

Was können Sie bei uns erleben?

Da Nordhessen mitten in Deutschland liegt, ist es von überall her gut zu erreichen. Seine Mittelgebirgslandschaft ist vielseitig, abwechslungsreich und einfach bezaubernd. Es gibt unzählige Möglichkeiten der Urlaubsgestaltung.

Besichtigung

Der Kirchhof ist offen für Besucher. Sie können gerne die Tiere im Stall besuchen.

Führungen

Eine Führung auf dem Kirchhof dauert ca. 1,5 Std. Wir zeigen Ihnen die Stallungen, die neue Heutrocknung, Melkhaus, Käserei und den Käsekeller. Wer immer schon einmal wissen wollte, was das Besondere an der biologischen bzw. biologisch-dynamischen Landwirtschaft ist, findet hier eine gute und verständliche Erklärung. Nach der Führung weiß man, was Qualitätsmilch ist, warum Fett in der Ernährung wichtig ist und warum Bakterien unsere Freunde sind.

Preise:
Erwachsene 5,00 €
Schüler, Studenten 2,00 €

Im Anschluss an die Führung können Sie eine Käseprobe (auch mit Wein) buchen.

Seminare und Käse-Workshops

Mehr über Landwirtschaft und handwerkliche Verarbeitung erfahren! Wer wissen will, wie genau Käse gemacht wird, kann an einem Käse-Workshop teilnehmen. Selber Käse machen, gut Vespere und die Pflege im Reifekeller sind ein Erlebnis der besonderen Art!

Wir sind einer der Demonstrationsbetriebe des Ökologischen Landbaus in Deutschland. Wir vermitteln in Seminaren und Vorträgen Wissen über Heumilch, Rohmilch, Mikrobiom, Heutrocknung, biodynamische Landwirtschaft, Qualitätsfragen in der Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung.

Kirchhof Hoffest

Am ersten Sonntag im September findet das jährliche Hoffest statt. Von 11-18 Uhr gibt es Hofführungen, Schaukäsen, Musik, Essen und Trinken, Spiele für Kinder und Kunsthandwerk vom Feinsten.



Einkaufen



Hofladen

Der Hofladen ist Mittwochs von 10:00 bis 12:30 und von 14:00 bis 15:00 und Donnerstags von 14:00 bis 15:00 geöffnet.

Grüne Kiste

Im Kreis Hersfeld-Rotenburg und Richtung Melsungen-Baunatal-Kassel liefern wir Ihnen die Grüne Kiste frei Haus. Für alle, die keine Zeit zum Einkaufen haben.

Weitere Verkaufsstellen

Rotenburg: Wochenmarkt Samstag 8:00 - 13:00 Uhr
Kassel: Schmanddibben Regionalwaren, Biomarkt Greger,
Naturkost Querbeet, Der Käseladen, Schmackes
Homburg: Biohof Groß Mühlhausen
Baunatal: Biolandhof Eisenach
Fuchshöfe: Marktstand in Bad Hersfeld, Fulda
Domäne Frankenhausen
Bebra: Fleischerei Dirk Holtz
Bebra-Weiterode: Metzgerei Holzhauer
Melsungen: Reformhaus Iffland
Guxhagen: Fleischerei Weinreich

Restaurants

Restaurants, die regelmässig Käse von uns beziehen:
Schloßhotel Friedewald, Hotel Zum Stern Bad Hersfeld, Parkhotel Zum Stern Oberaula, Kaskadenrestaurant Kassel

Anreise

Autobahn A7 Kassel-Frankfurt: Ausfahrt Homburg/Efze, Richtung Rotenburg, in Alheim-Sterkelshausen links ab nach Oberellenbach. Um den Ort herum fahren, großer Hof rechte Seite vor der Kirche.

B83 Melsungen - Bebra: in Heinebach abfahren nach Niederellenbach, gerade weiter nach Oberellenbach.

Mit der Bahn: der nächste Bahnhof ist Heinebach (3km nach Oberellenbach), bei Voranmeldung holen wir Sie ab.

Kirchhof Agrar UG (haftungsbeschränkt) & Co. KG DE-ÖKO-022

Kirchhof oHG

DE-ÖKO-007

An der Kirche 6
36211 Alheim-Oberellenbach
Tel. 05664-1798
Fax. 05664-6977
www.kirchhof-oberellenbach.de

Kontakt:
allgemein: info@kirchhof-oberellenbach.de
Vermarktung: http://shop.kirchhof-oberellenbach.de
oder bestellung@kirchhof-oberellenbach.de





Bauern-Camembert

Weichkäse mit Edelschimmel, ca. 250gr, mind.50% Fett i.Tr., 2-3 Wochen gereift
Kommt dem Original sehr nahe und steht in der Beliebtheitsskala an zweiter Stelle.

Pepe Rosi Rosi und Pepe sind Käse wie der Bauern-Camembert, ca.150gr, in eckiger Form und mit Rosmarin (Rosi) oder schwarzen Pfefferkörnern (Pepe). Der Rosmarin harmonisiert sehr schön mit dem Geschmack von Camembert.

Kutscherkäse

Weichkäse mit geschmierter Rinde, ähnlich dem Münsterkäse, ca. 250gr, mind.50% Fett i.Tr., 2-3 Wochen gereift.
Typischer kräftiges Rotschmiere-Aroma, aber eher mild und unaufdringlich auf der Zunge!

Sommerfrische (saisonal)

Weichkäse nach Caciotta-Art, ca. 350gr, mind.50% Fett i.Tr. Jung und frisch passt er gut zum Salat und Tomaten, aber auch aufs Brot. Die bunte Variante gibt es mit einer Blumenmischung.

Andere Milchprodukte vom Kirchhof sind:
Milch, Buttermilch, Sahne, Schmand, Landbutter, Joghurt, Quark.
Für die Sahne und den Joghurt wird die Milch pasteurisiert. Weil der Joghurt sonst nicht fest wird und die Sahne sich nicht schlagen lässt. Die Frischprodukte werden nicht per Post versendet!

Rohmilchkäse!

Auf dem Kirchhof werden Angler Kühe der alten Zuchtart gehalten. Dies ist eine vom Aussterben bedrohte Rasse. Die besondere Qualität dieser kleineren, kompakteren Kühe ist, dass sie sich hervorragend für eine extensive Gras-/ Heufütterung eignen. Die 48 rotbraunen Kühe vom Kirchhof geben eine fettreiche, wohltuende Milch. Sie ist sehr hochwertig durch den hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren und wird sogar von Kunden mit einer Milchunverträglichkeit getrunken! Das liegt an guter Fütterung und schonender Bearbeitung.
Verantwortlich für die Kühe ist Ilona Labitzke. für die Aussenwirtschaft Frederik Gülzow.



Kerntaler

Weicher Schnittkäse, ca.1kg-Laibe, mind.45% F.i.Tr., 6-10 Wo. gereift.
Auch in den Variationen: Kümmel, Basilikum, Thymian.
Die Kerntäler sind ein wild-romantisches Landschaftsschutzgebiet in Oberellenbach, wo seltene Pflanzen, vor allem Orchideenarten, auf den Waldwiesen wachsen. Diese werden durch spätes Mähen und Beweiden mit Rindern schonend genutzt.

Butterknüller

Der Butterkäse aus dem Knüll. Schnittkäse, ca.1,5kg-Laibe in Brotform, mind.45% F.i.Tr., 2 Monate gereift. Auch mit Möhrensaft gefärbt erhältlich

Alheimer

Milder Schnittkäse, 5kg-Laibe, mind.45% F.i.Tr., 3-6 Monate gereift. Ein Käse für alle, die lieber Gouda essen. Viele Kinder mögen ihn sehr gern.
Es gibt vier Sorten Alheimer: Natur, Bärlauch, Knobi (mit Knoblauch und Paprika) und Bockshornklee, eine hierzulande ziemlich unbekanntes Klee-sorte, deren Samen dem Käse einen Walnuss-Geschmack verleihen.

Ellenbacher

Fester Schnittkäse, 4kg-Laibe, mind.45% F.i.Tr., 6 Monate gereift. Unser bester Käse für Raclette oder zum Überbacken.

Pfaffenberger

Hartkäse, 10-15kg-Laibe, mind.45% F.i.Tr., mind.12 Monate gereift. Unser beliebtester Käse! Sehr ausdrucksstark mit einem kräftigen, leicht nussigem Geschmack.
Auch als alter Pfaffenberger mit über 24 Monaten Reifezeit. Ein Hochgenuss! Sieger des Publikumspreises in der Kategorie Käse bei Nordhessen-geschmackvoll 2007



Natursauerteig-Brot

Brotbacken ist eine Kunst, die in Deutschland dieselbe Achtung findet wie das Bierbrauen. Doch leider gibt es beim Brot kein Reinheitsgebot, und so kommt es, dass heute vielfach mit Backmischungen, chemischen Hilfsstoffen und Enzymen gearbeitet wird. Wir sorgen dafür, dass nach dem eigenen Reinheitsgebot außer Mehl, Sauerteig, Wasser und Salz nichts anderes enthalten ist. Lars Inacker in Heinebach backt für uns die Roggenbrote nach unserem Rezept und unserem Getreide. Seine handwerkliche Bäckerei hat eine Öko-Zertifizierung.



Die Käsemanufaktur



Das Besondere am Käse vom Kirchhof ist die Verarbeitung von Rohmilch, also die unbehandelte Milch, so wie sie aus dem Euter der Tiere kommt. Die Beste! Denn nur aus Rohmilch lässt sich ein Käse machen, der den typischen Geschmack einer Landschaft mit ihren Mineralien, den Kräutern und dem Klima dem Gaumen zur Verfügung stellt.