

Was können Sie bei uns erleben?

Da Nordhessen mitten in Deutschland liegt, ist es von überall her gut zu erreichen. Seine Mittelgebirgslandschaft ist vielseitig, abwechslungsreich und einfach bezaubernd. Es gibt unzählige Möglichkeiten der Urlaubsgestaltung.

Besichtigung

Der Kirchhof ist offen für Besucher. Sie können gerne die Tiere im Stall besuchen.

Führungen

Eine Führung auf dem Kirchhof dauert ca. 1,5 Std. Geschäftsführer Godehart Hannig zeigt Ihnen die Stallungen, Melkhaus, Käserei und den Käsekeller. Wer immer schon einmal wissen wollte, was das Besondere an der biologischen bzw. biologisch-dynamischen Landwirtschaft ist, findet hier eine gute und verständliche Erklärung. Nach der Führung weiß man, warum die ökologische Bewirtschaftung den Boden nicht auslaugt, warum die Tomate aus dem (holländischen) Gewächshaus nicht schmeckt und warum demeter-Weine und Champagner bei Prämierungen an der Spitze stehen.

Preise:
Erwachsene 3,00
Schüler, Studenten 2,00

Im Anschluss an die Führung können Sie eine Käseprobe (auch mit Wein), Kaffee und Kuchen oder ein warmes Essen buchen. Die Preise hierfür erfragen Sie bitte bei Renate Kremin-Hannig.

Eselreiten

Die Kirchhof-Esel eignen sich sehr gut zum Reiten für Kinder. Ferienhaus-Gäste können sie kostenfrei nutzen, andere Gäste zahlen einen Obulus.

Kindergeburtstage

Käse machen, Brot backen, Tiere beobachten und anfassen, Esel reiten - viele Möglichkeiten, den Kindergeburtstag mal etwas anders zu gestalten. Und am Ende des Tages nimmt jedes Kind seinen Käse und sein Brot mit nach Hause. Das macht Spaß!

Ferien auf dem Bauernhof

Wir haben ein nettes, kleines Ferienhaus anzubieten, das einer Familie mit bis zu 4 Kindern Platz bietet. Unsere Gäste sind vorwiegend Familien mit Kindern, die vielfältige Möglichkeiten bekommen, am Leben auf dem Bauernhof teil zu haben und bei Füttern, Melken und Misten anzupacken. Für die Eltern bietet sich so die Möglichkeit, sich mit den Kindern zu erholen, weil sie sie nicht ständig beaufsichtigen müssen. Und das gemeinsame Wandern zusammen mit den Eseln bietet Spaß für alle. Bitte fordern Sie den gesonderten Prospekt an.

Kirchhof Hoffest

Am ersten Sonntag im September findet das jährliche Hoffest statt. Von 11-18 Uhr gibt es Hofführungen, Schaukäsen, Musik, Essen und Trinken, Spiele für Kinder und Kunsthandwerk vom Feinsten.

Einkaufen



Hofladen

Der Hofladen ist täglich von 9:30 - 12:30 und 14:00 - 19:00 Uhr geöffnet. Samstag von 9:30 - 12:30.

Grüne Kiste

Im Kreis Hersfeld-Rotenburg und Richtung Melsungen-Baunatal-Kassel liefern wir Ihnen die Grüne Kiste frei Haus. Für alle, die keine Zeit zum Einkauf haben. Für die Vermarktung sind Ursula Knierim und Renate Kremin-Hannig verantwortlich.

Weitere Verkaufstellen

Rotenburg: Wochenmarkt Samstag 8:00 - 13:00 Uhr
Kassel: Schmanddibben Regionalwaren, Biomarkt Greger, Naturkost Querbeet, Waltrauds Käsestube, Feinkost Fleischerei Rohde, Biomarkt Butterblume, Nahkauf Turan
Homburg: Biohof Groß Mühlhausen
Baunatal: Biolandhof Eisenach
Fuchshöfe: Marktstand in Bad Hersfeld, Fulda
Domäne Frankenhäuser
Melsungen: Reformhaus Iffland, Guxhagen: Fleischerei Weinreich

Bio-Catering

Käseplatten für Ihre Feier, Käsebuffets, auch mit Brot und Salaten, komplette Buffets mit warmen Speisen bis hin zu Tagungsverpflegung. Wir bieten Ihnen hohe Qualität und viel Geschmack. Anfragen bitte an Renate Kremin-Hannig.

Anreise

Autobahn A7 Kassel-Frankfurt: Ausfahrt Homburg/Efze, Richtung Rotenburg, in Alheim-Sterkelshausen links ab nach Oberellenbach. Um den Ort herum fahren, großer Hof rechte Seite vor der Kirche.

B83 Melsungen - Bebra: in Heinebach abfahren nach Niederellenbach, gerade weiter nach Oberellenbach.

Mit der Bahn: der nächste Bahnhof ist Heinebach (3km nach Oberellenbach), bei Voranmeldung holen wir Sie ab.

Kirchhof Agrar KG DE-ÖKO-022
Kirchhof oHG DE-ÖKO-007

Am der Kirche 6
36211 Alheim-Oberellenbach
Tel. 05664-1798
Fax. 05664-6977
www.kirchhof-oberellenbach.de

Mails:
allgemein: info@kirchhof-oberellenbach.de
Vermarktung: ohg@kirchhof-oberellenbach.de
bestellung@kirchhof-oberellenbach.de





Kerntaler

Weicher Schnittkäse, ca.1kg-Laibe, mind.45% F.i.Tr., 6-10 Wo. gereift. Auch in den Variationen: Kümmel, Basilikum, Thymian. Die Kerntäler sind ein wild-romantisches Landschaftsschutzgebiet in Oberellenbach, wo seltene Pflanzen, vor allem Orchideenarten, auf den Waldwiesen wachsen. Diese werden durch spätes Mähen und Beweiden mit Rindern schonend genutzt.

Rohmilchkäse!

Auf dem Kirchhof werden Angler Kühe der alten Zuchtichtung gehalten. Dies ist eine vom Aussterben bedrohte Rasse. Die besondere Qualität dieser kleineren, kompakteren Kühe ist, dass sie sich hervorragend für eine extensive Gras-/ Heufütterung eignen. Die 48 rotbraunen Kühe vom Kirchhof geben eine fettreiche, wohltuende Milch. Sie ist sehr hochwertig durch den hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren und wird sogar von Kunden mit einer Milchunverträglichkeit getrunken! Das liegt an guter Fütterung und schonender Bearbeitung.

Bauern-Camembert

Weichkäse mit Edelschimmel, ca. 250gr, mind.50% Fett i.Tr., 2-3 Wochen gereift. Kommt dem Original sehr nahe und steht in der Beliebtheitskala an zweiter Stelle.

Pepe Rosi Rosi und Pepe sind Käse wie der Bauern-Camembert, ca.150gr, in eckiger Form und mit Rosmarin (Rosi) oder schwarzen Pfefferkörnern (Pepe). Der Rosmarin harmonisiert sehr schön mit dem Geschmack von Camembert.

Sommerfrische

Weichkäse nach Caciotta-Art, ca. 350gr, mind.50% Fett i.Tr. Jung und frisch passt er gut zum Salat und Tomaten, aber auch aufs Brot. Die bunte Variante gibt es mit einer Blumenmischung.

Butterknüller

Der Butterkäse aus dem Knüll. Schnittkäse, ca.1,5kg-Laibe in Brotform, mind.45% F.i.Tr., 2 Monate gereift. Auch mit Möhrensaft gefärbt erhältlich

Alheimer

Milder Schnittkäse, 5kg-Laibe, mind.45% F.i.Tr., 3-6 Monate gereift. Ein Käse für alle, die lieber Gouda essen. Viele Kinder mögen ihn sehr gern. Es gibt vier Sorten Alheimer: Natur, Bärlauch, Knobi (mit Knoblauch und Paprika) und Bockshornklee, eine hierzulande ziemlich unbekanntes Klee-sorte, deren Samen dem Käse einen Walnuss-Geschmack verleihen.

Ellenbacher

Fester Schnittkäse, 4kg-Laibe, mind.45% F.i.Tr., 6 Monate gereift. Unser bester Käse für Raclette oder zum Überbacken.

Pfaffenberger

Hartkäse, 10-15kg-Laibe, mind.45% F.i.Tr., mind.12 Monate gereift. Unser beliebtester Käse! Sehr ausdrucksstark mit einem kräftigen, leicht nussigem Geschmack. Auch als alter Pfaffenberger mit über 24 Monaten Reifezeit. Ein Hochgenuss! Sieger des Publikumspreises in der Kategorie Käse bei Nordhessen-geschmackvoll 2007



Natursauerteig-Brot

Brotbacken ist eine Kunst, die in Deutschland dieselbe Achtung findet wie das Bierbrauen. Doch leider gibt es beim Brot kein Reinheitsgebot, und so kommt es, dass heute vielfach mit Backmischungen, chemischen Hilfsstoffen und Enzymen gearbeitet wird. Wir sorgen dafür, dass nach dem eigenen Reinheitsgebot außer Mehl, Sauerteig, Wasser und Salz nichts anderes enthalten ist. Lars Inacker in Heinebach backt für uns die Roggenbrote nach unserem Rezept und unserem Getreide. Seine handwerkliche Bäckerei hat eine Öko-Zertifizierung.



Die Käsemanufaktur



Das Besondere am Käse vom Kirchhof ist die Verarbeitung von Rohmilch, also die unbehandelte Milch, so wie sie aus dem Euter der Tiere kommt. Die Beste! Denn nur aus Rohmilch lässt sich ein Käse machen, der den typischen Geschmack einer Landschaft mit ihren Mineralien, den Kräutern und dem Klima dem Gaumen zur Verfügung stellt. Anke Schneider ist als Käserin für die Herstellung und Reifung verantwortlich. Ihr Mitarbeiter ist Markus Köhler.