



VISSERS FRITZE™

Gesund, lecker, großwerden!



FrISCHE Milch aus dem Lempetal - jetzt bei Vissers Fritze

Seit April kochen wir bei Vissers Fritze mit frischer Vollmilch vom Bauernhof Möcklinghoff aus Hofgeismar im idyllischen Lempetal. Die Milch hat 3,8 Prozent Fett und ist pasteurisiert, aber nicht ultrahoherhitzt wie die herkömmliche Milch aus dem Laden. „Dadurch bleiben alle gesunden Nährstoffe erhalten und die Milch schmeckt so, wie man das noch von früher kennt“, erklärt Inhaber und Küchenmeister Claas Visser. Über 400 Liter gute Milch verkochen wir jede Woche – daraus wird leckerer Grießbrei, süßer Milchreis und cremiger Pudding. Den Rahm schöpfen wir ab und nutzen ihn zum Verfeinern von Suppen und Saucen.

Zwei Mal pro Woche bekommen wir die Milch frisch geliefert; in großen blauen Milchkannen, so entsteht kein Abfall. Der Milchhof Möcklinghoff ist ein Familienbetrieb. Die 150 Milchkühe können sich in einem modernen Boxenlaufstall mit allem Komfort frei bewegen. Außerdem gehören zum Betrieb noch etwa 100 Jungrinder. Gefüttert wird traditionell mit Mais, Gras, Schrot und Rübenschnitzeln; das Grundfutter wird dabei auf den hofeigenen 140 Hektar Fläche selbst erzeugt. Eine Biogasanlage, Ferien auf dem Bauernhof und mehrere Milchtankstellen ergänzen die Milchviehhaltung.

„Wir bei Vissers Fritze setzen auf Regionalität. Kurze Wege garantieren beste Qualität und Frische. Gleichzeitig unterstützen wir so die Bauern in der Region. Deshalb freuen wir uns besonders, dass wir die Familie Möcklinghoff als Lieferanten gewinnen konnten“, erklärt Küchenmeister Visser.

Und dank der guten Qualität der frischen Milch schmecken die Speisen, die wir daraus kochen, gleich noch mal so gut!

Herzlichste Grüße,

Ihr Team von Vissers Fritze



WWW.VISSERS-FRITZE.DE