

Anderbauer Hofladen



Bio-Käse
aus Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch



A rustic wooden doorway with a potted geranium and wooden steps. The doorway is made of dark, weathered wood. In the foreground, a large terracotta pot holds a lush green geranium with bright red flowers. To the left of the pot is a wicker basket. In front of the doorway are three wooden steps. On the second step from the bottom, there are two stacked wooden spheres. The interior of the doorway is dark, suggesting a cozy interior space.

Ein herzliches
Willkommen beim
Anderlbauer

Tradition

Der Anderlbauer, Hans Huber, dessen Hof seit 1665 im Familienbesitz ist, führte den elterlichen landwirtschaftlichen Betrieb zur feinen, ausgezeichneten



Hofkäserei mit angeschlossenem Hofladen. Die Herde mit einst 42 Milchschaafen umfasst heute 170 Tiere. Aus ihrer sowie zugekaufter Milch entstehen in bester Handarbeit die weit über die Region hinaus beliebten Bio-Käsespezialitäten von Schaf, Ziege und Kuh – nach althergebrachter Tradition und ohne jegliche Zusätze.

100 Prozent Bio-Qualität

Seit 1989 ist die Anderlbauer Hofkäserei Mitglied im Bioland-Verband und arbeitet nach deren strengen Kriterien. Für die sortenreinen Käsespezialitäten wird ausschließlich Milch aus biologischem Anbau verwendet. Die Schafe leben artgerecht und haben freien Auslauf auf saftigen, mit Kräutern durchwachsenen Wiesen. Das Futter stammt zu 100 Prozent aus natürlicher Erzeugung.







Anderl-Hofladen

Wir heißen Sie in unserem Hofladen herzlich willkommen! Rund 20 verschiedene Bio-Käsesorten – vom cremigen Camembert über den würzigen Bergkäse bis hin zum exquisit verfeinerten Frischkäse – gehören zu unserem Sortiment. Unbedingt probieren sollten Sie unsere hausgemachten Wurstspezialitäten wie edler Lammschinken, delikate Lammwürsten, würzige Pfefferbeißer oder feine Lammsalami. Daneben bieten wir Ihnen selbstgemachte Marmeladen, heimischen Imkerhonig, duftende Schafmilchseifen, Handgefilztes und allerlei Nützliches aus Schafwolle sowie Schönes zum Verschenken in unserem Anderl-Hofladen an.

Besuchen Sie uns! Gerne führen wir Sie bei Anmeldung durch unseren Betrieb.

Wir freuen uns auf Sie!

Unsere Hofkäserei

In unserem hauseigenen Betrieb stellen wir nach altbewährter Tradition edle Bio-Käsespezialitäten von Hand her. Wir verkäsen mehrere Tausend Liter pro Tag in natürlicher Weise, um beste Qualität zu erzielen. Von uns kontrollierte Bauern liefern die zugekaufte Milch persönlich am Andernhof ab. Wir pasteurisieren schonend, verzichten auf eine Homogenisierung und lassen die Milch in ihrem Fettgehalt naturbelassen.



Käse fein gereift & liebevoll veredelt

Die Reifung erfolgt mittels natürlicher Milchenzyme und -bakterien, roten Fermenten sowie besonderen Schimmelarten. Mit unserer langjährigen Erfahrung, speziellen Rezepturen sowie dem Abwaschen der Rinde und Drehen des Käses von Hand unterstützen wir diesen Prozess – was einen hervorragenden Käse mit fantastischem Aroma entstehen lässt.




chiemsee
chiemgau
Bayerische Alpen



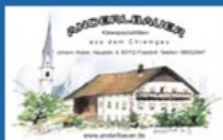
Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag 10.00 bis 12.30 Uhr u. 14.00 bis 17.00 Uhr

Freitag 09.00 bis 12.30 Uhr u. 14.00 bis 18.00 Uhr

Samstag 10 bis 12.30 Uhr

Dienstag's geschlossen



Anderlbauer e.K.

Bio-Käsespezialitäten aus dem Chiemgau

Hauptstraße 4 · 83112 Frasdorf

Telefon 08052 847 · Fax 08052 957559

www.anderlbauer.de · info@anderlbauer.de