

Exkursion

HofGeradel - Von der Milch zum Käse



HofGeradel - Von der Milch zum Käse
Bei der geführten Radtour „Von der Milch zum Käse“ erleben die Teilnehmenden die Wertschöpfungskette des wichtigsten regionalen Lebensmittels. Treffpunkt ist in Pfärrich. Tourguide Wolfgang Fäßler sowie Rosi Geyer-Fäßler begleiten die Gruppe auf einer Strecke durch die hügelige Kulturlandschaft mit zahlreichen Feldwegen und Anstiegen, idealerweise mit einem E-Mountainbike zu bewältigen. Die Route führt über Krottental, entlang des Karbachtals nach Ruzenweiler. Dort steht die Besichtigung des Biohofs Fäßler GbR auf dem Programm. Neben Einblicken in die ökologische Milchviehhaltung wird moderne Technik wie ein Melkroboter vorgestellt. Anschließend führt die Tour weiter nach Englisweiler und Leupolz, wo eine Käserei besichtigt wird. Über einen Besuchergang wird der Weg von der Milch zum fertigen Käse anschaulich erklärt. Die Weiterfahrt erfolgt über Sommers, Spiegelhaus ins Gasthaus Grüner Baum (Kongo). Dort stärken wir uns bei Kaffee und Kuchen bevor es wieder zurück durchs Amtzeller Hinterland nach Pfärrich geht. Die Tour verbindet Bewegung, Wissen und Genuss und ist besonders für natur- und landwirtschaftsinteressierte Teilnehmende geeignet.



Datum: **19.09.2026 13:00**

Uhrzeit: **13:00 - 16:30 Uhr**

Ort: **Pfärrich 2, Amtzell-Pfärrich,
Deutschland**

Bio-Musterregion: **Ravensburg**

Kosten: **25 € pro Person; Kinder bis 14
Jahre kostenlos**

Zielgruppe: **Alle Altersgruppen**

Barrierefrei: -

Bio-Zertifizierung:



Anmeldung und Kontaktdaten

Biohof Fäßler

Roswitha Geyer-Fäßler

Tel.:

E-Mail: rosi_geyer@web.de

Website:

<https://hofgeradel.de/2026/05/19/von-der-milch-zum-kaese-runde/>

Form der Anmeldung: **Webseite**

Anmeldefrist:

<https://hofgeradel.de/2026/05/19/von-der-milch-zum-kaese-runde/>