



Ziegenhof Kohl

Hofkäserei und Hofladen



DE-ÖKO-006



Frisch vom Hofladen

- Ziegenmilch, Joghurt, Quark
- Ziegenfrischkäse naturbelassen
- Ziegenfrischkäse mit Kräutern
- Verschiedene Ziegenfrischkäseaufstriche
- Ziegenweichkäse natur
- Ziegenweichkäse mit Kräutern und Blüten
- Ziegenweichkäse Typ Camembert und Typ Feta
- Ziegenschnittkäse, Ziegenhartkäse
- Fleisch vom Ziegenkitz und Ziegenwurst saisonal



Ziegenhof Kohl

Seit 2012 betreiben wir den Schautenhof als Ziegenhof, seit 2017 zudem mit hofeigener Käserei und Laden.

Die steilen, kräuterreichen Wiesen um unseren Hof herum bilden das typische Weideland für Ziegen. Ziegen fressen sehr selektiv und nur das bekömmlichste, was ihre Milch besonders wertvoll macht. Dabei verzichten wir auf die Fütterung von Silage und produzieren unser Heu selbst. Insgesamt bewirtschaften wir 15 ha Grünland nach den strengen Bioland-Richtlinien.

Unser Stall ist auf das Tierwohl ausgelegt – hell, strukturiert und ziegenfreundlich, denn Ziegen sind sehr individuelle Tiere, die sorgsam und liebevollen Umgang schätzen. Jedes Tier hat einen Fressplatz und täglicher Weidegang ist garantiert. Zudem ist uns die muttergebundene Aufzucht der Ziegenkitze ein besonderes Anliegen. Dabei dürfen die Ziegenkitze von Geburt an etwa drei Monate bei den Mutterziegen bleiben und werden von ihnen artgerecht mit der eigenen Milch aufgezogen.

Unsere Ziegenrasse, die gehörnte Bunte Deutsche Edelziege, liefert pro Tag ca. 3 Liter bekömmliche Milch. Die Herde umfasst rund 60 Milchziegen. Gemolken wird bei uns einmal täglich im speziell für Ziegen ausgelegten Melkstand. Im Winter stehen unsere Ziegen für ungefähr zwei Monate „trocken“, diese Zeit dient der Euterregenerierung und der Erholung.

Da uns das Wohl der Tiere und die naturnahe Bewirtschaftung unserer Flächen wichtig ist, sind wir ein Bioland-Ziegenhof, der strengen Kontrollen unterliegt, um maximales Tierwohl zu gewährleisten.





Hofkäserei

Unseren Käse stellen wir in der eigenen Hofkäserei her. Dabei verwenden wir ausschließlich pasteurisierte Ziegenmilch der eigenen Ziegen mit dem geschmackvollen Aroma der Kräuter unserer Wiesen.

Nach dem Pasteurisieren im Käsekessel wird die Milch heruntergekühlt. Hinzugegebene Käsereikulturen wandeln den Milchzucker zu Milchsäure. Hat die anschließend mit Lab dickgelegte Milch den richtigen pH-Wert (je nach Käseart unterschiedlich), wird sie geschnitten. Nach einer Wartezeit wird der Bruch von Hand in Formen geschöpft und die Molke fließt ab. Jetzt kann der Käse abtropfen und kommt später in die Kühlung (Frischkäse) oder in den Reiferaum (Weich-, Schnitt-, und Hartkäse).

Immer neue Rezepte bieten unserer Kundschaft Abwechslung in der Käsetheke des Hofladens und in unserem 24h-SB-Lädle.





Idyllisch gelegen, der Ziegenhof Kohl inmitten der naturnahen Wiesen.

Hofladen

Im Hofladen und in unserem 24h-SB-Lädle bieten wir unsere frischen Ziegenmilcherzeugnisse an: Milch, Joghurt, Quark, Frischkäse, Weichkäse und Schnittkäse verschiedenster Geschmacksrichtungen sowie saisonal Fleisch vom Bioland-Milchziegen-Kitz und Ziegenwurst.

Darüber hinaus gibt es Eier von unseren Bio-Hühnern, Honig, Öle, Ziegenmilchseife sowie Kaffee und Kuchen während der Hofladen-Öffnungszeiten.

Möchten Sie eine größere Käsebestellung aufgeben oder Fleisch vom Bioland-Milchziegen-Kitz vorbestellen, rufen Sie uns bitte an, oder schreiben Sie uns eine E-Mail.

Täglich frisch, Ziegenmilch-Spezialitäten auf dem Weg von der Wiese in den Hofladen.





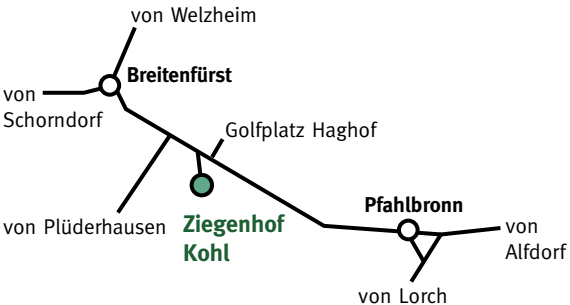
Öffnungszeiten Hofladen

Freitag 16–18 Uhr

Samstag 10–13 Uhr

24h-SB-Lädle immer geöffnet

Parkplätze direkt am Hofladen



Ziegenhof Kohl
Inh. Simon Kohl
Schautenhof 1
73642 Schautenhof



Telefon: 07182-5088963
Mobil: 0177-2986443 oder
0178-6958301
Fax: 07182-8040317



Deutsche
Landwirtschaft

E-Mail: info@ziegenhof-kohl.de
hofladen@ziegenhof-kohl.de

www.ziegenhof-kohl.de



DE-ÖKO-006