

## Ausflugstag in die Landkäserei Herzog in Roggenburg

Der neue Lieblingstag ist mit Sicherheit der Ausflugstag.

Im April ging es dafür ins Milchland Bayern nach Roggenburg bei Weißenhorn in die Landkäserei Herzog <https://landkaeserei-herzog.de>.

Ich durfte die Käserei besichtigen eingepackt in Kittel (schwäbisch für Umhang), Haarnetz, natürlich FFP2 Maske, Schutz für die Schuhe und die komplette Hygienestraße wurde natürlich auch durchlaufen.

Die Familienkäserei Herzog verarbeitet täglich 20 000 Liter Milch zu 1 Tonne Käse. Die komplette Milch kommt aus der Region und zwar nicht weiter als 30 km von der Käserei entfernt. Regionaler geht es also wirklich nicht.

70% der Milch ist Bio, Tendenz steigend. Unter der Marke Roggenburg Bio werden seit 1996 die biologischen Produkte vermarktet.

Die Produktpalette umfasst 300 Produkte, ganz schön viel das man aus Milch alles machen kann.

In unseren Regioläden gibt es zwar nicht die kompletten 300 Produkte aber ziemlich viel der Bio Produkte und auch ein paar der herkömmlichen Produkte denn regional sind sie ja beide und somit auch total unser Ding. Ganz herzoglich wie der Slogan sagt sind die Produkte auf jeden Fall, das können wir bestätigen.

