

Schau zum Biobauernhof im Tennengau



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



Käse-Genuss-Erleben Niki Rettenbacher und Team Fürstenhof, Kuchl

Umrahmt von einer einmaligen Naturkulisse aus Bergen, grünen Wiesen und frischer Alpenluft liegt der Fürstenhof. Ein Ort, der bereits früher den erzbischöflichen Landesfürsten von Salzburg als Einkehr, Unterkunft und Stallung diente.

Langjährige Erfahrung in der Käse- und Spezialitätenproduktion, sowie ein harmonisches Mitarbeiterteam garantieren die hohe Qualität der Produkte.

Machen Sie sich selbst ein Bild und schauen Sie „hinter die Kulissen“ des Fürstenhofs. Das „Fürstenhof aktiv-Programm“ bietet Jung und Alt die Möglichkeit, den Hof und die Produkte gut kennenzulernen. Die Teilnahme an verschiedensten Kursen, Führungen durch den Hof und die Käserei

sind ein kleiner Vorgeschmack, wie Sie Genuss erleben können.

Einkaufen nach Lust und Laune im Hofladen und über 30 Bio-Rohmilch-Käsesorten mit verschiedenen Chutney's probieren.

Wir predigen nicht Wasser, wir schützen es

Die Qualität unseres Wassers hängt stark von der Art der Landwirtschaft ab. Dies betrifft sowohl die Qualität unseres Trinkwassers, als auch die Güte unserer Oberflächengewässer wie Flüsse, Seen und Meere. Biobäuerinnen und -bauern schützen unsere Lebensgrundlage Wasser, indem sie auf „Kunstdünger“ und chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel verzichten.



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 Tennengau



Programm

Käse selber machen

täglich um 10:30 Uhr*, Frischkäse aus Jersey-Kuhmilch selbst herstellen, Hofführung, Käseerei-Utensilien erwerben, Zertifikat *) *außer Freitag, Sonn- und Feiertag*

Bio-Molke Kosmetik selber machen

Kosmetik aus Molke selbst herstellen, **Führungen**** inkl. 4 Käsekostproben direkter Einblick in die Rohmilchverarbeitung „Von der Milch bis zum Käse“ entlang der Schaukäserei **) *täglich um 11 Uhr, außer Sonn- und Feiertag*

Schule am Bauernhof

Milchgewinnung sowie die Käseverarbeitung ist hautnah zu erleben. Selbstgemachten Käse verkosten, Kälbchen und Kätzchen streicheln, Jause (Käse, Aufstriche, Säfte), selbst produzierten Käse zum Mitnehmen

Betriebsdaten

Milchwirtschaft: Jerseyrinder mit eigener Nachzucht; Milchverarbeitung, Direktvermarktung

Ausbildung

Bauer, Käser, Käsesommelier

Programmdauer

ca. 1 - 2 Stunden,
Vor Anmeldung empfohlen!

Kosten

Familienangebot: Kinder innerhalb der Familie bis 6 Jahre gratis, bis 14 Jahre 50 % Ermäßigung, Gruppenpreise ab 12 Personen
Hofführung inkl. Käseverkostung
EURO 8,90 / P., Gruppe: EURO 7,- / P.
Käse selber machen inkl. Käseverkostung
EURO 39,- / P., Gruppe: EURO 34,- / P.
„Schule am Bauernhof“
im großen Kessel mit Jause EURO 4,- / P., im eigenen Kessel ohne Jause EURO 10,- / P., im eigenen Kessel mit Jause EURO 12,- / P.,

Details und Anmeldungen auf
aktiv@fuerstenhof.co.at

Zufahrtsbeschreibung

Autobahnabfahrt Kuchl > durch den Ort Kuchl durch > nach ca 1,5 km gegenüber Kreuzung nach St. Kolomann rechts abbiegen > Fürstenhof

Kontaktdaten

Bio-Hofkäserei Fürstenhof,
Niki Rettenbacher

Fürstenweg 15, 5431 Kuchl
T 06244 6475
0676 4556605
E info@fuerstenhof.at
W www.fuerstenhof.co.at

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag von 9:00 bis 17:00 Uhr

