaufen ein.

Hofkäse-Rezepte – kostenfreier Abdruck

Für Medien besteht ab November die Möglichkeit, das jeweils aktuelle Hofkäse-Rezept für den nächsten Monat schon vorab mit einem speziell produzierten exklusiven Food-Foto zu bekommen und mit Darstellung des Hofkäse-Gütesiegels kostenlos abzdrukken. Alle aktuellen Hofkäse-Rezepte finden Sie unter: www.hofkaese.de/rezepte

Weitere Informationen und Pressebilder finden Sie auf unserer Internetseite: www.hofkaese.de/presse/details/4782



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union

PRESSEKONTAKT

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung
im ökologischen Landbau e.V.
Alte Poststraße 87
85356 Freising

Pressesprecherin: Cornelia Trischberger
Tel.: 0176 - 98 59 19 84
Fax: 08161 - 787 36 81
E-Mail: presse@milchhandwerk.info

www.hofkaese.de