

Gut Kerschlach zu Gast beim Tölzer Kasladen auf dem Münchner Viktualienmarkt

am 24./25. September 2010



Susanne Hofmann, Geschäftsführerin der Tölzer Kasladen GmbH
präsentiert auf dem Viktualienmarkt ihren Kooperationspartner Gut Kerschlach

Der Tölzer Kasladen bietet über 100 handgemachte Käsesorten aus 10 europäischen Ländern und blickt zurück auf 36 Jahre Erfahrung in der Käseherstellung, Transport, und Präsentation.

Am 24. und 25. September 2010 präsentiert der Tölzer Kasladen den Münchnern auf dem Viktualienmarkt am Aktionsstand beim Maibaum hofeigenen Bio-Käse und Bio-Wurst vom Gut Kerschlach. Zum Kennenlernen 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



Dipl. Ing. agr. Rainer Herrmann

und seine 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

informieren. Wenn diese Informationsveranstaltung Ihr Interesse geweckt hat, sind Sie natürlich auch als Gäste auf dem Naturland-Hof Gut Kerschlach jederzeit herzlich willkommen.

Das Gut Kerschlach wird als zertifizierter Biohof seit 1997 nach den EG Ökoricthlinien 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.

Gut Kerschlach GmbH & Co. KG

Gut Kerschlach 1, 82396 Pähl

Mehr Infos über Gut Kerschlach finden Sie [hier](#).

Tölzer Kasladen GmbH

80331 München • Viktualienmarkt Abteilung I Stand 4 • Tel. 089 / 22 63 22

83646 Bad Tölz • Königsdorfer Str. 22g • Tel. 080 41 / 94 27

84034 Landshut • Neustadt 466 • Tel. 0871 / 2764585

Mehr Infos über den Tölzer Kasladen finden Sie [hier](#).