



vom Schafhirt

Vom Schafhirt

Florian Hurni

Stefan und Nelly Hurni

Ostermanigen 91

3036 Detligen

Kundschaft Vom Schafhirt

Information: Aufgabe Käseproduktion

Geschätzte Kundschaft vom Schafhirt,

leider müssen wir Sie informieren, dass die Käseproduktion ab Mai 2024 nicht mehr unseren Erwartungen entsprach und nicht wie erhofft, eine Qualitätssteigerung erlangt werden konnte. Wir haben nach Lösungen und neuen Käsereien gesucht doch leider nicht gefunden. Nun geht unser Vorrat langsam zu Ende. Die Detliger Mutschli, den blauen Seeländer sowie der Hirtenkäse sind bereits eine zeitlang ausverkauft!

Danke an dieser Stelle, dass wir Sie zu unseren Kunden zählen durften.

Es ist uns nicht leichtgefallen, unser lang erarbeitetes Herzensprojekt, meine Leidenschaft aufzugeben. Aktuell verkaufen wir noch den Frienisberger Hartkäse! Wir vom Schafhirt haben uns Entschieden, mit den Schafen auf die Fleischproduktion zu setzen. Ich bin gelernter Metzger und verarbeite die hofeigenen Tiere in der Metzgerei, wo ich nun Teilzeit arbeite. Die Schafe sind immer noch Teil unseres Betriebes und machen uns täglich Freude, sie werden aber zurzeit nicht gemolken, wir lassen die jungen Lämmer bei Ihren Müttern saugen und verkaufen sie anschliessend als Schlachtlämmer.

Der Frienisberger ist zurzeit noch erhältlich. Die letzten Laibe wurden noch im Käsekeller fertig ausgereift. Wir würden uns freuen, Sie an unserem Schlussverkauf begrüßen zu dürfen!

Freundliche Grüsse

Florian Hurni

Stefan und Nelly Hurni

Vom Schafhirt
Ostermanigen 91
3036 Detligen

078 967 01 99
hurni.florian98@gmail.com