

Privatkäserei Tom Klinnert

Die Karsdorfer Käserei ist eine der wenigen noch heute existierenden ostdeutschen Käsereien und kann auf eine fast 120 jährige Familientradition zurück schauen. Traditionell wird hier Sauermilchkäse in Stangenform hergestellt. Trotz der heutigen Technik legen wir noch viel Wert auf Handarbeit. Der Rohstoff Quark wird maschinell gemischt und zu kleinen Rollen ausgeformt, aber von Hand auf die Reifungshorden abgelegt. Nach einer 2 tägigen Reifezeit werden diese dann von Hand mit Rotkulturen geschmiert, um anschließend gut gekühlt langsam weiter zu reifen.

Privatkäserei Tom Klinnert

✉ Heidestraße 15
01734 Rabenau

☎ Telefon: [03504/612421](tel:03504612421)

☎ Telefax: 03504/6949293

🏠 Webseite:
www.karsdorfer-stangenkaese.de

Unsere Produkte:

Milch, Milch- und Käseprodukte

- Karsdorfer Stangenkäse (Sauermilchkäse)
- Schnittkäse (Kuh, Schaf)
- Weichkäse
- Frischkäsezubereitungen

Ansprechpartner

[Hr. Tom Klinnert](mailto:tom.klinnert@karsdorfer-stangenkaese.de)

Unsere Bilder

