

Recklinghausen, 16. Juni 2024

Der Betrieb Hofkäserei Andres

Recklinghausen <wlv> Die Hofkäserei Andres liegt in Haltern am See zwischen dem südlichen Münsterland und dem Nordrand des Ruhrgebietes. Dort betreiben Angela und Christoph Andres eine Ziegenzucht mit rund 200 Tieren und verarbeiten die gewonnene Milch in der eigenen Hofkäserei zu vielfältigen Produkten.

Der kleine bäuerliche Familienbetrieb befindet sich seit dem 18. Jahrhundert im Familienbesitz der Familie Andres, bis 1981 unter dem Namen Gerding. Im Jahr 1990 haben Andres mit der Ziegenhaltung begonnen, die 2004 in einen neuen Betriebszweig mündete. Die Käserei hat seit 2007 eine EU-Zulassung. Seit 2006 produziert die Hofkäserei Andres selbst verschiedene Sorten Ziegenkäse in vielen Geschmacksrichtungen. Schnitt-, Weich- und Frischkäse mit und ohne Kräuter.

Die handgefertigten Ziegenkäseprodukte werden im betriebseigenen Hofladen und zusätzlich auf regionalen Aktionsmärkten im Frühjahr und Herbst/Winter mit einem mobilen Hofladen verkauft. Zusätzlich werden im Hofladen Eier, Schinken und Aufstrich angeboten. Selbstverständlich wird auch die frische Ziegenmilch ab Hof angeboten. Außerdem bieten gut sortierte Käsetheken in anderen Hofläden, bei Wochenmarkthändlern und in der regionalen Gastronomie die Produkte an.

Die „Land und lecker“-Reise des WDR führte im Jahr 2019 die kulinarische Reisegruppe nach Haltern am See: zur Käsemanufaktur von Angela Andres.

Eine Wiederholung der Sendung sehen Sie: „Land & lecker“ | 9. Juni 2024, 12.00 - 12.45 Uhr | WDR