



Krekes Käse Hof

BN4D2401.jpg - © Freesenweg 41 26131 Oldenburg

Seit 1993 werden die Schafe gemolken und die Milch zu Käse, Quark und Joghurt verarbeitet.

Im Jahr 1987 wurde das ehemalige Heuerhaus von Arnold Kreke gekauft und renoviert. Im Laufe der folgenden Jahre kamen Stallungen mit Käserei neu hinzu. Seit 1993 wird die Milch der Schafe zu Käse, Quark und Joghurt verarbeitet.

Um vor Futtermittelskandalen gefeit zu sein, wird das Futter (Heu, Grassilage und Getreide) selbsterzeugt.

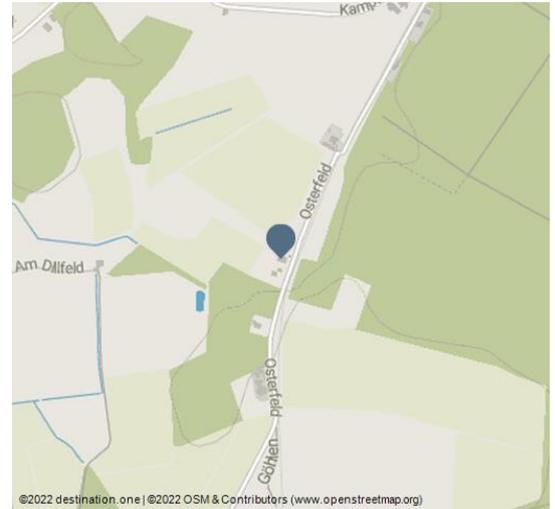
Das Getreide wird auf dem Hof eingelagert und täglich frisch gequetscht verfüttert.

Wir gehören keinem Ökoverband an, produzieren jedoch nach bestem Wissen und Gewissen so naturnah wie möglich, im Sinne einer nachhaltigen Landwirtschaft.

Merkmale:

Zahlungsmöglichkeiten

Eintritt frei



Adresse:

Osterfeld 14
26655 Westerstede

☎ 0 44 09 / 14 76

🏠 www.krekes-kaese-hof.de/

✉ arnold.kreke@ewetel.net

Autor:

Stadt Westerstede
info@westerstede.de

Organisation:

Stadt Westerstede
<https://www.westerstede.de/>
info@westerstede.de



QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/IF1Nd>

Quelle: destination.one

ID: p_100080338

Zuletzt geändert am 20.11.2023, 09:24