

Oberlausitzer Käse-Tour



Regionaler Genuss mit Oberlausitzer Käsespezialitäten

Die KRABAT-Milchwelt in Kotten gibt tiefen Einblick in „gläserner“ Manufaktur. Käse aus der KRABAT-Milchwelt schmeckt nicht nur hervorragend, sondern ist auch noch absolut natürlich hergestellt. Der moderne Betrieb mit Schaukäserei und Biogasanlage im Lausitzer Seenland zeigt sich Besuchern gegenüber ausgesprochen offen. Bei Führungen dürfen sie landwirtschaftliche Kreisläufe mit allen Sinnen hautnah kennen lernen und die frischen Produkte wie leckerem Käse, Butter, Buttermilch, Joghurt und Quark verkosten und im Hofladen kaufen. Die KRABAT-Milchwelt befindet sich direkt am KRABAT-Radweg und bereichert diesen um einen weiteren touristischen Haltepunkt. Besuchen Sie uns einfach!

KUH

300 Milchkühe der Rasse Deutsch-Holstein und ihre Kälber sind in der KRABAT-Milchwelt zu Hause. Mit 2 Jahren gebärt jede Milchkuh ihr erstes Kalb. Dieses wird sofort nach der Geburt abgesetzt und kommt in den Kälberkindergarten. Nach 8 - 10 Wochen bekommen die heranwachsenden Rinder dann hofeigenes Futter. Die Milchkühe werden drei Mal täglich in dem modernen Melkkarussell gemolken. Die Milchqualität ist das A und O des Unternehmens. In den letzten Jahren konnte stets die Milchmenge von 1998 bis 2011 von 4.000 kg auf 11.000 kg erhöht werden.



KÄSE

In der Schaukäserei können bis zu 1000 Litern Milch täglich zu Käse und vielen weiteren Milchprodukten verarbeiten. Bei der Herstellung wird auf giftige Methoden verzichtet, um den Kunden ein noch besonderes Geschmackserlebnis bieten zu können. Die Methode ist eine völlig natürliche Methode, um den Käse vor Verderbnis bei seiner Reifung zu schützen. Er wird täglich mit einer Pflegelösung bestrichen, die aus leicht gesalzenem Wasser besteht, dem eine Mischung aus gesundheitsunschädlichen Hefe- und Bakterienkulturen zugesetzt ist. Dabei lagert dieser Käse mindestens 6 Wochen und bildet sein spezielles würziges Aroma.



KILOWATT

Für die Kilowatt aus dem Slogan der MKH- Agrar-Produkte GmbH sorgt eine 536 KW Biogas- Anlage in der KRABAT-Milchwelt. In ihr wird - vorwiegend aus Rindergülle - Energie erzeugt, die ins Netz eingespeist wird. Die durch die Verbrennung des Gases in Form von heißem Wasser anfallende Wärme wird zum Teil für Heizung, Milcherwärmung, Duschen... in der KRABAT-Milchwelt genutzt.

Veranstaltungstipps:

- Großer Bauernmarkt am 1. Sonntag im Mai
- Kirmes und Erntedank am 2. Samstag im Oktober

Oberlausitzer Käse-Tour

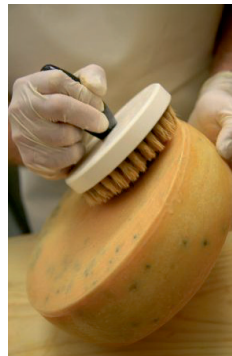


Buchbare Angebote

Führung „KUH - KÄSE - KILOWATT“ in der KRABAT-Milchwelt

Erleben Sie in Mitten der KRABAT-Region mit allen Sinnen moderne Landwirtschaft mit Käserei und Biogasanlage. Bei einer individuellen Führung besichtigen Sie einen tiergerechten und umweltverträglich geführten Milchviehbetrieb (Landessieger), hören und fühlen gesunde Tiere, schauen den Melkern über die Schulter, schmecken Milch, würzigen Käse und genießen regionale Köstlichkeiten.

- Führung „Kuh-Käse-Kilowatt“ mit Käseverkostung 1,5 h | Preis: 6,00 EUR pro Person
- Buffet „Lausitz schmeckt“
- Sorbische Kaffetafel
- KRABAT-Milchwelt-Teller jeweils 5,50 EUR pro Person



Die frischen regionalen Produkte erhalten Sie im Hofladen:
Di. 9 – 12 Uhr | Fr. 14 – 17 Uhr | Sa. 9 – 12 Uhr



Regionaler Produzent und Partner vom Oberlausitzer Genussfestival
KRABAT Milchwelt
Herr Tobias Kockert
Kotten Nr. 2
029297 Wittichenau
Tel.: +49 (35725) 929012
Fax: +49 (35725) 929019
tobias.kockert@krabat-milchwelt.de
www.krabat-milchwelt.de

„Schäferstündchen auf dem SPREEHOF“

KUHle Stallgeschichten erleben Sie im Spreehof in Göbeln in mitten des Biosphärenreservats Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft. Ein besonderes Highlight ist der eigene Hofladen, in dem Naturprodukte, Schafskäse und BIO-Wurst aus eigener Herstellung verkauft werden. Schulklassen und Kindergärten sind herzlich willkommen zum "Schäferstündchen", zu Bastelstunden und das hautnahe Erleben von Tieren.

- Einblick in die Arbeit einer traditionellen Schäferei
- Begegnungen mit dem Wolf
- Schafe füttern und streicheln
- Besichtigung des Hofladens
- Dauer: 1,5 h | Preis: 2 EUR pro Person
- Teilnehmerzahl: bis 50 Personen

Eine Brotzeit mit Schafskäse und Schafsknacker kann mitgebucht werden, aber wir kochen auch warm (Bärlauchlamm mit Speckbohnen und Knödel).



SPREEHOF
Ina Schmidt
Am Spreeweher 14
02694 Göbeln
Tel.: +49 (172) 3527642
spreehof@hotmail.com
www.spreehof.de

Kulinarische Tipps:

- Original Hausräucherkäse aus der Oberlausitz: Mit den "Oberlausitzer Kaasekullern" genießen Sie ein echtes Original aus der Oberlausitz. Selbstgemachter Räucherkäse mit ausgewählten Zutaten und viel Liebe hergestellt. www.oberlausitzer-raeucherkaese.de
- Räucherkäse aus dem Oberlausitzer Räucher-Häus'l: Wir laden Sie ein zu bodenständigen Klassikern, raffinierten Gourmetfreuden oder einfach nur zur herzhaften Brotzeit. Das Räucher-Häus'l setzt klar auf Produkte aus dem Umland. www.raucher-haeusl.de