

Betriebsspiegel

Geographische Lage Vulkaneifel, Höhe NN 480 m

Landwirtschaft

Betriebssystem Direktvermarktung, Milchviehhaltung, Mutterkuhhaltung, Bullenmast, Ackerbau
Landwirtschaftliche Tierhaltung und Futterbau seit 2017 verpachtet, wird aber auf eigener Betriebsstätte von den Gebr. NT Holzem weiter geführt

Betriebsgröße 175 ha

Bodennutzung 65 ha Acker, 110 ha Mähweide zur Deckung des Grundfutterbedarfs

Viehbestand 120 Mastbullen, aus eigener Aufzucht, 80 Milchkühe, 60 weibl. Nachzucht, Auf dem Gröner Hof erzeugte Milch etwa 500 000 Liter.

Stallungen Boxenlaufstall, Bj.1982, 40x20m, Fischkrätenmelkstand Doppel 6er, erneuert 2014; Mutterkuhstall, Bj. 1991, 50m x 25m mit Einstreu; Kälberstall, Bj. 1964

Direktvermarktung

Alternativ Technik Wärmepumpen kombinieren Erdwärme und Milchabwärme zur Erzeugung des gesamten Warmwassergebrauchs für Käserei und Melktechnik. Damit stehen jederzeit 1000 l Warmwasser von 55 °C zur Verfügung; Blockheizkraftwerk; Abwärme wird zur Stromerzeugung genutzt. Die neue Weichkäserei verfügt über eine Luftwärmepumpe, außerdem installieren wir im August 2020 eine Photovoltaikanlage mit 50 kwp und erzeugen dann auch elektrische Energie durch Solarzellen.

Weitere Anlagen/ Betriebszweige hofeigener EU-Schlachthof, Bj. 1988, Vermarktungskapazität 70 GVE an Privatkundschaft ; Hofkäserei, Bj.1999, Vergrößerung 2001 und 2011, Schaukäserei, Bj 2007, Erweiterung Weichkäserei 2016; Vermarktungsgröße derzeit ca. 800.000 l Milch zu verschiedenen Eifeler Bergkäsesorten, Milchmenge pro Charge 2.100 Liter in beiden Käsereien; Hofladen mit eigenen und regionalen Produkten; Gröner Hof Restaurant mit Speisen aus eigener Herstellung, Bj 2007

Weichkäserei Eifelkäse

Am 09.12.2019 ging die Weichkäserei „Eifelkäse“ in Betrieb. Erstmals musste ein Betriebszweig aus rechtlichen Gründen aus der Landwirtschaft ausgelöst werden und rein gewerblich produzieren. Allerdings bleiben auch hier die Betriebsleiter Ursula, Michael und Gero Gröner ihren Prinzipien treu und produzieren rein handwerklich, ohne Gentechnik nur mit Kuhmilch und Zutaten von höchster Qualität. Es werden zusätzlich 10 -15.000 Liter Kuhmilch wöchentlich zu 6 verschiedenen Weichkäsesorten verarbeitet. Ein Marktliebling ist der

Eifel Camembert. „Eifelkäse“ gehört zu den wenigen deutschen Camembert Herstellern.

In den Weichkäsesorten der Eifelkäse GbR werden keine Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe, geschweige denn Gluten haltige Zusatzstoffe eingesetzt.

Kennzeichen des
Gröner Hof

alle Tiere werden im Betrieb selbst aufgezogen, Grundfutter des Betriebes selbst angebaut, Verzicht auf Mastfutter,
naturnahe, tiergerechte Haltung, schonende Weiterverarbeitung;
Kreislauf von der Geburt des Kalbes, über die Aufzucht,
bis zur Vermarktung und dem Verzehr ist geschlossen;
komplette Produktion ohne Gentechnik; IFS zertifiziert;
Teilnehmer des Landmarktprogramms;
Der Betrieb ist sehr transparent. Sowohl in der Schaukäserei, als auch in der Weichkäserei sind verglaste Produktionsräume so eingerichtet, dass die Produktion von Schnitt- und Weichkäse beobachtet werden kann

Familie

Michael(Jg. 1959) und Ursula (Jg. 1961) haben 2 Kinder
Christiane, Jg 1985 Anwältin in Anwaltskanzlei Gröner in Trier;
Gero, Jg. 1991 Molkereimeister, Produktionsleiter im Bereich
Käseherstellung;

Das Betriebsleiterehepaar Ursula und Michael Gröner bewirtschaften den Betrieb seit 1981. Beide haben eine Ausbildung zum Landwirtschaftsmeister und zum Hof Käser.

Senior Nikolaus Rätz(92 Jahre),ebenfalls Landwirtschaftsmeister, lebt mit seiner demenzkranken Frau mit auf dem Betrieb;

Arbeitskräfte

Betriebsleiter Ursula, Michael und Gero Gröner,
sowie ca. 45 Mitarbeiter in Vollzeit, Teilzeit und Minijob in der Eifelkäse Gbr., Familienbetrieb GbR und Restaurant Gröner Hof.