Landkäserei Fehling

Die Käserei, in der Kühe einen Namen tragen

Landkäserei Fehling

Seit 400 Jahren betreibt unsere Familie durchgängig auf dem selben Hof in Fahrenholz Landwirtschaft. Bereits 1995 führten wir unsere eigene Agrarwende durch. Unsere Ressourcen – der Boden, die Rinder, die Milch – sollen schonend behandelt und sorgsam weiterverarbeitet werden. Dadurch können lebendige und gesunde Produkte mit unverfälschtem ursprünglichen Geschmack entstehen.

Diese geben wir mit gutem Gewissen an unsere Kunden weiter.

Begriffe wie "bio", "regional" und "nachhaltig" sind bei uns keine Aufkleber,

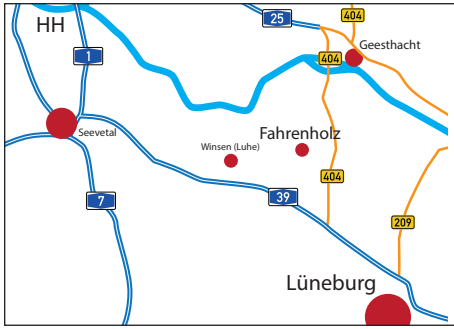
sondern selbstverständliche Bestandteile von Käserei und Landwirtschaft.
Aus dem Wunsch Milch, Käse und Rindfleisch verantwortungsbewusst herzustellen sowie ohne Umwege direkt zum Kunden zu bringen, ist mittlerweile ein erfolgreiches Gesamtkonzept geworden.

Die Tiere auf unserem Hof werden extensiv gehalten und mit Anstand behandelt.
Wir geben ihnen viel Auslauf und Gras aber wenig Maissilage und Kraftfutter.
Sie gehen auch im Winter auf die Weide und bekommen Medikamente nur wenn sie krank sind.

Diese Arbeitsweise und die bewusst kleine Herde von maximal 16 Milchkühen macht es uns leicht auf die Eigenarten und Bedürfnisse des einzelnen Tieres einzugehen.
Davon profitieren Tier und Mensch.
Der Betrieb wird transparent geführt und ist in allen Bereichen einsehbar.

Landkäserei Fehling

Schulweg 1 · 21423 Fahrenholz
Tel.: 04179 / 7477
info@landkaeserei-fehling.de



Fahrenholz: Die Neetze mündet hier in den Ilmenaukanal, und zur Elbe ist es mit dem Fahrrad etwa eine halbe Stunde.
In dieser landwirtschaftlich geprägten Umgebung betreiben wir seit 1995 die Landkäserei Fehling.

Käsespezialitäten

Eigene Herstellung, aus der frischen Milch unserer Kühe.
Im Hofladen:
Montag bis Samstag, 9 - 18 Uhr.

- Elbmarscher Schnittkäse
- Fahrenholzer Kellerkäse
- Speisequark
- Kräuterfrischkäse
- Fahrenholzer Käsetopf
- Weichkäse in Öl
- Fahrenholzer Reibekluten

Betriebsbesichtigungen und Mitmachkurse

Gemeinsame Quarkherstellung mit anschliessender Verkostung, dazu direkter Kontakt zu Kälbern und Kühen.
Für Kinder und Erwachsene.
Termine nach Vereinbarung.

Fleisch vom Weideochsen

Ochsenfleisch von eigenen Rindern aus anständiger Haltung.
5 oder 10kg-Pakete sehr hochwertiges Rindfleisch auf Vorbestellung.
Nur im Hofladen.
Gut abgehangen und küchenfertig portioniert.

Die Käserei, in der Kühe einen Namen tragen