

Sonne, Wasser, Erde, Luft werden uns als gegebene Voraussetzungen für unsere Ernährung und Gesundheit seit jeher geschenkt. In unserem täglichen Tun versuchen wir möglichst schonend mit diesen Ressourcen umzugehen, damit auch kommende Generationen noch ihre Lebensmittel erzeugen können. Als Grundlage dafür sehen wir die ökologische Bewirtschaftung unserer Felder und den artgerechten Umgang mit unseren Tieren als unerlässlich. Auf unseren Äckern arbeiten wir mit nur minimaler Bodenbearbeitung mit Mischfruchtanbau, bei dem mehrere Kulturen gleichzeitig gedeihen. Unsere Tiere haben ganzjährig Auslauf im Freien, im Sommer Futter von der Weide, die Kälber trinken bei ihren Müttern, ein Zuchtstier in der Herde, die Kühe noch ihre Hörner auf dem Kopf...

Mit großem Erfolg verwenden wir die „Effektiven Mikroorganismen“ – EM – die u. a. die unerlässlichen natürlichen Stoffwechselforgänge in Pflanze, Tier und Mensch wieder aktivieren und stabilisieren. Auf der stofflichen wie auf der nichtstofflichen Ebene unseres Seins wirken die biologisch – dynamischen Präparate mit ihren Impulsen aus unserem Universum.

Die so erzeugte Milch der Kühe wird mit handwerklichem Geschick in unserer Hofkäserei naturbelassen zu verschiedenen Rohmilchkäse-Variationen verarbeitet. Wenn auch die heute vorherrschende Wissenschaft sich noch schwer tut positivere Wirkungen solcher Lebensmittel zu beweisen, so spüren immer mehr Menschen dadurch eine Wohltat, nicht nur an ihrem Körper.

Damit eng verbunden ist auch die Regionalität, die neben den ökologischen Werten auch soziale Aspekte berücksichtigt. Regionale Erzeugung, regionale Verarbeitung und Vermarktung ist Voraussetzung für ein erfolgreiches Wirtschaften in Kreisläufen.



## Unsere Produkte

### Produkte von unseren Kühen:

Goldacher Schnittkäse mit verschiedenen Gewürzen  
Hodersberger Bergkäse  
Schimmeltaler (ähnlich Camembert)  
Butterkäse mit verschiedenen Gewürzen  
Würzige Rotschmier Weichkäse  
Frischkäse, verschiedenen Variationen  
Rohsalami und Polnische vom Rind

### Einkaufsmöglichkeiten:

Bauernmarkt Erding Fr. 13.00 – 17.00 Uhr  
Bauernmarkt Dorfen Fr. 11.00 – 16.00 Uhr  
Bauernmarkt Isen Fr. 11.00 – 16.00 Uhr  
Regiomarkt Raiffeisenlagerhaus St. Wolfgang  
Tagwerkläden in Dorfen, Erding, Moosburg, Landshut, Freising, Markt Schwaben, Gröbenzell, Ottobrunn.  
Tagwerk-Wochenmärkte in München.

### Einkaufen ab Hof nach Absprache:

Fam. Hartinger, Hodersberg 1, 84427 St. Wolfgang  
Tel. 080 85/331, Fax 080 85/939 48 08  
E-Mail [g-hartinger@t-online.de](mailto:g-hartinger@t-online.de)  
[www.hofkaeserei-hodersberg.de](http://www.hofkaeserei-hodersberg.de)



## Hofkäserei Hodersberg

84427 St. Wolfgang





„Euere Lebensmittel  
sollen Heilmittel,  
euere Heilmittel  
sollen Lebensmittel sein“

*Hippokrates*



**Hofkäserei Hodersberg**  
84427 St. Wolfgang

