



Käse direkt vom Bauernhof

„Wissen, wo´s herkommt.“ Unser moderner, zukunftsorientierter Aussiedlerhof liegt in der Nähe von Freising. Wir sind ein familiärer Milchviehbetrieb in der ökologischen Umstellungsphase. Artgerechte Tierhaltung, hohe Qualität und kurze Wege, sowie die Wertschätzung der regionalen Lebensmittel spielen für uns eine große Rolle.

Unsere Rinder dürfen sich im Sommer selbst auf der Weide am frischen Gras bedienen. Das hochwertige Futter für unsere Tiere wird ausschließlich von uns selbst, auf unseren Feldern angebaut. Dies ist auch der wichtigste Grundstein für unseren Käse.

Von einem jungen Käser, aus der Region lassen wir regelmäßig verschiedene Käsesorten herstellen. Er kommt mit seiner mobilen Käserei direkt zu unserem Betrieb und verarbeitet die Milch vor Ort.

Die Milch dafür stammt ausschließlich von unseren eigenen Kühen. Sie wird auf schonende und traditionelle Art mit Hand zu verschiedenen Käsesorten veredelt.

Je nach Saison lassen wir unterschiedliche Käsesorten herstellen. Unseren Schnittkäse Tilsiter Art gibt es ganzjährig. Den beliebten Camembert bieten wir in regelmäßigen Abständen an.

An Quada!

