

Rundgang/Führung

Vom Futter, über die Ziege, bis hin zum Käse. Alles an einem Ort, kompakt in rund 2 Stunden. Wir laden Sie dazu ein! Wir möchten unsere Stalltore für Sie öffnen und geben Ihnen einen Einblick in unsere ökologische Wirtschaftsweise.



Vom Futter, über die Ziege, bis hin zum Käse. Alles an einem Ort, kompakt in rund 2 Stunden. Wir laden Sie dazu ein! Wir möchten unsere Stalltore für Sie öffnen und geben Ihnen einen Einblick in unsere ökologische Wirtschaftsweise.

Wir halten Milchziegen samt Nachzucht und führen unsere Herde saisonal, was bedeutet, dass unsere gesamte Herde gemeinsam im Dezember/Januar trocken steht und keine Milch gewonnen wird. Unsere Legehennen leben in einem Mobilstall. Saisonal gibt es auch Molkeschweine auf dem Hof. Weiter teilen wir Ihnen Wissenswertes über unseren vielgliedrigen Ackerbau, die Futtergewinnung sowie unsere gesamte Kreislaufwirtschaft mit. Zudem berichten wir aus der hofeigenen Käserei, in der unsere gesamte Bioland-Ziegenheumilch zu Käse verarbeitet wird. Eine Führung dauert circa 2 Stunden und endet mit einer Käseprobe. Im Anschluss können Sie unsere Produkte natürlich in unserem Hofladen erwerben. Unsere Betriebsführungen eignen sich auch für geschlossene Gruppen wie z. B. Vereine oder Betriebe.



Datum: **20.10.2024 11:00**

Uhrzeit: **11:00 - 13:00 Uhr**

Ort: **Kirchdorfer Weg 11, Kirchdorf an der Iller-Unteropfingen, Deutschland**

Bio-Musterregion: **Biberach**

Kosten: **Die Kosten pro Erwachsenen, bzw. ab 16 Jahren, belaufen sich auf 10 Euro. Kinder bis einschließlich 6 Jahre sind frei. Kinder zwischen 7 und 16 Jahre bezahlen 5Euro.**

Zielgruppe: **Alle Altersgruppen**

Barrierefrei: **Ja**

Bio-Zertifizierung:



Anmeldung und Kontaktdaten

**Monika Makary Ökologische
Landwirtschaft, Bio Ziegenkäserei
Illertal GbR**

**Monika und Thomas Makary
Tel.: 01636854014**

E-Mail: info@heumilchziege.de

Website: <https://www.makary-ziegen.de>

Form der Anmeldung: **Telefon**

Anmeldefrist: **17.10.2024**

**Per Anruf oder Whatsapp an:
01636854014 oder per Mail an
info@heumilchziege.de**