



MOIN,

Backensholz ist ein Familienbetrieb in 4. Generation. Wir betreiben den landwirtschaftlichen Hof seit 1989 nach Richtlinien von Bioland. Die Käserei gibt es seit 1991, natürlich auch durch Bioland zertifiziert.

Standort: Oster-Ohrstedt, Nordfriesland in Schleswig-Holstein

Wo kommen unsere Produkte her? Die Milch für den Kuhkäse stammt von dem eigenen Hof. Für die Schaf- und Ziegenkäse kaufen wir bei unseren Biolandwirtskollegen Milch ein.

Mitarbeiteranzahl: ca. 100

Unternehmensform: GmbH & Co.

Besonderheit: Wir stellen Rohmilchkäse her - eine Seltenheit in Norddeutschland.

LEITBILD

Wir wollen der Natur mehr geben als wir ihr nehmen und denken und arbeiten dafür in Kreisläufen.

Unser ganzer Betrieb ist gut durchdacht, um das optimale aus dem Standort und den Bedingungen rauszuholen, ohne der Natur zu schädigen.

Angefangen mit der Landwirtschaft, über die Biogasanlage, die uns seit fast 20 Jahren „heizölfrei“ heizen lässt, über den Hofkindergarten, das Hofrestaurant und natürlich die Käserei.

Beste Grüße



Jasper und Thilo
Metzger-Petersen

Warum Backensholzer Käse?

Hervorragender Käse beginnt früher als im Käsefertiger. Daher nutzen wir viele Einflussmöglichkeiten in der Landwirtschaft für ein optimales Endergebnis. Hierzu gehört u.a. eine auf Qualität ausgerichtete Zucht und eigener Futteranbau.



Alle unsere Käse stellen wir auf traditionelle, handwerkliche Art her. Viele unserer Sorten konnten bei dem World Cheese Award punkten und unser alter Deichkäse ist als einer der besten 16 Käsen der Welt ausgezeichnet worden. Wir sind mega stolz und dankbar!

Hier erfährst du mehr:

<https://backensholz.de/>

