



Unsere Milchkühe in Eichen

Seit weit mehr als hundert Jahren werden bei uns Kühe zur Milchgewinnung gehalten. Diese Erfahrung spiegelt sich in der ausgezeichneten Qualität unserer Milch wider. Regelmäßig wird unser Betrieb von der DLG für hervorragende Milchqualität ausgezeichnet.



Wie bei unseren Fleischrindern verzichten wir auch bei unseren Milchkühen bereits seit Jahren auf den Einsatz von prophylaktischen Medikamenten.



www.hessische-milch-und-kaesestrasse.de

Unser Eicher Bauernhofkäse

Beste Milchqualität und die Herstellung nach alter Handwerkstradition lassen unseren Käse zu etwas ganz Besonderem werden - und das schmeckt man!

1. Unser Käse ist ein **Rohmilchkäse** und wird von der „Käserei on Tour“, (einer mobilen Käserei) handwerklich hergestellt. Wir verkäsen ausschließlich die Milch unserer eigenen Kühe.
2. Die Rinde ist eine **Naturrinde**. Sie wird während der Reifezeit täglich mit einer natürlichen Rotschmierekultur und Salzwasser gepflegt.
3. Die Reifezeit beträgt bei Gouda und Almkäse mind. 6 Wochen, beim Bergkäse mind. 12 Wochen.
4. Der Käse ist bedingt durch die Reifezeit auf natürlichem Wege **frei von Laktose**.
5. Es werden keinerlei Konservierungsstoffe, künstliche Aromen oder sonstige chemische Zusatzstoffe eingesetzt.
6. Unsere hofeigene Milch ist die Grundlage für unseren gentechnikfreien Käse.



Unsere Fleischrinder in Ostheim

Unsere Fleischrinder werden auf unserem Hof in Ostheim geboren und leben dort im ersten halben Jahr im großen Familienverbund mit ihren Mamas.

Wir füttern hofeigenes, gentechnikfreies Futter. Nach der Aufzuchtphase von knapp zwei Jahren ohne Wachstumshormone werden unsere Rinder stressfrei geschlachtet, durch kürzeste Transportwege und Einzelschlachtung.

Unser Rindfleisch erhalten Sie in regelmäßigen Abständen direkt ab Hof. Die nächsten Termine sowie das Bestellformular für Ihre Vorbestellung finden Sie auf unserer Internetseite: www.unser-bauernhof-genuss.de

Geheimtipp: Unsere Hausmacher Salami!

Deftig,
kräftig,
lecker!



Unsere Käsesorten:

Unser jahreszeitlich variierendes Sortenangebot bietet Ihrem Gaumen immer wieder neue Abwechslung.

● *Schnittkäse aus Rohmilch nach Gouda-Art*

- Natur
- Bärlauch
- Italienische Kräuter
- Bockshornklee
- Schnittlauch-Mix
- Tomate-Basilikum
- Rote Paprika
- Chilli
- Kümmel



● *Schnittkäse aus Rohmilch nach Almkäse-Art*

- Pur
- Walnuss
- Bunter Pfeffer
- Senf

● *Schnittkäse aus Rohmilch nach Bergkäse-Art*

- Pur



Familienbetrieb mit Tradition



Wir, Christoph und Katja Jost, sind von Kindesbeinen an mit der Landwirtschaft groß geworden. Als Landwirtschaftsmeister und Agraringenieurin haben wir unsere Leidenschaft zum Beruf gemacht. Bei uns arbeiten vier Generationen Hand in Hand. Unser verantwortungsvolles Handeln kommt unseren Tieren und Ihnen als Verbraucher zugute.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne persönlich oder telefonisch zur Verfügung.

Christoph & Katja Jost



Hof Eichen
Wehrstraße 6
61130 Nidderau

Hof Ostheim
Vorderstraße 18
61130 Nidderau

Telefon 0 61 87 / 20 79 877

Telefax 061 87 / 20 79 876

E-Mail: info@unser-bauernhof-genuss.de

www.unser-bauernhof-genuss.de



Käse, Fleisch und Wurst aus der Nachbarschaft

