



Ehrung für Anderlbauer-Käserei

Beitrag

Die Käserei Anderlbauer e.K. wurde für die langjährige Bioland-Partnerschaft geehrt.

Der landwirtschaftliche Betrieb der Familie Huber in Frasdorf ist 1991 dem Bioland-Verband beigetreten. Aus der einstmaligen kleinen Hofverarbeitung ist ein Molkereigewerbe mit 16 Lieferanten entstanden. 2002 wurde die neue Käserei gebaut. Eine Besonderheit ist die Verarbeitung von Milchsorten von drei unterschiedlichen Tierarten: Schafe, Ziegen und Kühe. Diese werden zu Bio-Käsespezialitäten wie Schafsbrie mit Blütenzauber, Ziegenfrischkäse mit Olivenpesto oder dem Anderl Herzerl, einem Weichkäse aus Kuhmilch in Herzform, verarbeitet. Die Käse gibt es im Anderlbauer Hofladen (Hauptstraße 2a in Frasdorf) und bei vielen Einzelhändlern regional und überregional zu kaufen. Inzwischen sind alle drei Kinder in den Betrieb eingestiegen und möchten ihn weiter in die Zukunft führen.

Bericht: Anderlbauer Frasdorf, www.anderlbauer.de

Foto: Antonia Rees – Johann Huber, Geschäftsführer Anderlbauer e.K. und Rüdiger Brüggemann, Koordination Bio-Milch beim Bioland e.V.





BIKE SALE



bikePARK
SAMERBERG



1.490 EURO
STATT 2.600 EURO

SOLO A50

Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

Schlagworte

1. Anderlbauer
2. Bayern
3. Bio
4. Chiemgau
5. Frasdorf
6. München-Oberbayern
7. Rosenheim