



BURGERS KÄSE & CO.

Der Biolandhof Burger befindet sich im schönen Rohr in der Nähe von Schwabach. Er hält 20 Milchkühe mit eigener Nachzucht in einem vollständig mit Stroh eingestreuten Stall (Tretmiststall) mit freiem Zugang zur Weide.

Betriebsfläche:

Das Futter für die Tiere wird vollständig auf den betriebseigenen Flächen angebaut. Insgesamt werden 43 ha Land bewirtschaftet. Die Kühe werden nur mit Grünfutter, Heu und Kleegrascobs gefüttert, dies wirkt sich positiv auf den Käsegeschmack aus. Um die Qualität ihres Heus noch weiter zu verbessern, errichteten sie 2017 eine Heutrocknung.



Produkte:

In der hofeigenen Käserei wird die Milch zu pasteurisierter Milch, Käse, Quark und Joghurt weiterverarbeitet. Besonderes Augenmerk liegt allerdings auf den verschiedenen Käsesorten, welche im eigenen Hofladen vermarktet werden. Auch in weiteren Hofläden der Region gibt es die Produkte des Biolandhof Burgers zu erwerben.



Biohof Enzenhöfer

Der Familienbetrieb Enzenhöfer, der noch zwischen 1988 und 2008 ein konventioneller Milchviehbetrieb war, stellte 2009 auf Bio-Ziegenhaltung mit Direktvermarktung ab Hof um.

Die Familie verarbeitet ihre Produkte zu 100% selbst und ist in Bio-Verband Naturland ein Mitglied.

Ihre Produktpalette besteht aus Ziegenmilch und Ziegenprodukten, wie Käse, Eis und Fleisch. Während der Trockensteherphase der Ziegen im Winter kauft die Familie konventionelle Kuhmilch regional zu und stellt daraus Eis her.



Tierhaltung:

Weißedeutsche Edelziege

- 19 Milchziegen
- 17 Jungziegen
- 32 Neugeborene
- 1 Bock

Biolandhof Sinke



Der Bioland Hof Sinke bewirtschaftet mit 7 Vollzeitmitarbeitern gut 5 Hektar Acker mit insgesamt 60 - 100 verschiedenen Gemüsekulturen. Der Betrieb ist seit dem Gründungsjahr 1988 im Bioland-Verband. Er vermarktet rund 20% in seinem eigenen Hofladen, 10% über den Großhandel und den Rest auf Wochenmärkten. In Zukunft will er durch günstigere Formen der Beete Technik mit Spurführung einsetzen und somit Arbeitskräfte einsparen, die der größte Kostenfaktor am Betrieb sind.

Biolandhof Familie Deyerler

Der Betrieb betreibt 2 Mobilställe mit je 225 Hühner, 4 Hähne und einen Stall mit 6 Pensionspferden im Nebenerwerb. Er wirtschafte seit 2016 nach Bio- Richtlinien und ist Mitglied bei Bioland. Er bietet Eier und verschiedene Bruderhahn Produkte und Kartoffeln aus der Region zum Verkauf in seinem Selbstbedienungshäuschen an.



Erlebnisbauernhof Harrethof mit "Biospeis"



Im Jahr 2011 wurde der gesamte Betrieb auf Bio umgestellt und der Harrethof wurde Mitglied im Bioverband Biokreis. Die Familie besitzt 42 Fleckviehkühe, die ihre Hörner behalten dürfen. Die Kälber bekommen mindestens 12 Wochen lang Milch. Seit dem Jahr 2000 produzieren die Harrers auch eigenen Bio-Honig mit eigenen Bienen. Vor 3 Jahren wurde die Bio-Speis eröffnet. Dort vermarktet die Familie ihre eigenen Produkte (wie z.B. eigene Kartoffeln, Milch, Sauerkraut) als auch Produkte von anderen Bio-Bauern in der Region.



Am BSZ Roth wird die zukünftige Generation der Landwirte im Landkreis Roth ausgebildet. 19 Schüler stärken das Bewusstsein für regionale Bio-Lebensmittel aus dem Landkreis, indem Bio-Betriebe besichtigt und diese interviewt wurden. Deren Erzeugnisse wurden gekauft, anschließend zu Fingerfood verarbeitet und an interessierte Bürger auf Märkten verschenkt.

*Das Projekt wird durch die Öko-
Modellregion Nürnberg / Nürnberger
Land / Roth gefördert.*



Nürnberg
Nürnberger Land
Roth

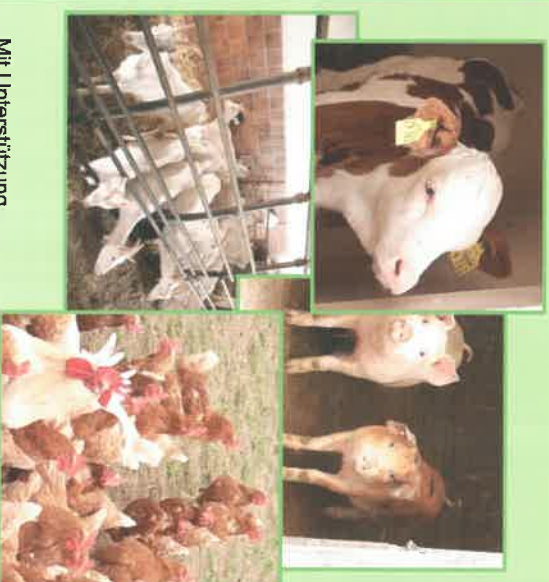
BSZ Roth: Sylvia Tschigg
Brentwoodstraße 41
91154 Roth
Telefon: 09171 81-8400
E-Mail: info@bsz-roth.de

*Die Landwirtschaft sucht
Nachwuchs - jetzt bewerben!* 



**Regionale Bio-Lebensmittel
Azubis zum Landwirt informieren
die Gesellschaft**

**BGL Landwirtschaft
am BSZ Roth**



Mit Unterstützung



Nürnberg
Nürnberger Land
Roth