

Bio-Hof Hauser

Am Bio-Hof Hauser werden 70 Stück Fleckvieh gehalten. Im neu gebauten Laufstall haben die Milchkühe viel Platz und fühlen sich sehr wohl. Die Kühe nehmen auch die Tiefliegeboxen sehr gut an. Die Trockensteher werden im alten Tieflaustall auf die Kalbung vorbereitet. Sobald es möglich ist, werden die Tiere auf die Weide getrieben. Während im Winter Silage und Heu gefüttert wird, kommt im Sommer das Grünfutter zum Einsatz. Die Kälber werden in Gruppenboxen großgezogen und mit Heu gefüttert. Der Betrieb zieht fast alle Tiere selber nach und kauft nur selten Kalbinnen zu. Gemolken wird in einem 2*4er Tandem, die Milch hat durchschnittlich 4,10 Fett und 3,30 Eiweiß. Ein Teil der Bio-Milch wird im umgebauten Schlachthof Osterkorn von uns zu Käsebällchen verarbeitet. Die restliche Bio-Milch wird über Berglandmilch verkauft.

Kontakt

Bio-Hof Hauser

Josef Hauser
Schießdorf 9
4792 Münzkirchen

Telefon: +43 7716 6121
Mobil: +43 676 9764993
Fax: +43 7716 7375-40

E-Mail: hauser.thomas93@gmail.com
Weitere E-Mail: hauser-lepold@aon.at

Ansprechpartner

Thomas Hauser
Telefon: +43 7716 6121
Mobil: +43 676 9764993
E-Mail: hauser.thomas93@gmail.com



Gütesiegel & Marken



BIO-Zertifizierung: Austria Bio Garantie AT-BIO-301

Produktpalette

Cillis Handgemachte Käsebällchen (Produktkategorie: Kuhmilchkäse, Topfen, Frischkäse, Aufstriche)