

# „Vitalia - Freunde natürlichen Lebens e.V.“

Eibseestr. 3, 81377 München, Mobil: 0171 8124331, VR 11634

**Vorstand: Margot Zimmer & Violetta Meier**

**www.vitalia-verein.de E-Mail: [kontakt@vitalia-verein.de](mailto:kontakt@vitalia-verein.de)**



## **Franziska Eigner schreibt:**

„Meine Liebe für Ziegen habe ich selbst nach meinem Abitur auf meinem FÖJ auf dem Mutterkuhbetrieb Kreppold in der Nähe von Aichach entdeckt. In die 3 hofeigenen Ziegen hatte ich mich sofort verliebt, die als beliebte Streichelobjekte für Kindergartengruppen und Schulklassen ein entspanntes Leben haben durften.

**Frisch vom Stall auf den Tisch.** Unser Käse wird aus der frisch gemolkenen Milch unserer Ziegen hergestellt. Dadurch erhält er seinen milden Geschmack und seine feine Textur. Für unsere Variationen verwenden wir nur ausgewählte Produkte in Bio-Qualität aus der Region. In unserem Käse schmeckt man unsere Liebe und Begeisterung zu unseren Tieren und unseren Produkten. Kommt und überzeugt euch selbst! Nachfolgend eine Auswahl unserer Käsesorten.“

## **5. August 2023, Samstag**

### **Ziegenhofbesichtigung mit Verkostung in Utting / Ammersee**

Franziska Eigner, die Frau von der Ziegenbande stellt uns Ihre Ziegen vor mit anschließender Verkostung. (15,-- Euro, Kinder bis 10 Jahre frei)

**Treffpunkt: 12 Uhr Dampfersteg Utting- Holzhausen, Ammersee  
zu Fuß ein kurzer Weg zum Ziegenhof (900 m)**

## **Ihre Anmeldung ist wichtig**

**Teilnahmegebühr:** 15,-- Euro, Kinder bis 10 Jahre frei

Name

Vorname

Straße:

Ort:

Vitalia-Mitglied

ja

nein

Mobil-Tel:

Die Teilnahme zum Ausflug erfolgt auf eigene Gefahr. Der Vitalia-Verein übernimmt keine Haftung  
Jeder Teilnehmer sorgt selbst für entsprechende Fahrscheine.