



Name Produzent/Adresse/Anfahrt:

Bööscher Ziegenkäse



Familie Konnen
Mörtelsstraße 211
47929 Grefrath

Tel.: 02158-2103, Mail: lydia.konnen@web.de

Öffnungszeiten:

Montags bis Freitag von 9:00 - 18:00 Uhr
Samstags von 10:00 bis 17:00 Uhr
außerhalb der Öffnungszeiten nach telefonischer
Absprache

Slow Food Förderer/seit wann?

Nein

Größe/Fläche/Mitarbeiter:

Familie, 3 Personen, Saisonarbeiter

Details zum Betrieb:

Der ursprüngliche Betrieb mit Schweinezucht und Milchvieh gestaltete sich nach und nach zum Ziegenhof um. Frau Konnen ist gelernte Schäferin und hat mit viel Engagement die Ziegenzucht und später auch die Käserei aufgebaut.

Die ersten 20 Ziegen kamen 1985 auf den Betrieb von der Familie Konnen. Diese bilden den Stamm der heutigen Herde. Von Anfang an wurde die Milch in zunächst einfachen Räumen im Haus zu Käse verarbeitet, darauf folgte die erste, die zweite und dann die dritte, heutige Käserei.

Da das Futter der wichtigste Punkt für die Ernährung der Tiere ist wird eigenes Futter produziert, dazu werden Pellets und Kraftfutter zugekauft. Denn Ziegen sind „Feinschmecker“.

Die Ziegen leben in großzügigen Stallungen, können tagsüber nach eigenem Gusto auf die Wiese gehen. Dies tun sie in Kleingruppen und kommen dann selbständig wieder zurück.

Erste Abnehmer für den Ziegenkäse aus eigener Produktion waren Bioläden. Nach und nach kamen weitere Vertriebsstellen und der eigene Hofladen hinzu.

Durch den großen Erfolg konnte die Ziegenherde bis heute auf über 400 Tiere erweitert und die Käseproduktion ausgebaut werden. Pro Woche werden ca. 8.000 Liter Milch verarbeitet. Neben der Ziegenherde wuchs auch das Know-how zur Verarbeitung und Veredelung der Produkte aus Ziegenmilch.

Das Engagement der Familie Konnen wurde bereits mehrfach mit Gold- und Silbermedallien der DLG prämiert. Die gesamte Milch wird in der Hofeigenen Käserei verarbeitet und direkt vermarktet.

Seit 1996 ist die inzwischen aufgebaute Käserei-Molkerei des Betriebes nach dem EG-Standard anerkannt.

Besonderheiten:

Schwerpunkt: Ziegenprodukte, Käse

Erwähnenswerte Produkte:

Ziegenfleisch (saisonal)
Kleine Käse mit Plastikummhüllung
Große Käse mit zarter Wachsschicht
- beide in Natur und saisonalen Kräutern -
5 verschiedene Sorten Frischkäse, z.Bsp. Bruschetta,
Brennessel, Knoblauch
Feta
Quark

Erfassungsdatum: Mai 2015

Erfasser: Denise Cézanne-Güttich