



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



Unsere
Weichkäserei



Unser
Käsekeller



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 Hoimatlacker



Art Weißlacker, Cremig streichfähig mit würzigem, salzigem Geschmack.



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



Bio Camembert



Alpenruß



Neue Wege im Vertrieb

-  Direktverkauf im Laden & Cafe
-  Online-Shop
-  Hotelerie & 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!