



SCHAU zum

Biobauernhof Bezirk Kufstein

Vom Hof zum Kunden Barbara und Wolfgang Schwaiger Niederndorferberg

Der Hintermitterthrainnerhof ist ein Bergbauernhof, der von zwei Generationen bewirtschaftet wird. Es wird biologisch gearbeitet und Heumilch zu Käse verarbeitet und unsere Schweine und Hühner fühlen sich am Hof auch sehr wohl.

Das ist unsere gelebte Vielfalt. Es werden die erzeugten Produkte auf Bauernmärkten und im eigenen Hofladen verkauft.

Auch in den umliegenden Gasthöfen wird die Qualität und Frische unserer Bioprodukte sehr geschätzt und daher auch verarbeitet und den Gästen gerne serviert.

Seit längerer Zeit sind wir Mitglied der Genussregion Untere Schranne, daher sind auch unsere Produkte in der Genusskiste zu finden.

Programm:

- Betriebsführungen und Informationen zur Rinderhaltung »Jersey Kuh« im Laufstall
- Wissenswertes zur Bioschweinehaltung
- Was machen die Hühner am Hof?
- Käseerei: Die Verarbeitung von der Milch bis zum Käseprodukt, Erzeugung von Berg- und Schnittkäse aus Heumilch, Erklärung der Herstellung von Topfen, Aufstrichen, verschiedenen Knödeln

Wir predigen nicht Wasser, wir schützen es.

Die Qualität unseres Trinkwassers sowie unserer Flüsse, Seen und Meere hängt stark davon ab, welche Landwirtschaft betrieben wird.

Biobäuerinnen und Biobauern schützen unsere Lebensgrundlage Wasser, weil sie konsequent auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und leicht lösliche mineralische Dünger verzichten.

Programm

Das Programm kann je nach Saison durch verschiedene Aktivitäten abgerundet werden. Individuelle Programmgestaltung nach Rücksprache mit dem Betrieb möglich. Hofladen/Öffnungszeiten:
Freitag und Samstag: 9.00 bis 17.00 Uhr

Kostproben

Speck und Kaminwurzeln, Aufstriche, Marmeladen, Saft und Schnaps aus dem Obstanger, Käsejause mit Getränken

Betriebsdaten

Milchviehbetrieb mit Hofkäserei, Haltung von Schweinen und Hühnern, Direktvermarkterbetrieb

Gruppengröße

Mindestgruppengröße: 15 Personen
Maximalgruppengröße: 30 Personen
Sondervereinbarungen nach Absprache möglich

Zeitraum des Angebotes

Im Frühjahr und im Herbst

Programmdauer

Betriebsführung inkl. Käsejause ca. 2,5 – 3 Std.

Kosten

Führung inkl. Jause EURO 8,50/Person

Zufahrtsbeschreibung

Autobahnausfahrt Oberaudorf abfahren → in Richtung Niederndorf weiter → bei Wildbichl in Richtung Niederndorferberg fahren und ca. 7 km auf der Bundesstraße bleiben → anschließend links bei der Beschilderung Gränzing 2-4a abbiegen → dann der Straße bis zum Ende folgen

Freizeit-/Besichtigungsmöglichkeiten

Wildpark Wildbichl, Sennerei Hatzenstädt nach Anfrage

Kontaktdaten

Barbara und Wolfgang Schwaiger

Gränzing 4, 6346 Niederndorferberg

T +43(0)5373/61746

+43(0)676/4302361

E mitterthrey@aon.at

W www.mitterthrey.at

**Wir lieben es bunt, im Stall und auf dem Feld.**

Gesunde, robuste Tiere und Pflanzen sichern die Ernährung für alle.

Biobäuerinnen und Biobauern setzen auf genetische Vielfalt. Sie züchten seit jeher Tierrassen und Pflanzensorten, die ihrer Umgebung und ihrem Klima angepasst sind. Das garantiert auch eine geschmackliche Vielfalt biologischer Lebensmittel.