



Hoimat
Genusskäserei Eschach

Hoimat – die man schmecken kann

HerbstDialog Herrsching 2025

Wir lieben unsere Hoimat

Basti • Lisa • Philipp



Wir, Basti, Lisa & Philipp, teilen schon seit Jahren beruflich die Leidenschaft für Käse und lieben es zu genießen. Deshalb haben wir uns entschieden unserem Traum zu folgen und etwas Eigenes und Einzigartiges zu schaffen.

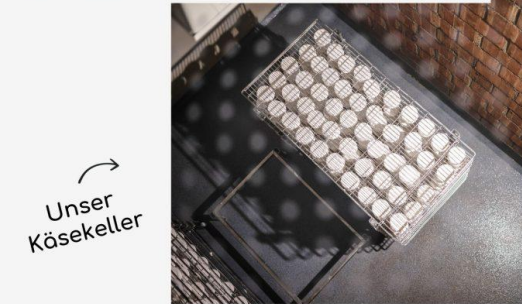
Unsere Hoimat

aus alt....



Unsere Hoimat

...mach neu



Echter Geschmack, echtes Handwerk

Tradition trifft Leidenschaft



270 Jahre alte Hofstelle zur Käserei



Wertschätzung für Natur & Rohstoffe der Region



Bio-Heumilch vom Nachbarn



Jeder Käse erhält die persönliche Handschrift des Käsemeisters Basti



Gläserne Produktion: Direkter Einblick in die Käseherstellung



Leidenschaft und handwerkliches Können bei jeder Produktionsphase



Beibehaltung der saisonalen Geschmacksunterschiede der Milch

Echter Geschmack, echtes Handwerk

Tradition trifft Leidenschaft



Unsere Produkte

Bio Hoimartlacker



Art Weißlacker, Cremig streichfähig mit würzigem, salzigem Geschmack.



Unser Bio Hoimartlacker wurde zum besten Käse Deutschlands von der Frankfurt International Trophy gekürt

Alpenruß



Bio Camembert



Neue Wege im Vertrieb



Direktverkauf im Laden & Cafe



Online-Shop



Hotellerie & Gastronomie



Wiederverkäufer (Bio-/Feinkostläden, Markthändler, Käsehandler)



Live-Teleshopping bei 1-2-3 TV

Neue Wege im Vertrieb



Wir präsentieren unsere Käsespezialitäten im Live-TV und bringen die Hoimat-Qualität direkt zu unseren Kunden nach Hause



Erzählung der Geschichte und Werte der Hoimat



Detaillierte Darstellung der Produkte und Philosophie



Zugang zu einem breiteren Publikum deutschlandweit



Nächster Live-Auftritt



24.11.2025 & 11.12.2025



13:00 & 16:00 Uhr



Vielen Dank!!!

Wir freuen uns auf euren Besuch!