

Rundgang/Führung

Hofführung mit Käseprobe



Hofführung mit Käseprobe

Wie ticken Ziegen? Was ist das Besondere an ihnen? Wie macht man Ziegenkäse? Was ist Heumilch? Warum gibt es im Winter weniger Ziegenkäse? Was bedeutet muttergebundene Aufzucht? Das alles und noch viel mehr erklären wir Ihnen bei unserer Hofführung. Selbstverständlich bleibt genug Zeit, um Ziegen zu streicheln und Freundschaft mit diesen schönen Tieren zu schließen! Im Anschluss an die Hofführung gibt es eine kleine Käseverkostung mit leckerem Hofkäse.



Datum: **22.09.2026 17:00**

Uhrzeit: **17:00 - 19:00 Uhr**

Ort: **Birkenhöfe 3, 73269 Hochdorf**

Bio-Musterregion:

Kosten: **10€/Person ab 6 Jahre**

Zielgruppe: **Alle Altersgruppen**

Barrierefrei: **Ja**

Bio-Zertifizierung:



Anmeldung und Kontaktdaten

Holzers Hofladen

Andrea Holzer

Tel.: 03307153922758

E-Mail: ziegenhof-holzer@t-online.de

Website: www.ziegenhof-holzer.de

Form der Anmeldung:

Anmeldefrist: **21.09.2026**

ziegenhof-holzer@t-online.de

www.ziegenhof-holzer.de