Anderlbauers Käseschätze – Handwerkskunst, die man schmeckt

Beitrag

Die Bio-Käserei Anderlbauer aus Frasdorf ist ein langjähriger Familienbetrieb, der sich seit 1665 in Familienbesitz befindet. Schon früher wurde bei ihnen Käse aus der eigenen Milch hergestellt und im angeschlossenen Hofladen verkauft. Mittlerweile wird auch die Milch der Nachbarbetriebe aus der Umgebung rund um den Chiemsee und Chiemgau vermarktet.

Der Betrieb lebt entsprechend dem Motto “BIO+REGIONAL”. Nachdem die frühere Kuhmilchwirtschaft zu klein wurde, sind sie auf Schafe umgestiegen. Seit 1989 ist der Betrieb Mitglied im Bioland-Verband.

Öffnungszeiten vom Anderlbauer Hofladen:

- Montag bis Donnerstag:
  - 10.00 Uhr bis 12.30 Uhr
  - 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr
- Dienstag: geschlossen
- Freitag:
  - 9.00 Uhr bis 12.30 Uhr
  - 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr
- Samstag: 10.00 Uhr bis 12.30 Uhr

Bildmaterial: Anderlbauer (www.anderlbauer.de)

Anhang: Flyer

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Anderlbauer
2. Frasdorf
3. Käse
4. Umand