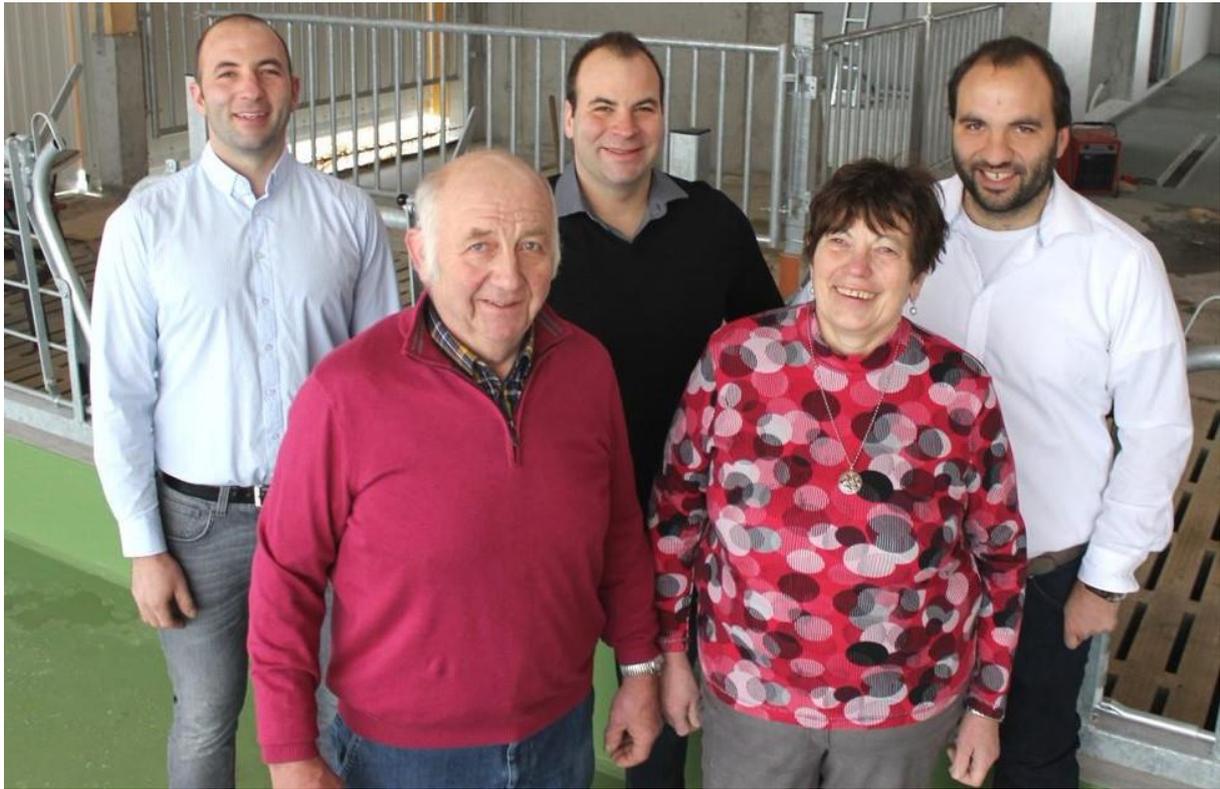


Lidl-Hof



Die Brüder Johannes, Peter und Ulrich betreiben bereits in der fünften Generation den Lidl-Hof. Mit viel Leidenschaft helfen auch viele weitere Familienmitglieder mit, den Hof zu bewirtschaften und die Milchprodukte, die direkt auf dem Hof produziert werden, zu vermarkten. Der Hof hat sich bereits einen großen Namen gemacht, sodass die Produkte mittlerweile in vielen Verkaufsstellen zu finden sind bzw. in etlichen Gaststätten und Cafes des Landkreises verwendet werden. Neuestes Projekt der Familie Lidl ist die Umstellung des Betriebes auf „Bio“, wobei die Milchkühe von jeher selbstangebautes und gentechnikfreies Futter bekommen. Anfang 2021 dürfen die Vierbeiner in einen neuen Wellness-Kompost-Stall umziehen. Das besondere an ihrer Milch ist das „urige“. Die A2-Milch wird nicht homogenisiert, sondern pasteurisiert, sodass ihre ursprüngliche Eiweißstruktur erhalten bleibt, was ein bekömmliches Geschmackserlebnis gewährleistet. Neben der Milch bietet die Familie auch verschiedene Joghurtsorten und Speiseeis an. Die Früchte für diese Produkte kommen aus der Region, auf Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe wird gänzlich verzichtet. Besonders hervorzuheben sind bei den leckeren Lidl-Hof-Produkten die kurzen Wege von der Produktion über die Verarbeitung bis hin zur Lagerung und dem letztlichen Verkauf.