

## PRESS RELEASE

### Discover Farmhouse Cheese

Entdecken Sie die Welt der bäuerlichen, handwerklich hergestellten Käse



**Die neue europäische Website [www.face-network.eu/discover](http://www.face-network.eu/discover) geht am „Tag der Milch“ dem 1. Juni 2021 online.**

Viele Hofkäser und Produzenten handwerklicher Milchprodukte haben sich organisiert und Verbände aufgebaut, um zusammenzuarbeiten, sich auszutauschen, zu beraten und weiterzubilden. Zusammen bilden diese Organisationen das europäische Netzwerk FACEnetwork.

Sie finden hier Informationen zu Käse, Höfen und Rezepten aus 17 Ländern in ganz Europa.

### 1. Besuchen Sie landwirtschaftliche Betriebe und handwerkliche Molkereien

Genießen Sie traditionelle und handwerkliche Küche?

Lieben Sie Tiere und möchten Sie landwirtschaftliche Betriebe besuchen?

Es gibt viele Termine und Orte zur Auswahl.

- Probieren Käse, der handwerklich in bäuerlicher Tradition hergestellt wurde.
- Entdecken Sie landwirtschaftliche Betriebe, die die eigene Milch direkt auf ihrem Hof verarbeiten.
- Planen Sie einen Urlaub? Warum besuchen Sie nicht unsere Käsereikollegen in anderen europäischen Ländern auf ihren Höfen?

Auf dieser Website finden Sie die Kontaktdaten von Hofkäsereien und milchverarbeitenden Betrieben aller Mitgliedsorganisationen in den verschiedensten europäischen Ländern.

### 2. Entdecken Sie die Vielfalt der europäischen Käse

FACE-Network, bietet Ihnen die Gelegenheit, handwerklich hergestellten Käse und eine Vielzahl bäuerlicher Traditionen, aus vielen verschiedenen Regionen Europas zu entdecken.

- Erfahren Sie, wie Käse handwerklich hergestellt wird
- Lernen Sie die Vielfalt traditioneller Milchprodukte kennen

---

#### MEDIA CONTACTS

Farmhouse and Artisan Cheese &  
Dairy Producers European Network  
42, rue de Châteaudun  
75314 Paris Cedex 09 (FRANCE)

Head of Communications: Katharina Heigl  
Contact Phone: +49 8161 7873603  
Fax: +49 8161 7873681  
Email: [info@face-network.eu](mailto:info@face-network.eu)

### 3. Genuss kennt keine Grenzen – leckere Rezepte vom Hof direkt auf den Teller

Möchten Sie die Vielfalt des Käsegeschmacks erkunden?

Sind Sie ein Freund von gutem Essen?

Möchten Sie die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten von handwerklich und traditionell hergestellter Butter, Sahne, Joghurt und Käse beim Kochen und Backen entdecken?

Auf unserer Seite finden Sie für jeden Monat ein traditionelles und modernes Rezept aus ganz Europa.

#### **Mitglieder von FACENetwork, bäuerliche Käsereien und Herstellerorganisationen in 17 Ländern:**

- Belgien: ASBL CRR – Belgique Producteurs de fromage au lait crue (CRR)
- Deutschland: Verband für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM)
- Finnland: Suomen Pienjuustolayhdistys ry
- Frankreich: Fédération Nationale des Éleveurs de Chèvres (FNEC), Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers (ANPLF)
- Irland: Irish Farmhouse Cheesemakers Association (CAIS)
- Italien: Associazione delle Casare e dei Casari di Azienda Agricola, Sennereiverband Südtirol
- Kroatien: Savez malih sirara RH (SirCro)
- Luxemburg: Verband für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM Luxembourg)
- Niederlande: Bond van Boerderij-Zuivelbereiders (BBZ)
- Norwegen: Norsk Gardsost
- Österreich: Verband für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM Austria)
- Polen: Stowarzyszenie Serowarzy Rodzinni
- Slowenien Združenje kme\_kih sirarjev Slovenije
- Spanien: Red Española de Queserías de Campo y Artesanas (QueRed), Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA)
- Schweden: Sveriges Gårdsmejerister
- Schweiz: Fromarte
- Ungarn: Magyar Sajtkészít\_k Egyesülete (MSE)

---

#### MEDIA CONTACTS

Farmhouse and Artisan Cheese &  
Dairy Producers European Network  
42, rue de Châteaudun  
75314 Paris Cedex 09 (FRANCE)

Head of Communications: Katharina Heigl  
Contact Phone: +49 8161 7873603  
Fax: +49 8161 7873681  
Email: [info@face-network.eu](mailto:info@face-network.eu)