

Seit Dez. 2010 bewirtschaften wir die ehemalige Gutsscheune des Rittergutes Vietschow nach Bioland-Richtlinien und haben einen Milchschaafhof mit eigener Hofkäserei aufgebaut. Inzwischen gehören ca. 65 ostfriesische Milchschafe mit Nachzucht, einige Streichelschafe und eine kleine Bockherde zur Familie. Die Schafe arbeiten saisonal d.h. die Lämmer kommen im März auf die Welt, bleiben mind. 45 Tage bei der Mutter danach kommen die Lämmer in eine eigene Jugendgruppe und die Milchschafe werden 2x täglich gemolken bis sie Mitte November in „Winterpause“ gehen um Kraft zu schöpfen für die Lammzeit im nächsten Frühjahr. Daher gibt es Frischprodukte (Milch, Joghurt, Frischkäse) ab Mitte/Ende März bis Mitte November, Weichkäse und Pfannenkäse ab Anfang April bis Ende Dezember, Schnittkäse ab Mai und Hartkäse erst ab Oktober.

Uns ist Transparenz sehr wichtig und wir zeigen gerne wie wir arbeiten und welche Arbeit (von Tier und Mensch) in einem Stück Käse steckt. Daher bieten wir regelmäßig Hofführungen an, ebenso gibt es die Möglichkeit bei uns Praktikum zu machen. Bei Sonderaktionen wie ausmisten, Schafe scheren aber auch Heckenarbeiten freuen wir uns über weitere helfende Hände.

Unsere Produkte aus reiner Schafmilch

- Joghurt natur oder mit Fruchtmasse (aus eigener Herstellung von unseren Früchten) im 225ml Pfandglas
- Quark natur oder mit Frucht oder Kräutern (beides aus eigenem Anbau) im 180g Pfandglas
- Frischkäse mit Kräutern oder gereifter Frischkäse mit Milchschnitzschimmel
- Weichkäse mit Weißschimmel
- Weichkäse - nach griechischer Art in Molke-Salzlake gereift – natur, mit grünem Pfeffer oder Paprika oder eingelegt mit Olivenöl und Kräutern
- Ricotta
- Pfannen-/Grillkäse natur oder in Olivenöl und Kräutern mariniert
- Hofschnittkäse mit Naturreife
- unseren Klassiker, den Schnittkäse „Schwarzes Schaf“ natur
- Schnittkäse mit Brennnessel oder bunten Gartenkräutern oder mit Bockshornkleesamen
- Hartkäse mind. 7 Monate gereift