

BIO SCHAFZUCHT HAUTZINGER

Jeden Morgen nach dem Melken wird die frische Schafmilch in unserer kleinen Hofkäserei zu Joghurt und verschiedenen Käsesorten verarbeitet. Schafmilch ist in ihrer Zusammensetzung für den Menschen besser verträglich und leichter verdaulich als Kuhmilch und kann daher in vielen Fällen auch von Menschen mit Kuhmilchunverträglichkeit genossen werden. Lammfleisch und Fleischprodukte werden auf unserem Hof nach traditionell überlieferten Rezepten hergestellt. Da unser Ziel stets der direkte Weg zum Kunden ist, können unsere Produkte am Hof verkostet und erworben werden.

Besonderes

- Täglich frische Milch- und Käseprodukte vom Schaf
- Burgenländischer Tierschutzpreis für besonders tiergerechte Haltung
- Exkursionen ab 20 Personen möglich
- Die Milch kommt zu 100% vom Schaf
- Die Schafe bekommen eine "Winterpause" und werden zu dieser Zeit nicht gemolken

Naturbezug

Langjährige Erfahrung, fachliches Wissen, die Liebe zu den Tieren und die Hochachtung der Natur ermöglichen es uns, beste Qualität bei all unseren Produkten zu gewährleisten.

Öffnungszeiten

März - Oktober

Montag – Donnerstag

08:00 – 13:00 Uhr

Freitag

08:00 – 18:00 Uhr

Samstag

08:00 – 13:00 Uhr

Von November bis Februar öffnen wir nach telefonischer Vereinbarung

Sortiment

- Schafmilch- und Käsespezialitäten
- Wurst- und Fleischspezialitäten vom Schaf

Genauerer finden Sie hier

Verkaufsstellen

Hofladen

Bauernmarkt - Neusiedl am See

Markt der Erde - Parndorf

Feinkostläden & Bauernläden

Hotels, Restaurants & Heurige

Nähere Infos finden Sie hier

Bezugsquellen

Eigenproduktion

Auszeichnungen

„Burgenländischer Tierschutzpreis für besonders tiergerechte Haltung“, Bio Austria, Gutes vom Bauernhof, Slow Food, Genussguide Burgenland

Art des Betriebes

Direktvermarkter, Greißlerei, Produzent