

11 Käserei Glocknerhof

Familie Markus Glockner, Kaltwasser 2, 79244 Münstertal (Untermünstertal), Tel. 07636 518, Fax 788307, info@kaeserei-glocknerhof.de, www.kaeserei-glocknerhof.de **Spezialitäten** Frisch-, Weich-, Schnitt-, Hart- und Räucherkäsesorten sowie Molke aus silofreier Kuh- und Ziegenmilch, Ziegen- und Rindersalami, Schwarzwälder Schinken und Rippenspeck, verschiedene Wurstsorten vom Freilandschwein **Öffnung und Verkauf** Mo – Fr 11 – 13 Uhr und 15 – 18 Uhr, Sa 9 – 13 Uhr im Hofladen **Wochenmarkt** Müllheim, Di 8 – 12.30 Uhr; Ballrechten-Dottingen, Mi 16 – 18 h; Heitersheim (bei Rewe), Fr 15.30 – 18 Uhr; Münstertal, Sa 8.30 – 12.30 Uhr **Erzeugung** Bioland **Außerdem** Hof- und Käseführungen für Gruppen nach Absprache; Hof in unmittelbarer Nähe des Besuchsbergwerks „Teufelsgrund“ und dem „Schwarzwaldhaus 1902“ aus der SWR-Doku-Serie

12 Neumatthof

Martin und Roswitha Lais, Oberwieden 5, 79695 Wieden, Tel. und Fax 07673 931866, martinlais@gmx.de **Spezialitäten** Frischkäse (Natur und mit Kräutern), Münster-, Butter-, Schnitt-, Berg- und Ziegenkäse **Öffnung und Verkauf** Lebensmittelgeschäft in Wieden (Familienbesitz) **Wochenmarkt** Schönau, Fr 11 – 17 Uhr; Fröhd (Gemeindehalle), jeweils 2. Samstag im Monat 10 – 12 Uhr **Erzeugung** Natürliche, handwerkliche Produktion von eigenen Hinterwälder Kühen

13 Hof Till

Familie Heinrich Till, Aeule 9, 79859 Schluchsee (Aeule), Tel. 07656 1792, Fax 9102, heinrich-till@web.de **Spezialitäten** Demeter Bergkäse aus der Milch von Hinterwälder Kühen, Frischkäse, Ziegenkäse, verschiedene Wurstwaren, Fleisch, luftgetrocknetes Rindfleisch nach Bündner Art **Öffnung und Verkauf** werktags und samstags ab Hof **Wochenmarkt** Freiburg-St. Georgen (Waldorfschule), Mi 15.30 – 18 Uhr und Sa 9.30 – 12.30 Uhr; Freiburg-Wiehre (Waldorfschule), Sa 8 – 12 Uhr; St. Blasien, Fr 8 – 13 Uhr (Anfang Mai bis Ende Oktober) **Erzeugung** Demeter **Außerdem** Hof- und Käsebesichtigungen für Gruppen nach Absprache, Schüler auf dem Bauernhof

14 Talmattenhof

Waldemar und Ingrid Baier, Talmattenweg 3, 79859 Schluchsee (Fischbach), Tel. 07656 982050 **Spezialitäten** Berg-, Schnitt-, Weich- und Frischkäse, Hausmacher Wurst und Speck **Öffnung und Verkauf** Do 15 – 17 Uhr im Hofladen und nach Vereinbarung **Wochenmarkt** Löffingen, Fr 14 – 17.30 Uhr; Lenzkirch, Sa 8 – 12 Uhr (je Mai bis Ende Oktober) **Erzeugung** Kontrolliert ökologischer Landbau nach EG-Verordnung **Außerdem** Ferienwohnung

15 Käskessele

Brugger-Schäfer GbR, Schwende 4, 79853 Lenzkirch, Tel. 07656 565, Fax 987839, schwende-christoph@web.de, www.schwendehof.de **Spezialitäten** Bergbauernkäse, verschiedene Hart-, Schnitt-, Weich- und Frischkäse, Quark, Joghurt (alles aus Kuh- und Schafsmilch), verschiedene Wurstwaren vom Freilandschwein, Kuh und Schaf **Öffnung und Verkauf** Fr 14 – 18 Uhr im Hofladen; April – Okt.: Selbstbedienungskühlschrank vor dem Hofladen **Wochenmarkt** Emmendingen, Di 8 – 13 Uhr; Denzlingen (Kohlerhof), Fr 8 – 13 Uhr; Gundelfingen, Fr 14 – 18.30 Uhr; Freiburg-Stühlinger, Sa 8 – 13 Uhr **Erzeugung** Bioland **Außerdem** Besichtigung nach Absprache

16 Lindenhof

Stefan Ruoff und Regina Loreth, Schwand 18, 79692 Kleines Wiesental (Schwand), Tel. 07629 919121, ruoss-loreth@t-online.de **Spezialitäten** verschiedene Sorten Ziegenkäse, Rind- und Zickleinfleisch, zeitweise Wurst **Öffnung und Verkauf** Selbstbedienungskühlschrank jederzeit zugänglich **Erzeugung** Bioland **Außerdem** Einfache Übernachtungsmöglichkeit/ Ferienwohnung

17 Chäs-Chuchi Gersbach

Larry Arango, Wehratalstr. 12, 79650 Schopfheim (Gersbach), Tel. 07620 1579, Fax 980200, arango-gersbach@arcor.de **Spezialitäten** Frischkäse, „Silberdistel“, Camembert, „Fetzenberger“ Münsterkäse, Schnittkäse, Joghurt, Quarkträume aus Kuhmilch **Öffnung und Verkauf** Mo, Mi und Sa 8 – 12 Uhr, Do und So 15 – 18 Uhr im Hofladen **Wochenmarkt** Lörrach, Di 7 – 13 Uhr; Todtmoos (Sommer), Do 8 – 13 Uhr; Raitbach und Eichen (Sommer), am 1. und 3. Freitag im Monat, 17 – 20 Uhr; Wehr, Sa 8 – 12 Uhr **Erzeugung** Natürliche handwerkliche Produktion aus Gersbacher Kuhmilch **Außerdem** Käse-Wein-Culinarium, Käseführungen für Gruppen und Schulklassen, Vesper ab 15 Personen, Käseplatten und Hochzeitstorten

18 Le Frombaar

Nicolas und Brigitte Batsching-Lemesle und Roland Kramer, Dorfstr. 34, 78183 Hüfingen (Sumpföhren), Tel. 0771 8977205, nicolas.lemesle@yahoo.fr **Spezialitäten** Bergkäse „Le Frombaar“ in drei Reifestufen **Öffnung und Verkauf** Täglich ab Hof **Wochenmarkt** Freiburg-Wiehre, Mi 14 – 18.30 Uhr und Sa 8 – 13 Uhr **Erzeugung** Bioland



Naturpark Südschwarzwald

Haus der Natur
Dr.-Pilet-Spur 4
79868 Feldberg
Tel. +49 (0) 7676 9336-10
info@naturpark-suedschwarzwald.de
www.naturpark-suedschwarzwald.de



Naturpark- Käseroute



Diese Veröffentlichung wurde gefördert durch den Naturpark Südschwarzwald mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg, der Lotterie Glücksspirale und der Europäischen Union (ELER).



Partner des Naturparks



 Naturpark
Südschwarzwald

Käseroute im Naturpark Südschwarzwald

Alles Käse? Und ob!

Saftige Wiesen, schattiger Wald, alte Schwarzwaldhöfe, grasende Kühe, Schafe und Ziegen – das ist die schöne Landschaft des Naturparks Südschwarzwald.

Von hier kommt die Milch, aus der in 18 Hofkäsereien ein reiches Angebot an köstlichen Käsesorten hergestellt wird, vom Schwarzwälder „Bibiliskäs“ über Weich-, Schnitt- und Frischkäse bis hin zum würzigen Bergkäse. Die Höfe verkaufen außerdem in ihren Läden und auf Bauernmärkten praktisch alles, was der Schwarzwald an Spezialitäten zu bieten hat, wie selbstgemachten Joghurt, frisches Holzofenbrot, süße Marmeladen und Honig, schmackhafte Liköre sowie duftenden Schinken, Speck oder Räucherwürste.

Der Naturpark Südschwarzwald setzt sich mit diesem Projekt für den Erhalt der einzigartigen Kulturlandschaft im Südschwarzwald ein. Wer heimischen Käse verspeist, trägt aktiv zur Offenhaltung der Landschaft bei und betreibt so „Landschaftspflege mit Messer und Gabel“.

Kommen Sie uns besuchen und genießen Sie unsere leckeren regionalen Spezialitäten – wir freuen uns auf Sie!

Weitere Informationen unter
www.naturpark-kaeseroute.de



1 Dorerhofkäserei

Bernhard und Irmgard Winterhalter, Frischnau 4, 79215 Elzach (Prechtal), Tel. 07682 1396, Fax 920870, dorerhof@dorerhof.de, www.dorerhof.de

Spezialitäten Verschiedene Weich-, Schnitt- und Hartkäsesorten **Öffnung und Verkauf** Über Bioladen „Sunnewirbili“ in Elzach **Wochenmarkt** Elzach, Sa 7 – 12 Uhr **Erzeugung** Kontrolliert ökologischer Landbau nach EG-Verordnung

2 Unterleimgrubenhof

Hübschentaler GbR, Hübschental 5, 78148 Gütenbach, Tel. 07723 5316, huebschentaler_gbr@t-online.de

Spezialitäten Bergkäse in drei Reifestufen, Schnittkäse mit verschiedenen Gewürzen und nach Tilsiterart **Wochenmarkt** Freiburg-Vauban, Mi 14.30 – 18.30 Uhr; Furtwangen + Waldkirch, Sa 8 – 12 Uhr **Erzeugung** Kontrolliert ökologischer Landbau nach EG-Verordnung

3 Melcherhof

Alois Herr, Ibentalstraße 27, 79256 Buchenbach (Unteribental), Tel. 07661 980585, Fax 980391, a.herr@melcherhof.net, www.melcherhof.net

Spezialitäten Berg-, Kräuter- und Frischkäse, Tilsiter, Weichkäse Münster Art, Camembert, Quark und Joghurt, Holzofenbrot, Speck und Schinken, Fleisch vom Rind, Kalb, Schwein und Lamm, Rinderlandjäger, Bauernbratwürste und Salami **Öffnung und Verkauf** Di und Fr 15.30 – 18.30 Uhr im Hofladen **Wochenmarkt** Riegel, Fr 15 – 18 Uhr; Feiburg-Littenweiler, Sa 8 – 13 Uhr **Erzeugung** Bioland **Außerdem** Führungen durch die historische Schwarzwaldmühle, Käseerführungen mit Käseprobe, Kutschfahrten mit Vesper auf der Kutsche; Hoffest immer am Pfingstmontag, 11 bis 18 Uhr

4 Konradenhof

Burkhard und Margit Ketterer, Am Wirbstein 17, 79874 Breitnau, Tel. 07652 1680, Fax 9804003, konradenhof@t-online.de **Spezialitäten** Weichkäse in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Hausmacher Wurst, Honig, Marmelade, Schnaps, Likör, Fr und Sa frisches Holzofenbrot **Öffnung und Verkauf** Di und Fr 9 – 11 Uhr und 14 – 17 Uhr, Sa 9 – 11 Uhr im Hofladen **Außerdem** Hof- und Käsereibesichtigungen für Gruppen nach Anfrage

5 Ringlihof

Otto und Barbara Rees, Katzentalweg 1, 79289 Horben (Anfahrt über Au), Tel. 0761 29583, Fax 2907190, otto.rees@gmx.de, www.ringlihof.de **Spezialitäten** Ziegenfrischkäse, -joghurt, -weichkäse, -schnittkäse, Camembert, Münster Art, Zickleinfleisch und Ziegenwurst **Öffnung und Verkauf** Di und Fr 15 – 18 Uhr im Hofladen **Wochenmarkt** Freiburg-Wiehre, Mi 14 – 18.30 Uhr und Sa 8 – 13 Uhr; Kirchzarten, Fr 8 – 13 Uhr **Erzeugung** Bioland **Außerdem** Stallbesichtigung Fr 15 – 18 Uhr **Winterpause** 15. Dezember – 30. Januar

6 Ziegenhof Zastler

Familie Rita Gering, Adamshofweg 1, 79254 Oberried (Zastlertal), Tel. 07661 627610, www.ziegenhof-zastler.de **Spezialitäten** Ziegenkäse aus Rohmilch (Frisch-, Schnitt-, Hartkäse), Gitzi-fleisch, Ziegensalami **Öffnung und Verkauf** Fr 15 – 17 Uhr im Hofladen (Mitte April – Ende Oktober) oder ganzjährig an unserem 24-hours-drive-by-Kühlschrank **Erzeugung** Kontrolliert ökologischer Landbau nach EG-Verordnung **Außerdem** Hofbesichtigung nach Absprache

7 Ospelehof

Familie Martin Braun, Windeck 2, 79856 Hinterzarten (Windeck), Tel. 07652 5482, Fax 5480, info@ospelehof.de, www.ospelehof.de **Spezialitäten** Bergkäse, Schwarzwälder Schinken, Wurstwaren, Teigwaren, Wein und Spirituosen, Eier **Öffnung und Verkauf** Mai – Oktober: Di – Fr 10 – 13 Uhr und 15 – 17 Uhr, Sa 10 – 13 Uhr (Dez. – April: nicht Di und Mi) im Hofladen **Wochenmarkt** Hinterzarten, Fr 9 – 12 Uhr **Außerdem** Naturkosmetik mit Frischmolke, Besichtigungen mit Bauernbuffet

8 Mathislehof

Wälder GbR, Nicole Raff, Oberzartener Weg 2, 79856 Hinterzarten, Tel. 07652 982582, Fax 919259 **Spezialitäten** Hart- und Schnittkäse in verschiedenen Geschmacksrichtungen, handgemachte Rohmilchbutter, Quark, Joghurt, Frisch-, Weich- und Ziegenkäse, Dosenwurst, Räucherwaren, Speck, Schinken, versch. Salamisorten vom Rind und Schwein **Öffnung und Verkauf** Di – So 10 – 18 Uhr im Hofladen **Wochenmarkt** Freiburg-Stühlinger, Sa 8 – 13 Uhr; St. Georgen im Schwarzwald, Sa 8 – 12 Uhr; Villingen, Sa 6.30 – 12.45 Uhr und Mi 6.30 – 12.45 Uhr (im Sommer); Königsfeld, Fr 8.30 – 12.30 Uhr **Erzeugung** Bioland und Demeter **Außerdem** Hofführungen, Käseprobe oder Verköstigung auf Anmeldung; Vesperladen mit Bewirtung, Di – So 10 – 18 Uhr

9 Schwalbenhof

Reinhard und Roswitha Hauser, Döggingerstr. 41, 78199 Bräunlingen, Tel. 0771 61637, Fax 65792, hauserrichi@aol.com, www.schwalbenhof-bio.de **Spezialitäten** Vorzugsmilch, verschiedene Frischkäsesorten, Quark, Joghurt, Sahne, Sauerrahm, Butter, Berg-, Schnitt- und Weichkäse, Ziegen- und Schafskäse, Schwarzwälder Schinkenspeck, Wurstwaren vom Schwein und Rind, Eier **Öffnung und Verkauf** Freiburger Münstermarkt, Di, Fr und Sa 7.30 – 14 Uhr sowie in verschiedenen Läden, u.a. Döggingen, Hofladen Wehinger-Follwatzny, Di 16.30 – 19 Uhr; Bräunlingen, RWG täglich zu den normalen Öffnungszeiten; Donaueschingen, Bolkart's Hofladen; Unterkirnach, Bäuerinnen-Laden **Erzeugung** Bioland **Außerdem** Einziger Bio-Vorzugsmilchbetrieb in Baden-Württemberg; Betriebs- und Hofbesichtigung nach telefonischer Absprache (auch für Busse), Vesper möglich

10 Spielweger Käse

Karl-Josef Fuchs, Romantik-Hotel Spielweg, 79244 Münstertal (Spielweg), Tel. 07636 7090, Fax 70966, fuchs@spielweg.com, www.spielweg.com **Spezialitäten** Spielweger Bergkäse, Obermünstertäler Käse, „Molkenziger“ (Frischkäse aus Molke) **Öffnung und Verkauf** an der Rezeption **Außerdem** Genießen Sie den Spielweger Käse in unseren Gaststuben oder nach telefonischer Absprache nach einer kleinen Käseführung.

Gebiets-Karte

Eine Übersichtskarte mit den jeweiligen Höfen finden Sie auf der Rückseite dieser Broschüre.

