

Isarbote 17.09.2010

Veranstaltungen München



Gut Kerschlach zu Gast auf dem Münchner Viktualienmarkt

Hofeigenen Bio-Käse und Bio-Wurst vom Feinsten präsentiert Gut Kerschlach mit dem Tölzer Kasladen am 24. und 25. September 2010 den Münchnern auf dem Aktionsstand am Viktualienmarkt (neben dem Biergarten, beim Maibaum). Zum Kennen lernen des Naturland-Bio-Hofes gibt es verschiedene Kostproben der hofeigenen Produktion, viele Informationen zum Thema „Bio“ und ein Gewinnspiel.

Was macht den Käse zum echten Bio-Käse? In der Hof-Käserei ist seit diesem Sommer der französische Käser Pierrick Nussbaum auf Gut Kerschlach für die traditionelle Herstellung feiner Käse-Spezialitäten

verantwortlich. Er hat sein Handwerk von der Pike auf gelernt, kennt sich hervorragend aus und erklärt an den beiden Aktionstagen den Besuchern anschaulich, worauf es im Unterschied zur industriellen Produktion bei hochwertigem Bio-

Käse ankommt. Unterstützt vom Tölzer Kasladen präsentiert das Bio-Gut seine Weichkäse-

Spezialitäten, die in Zukunft auch beim Tölzer Kasladen (und bei dem jährlichen Käsefestival in Bad Tölz) erhältlich sind.

Ebenso können sich die Besucher am Aktionsstand davon überzeugen, warum sich Gut Kerschlach stark für den Erhalt des Murnau-Werdenfelser-Rindes einsetzt. Die vom Aussterben bedrohte altbayerische Rinderrasse wurde fast komplett verdrängt wegen ihrer quantitativ niedrigen Milch- und Fleischleistung. Wurst- und Fleisch der Murnau-Werdenfelser Rinder, die artgerecht und stressfrei auf dem Bio-Hof in Kerschlach leben, zeichnen sich für ihre ausgezeichnete Güte und Qualität aus. Nach dem Motto „Statt Quantität besser eine höhere Qualität erhalten“ kämpft Gut Kerschlach um das Fortbestehen dieser einheimischen Rinderrasse - mit Unterstützung von Slow Food Deutschland e.V., die sie in ihre „Arche des Geschmacks“ aufgenommen haben. Neben der Verkostung der Wurst- und Käse-Spezialitäten informieren die Mitarbeiter gerne und umfassend die Besucher über die Philosophie und den Betrieb von Gut Kerschlach.

Außerdem gibt es ein Gewinnspiel mit attraktiven Produkten zum Probieren - der Hauptgewinn ist eine ausführliche Hofführung für zwei Personen mit anschließendem Imbiss (Kinder inklusive).

Wer es bisher noch nicht zum herrlich gelegenen Gut Kerschlach (im Pfaffenwinkel, zwischen dem Ammersee und dem Starnberger See) geschafft hat, kann sich am Freitag,

24. September von 9.30 Uhr bis 18.30 Uhr und Samstag, 25. September 2010 von 9.30 Uhr bis 16 Uhr über das reichhaltige Angebot des Bio-Hofes auf dem Viktualienmarkt (Aktionsstand beim Maibaum) bestens informieren und sich auf einen Besuch in Kerschlach vorsehen, denn Gäste sind auf dem Naturland-Hof jederzeit willkommen. Weitere Informationen über das Gut und seine Veranstaltungen unter www.gut-kerschlach.de.

Das Gut Kerschlach wird als zertifizierter Biohof seit 1997 nach den EGÖKorichtlinien und den strengen Naturland-Richtlinien betrieben mit garantiert artgerechter Tierhaltung und nachhaltiger Bodenbewirtschaftung. Zum Hof gehört eine Metzgerei, eine Bäckerei mit Bistro-Café und eine Käserei, die jeweils echte, handwerkliche Verarbeitung aller Produkte bieten.

http://www.isarbote.de/3_seite/veranstaltungen/veranstaltungen.html