



www.ringgauer-landkaeserei.de
Ein Unternehmen der Werraland
Werkstätten für behinderte Menschen

Besuchen Sie

die Ringgauer Landkäserei in Grandenborn



Der Käse aus dem Ringgau ist un-
mittelbar mit der Region zwischen
dem Hohen Meißner und dem
Thüringer Wald verbunden.

Er ist geprägt durch seinen
einzigartigen natürlichen Charakter.

Unsere Öffnungszeiten im Käseladen in Grandenborn:

Montag bis Donnerstag 10:00 – 15:30 Uhr
Freitag 10:00 – 13:00 Uhr
Samstag 10:00 – 14:00 Uhr
Gruppenprogramm nach Vereinbarung!

Alle unsere Käse- und
Milchprodukte werden
auf Basis traditioneller
Rezepte und fachlich
fundierter Erfahrungen
hergestellt.

Traditionelle Qualität
aus den Händen der
Käsemeisterin unserer
Bio-Manufaktur.

Ringgauer Landkäserei
Schaukäserei
Käsespezialitäten aus dem Ringgau
Am Teich 21
37296 Ringgau-Grandenborn
Telefon 05659 923255
Fax 05659 923282
info@ringgauer-landkaeserei.de
www.ringgauer-landkaeserei.de



Käse in seiner ursprünglichen Art

von den Höhen des Ringgaus

Herzlich willkommen in unserer Käsemanufaktur.
In der Ringgauer Landkäserei können Sie durch
große Fenster den Käsern bei ihrer traditionellen
Handwerkskunst über die Schulter schauen. Hier
erfahren Sie alles rund um den Käse.

Genießen und Verkosten Sie anschließend unsere
Ringgauer Landkäse-Spezialitäten. Als unsere
Gäste werden Sie in unseren Vortrags- und
Verkostungsraum mit Wein und Käse bewirtet.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und lernen
Sie unsere Käsemanufaktur kennen.

Sehen Sie zu, wie Käse entsteht

Hautnah erleben Sie, wie die Produktionsschritte von
der Milchlieferung bis hin zum fertig gereiften Käse
ineinander übergreifen.

Erleben Sie, wie die Käselaike geformt, ins Salzbad
gelegt und wie sie zum Reifen gelagert werden.
Ganz natürlich ohne Zusatz- oder Konservierungs-
stoffe und reich an natürlichem Geschmack
und Calcium reifen die Laike zu
feinstem Schnittkäse.



Geschmacksvielfalt

aus der Käsemanufaktur

Unser Käseladen mit seinem rustikalen Ambiente
heißt Sie zum Kauf unserer vielfältigen Käse- und
Milchprodukte willkommen. Auch auf Wochenmärkten
und in ausgesuchten Lebensmittelgeschäften der
Region werden Ihnen unsere Käseprodukte angeboten.

Hiesige Hotels und Gastronomiebetriebe sind in
die Absatz- und Vertriebskette eingebunden.
Was Sie über die Welt der Käseerzeugung bei uns
erfahren, können Sie mit dem Geschmackserlebnis
„Ringgauer Landkäse“ abrunden.

Egal, wo Sie unseren Käse kosten und kaufen, er wird
Sie mit seinem einzigartigen natürlichen Charakter an
die Mittelgebirgslandschaft des Ringgaus erinnern.



Kleines Käsebrevier

Natur pur aus der Käsemanufaktur

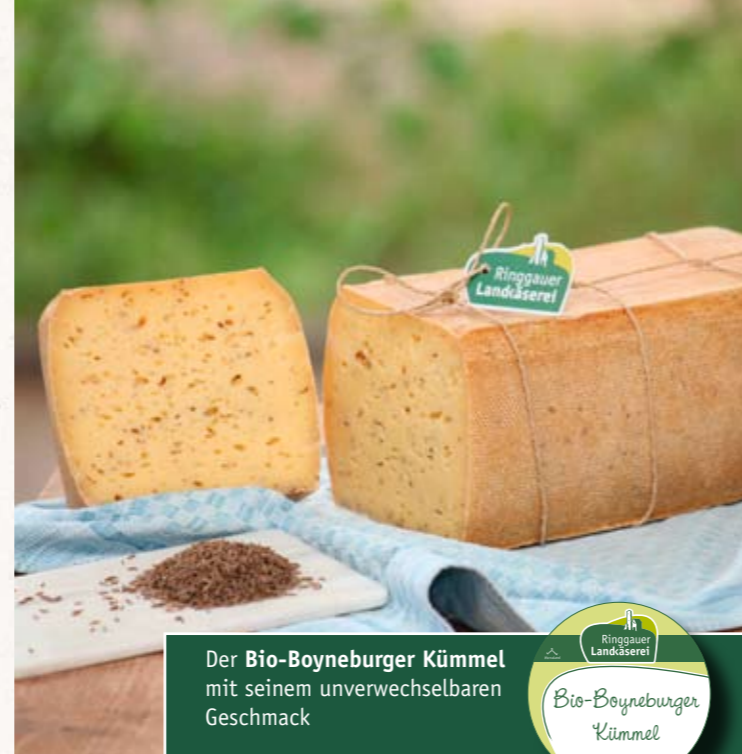




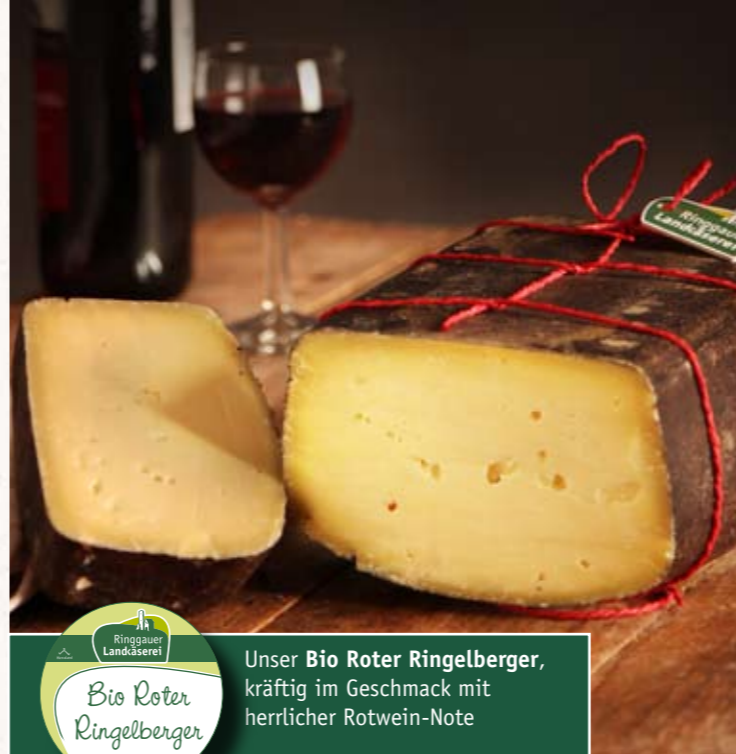
Der **Bio-Boyneburger** mit seiner würzigen Frische, ganz natürlich



Der **Bio-Boyneburger Knoblauch/Paprika**, kräftig im Geschmack und mit besten Zutaten



Der **Bio-Boyneburger Kümmel** mit seinem unverwechselbaren Geschmack



Unser **Bio Roter Ringelberger**, kräftig im Geschmack mit herrlicher Rotwein-Note



Der **Kleine Ring Gauner**, einzigartig sahnig-weich im Geschmack



Ringgauer Landkäseerei

Viel mehr als Käse: Die Milchprodukte der Ringgauer Landkäseerei



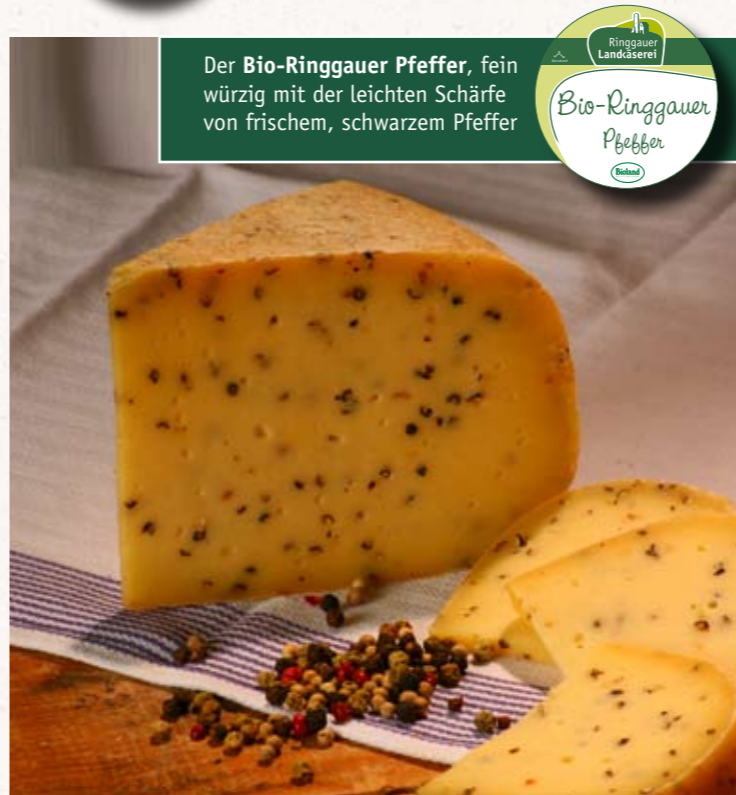
Der **Bio-Ringgauer Naturell**, ganz nach Ihrem Geschmack jung und mild oder alt und würzig



Der **Bio-Ringgauer Basilikum/Knoblauch**, mild würzig mit frischen Kräutern



Der **Bio-Ringgauer Bockshornklee**, vollmundig, nussartig im Geschmack mit echtem Bockshornklee



Der **Bio-Ringgauer Pfeffer**, fein würzig mit der leichten Schärfe von frischem, schwarzem Pfeffer



Der **Bio-Ringgauer Bärlauch** mit frischen Kräutern verzaubert durch seinen regionalen Charme



Der **Bio-Ringgauer Paprika** mit seiner leicht süßlichen Note und frischem Gemüse

