Käsehütte Maria Taferl

Kleine Käsereien, Großer Geschmack

Die Käsehütte Maria Taferl ist eine lokale Drehscheibe zwischen Produzenten und Kunden für regionale Produkte von Bauern und Kleinbetrieben. Im Mittelpunkt stehen alternative Käsespezialitäten von österreichischen Kleinkäsereien und dem hauseigenen Reifekeller, sowie Backwaren von der dazugehörigen Bio-Backstube und den umliegenden Bauernhöfen.

Vom Bio-Bauernhof über die Vermarktungsgemeinschaft zur Käsehütte

Den Grundstein legte der Landwirt Karl Stix 1989 als er sich mit den umliegenden Bauern zusammenschloss um ihre selbsterzeugten Hofprodukte auf Bauernmärkten und Feinkostläden zu vermarkten. Durch den großen Zuspruch der Kunden und der steigenden Mitgliederanzahl von Lieferanten ergab sich der Bau eines Vermarktungszentrums mit einem Bauernladen - die Käsehütte Maria Taferl.

Heute ist der Familienbetrieb mit seinen Mitarbeitern und selbständigen Marktfahrern auf einigen Wochen- und Bauernmärkten in Nieder-, Oberösterreich und Wien mit regionalen Produkten vertreten.

Käs - G’schmackig, so wie’s sein soll

Als Käsefachgeschäft wird ein hochwertiges Sortiment aus Bio-, Heu- und Rohmilchkäse von Kuh, Schaf und Ziege angeboten. Nach dem Motto „Was lange ruht, wird richtig gut“ gibt es würzige Käsespezialitäten aus dem hauseigenen Reifekeller. Ergänzt wird das Sortiment von den Mitgliedern der ARGE Kleinkäsereien. Hier wird verantwortungsvoll mit Tier und Umwelt umgegangen und fair gehandelt, vom Bauern über die Käserein bis hin zum Verkauf. Die österreichische Käselandschaft verbirgt viele Schätze und genau diese kleinen Käsereien unterstreichen die einzigartige Qualität - Kleine Käsereien, Großer Geschmack

Getreide, Salz, Wasser und viel Handarbeit

Seit 2011 wird in der Bio-Mühle in Strengberg Naturkost unter dem Name „Käsehütte“ erzeugt. G’sund Naschen heißt es in der Backstube, hier wird mit viel Handarbeit und wertvollen Rohstoffen leckere Naturkost hergestellt, welche anschließend auf Bauernmärkten und Feinkostläden angeboten wird. Erweitert wird das Sortiment von drei Brotbauern, welche täglich frisch die Rohstoffe aus ihrer eigenen Landwirtschaft zu herzhaften Backwaren veredeln.

Hüttengaudi

Im Bauernladen in Maria Taferl gibt es die besten Produkte der Region und köstliche Käsespezialitäten in uriger Hüttenatmosphäre. Genießern geht da das Herz … und dann der Mund auf. Schmackhafte Milchprodukte, bäuerliche Fleisch- und Backwaren, hauseigene Naturkost, Obst- und Gemüsespezialitäten der Niederösterreichischen Genussregionen und vieles mehr.

Käsepilger

Jedes Jahr im Herbst zieht es tausende Feinschmecker auf den Käsemarkt in Maria Taferl. Hier stellen ca. 100 Bauern und Kleinbetriebe ihre Käse-, Fleisch-, Brotwaren und vieles mehr zum Besten. Aufgebaut ist das ganze wie ein Bauernmarkt, wo für jeden Genießer etwas dabei ist - Informieren, Probieren, Einkaufen! Der Käsemarkt findet jedes Jahr am Sonntag vor dem Nationalfeiertag am 26. Oktober von 9-18 Uhr in Maria Taferl statt.

**Adresse: Kontakt: Öffnungszeiten Bauernladen:**

Käsehütte Maria Taferl [www.kaesehuette.at](http://www.kaesehuette.at) MI, FR, SA 9-18 Uhr

Familie Stix [info@kaesehuette.at](mailto:info@kaesehuette.at) DO 15-18 Uhr

Wimm 6 07413/6180 Sonn-, Feiertage 13-18 Uhr

3672 Maria Taferl 0664/214 8701 Jänner-März nur MI und FR