



Nachwuchs im Stall von Hiob Schmitt und Sophia Traut



Die Ziegerei-Käsehandwerk

Eschenhorst 7
27330 Asendorf

Tel: 04253/701 99 49
E-Mail: kontakt@die-ziegerei.de
www.die-ziegerei.de

„Unsere wertvollsten Mitarbeiter sind die Milchziegen. Deshalb liegt uns ihr Wohl besonders am Herzen.“

Unser Betrieb

Daten des Betriebes: ca. 10 ha Grünland, etwa 90 Milchziegen, 2 Böcke. Mit Hofkäserei unter Nutzung der hofeigenen Milch. Wir werden unterstützt von 1 Azubi und 1 Teilzeitkraft.

Produkte/Service: diverse (zumeist Rohmilch-) Ziegenkäse aus der hofeigenen kleinen Käserei; Fleisch- und Wurstspezialitäten vom Zicklein und von Altziegen.
Besuche nach Absprache möglich.

Das Besondere: Gestaltung des Nutztierlebens mit größtmöglichem Respekt. Die Ziegen leben in hellen mit Stroh eingestreuten Laufställen mit Klettermöglichkeiten und freiem Zugang zu einem Auslauf. Vom Frühjahr bis in den Herbst: freier Zugang zu den Weiden. Auch die männlichen Tiere verbleiben bei liebevoller Pflege auf dem Hof bis sie zum Bioschlachter kommen. Rohmelkanlage, die die Milch nach dem Melken direkt in Tanks weiterleitet und von dort weiter in die Käserei.

Verkaufsstellen:

Hof: Mo und Fr 16:00-18:00 und nach vorheriger Absprache per Telefon

Wochenmärkte: Achim, Fußgängerzone, Mi 07:00-13:00,

Hannover, Stephansplatz, Fr 08:00 bis 13:00 Uhr; Ernst-August-Platz, Fr 14:00 bis 18:00 Uhr und Lindener Marktplatz, Sa 08:00-13:00.

In ca. 25 Hofläden im Raum Hannover/Hamburg.

E-Mail Bestellung und Lieferung per Post möglich.

und übrigens: „Käsehandwerk“ bedeutet für uns, dass jeder Prozessschritt in Handarbeit durchgeführt wird, um einen schonenden und hohen Qualitätsstandard zu erreichen. Somit ist jeder Käse ein Unikat.

