BURGHOF

Ökoring
Der Beratergroßhandel
Die Bio-Gastro-Pioniere

Hofkäserei Burghof

Ziegenkäse aus biologischer Tierhaltung

Bergluft, Bio & Geschmack

Der Burghof in Ratschings vereint Bio-Ziegenhaltung, lebendige Berglandschaft und feinen Käsegenuss. Auf über 1.000 Meter Höhe werden hier 180 Edelziegen gepflegt, deren Milch in der hofeigenen Käserei zu Frischkäse, Joghurt und Caciotta verarbeitet wird – alles nach Bioland-Richtlinien. Jeder Produktionsschritt, von der Heuernte bis zur Verarbeitung, bleibt in eigener Hand, um Frische, Geschmack und Nachhaltigkeit zu sichern. Dazu kommen kurze Wege, artgerechte Tierhaltung und liebevolle Handarbeit, die seit Generationen für besondere Aromen und natürliche Qualität sorgen.

Käsehandwerk aus Südtirol

Die Hofstelle, deren Ursprünge auf das Jahr 1356 zurückgehen, blickt auf eine lange Tradition von Milch- und Mutterkuhhaltung zurück. 2020 wurde der Betrieb umfassend modernisiert, um den Käsegenuss noch hochwertiger zu machen. Nun entsteht hier eine große Vielfalt an Spezialitäten: cremiger Frischkäse, würzige Joghurtvariationen oder aromatische Caciotta. Jedes Produkt spiegelt die besondere Herkunft wider und trägt die Handschrift eines Familienbetriebs, der Genuss und Regionalität großschreibt. So macht jeder Bissen die Region und ein Stück der Kultur auf köstliche Weise erlebbar.