

Schochenhof

Dieter und Johanna Bär GbR · Schochenhof 28, 87724 Ottobeuren



„Von Beginn an Ökologisch - weil keine naturwidrige Handlung ohne Folgen bleibt“

Unsere Produkte:

Schweinefleisch und -wurst; Schweineleasing; Fleisch und Wurst vom Günztal-Weiderind (Original Braunvieh), Fleisch vom Kamerunschaf; Apfelsaft, Gärmost, Marmelade und Trockenobst; Kräutersalz, Pesto, Kräuteröle und Marinaden aus Wildkräutern

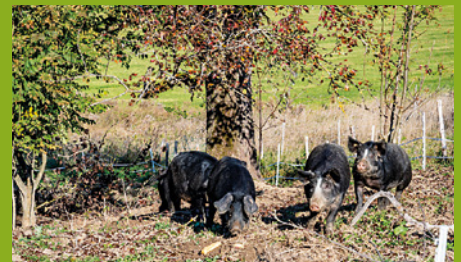
Unser Betrieb:

ca. 16 ha Grünland mit über 130 Tieren (Schweine, Rinder, Schafe, Pferde, Hühner, Hunde, Katzen) und ca. 80 Obstbäumen; außerdem: Bewirtschaftung von einem großen Landschaftsschutzgebiet sowie einiger Biotope

Besonderheiten:

2012 haben Johanna und Dieter Bär als Quereinsteiger den etwas abseits liegenden Schochenhof übernommen und ihr erstes Leben in der Industrie hinter sich gelassen, um den damals stillgelegten Schochenhof mit vielen Tieren und neuen Lebenszielen wieder zum Leben zu erwecken. Der Schochenhof hat eine eigene Hofmetzgerei, in der man Fleisch und Wurst der eigenen Schweine, Rinder und Schafe kaufen kann, neben weiteren eigenen Produkten rundet ein kleines Naturkostsortiment das Angebot ab.

Schweine, die auch geleast werden können, genießen die kombinierte Auslauf-Freilandhaltung und die genügsamen und robusten Kamerunschafe kommen im Sommer in Hutungen am Waldrand ohne Zufütterung aus. In extensiver Weidemast wird das Original Braunvieh, eine ursprüngliche Rasse, gezüchtet mit dem Prädikat, ein „Günztal Weiderind“ zu sein, welches stressfrei und artgerecht Leben darf. Über 130 Tiere tummeln sich am Hof! Nebst den eigenen Obstbäumen und Kräutern bewirtschaftet Familie Bär sogar noch ein Landschaftsschutzgebiet und Biotope, in denen bio-zertifizierte Wildkräuter für hofeigene Produkte gesammelt werden.



Kontakt:

Schochenhof · Dieter und Johanna Bär GbR
Schochenhof 28, 87724 Ottobeuren
Telefon: 08332/2809298
E-Mail: info@schochenhof.info
Internet: www.schochenhof.info

Öffnungszeiten & Verkauf

Hoflädele mit Bio-Hofmetzgerei „Allgäu Gusto“ geöffnet freitags 14–18 Uhr und samstags 9–13 Uhr; eine Besenwirtschaft und ein Seminarraum ist in Planung