

Schau zum Biobauernhof im Innviertel



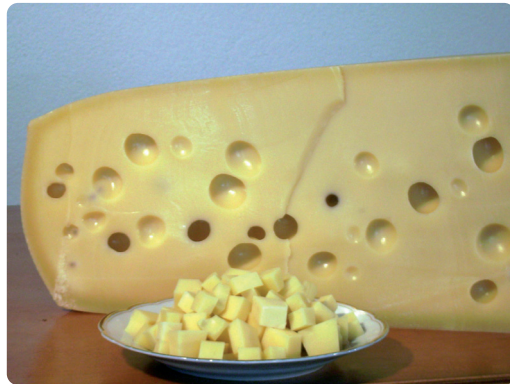
Mehr Infos zu Bio & EU-Bio-Logo
www.bio-austria.at/EU-Bio-Logo



Privatkäserei Höflmaier Lochen

Unweit der salzburgisch - oberösterreichischen Grenze liegt in Lochen am Niedertrumersee die 1931 gegründete Privatkäserei Höflmaier. Bio-Heumilchprodukte gehören seit 1993 zu den Spezialitäten, wobei besonders der Bio-Heumilchemmentaler mit seinem unvergleichlichen, fein würzigen Geschmack weithin bekannt und beliebt ist.

Im kleinen Familienbetrieb wird versucht, in allen Bereichen mit der Natur in Einklang zu bleiben. Verantwortungsbewusstes Handeln gegenüber der Umwelt und den folgenden Generationen sind außerdem das gemeinsame Ziel mit den Lieferanten. Um dem Konsumenten den Wert regionaler Lebensmittel näher zu bringen, gibt es in der Käserei einen Schauraum und ein Käsereimuseum.



Programm

- Käsereimuseum
- Schauraum Käseverkostung

Wir säen Zukunft für die Ernährung unserer Kinder

„Ob Bio die Welt ernähren kann, ist nicht die Frage – Bio muss die Welt ernähren!“

so Hans Herren, zweiter Vorsitzender des Weltagrarrates, der 2008 den Weltagrarbericht vorlegte. An diesem arbeiteten 400 Wissenschaftlerinnen und -schaftler fünf Jahre lang im Auftrag der Vereinten Nationen und der Weltbank. Er fordert einen radikalen Richtungswandel in der Landwirtschaft. Deswegen vertritt der Weltagrarbericht die Meinung, dass zur zukünftigen Ernährung der Weltbevölkerung es einer Ausdehnung der biologischen Landwirtschaft und der Förderung der Kleinbauern bedarf.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Schau zum Biobauernhof im Innviertel



Programm

Museumsbesichtigung
Kleine Käseverkostung und Kauf im Laden

Betriebsdaten

Privatkäserei seit 1931, seit 1993 wird
Bio-Heumilch verkäst.
Spezialitäten Bio-Emmentaler,
Bio-Butterschmalz

Ausbildung

Milchtechnologie und Käsemeister

Gruppengröße

für Gruppen gegen Voranmeldung

Zeitraum des Angebotes

Ganzjährig

Programmdauer

individuell

Kosten

EURO 5,- / Person mit Käseverkostung

Zufahrtsbeschreibung

Kerschham liegt im Gemeindegebiet von
Lochen am See.
Von Salzburg kommend > Richtung Mat-
tighofen auf der Mattseer Landstraße >
Kreisverkehr Kerschham Richtung Ortsmitte
verlassen.
Von Straßwalchen kommend Richtung
Lochen > weiter Richtung Kerschham.
Die Käserei liegt mitten im Dorf.

Öffentliche Anreise

Schwierig aber doch: Buslinie zwischen Mat-
tighofen und Mattsee
Nächster Bahnhof: Teichstätt

Freizeit-/Besichtigungsmöglichkeiten

Seepromenade Mattsee, Hildegards Natur-
haus, Zollmuseum Perwang

Kontaktdaten

Käserei Höflmaier & Co KG
Kerschham 8, 5221 Lochen am See
T 07747/5221
M office@hoeflmaier.at
W www.hoeflmaier.at



Wir bringen Kultur in unsere Landschaft

Den Biobäuerinnen und -bauern ist das An-
legen von Hecken, Rainen, Ackerwildstrei-
fen oder Feldgehölzern sehr wichtig. Diese
vielfältige Kulturlandschaft spielt einerseits
eine wichtige Rolle für unser menschliches
Wohlbefinden. Andererseits bietet Sie Vö-
geln und Insekten einen wichtigen Lebens-
raum, die als „Nützlinge“ für natürlichen
Pflanzenschutz sorgen. Nützlinge fördern
zudem den Erhalt einer größeren Vielfalt
von Flora und Fauna.