

UNSERE KULINARISCHEN EVENTS



Das kulinarische Jahr am Demeterhof vereint klassische Milch- und Fleischspezialitäten aus dem Grünlandgebiet der Alpen mit einer kreativen, modernen Gemüseküche, alles selbst angebaut. Die Events – von Zicklein und jungem Gemüse im Frühsommer über sommerliche vegetarische Bowls und Grillwürstel bis zu herbstlichen Schlachtplatten – finden in einer schlicht gestalteten Scheune und auf der Terrasse mit traumhaftem Blick auf den Breitenstein statt.

UNSERE SPEZIALITÄTEN-EVENTS IN 2026:

- 🍷 **Frühlingsküche** 12–15 Uhr:
23.5. | 30.5. | 6.6.
- ☀️ **Sommerküche** 12–17 Uhr:
1.8. | 8.8. | 15.8. | 22.8. | 29.8. | 12.9.
- ⚡ **Almküche** (traditionelle Schlachtplatte, Auszogne und Musik auf der Bucheralm)
10–17 Uhr: 5.9.
- 🍂 **Herbstküche** 12–17 Uhr:
2–3 Termine ab September

Details und aktuelle Infos gibt es in unserer WhatsApp-Gruppe und im Newsletter. Anmeldung von Gruppen für die Events und Anmeldung zum Newsletter:

info@petrawaehning.de

Sie erreichen uns unter
+49 (0) 151 19 65 00 75
oder per E-Mail:

haase.ziegenhof@gmx.de



(Gruppen von 10+ Personen bitte vorher anmelden.)



UNSER HOF - TRADITION TRIFFT NACHHALTIGKEIT



Seit über 30 Jahren bewirtschaften wir, Werner und Martina Haase, den Demeterhof im idyllischen Leitzachtal. Als ausgebildeter Metzgermeister und Köchin bringen wir handwerkliches Können und Leidenschaft für hochwertige Lebensmittel mit – das schmeckt man.

Hier leben seltene Murnau-Werdenfelser-Milchkühe und -Rinder, Ziegen und Schweine unter besten Bedingungen. Besuchen Sie uns im Hofladen oder zu unseren Events mit eigener handwerklicher Produktion von Milch-, Käse- und Fleischerzeugnissen. Oder bleiben Sie in einer unserer Ferienwohnungen oder mit dem Wohnmobil. Bei uns finden Sie echten Genuss und Landidyll.



Leitzachtaler Demeterhof
Sandbichl 2 u. 4 | 83730 Fischbachau