



Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
um Ihnen einen Einblick zu geben, wie unsere Landwirte und Gärtner arbeiten, haben wir auf unserer Webseite einige Erzeugerprofile für Sie angelegt. Vor 2 Wochen waren wir beim **Biohof Braun** zu Besuch, der uns mit **Dürnecker Joghurts und Käse** beliefert ...



Dürneck liegt südlich vor den Toren Freisings am Rande der Isarauen. Hier befindet sich der 50 Hektar große Biolandhof der Familie Braun, den die Tochter Johanna mit ihrem Partner Simon und einigen Helfern bewirtschaftet. Ihre Idee ist die Zweinutzung der Original Braunvieh Herde für Milch und Fleisch auf dem Hof. Bisher hat der Gemischtbetrieb zwei Schwerpunkte: den Pflanzenbau mit Futterbau, Saatguterzeugung von Getreide und Wiesenblumen und die Milchviehhaltung mit Joghurt- und Käseherstellung.



Die Rinder genießen bei unserem Besuch das Heu im Stall, haben aber durch die spezielle Konstruktion des Gebäudes die Möglichkeit, jederzeit auf die Weide zu laufen. Diese Rasse mit den wuscheligen Ohren hat Simon bei seiner Arbeit auf einer Schweizer Alm kennengelernt. Dort und im Allgäu ist sie heimisch, bei uns aber nur noch selten anzutreffen, sogar gefährdet. Das Original Braunvieh aus dem Allgäu ist keine Hochleistungsrasse. Daher eignet sie sich gut für die Milch- und Fleischproduktion. Hier am Hof geht es ihnen besonders gut, z.B. werden sie ausschließlich mit Gras und Heu gefüttert. So ist es den Kühen möglich, direkt über die Nahrung wertvolle Kräuter und Vitamine aufzunehmen, welche der Milch eine außergewöhnliche Note verleihen. Das Braunvieh hat noch eine andere Besonderheit, erzählt uns Johanna: Seine Milch gilt als besonders bekömmlich, weil sie einen hohen Anteil des Beta-Kaseins A2 enthält. Alte Rassen haben nur diese Milch produziert, deswegen nennt man sie auch Urmilch. Des Weiteren hat die Milch durch den hohen Anteil an Kappa-Kasein B eine höhere Labfähigkeit und Käseausbeute. Das ist perfekt für die Schwerpunkte des Hofes: Die Heumilch wird zu Joghurt und verschiedenen Käse verarbeitet. Der Joghurt hat uns geschmacklich so überzeugt, dass wir verschiedene Sorten mit und ohne Fruchtzubereitung aufgenommen haben. Den Dürnecker Käse schneiden, verpacken und liefern wir schon seit vielen Jahren aus, als Johannas Eltern den Betrieb noch selbst führten. In der Zwischenzeit ist viel passiert: Die Hofkäserei wurde umgebaut und die Rezepte für die Käse sind überarbeitet worden. Nun möchten wir die nächste Generation mit ihrer Idee für den Hof unterstützen und freuen uns auf die Zusammenarbeit. Zum Verkaufsstart wird uns Johanna daher am Hoffest besuchen und eine kleine Auswahl an Joghurt und Käse zur Verkostung mitbringen.



te des Hofes: Die Heumilch wird zu Joghurt und verschiedenen Käse verarbeitet. Der Joghurt hat uns geschmacklich so überzeugt, dass wir verschiedene Sorten mit und ohne Fruchtzubereitung aufgenommen haben. Den Dürnecker Käse schneiden, verpacken und liefern wir schon seit vielen Jahren aus, als Johannas Eltern den Betrieb noch selbst führten. In der Zwischenzeit ist viel passiert: Die Hofkäserei wurde umgebaut und die Rezepte für die Käse sind überarbeitet worden. Nun möchten wir die nächste Generation mit ihrer Idee für den Hof unterstützen und freuen uns auf die Zusammenarbeit. Zum Verkaufsstart wird uns Johanna daher am Hoffest besuchen und eine kleine Auswahl an Joghurt und Käse zur Verkostung mitbringen.

Ab sofort bei uns erhältlich:



Dürnecker Pikantus aus Heumilch
Weichkäse aus Heu-/Rohmilch, 45% F.i.Tr. rotgeschmiert. Ein deftiger Käse...



Dürnecker Camembert aus Heumilch
Weichkäse aus Heu-/Rohmilch, 55% F.i.Tr. Fein im Geschmack...

Dürnecker Joghurt aus Heumilch 3.8% im 500g Glas
- natur cremig
- natur stichfest
- Vanille
- Himbeer
- Heidelbeer

Fruchtzubereitung jeweils von „die beerenbauern“



AMPERHOF HOFFEST

Samstag 16. September

im Adlerweg 15, Geiselbullach

12 - 18 Uhr
ein Fest für die ganze Familie ...



Rezeptideen

Zutaten:

750g Butterkartoffeln (festk.), Meersalz, 1 Lorbeerblatt, 1 Bd Frühlingszwiebeln (wahlweise 1-2 rote Zwiebeln), 1 Hdvoll Petersilie, 50g entsteinte Oliven, 20g getr. Tomaten in Öl, 200g Feta Käse, 4 EL Olivenöl, 4 EL Weißweinessig, Salz, Pfeffer, Zucker, 1 EL Dijon Senf

Mediterraner Kartoffelsalat

Kartoffeln waschen und mit Schale in kochendem Salzwasser mit dem Lorbeerblatt in 15-20 Minuten gar kochen. Kartoffeln abgießen (dabei ca. 100ml Kochwasser auffangen), ausdampfen lassen und heiß schälen. Der Länge nach halbieren und in dünnen Scheiben in eine Salatschüssel schneiden.

Inzwischen die Frühlingszwiebeln in ganz feine Röllchen schneiden. Die Oliven halbieren und die Tomaten klein hacken. Alles vorsichtig mit den Kartoffeln vermengen. Das noch heiße Kochwasser mit Essig, Öl, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer gut verrühren und über die Kartoffeln geben. Den Salat ca. 20 Minuten ziehen lassen, dann den Feta zerbröckeln und darunterheben. Zum Schluss die gehackte Petersilie auf den Kartoffelsalat geben, zu Gegrilltem oder Kurzgebratenem servieren.

Zutaten:

1 Pckg Blätterteig, 500g Brokkoli, 1/8l Brühe, 250g Sahne, 100g Parmesan, gerieben, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, Mandelblättchen

Brokkoli-Tarte

Brokkoli putzen, in Röschen teilen und in Salzwasser kurz blanchieren.

Blätterteig auf die Größe einer Tarteform auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die kalt ausgespülte Form legen, dabei den Teig an den Rändern etwas hochziehen. Die Brühe in einen Topf geben, die Hälfte Sahne und 50g Parmesan dazugeben und alles unter Rühren kurz aufkochen, danach von der Herdplatte nehmen. Die Eier mit der restlichen Sahne verquirlen und zu der Käsesoße geben. Kräftig mit Salz, Pfeffer und ein bisschen Muskat würzen. Die Soße auf die Tarte geben, die Brokkoliröschen darauf verteilen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Mandelblättchen darüber geben und alles im Backofen bei 200° direkt auf dem Boden des Backofens 20 Minuten lang backen. Danach auf die zweite Einschubleiste des Ofens geben und nochmal 10 Minuten fertig backen. Vor dem Servieren die Tarte in der Form etwas auskühlen lassen.

Zutaten:

250g Weintrauben, 250g Magerquark, 150g Sauerrahm oder Naturjoghurt, 2 EL Zitronensaft, 2 EL Zucker, 8 EL Haferflocken (kernig), 1 EL Butter, 1 EL brauner Zucker

Trauben-Pokal

Weintrauben waschen und halbieren. Quark mit Sauerrahm, Zucker und Zitronensaft gut verrühren. Haferflocken in heißer Butter goldgelb rösten, mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.

Vier Gläser parat stellen und mit Weintrauben, Quarkcreme und Haferflocken schichten. Nicht nur eine erfrischende Nachspeise, auch ein leckeres Frühstück ...

Zutaten:

200g kernlose Trauben, 80g Balsamicoessig, 1 rote Zwiebel, 1-2 EL Honig, Salz, Pfeffer, Chili,

Trauben-Chutney

Die Zwiebel würfeln und die gewaschenen, halbierten Trauben in eine Pfanne geben. Mit Honig anschwitzen, dann mit Balsamicoessig ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Chili nach Gusto abschmecken. Bei geschlossenem Topf alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen und in ein dekoratives Glas füllen. Mit Baguette zu Gegrilltem oder einer Käseplatte servieren.

Käse des Monats September

Walnuss-Tortenbrie ca. 180g Stück

Weichkäse, 50% F.i.T., pasteurisiert, mLab
Feinwürzig nussig - ein Flirt mit Ihrem Gaumen!

€ 22,90/kg

Allgäuer Bierkäse ca. 180g Stück

Schnittkäse, 50% F. i.T., pasteurisiert, mLab
Ein herzhafter Heumilchkäse, verfeinert mit Schnittlauch und Zwiebeln.

€ 21,90/kg

Oktoberfest-Käse ca. 180g Stück

Schnittkäse, 60% F. i.T., pasteurisiert, mLab
Mit Rotkultur und essbarer Naturrinde.

€ 27,90/kg

Oida Kärntna ca. 180g Stück

Hartkäse, 50% F.i.T., pasteurisiert, mLab
Aromatischer, würziger Bergkäse, mindestens 8 Monate gereift.

€ 23,90/kg

Uriger Allgäuer ca. 180g Stück

Schnittkäse, 50% F.i.T., pasteurisiert, mLab
Würziger, rotgeschmierter Heumilchkäse. Mit Schabziger Kleesaat affinert, schmeckt leicht nussig.

€ 22,90/kg

Ziegengouda ca. 180g Stück

Schnittkäse, 50% F.i.T., pasteurisiert, mLab
Dezent im Geschmack, vielseitig verwendbar.

€ 26,90/kg