



Regionale Bio-Produkte von MilchDirekt vom Wendlerhof

Beitrag

Das wünschen sich viele Verbraucher heute, hochwertige, unverfälschte Bio-Milch, die man selbst noch zu Joghurt oder Mozzarella weiterverarbeiten kann.

In der Hofmolkerei auf dem Wendlerhof in Baierbach (Gemeinde Stephanskirchen) wird seit 1995 durch die Familie Kirmeier die selbst erzeugte Bio-Milch pasteurisiert und abgefüllt. Mit der jahrzehntelangen biologischen Hofbewirtschaftung und der eigenen Vermarktung bedient die Familie Kirmeier damit die steigende Nachfrage nach regionalen Bio-Produkten. Die Hofbewirtschaftung nach den Richtlinien von Bioland erfüllt auch den allgemeinen Wunsch nach Tierwohl und Umweltschutz. Der 2017 errichtete moderne Laufstall mit Weidezugang bietet den Kühen vom Wendlerhof viele Annehmlichkeiten wie Massagebürste, Kuhdusche und weiche Liegeflächen. Die Tiere können sich frei bewegen und jederzeit ins Freie.

Lieferung auf kürzestem Weg – Da die Bio-Milch von MilchDirekt nur ca. 200 m vom neuen Laufstall bis zur Molkerei zurücklegt, wird hier im Vergleich zur Verarbeitung in Großmolkereien schon der größte Transportweg vermieden. So fällt nur noch der Transport zum Kunden an. Dadurch werden die vielen Kilometer, die Milch vom Stall bis zur Molkerei, von der Molkerei bis zum Verteilzentrum und vom Verteilzentrum zum Supermarkt zurücklegt, eingespart.

Umweltschutz durch Mehrwegverpackung – Sie wollen Verpackungsmüll einsparen? Die Bio-Milch wird Ihnen in praktischen Mehrwegflaschen geliefert. Leere Flaschen werden bei der Neulieferung wieder zurückgenommen, in der Molkerei gewaschen und wiederbefüllt.

Probelieferung – Wer die Bio-Milch von MilchDirekt probieren möchte, kann sich eine kostenlose Probelieferung bestellen unter: www.milchdirekt.de oder telefonisch unter 08036 – 4720.

Bericht und Bilder: Wendlerhof



Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

Schlagworte

1. Baierbach
2. Chiemgau
3. milchdirekt
4. München-Oberbayern
5. Rosenheim
6. Stephanskirchen
7. Wendlerhof