

Tour 'Kaasboerderij De Graaf'

Seit 1928 betreiben wir, die Familie De Graaf, mit viel Freude und Leidenschaft den Bauernhof 'de Buitenkerk' in Bodegraven. Nun wird der Hof von der dritten und vierten Generation geleitet. Gerrit und Irma sind schon 21 Jahren stolze Bauern der Käserei 'de Graaf'. Sohn Adriaan wird in Zukunft das Familienunternehmen fortsetzen. Auf unserem Bauernhof werden zweimal pro Tag 65 Red Holstein Kühe gemolken. Im Sommer weiden die Kühe draußen im Polder und im Winter verbringen die Kühe den Tag in ihrem neuen, nachhaltigen Stall. Neben Kühen haben wir auch Hühner und Schafe auf dem Hof.

Die frische Rohmilch unserer eigenen Kühe wird teils genutzt um traditionellen Bauernkäse herzustellen. Der Käse wird nur in unserem eigenen Hofladen verkauft. Nebenbei verkaufen wir auch Eier, Rohmilch und regionale Produkte in unserem Hofladen. Alle Produkte in unserem Laden sind aus natürlichen Zutaten hergestellt, die nachhaltig angebaut wurden.

Fragen Sie sich, wie der traditionelle Käse gemacht wird?

Auf dem Käsebauernhof 'de Graaf' fängt eine Tour immer mit einer herrlichen Tasse Kaffee oder Tee und einem Stückchen Kuchen an. Danach wird sich Bäuerin Irma kurz vorstellen und eine kurze Einführung über das Leben auf dem Bauernhof geben. Nach einem interessanten Video, wie Käse hergestellt wird, ist es Zeit um aktiv mit zu wirken. Sie können nun eine künstliche Kuh melken. Dann werden wir Ihnen die Käseherstellung, das Käselager und den Hofladen zeigen. Wenn Sie alles über den Käse wissen, ist es Zeit auf die Weide zu gehen. Wir werfen ein Blick auf die Kühe und Hühner. Während der Tour wird es eine Käseprobe geben. Am Ende der Tour haben Sie die Möglichkeit, Käse oder regionale Produkte in unserem Hofladen zu kaufen, damit Sie ein schönes Souvenir für zu Hause haben.

Die Tour dauert insgesamt 1,5 Stunden. Auf dem Bauernhof ist Platz für Gruppen von 4 bis 20 Personen. Für diese einzigartige Tour betragen die Kosten € 10,00 pro Person inklusive Kaffee/Tee, Kuchen und der Käseprobe. **Buchung im Vorraus per E-Mail oder Telefon!**

Tour:

Dienstag 16.00 bis 17.30 mit der möglichkeit der milchmelken +30 minuten und € 2,50 p.p. mehr.

Mittwoch 11.00 bis 12.30

Samstag 11.00 bis 12.30

Bäuerin Irma wird die Tour in englischer Sprache leiten, Sie versteht aber auch Deutsch.