

Demeter Ziegenhof Haider

Familie Haider · Dorfstraße 52a · 86865 Markt Wald-Immelstetten



„Unser Anliegen ist es die Bodenfruchtbarkeit zu fördern und gesunde Lebensmittel zu erzeugen. Mit unseren Bienen möchten wir einen Beitrag für eine blühende Landschaft leisten. So bewirtschaften wir unseren Hof im Einklang mit Mensch und Natur.“

Unsere Produkte:

Handwerklich hergestellter, hofeigener Frischkäse, -Weichkäse, -Schnittkäse sowie Trinkjoghurt aus Ziegenmilch in Demeter-Qualität

Unser Betrieb:

Wir betreiben unseren Hof seit 2016 im Nebenerwerb, nach der Übernahme haben wir den Ziegenhof auf ökologische Wirtschaftsweise umgestellt. Der Demeterverband hat uns mit seiner ganzheitlichen Sichtweise und seinen konsequenten Richtlinien überzeugt.

Unser Ziegenhof befindet sich in den Stauden, eingebettet in die sanfte Hügellandschaft des Voralpenlands. Auf unseren ca. 11 ha Grün- und 4 ha Ackerland wächst das Futter für unsere 40 Milchziegen mit Nachzucht. Der Mist wird als wertvoller Dünger wieder auf die Felder ausgebracht, so dass wir einen hofeigenen Kreislauf haben. Zudem ist uns eine muttergebundene Aufzucht der Jungziegen sehr wichtig, die Kitze bleiben nach Ihrer Geburt im zeitigen Frühjahr bei den Müttern und bekommen somit einen – wie wir denken – optimalen Start ins Leben. Die Tiere dürfen jederzeit ins Freie und die Sonne genießen. Nach Absetzen der Kitze fertigen wir aus der gesunden Ziegenmilch verschiedene Käsesorten in unserer hofeigenen Käserei.



Kontakt

Demeter Ziegenhof Haider · Familie Haider
Dorfstraße 52a, 86865 Markt Wald-Immelstetten
Telefon: 08262/960167
E-Mail: ziegenhof.haider@t-online.de

Öffnungszeiten & Verkauf

Hofverkauf: Freitags von 15–19 Uhr und nach vorheriger Vereinbarung sowie auf Regionalmärkten und in umliegenden Bioläden