



SCHAU zum

Biobauernhof im Tennengau

Käse-Genuss-Erleben **Niki Rettenbacher und Team** Fürstenhof, Kuchl

Umrahmt von einer einmaligen Naturkulisse aus Bergen, grünen Wiesen und frischer Alpenluft liegt der Fürstenhof. Ein Ort, der bereits früher den erzbischöflichen Landesfürsten von Salzburg als Einkehr, Unterkunft und Stallung diente.

Langjährige Erfahrung in der Käse- und Spezialitätenproduktion, sowie ein harmonisches Mitarbeiterteam garantieren die hohe Qualität der Produkte.

Machen Sie sich selbst ein Bild und schauen Sie „hinter die Kulissen“ des Fürstenhofs. Das „Fürstenhof aktiv-Programm“ bietet Jung und Alt die Möglichkeit, den Hof und die Produkte gut kennenzulernen. Die Teilnahme an verschiedensten Kursen, reichhaltige, regionale und saisonale Bio-Käse -

Buffets, Führungen durch den Hof und die Käserei sind ein kleiner Vorgeschmack, wie Sie Genuss erleben können.

Einkaufen nach Lust und Laune im Hofladen und über 30 Bio-Rohmilch-Käsesorten mit verschiedenen Chutney's probieren. Besuchen Sie auch unser Bauernhofcafe!

Wir predigen nicht Wasser, wir schützen es

Die Qualität unseres Wassers hängt stark von der Art der Landwirtschaft ab. Dies betrifft sowohl die Qualität unseres Trinkwassers, als auch die Güte unserer Oberflächengewässer wie Flüsse, Seen und Meere. Biobäuerinnen und -bauern schützen unsere Lebensgrundlage Wasser, indem sie auf „Kunstdünger“ und chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel verzichten.

Programm**Käse selber machen**

täglich um 10 Uhr*, Frischkäse aus Jersey-Kuhmilch selbst herstellen, Hofführung, fürstliches Mittagsbuffet am Hof, Käserei-Utensilien erwerben, Zertifikat
*) *außer Freitag, Sonn- und Feiertag*

Bio-Molke Kosmetik selber machen

jeden Freitag um 10 Uhr, Kosmetik aus Molke selbst herstellen,

Hofführung, fürstliches Mittagsbuffet

Führungen inkl. 4 Käsekostproben:**

direkter Einblick in die

Rohmilchverarbeitung „Von der Milch bis zum Käse“ entlang der Schaukäserei

**) *täglich um 11 Uhr, außer Sonn- und*

Feiertag

Schule am Bauernhof

Milchgewinnung sowie die Käseverarbeitung ist hautnah zu erleben. Selbstgemachten Käse verkosten, Kälbchen und Kätzchen

streicheln, Jause (Käse, Aufstriche, Säfte), selbst produzierten Käse zum Mitnehmen

Betriebsdaten

Milchwirtschaft: Jerseyrinder mit eigener Nachzucht; Milchverarbeitung, Direktvermarktung

Ausbildung

Bauer, Käser, Käsesommelier

Programmdauer

ca. 1 - 2 Stunden,

Voranmeldung empfohlen!

Kosten

Familienangebot: Kinder innerhalb der Familie bis 6 Jahre gratis, bis 14 Jahre 50 % Ermäßigung, Gruppenpreise ab 12 Personen

Hofführung inkl. Käseverkostung

EURO 6,90 / P., Gruppe: EURO 5,- / P.

Hofführung inkl. Genussbuffet

EURO 16,90 / P., Gruppe: EURO 13,90 / P.

Fürstenhof Genussbuffet ohne Hofführung

EURO 14,90 / P., Gruppe: EURO 11,90 / P.

„Schule am Bauernhof“

im großen Kessel mit Jause EURO 4.- / P., im eigenen Kessel ohne Jause EURO 10,- / P., im eigenen Kessel mit Jause EURO 12,- / P., Details und Anmeldungen auf aktiv@fuerstenhof.co.at

Zufahrtsbeschreibung

Autobahnabfahrt Kuchl → durch den Ort Kuchl durch → nach ca 1,5 km gegenüber Kreuzung nach St. Kolomann rechts abbiegen → Fürstenhof

Kontakt Daten

Bio-Hofkäserei, Bauernhofcafe Fürstenhof, Niki Rettenbacher

Fürstenweg 15, 5431 Kuchl

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag von 9:00 bis 17:00 Uhr

T +43(0)6244/6475

+43(0)676/4556605

E info@fuerstenhof.at

W www.fuerstenhof.co.at

