



So finden Sie den

## Dülfershof



## Öffnungszeiten

Wir sind für Sie da

### Käselädchen

Mittwoch 12.00 - 17.00 Uhr

Samstag 10.00 - 16.00 Uhr

### Jausenstube

Die Jausenstube öffnet nur nach vorheriger Anmeldung für Gruppen ab 20 Personen vom März bis Oktober. Bitte melden Sie sich rechtzeitig an!

### Käseversand

Unseren Käse verschicken wir gern bundesweit. Bitte bestellen Sie telefonisch, per Fax oder E-Mail.



Familie Schade

### Geschichte

Die Siedlung Dülfershof bestand ehemals aus einem Dorf mit 13 Höfen und einer Kirche, die der heiligen Maria geweiht war. Der Ort wurde durch eine Fehde zerstört und bereits im Jahre 1439 als Wüstung erwähnt.

Von 1451 bis 1529 war der Johanniterorden auf dem Dülfershof. Nach 1529 entstand hier im Besitz der Waldecker Grafen eine Meierei. Die Pächter übernahmen die Meierei und lösten 1859 die Erbpacht ab. Seit dieser Zeit ist der Hof in der 11. Generation in unserem Familienbesitz.



Familie Schade

Dülfershof 26 · 34537 Bad Wildungen

Telefon 0 64 55 / 2 92

Mobil 01 77 / 2 02 24 75

Fax 0 64 55 / 91 19 68

[www.duelfershof.de](http://www.duelfershof.de) · [kaese@duelfershof.de](mailto:kaese@duelfershof.de)





## Die Käserei

Handarbeit ist angesagt, wenn es bei uns um die naturgerechte Käseherstellung geht. Unsere Tiere werden gentechnik-frei ernährt. Die frische Rohmilch von unseren Kühen wird auf 30° C erwärmt, mit Lab vermischt und „dick gelegt“.



schneiden



schöpfen



ausfüllen



pressen



wenden



schmieren

Die entstandene Gallerte wird in Erbsengröße kleingeschnitten und vorsichtig zwei bis drei Stunden gerührt. Während dieser Zeit tritt die Molke aus der Gallerte (10 l Milch ergeben ca. 1 kg Käse; 9 l Molke) und der „Käsebruch“ entsteht. Dieser „Käsebruch“ wird in Formen gefüllt, mehrmals gewendet und nur durch sein Eigengewicht gepresst. Am Abend wird der junge Käse noch einmal in die Form gesetzt. Am nächsten Tag kommt er in ein Salzbad.

Jetzt fängt die lange Zeit des Reifens für den jungen Schnittkäse an. Er kommt in einen Reifungskeller, ganz in der Erde gelegen, in dem er dreimal die Woche mit Salzwasser geschmiert, getrocknet und gewendet wird, und dies je nach Sorte drei bis neun Monate.

Wir garantieren, dass alle wichtigen Inhaltsstoffe der Milch erhalten geblieben sind.

## Natur pur

Naturerhaltung ist unsere Devise. Wir sind bemüht, unseren Produkten schon in der Entstehung die Natürlichkeit zu geben, die man schmeckt.

Die Herstellung unseres Käses, nach alter Art, ist durch das enge Zusammenspiel zwischen unserem naturbewirtschafteten Hof, der artgerechten Tierhaltung mit Weidengang und unserer bäuerlich-handwerklichen Käserei erst möglich. Sauberes Wasser aus eigener Quelle, artenreiche Wiesen und vitale Tiere bilden die Voraussetzung für die hochwertige Milch. Jedes Stück Käse, das Sie genussvoll zu sich nehmen, ist ein Stück gesunde Natur.

## Vom Guten das Besondere



## Jausenstube

...öffnet für Gruppen ab 20 Personen

Der Dülfershof liegt inmitten einer sanften Hügellandschaft im Naturpark Kellerwald. Von Bad Wildungen führt ein wunderschöner Wanderweg zu unserer Jausenstube. Entspannen Sie auf unserem Bauernhof inmitten der Natur. In gemütlicher und geselliger Atmosphäre können Sie hier für ein paar Stunden abschalten. Genießen Sie herzhaftes Käse- und Wurstbrotzeiten oder unseren selbstgebackenen Kuchen.



## Jausenstube

Neben unserem „Milden Dülfershofer“ und dem Butterkäse bieten wir Ihnen auch den „herzhaften Bergkäse“ und den „Edlen Dülfershofer“ Käse an. In unserem Käsekeller reifen fast 20 Käsesorten unterschiedlicher Geschmacksrichtungen. Eingelegter Käse, Frischkäse runden unser Angebot ab.

Hausmacher Wurstwaren und Honig finden Sie in unserem Lädchen.

Sie sehen, der Weg nach Dülfershof lohnt sich!



## Rohmilchkäse

nach alter Tradition hergestellt

