



Erfolgreiche Ziegenherde mit gut laufender Käserei bietet Pacht für Nachfolger!

Seit 2008 wird 'Am Höchsten', dem höchsten Berg im Bodenseekreis, Ziegenfrisch- und Ziegenweichkäse in Bioland-Qualität produziert. Die handwerkliche Verarbeitung der Milch in der Hofkäserei schafft ein attraktives und marktfähiges Sortiment.

Zur Verpachtung gehören der Stall, Grünland und die Käserei. Ebenso besteht Wohnmöglichkeit mit idyllischem Blick über die Berge, zusätzlicher Büroraum und Nutzung der Nebenräume. Alles vorhanden, um unternehmerische Energie in die Tat zu bringen!

Eckdaten und Ertragsparameter:

- Derzeit 270 gemolkene Ziegen und 52 ha Land für stabile und gute Futterqualitäten
- Nachzucht von ca. 100 Jungziegen
- 1100 qm Stallfläche mit 400 Fressplätzen und automatisierter Fütterung
- Melk-Karussell mit 36 Plätzen
- Quaderballentrocknung mit 32 Trocknungsplätzen und ein Fahrsilo mit 300 m³
- Verarbeitung und Verkauf von ca. 60-70 Tonnen Käse/Jahr – zu 90% als Frischkäse
- Stabile Vermarktung – mit regionalem EH/Gastronomie und bundesweiter GH-Struktur

Das Besondere:

- Existenzgründung und Betriebs-Übernahme ist mit geringem Einstiegs-Kapital möglich
- Der Betrieb bietet eine stabile und gute Wirtschaftlichkeit für den Pächter
- Die Ausstattung und Räumlichkeiten sind neuwertig und erlauben effektives Arbeiten
- Im Zuge der Verpachtung besteht auch die Möglichkeit einer späteren Übernahme durch Kauf

Wenn Sie sich mit unserer erfolgreichen Käserei auf den Weg in die Selbständigkeit machen wollen, ohne großen Kapitalbedarf, dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen:

Matthias & Andrea Müller
amueller@natuerlich-vom-hoechsten.de
www.natuerlich-vom-hoechsten.de

