

BIO-ARCHEHOF "ZUR GRUBE"

Archehöfe haben es sich zur Aufgabe gemacht, bedrohte Nutzierrassen vor dem Aussterben zu bewahren. Auf unserem Hof gibt es Hühner, Schafe, Esel und Ziegen, deren Milch wir selbst verarbeiten. Weiters finden Sie auch Archehofspezialitäten von seltenen Pflanzenarten und Früchten, die wir alle selbst produzieren. Unsere Bio-Produkte kann man in unserem Selbstbedienungsladen direkt am Hof erwerben.

Besonderes

- Bewahrung seltener Nutzierrassen wie Steirische Scheckenziegen, Zackelschafe, Nackthalshühner oder dem Sulmtaler Hühner
- Hofführungen

Naturbezug

Eine nachhaltige und biologische Wirtschaftsweise, im Einklang mit der Natur, steht bei uns an vorderster Stelle. Wir konservieren mit alten, traditionellen Methoden und verarbeiten nur biologische Produkte, die wir fast alle von unserem Hof beziehen. Die seltene Vielfalt der Natur und Region möchten wir Ihnen bei Hofführungen und in Form unserer Produkte näherbringen.

Öffnungszeiten

Montag - Sonntag

07:00 - 22:00 Uhr

Sortiment

- Bio-Ziegenrohmilch
- Bio-Ziegenjoghurt und -kefir
- Bio-Ziegenkäse
- Fermentiertes Bio-Gemüse (Rote-Rübe mit Goji, Kraut-Karotte mit Holunderblüte,...)
- Bio-Sirupe (Feigenblatt, Indianernessel, Colakraut, Salbeiblüten, Schafgarbe,...)
- Bio-Marmeladen (Ziegenmilchmarmelade, Feige-Rotwein, Sanddorn, Hollerbeere,...)
- Bio-Essige
- Bio-Pestos und Chutneys
- Bio-Hühnereier

Auszeichnungen

Bio-Zertifizierung, ARCHE Hof-Zertifizierung

Art des Betriebes

Direktvermarkter, Genussladen, Greißlerei, Produzent