

Unsere Heumilch- und
Weidewirtschaft betreiben
wir aus Liebe zu Mensch,
Tier und Natur.

*Besuchen Sie unsere Schaukäserei
mit Käserei-Laden, Gaststüberl
und Sonnenterrasse.*

Aus tagesfrischer Heumilch wird hochwertiger Rohmilch-Käse.

Heumilch ist ein echter Genuss – pur sowie als Basis für die Verarbeitung zu Käse, Joghurt, Topfen oder Frischmilch. Und damit dies so ist, verzichten unsere Heumilchbauern auf vergorene Futtermittel, lassen ihre Kühe im Sommer auf heimischen Weiden grasen und füttern im Winter duftendes Heu sowie einen geringen Anteil an Getreide. Die besondere Qualität der rohen Heumilch macht es uns möglich, echte Naturprodukte herzustellen.

Nicht nur beim Bier gibt es ein Reinheitsgebot.

Wir stellen unserer Arbeit ein Reinheitsgebot voran, wie es beispielsweise beim Bierbrauen angewandt wird und verwenden neben unserer guten Heumilch ausschließlich Natur-Lab, Kulturen (z.B. Milchsäurebakterien), Meersalz und – je nach Sorte – einige Kräuter und Gewürze. Mit welcher Liebe und Leidenschaft wir das Käsehandwerk betreiben, davon können Sie sich selbst bei uns in der Naturkäserei in Kreuth am Tegernsee überzeugen. Besuchen Sie uns und erleben Sie in unserer Schaukäserei, wie unsere feine Heumilch verarbeitet wird!

www.naturkaeserei.de

Naturkäserei TegernseerLand eG
Reißenbichlweg 1
83708 Kreuth am Tegernsee
T +49 8022-188 352 0
info@naturkaeserei.de

Unsere Öffnungszeiten und Termine der öffentlichen Führungen finden Sie online.

