



Besichtigungen von Käserei und Hofladen beim Anderlbauer

Beitrag

Die Biokäserei Anderlbauer aus Frasdorf bietet Besichtigungstouren zur Käserei und Hofladen an.

Besichtigungen der Käserei Anderlbauer

Sie erfahren wie Käse entsteht, wie er reift und was der Unterschied zwischen Schaf-, Ziegen- und Kuhkäse ist. Wie isst man Käse richtig, wie schneidet man den Käse richtig auf. Natürlich stellen wir Ihnen auch unsere Sorten vor. Sie erfahren einiges über unsere Schafhaltung, auf was wir achten, wie die Tiere gefüttert werden. Welche Kräuter wir zum Futter geben. Wie gesund unser Frasdorfer Wasser ist. Und natürlich, wie ein Landwirt auf diese Idee kam und diesen Betrieb in Frasdorf in die Welt gesetzt hat. Besichtigungen bitte frühzeitig anmelden. Während der Veranstaltung reichen wir Ihnen in einem Vorraum gekühlte Getränke, Kaffee/Tee und Snacks.

Biokäserei Anderlbauer

Schaf- und Ziegenmilchkäse stammen aus unserer Hofkäserei mit angeschlossenem Hofladen. Der von Johann Huber geführte Betrieb ist seit 1989 Mitglied im Bioland-Verband und führt das Markenzeichen „Bioland“. Bei der Herstellung unserer Schaf-, Kuh- und Ziegenmilchkäse verwenden wir Milch mit einem naturbelassenen Fettgehalt. Die Käsespezialitäten aus der Kleinkäserei nach alter Handwerkskunst und Tradition – von Hand geschöpft ohne Konservierungsstoffe und ohne chemische Zusätze. Unser „Rohstoff“ MILCH stammt aus biologischem Anbaugebiet. Artgerechte Tierhaltung ist ein Muss für natürliche Milchproduktion. Ständige Kontrolle bei Tier, Milch und Käse erhalten die stetig hohe Qualität unserer Produkte.

- Tel. +49 (0) 8052 847
- www.anderlbauer.de

Anderlbauer Hofladen

Im Hofladen finden Sie eine große Auswahl an regionalen Produkten in bester Bio-Qualität. Rund 20 verschiedene selbst produzierte Bio-Käsesorten aus Schaf-, Ziegen und Kuhmilch, vom cremigen Camembert über den würzigen Bergkäse bis hin zum exquisit verfeinerten Frischkäse. Außerdem

Fleisch und Wurst der selbst geschlachteten Lämmer und Schafe, nützliches aus Schafwolle, verschiedene Wollprodukte sowie hochwertige Lebensmittel, wie köstliche hausgemachte Marmeladen, Bio Honig, Obstessig, Apfelwein (Most), Kräuterefachbücher, duftende Schafmilchseifen und schönes zum Verschenken.

Text: Anderlbauer

Zahnarztpraxis

Dr. Christine Schlehuber



Am Marktplatz 5 in Prien

www.zahnarzt-prien.de
08051-9634060

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Anderlbauer
2. Frasdorf
3. Käserei
4. Umland