

Hofsennerei Besler



Bergbauern-Käse von Kühen mit Hörnern

Wir sind ein **Bergbauernhof** auf knapp 1000 m Höhe im Oberallgäu südlich von Oberstdorf. Der Betrieb wird seit vielen Generationen von unserer Familie bewirtschaftet. Es dreht sich fast alles um die Kuh und das weiße Gold, die Milch.

Unsere 45 behornnten Milchkühe und die Nachzucht leben in einem großzügigen Laufstall der extra für **Kühe mit Hörnern** nach den Kriterien für **besonders artgerechte Tierhaltung** gebaut wurde.



Im Sommer grasen unsere Tiere täglich auf **saftigen Alpweiden** auf bis zu 2000m Höhe, die einen besonders gesundheitsfördernden Pflanzenbestand aufweisen. Zu unseren Flächen gehören großteils Landschafts- und Naturschutzgebiete, die von uns zum Erhalt von alpenländischer Flora und Fauna speziell gepflegt werden **ohne** jeglichen Einsatz von **Kunstdünger**. Aus unserer Gülle machen wir hofeigenen Terra-Preta-Dünger, der gut die Nährstoffe speichert und den Humusaufbau fördert.

Im Winter genießen unsere Kühe das eigene kräuterreiche Bergwiesenheu im 2016 neu errichteten **Laufstall** mit täglichem Auslauf und Bewegungsfreiheit **nach Bio-Vorgaben**. Wir verzichten bewusst auf die Fütterung von Silage, Importfuttermitteln und gentechnisch verändertem Getreide.





Wir legen sehr großen Wert darauf, dass unsere Kühe ihre Hörner behalten dürfen. Dadurch wird man ihrem Wesen gerecht, sie können ihr natürliches Sozialverhalten ausleben und die Milch ist besser verträglich.

Unsere Heu- und Weidemilch ermöglicht die Erzeugung von **Rohmilchkäse**. Somit bleiben wertvolle Inhaltsstoffe in der Milch enthalten.

Diese Voraussetzungen garantieren die besondere Qualität unseres Rohstoffes Milch und ihren hohen Anteil an **Omega-3-Fettsäuren**. Ausschließlich unsere **eigene Heu- und Weidemilch** wird täglich frisch, in unserer EU-zertifizierten Hofsennererei, nach **traditionellem Handwerk** von Johannes Besler zu **Bergkäse** verarbeitet.

Dem von Natur aus laktosefreien Bergkäse werden weder Konservierungsmittel noch Farbstoffe zugesetzt. In unserem Käsekeller wird jeder einzelne Laib von Hand gepflegt. Jeder Laib ist ein Unikat.



2016 hat unser Familienbetrieb die Zertifizierung **Geprüfte Qualität - Bayern** erhalten.



Die Besonderheiten unseres Bergkäses im Überblick:



- Aus besonders artgerechter Tierhaltung
- Ausschließlich aus der Milch eigener BEHORNTER Kühe
- Aus Heu- und Weidemilch
- Ohne Zusatz von künstlichen Stoffen
- Natürliche Rinde
- Die Rohmilch wird täglich frisch verarbeitet
- Handwerkliche Käseherstellung
- Im Naturkeller gereift
- Von Natur aus laktosefrei
- Käseproduktion mit regenerativer Energie

Hofeigenes Kalbsfleisch

Wie viele von euch schon wissen, muss eine Milchkuh ca. einmal im Jahr ein Kalb bekommen, damit sie weiterhin ihre wertvolle Milch gibt. Unsere weiblichen Kälber behalten wir zur Nachzucht, das heißt das sind unsere zukünftigen Milchkühe, also unser Galtvieh/Jungvieh auf der Alp. Unsere männlichen Kälber mästen wir, um dann eigenes Kalbsfleisch zu verkaufen.

Seit über einem Jahr haben wir es nun geschafft die Verantwortung für unsere Kälber zu übernehmen und kein männliches Kalb mehr auf dem Kälbermarkt zu verkaufen, wo die Tiere weite Transporte nach Norddeutschland oder nach Südeuropa hinter sich bringen müssen, um gemästet zu werden und meistens dazu auch enthornt werden.

So stehen wir jedes Mal wieder vor der Herausforderung unser Fleisch zu vermarkten und Menschen zu finden, die daran Interesse haben ein Fleischpaket zu kaufen, dass durch seinen Preis einigermaßen die Produktionskosten außerhalb der Massentierhaltung deckt und das aus mehreren verschiedenen Teilen, nicht nur aus Schnitzel und Steak besteht.

Mit dem Kauf unseres Bergkäses Und Kalbsfleisch unterstützten Sie den Erhalt der bergbäuerlichen Landwirtschaft und die besonders artgerechte Tierhaltung.



Mit freundlichen Grüßen aus dem Oberallgäu

Familie Besler

Telefon: 08322/4140

Handy: 0160 2803894 (Hans Besler)

Email: info@beslers-schwand.de

