



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 Weidegang 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



Die Käserei

Handarbeit ist angesagt, wenn es bei uns um die naturgerechte Käseherstellung geht. Die frische Rohmilch von unseren Kühen wird auf 30° C erwärmt, mit Lab vermengt 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 (10l Milch ergeben ca. 1 kg Käse; 9l 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 von Hand gesalzen und noch einmal in die Form gesetzt. Am nächsten Tag wird er ein zweites Mal gesalzen.

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 und keine Zusatzstoffe verwendet wurden.

Die Jausenstube

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 herzhafte Käse- und Wurstbrotzeiten oder unseren selbstgebackenem Kuchen. Ihre Suche nach etwas Besonderem erfüllen wir mit Käsefondues und Raclette, welche wir auf Vorbestellung für 4 - 10 Personen anbieten.



Jausenstube



Kälber



Benni



Hühner



Bauerngarten



Jausenstube



20 Sorten Käse und noch etwas mehr

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 sowie Camembert runden unser Angebot ab. Hausmacher Wurstwaren, Honig, Butter, Joghurt und Kefir, aber auch Wein direkt vom Winzerhof und eine selbst hergestellte Ringelblumensalbe finden Sie in unserem Lädchen.

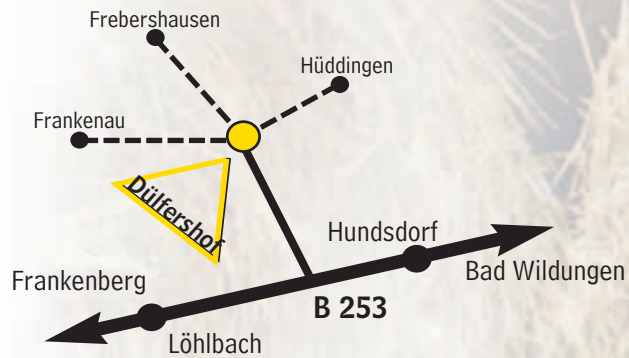
Sie sehen, der Weg nach Dülfershof lohnt sich!

Rohmilchkäse nach alter Tradition hergestellt





So finden Sie den Dülfershof



Öffnungszeiten

wir sind für Sie da

Käse-Lädchen / Verkauf

Mittwoch 14:00 – 18:00 Uhr
Freitag 14:00 – 18:00 Uhr
Samstag, Sonntag 10:30 – 18:00 Uhr

Ausserhalb der Öffnungszeiten melden Sie sich bitte telefonisch an oder klingeln an unserem Käse-Lädchen.

An den Weihnachtsfeiertagen geschlossen.
Zwischen Weihnachten und Neujahr sind wir täglich von 10:30 bis 18:00 Uhr für Sie da.
Von Mitte Januar bis Mitte Februar empfehlen wir Ihnen, sich anzumelden.

Unseren Käse verschicken wir gerne bundesweit.
Bitte nutzen Sie unsere Bestellkarte oder das Internet.

Jausenstube

Freitag 14:00 – 18:00 Uhr
Samstag, Sonntag und Feiertage 10:30 – 18:00 Uhr
An den Weihnachtsfeiertagen geschlossen.
Zwischen Weihnachten und Neujahr sind wir täglich von 10:30 bis 18:00 Uhr für Sie da.

Von Mitte Januar bis Mitte Februar Betriebsferien.

Für Gruppen bieten wir Käseführungen an und öffnen die Jausenstube zu Ihrem Wunschtermin! Wir bitten um Anmeldung.



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 unserem Familienbesitz.



Gudrun, Heinz und Michael 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 • kaese@duelfershof.de



Käse-Lädchen



Jausengarten



Kuhweide



Jausenstube



Jausengarten



Käse-Lädchen

