

FLÄCHE
6 HA

MITARB.
4

BIO SEIT
2017

DIE ZIEGEREI

WER WIR SIND Der Milchziegenhof mit eigener Käserei wurde 2005 gegründet. Seit 2017 entwickeln Hiob Schmitt & Sophia Traut ihn im Sinne der ökologischen Landwirtschaft. Ihre Spezialitäten sind auch bei Profis begehrt: Zu ihren Kunden zählen Gastronomen von Braunschweig bis Norderney.

WOFÜR WIR STEHEN 🌿 handwerkliche Käseherstellung 🌿 partnerschaftlicher Umgang mit Nutztieren (Heufütterung, muttergebundene Kitzaufzucht, helle Laufställe mit Klettermöglichkeiten) 🌿 freier Zugang zu Auslauf (ganzjährig) und Weiden (Frühling bis Herbst) 🌿 extensive Grünlandnutzung

WAS WIR MACHEN 🌿 Hofkäserei (handgeschöpfte Bio-Ziegenkäse wie Camembert, Frisch- & Schnittkäse, viele davon aus Rohmilch) 🌿 Ziegenfleisch-Spezialitäten 🌿 Direktvermarktung (Hofladen, Online-Shop, Märkte, Restaurants & Co) 🌿 Milchziegenpatenschaften 🌿 „Ökoklasse“ ökologischer Landbau (Blockunterricht für Auszubildende)

“ Es fühlt sich gut an, ins regionale Netzwerk der RWAG Bremen & Weser-Ems eingebunden zu sein. Unser Betrieb wird durch die Partnerschaft gestärkt.“
Sophia Traut, Die Ziegerei

Eschenhorst 7 🌿 27330 Asendorf 🌿 kontakt@die-ziegerei.de 🌿 04253 701 99 49

