

Das haben wir noch zu bieten:



Ich freue mich auf dich
und deine Freunde!

Entdecke
mit Mecki die Welt der Ziegen!

Deine Geburtstags-Party
auf unserem Hof!

Lerne gemeinsam mit deinen Freunden viel Neues über unsere Ziegen und unseren Hof! Geh' mit unseren Ziegen auf Tuchfühlung, lerne die kleinen Lämmchen kennen und hab' Spaß beim Füttern und Streicheln! Abschließend könnt ihr euch bei einem kleinen Snack für den Rückweg stärken! Anfrage und weitere Informationen über info@ziegenhof-deppe.de.



24 Std. für Sie geöffnet!
SB-Kühlschrank und
-Tiefkühler in Ketzberg!

Frische Milch tägl. um 16 Uhr! (Bitte Behälter mitbringen!)

Schreiben Sie uns: info@ziegenhof-deppe.de



Bekommen Sie unseren Newsletter per WhatsApp oder Mail und verpassen Sie kein Angebot!



Folgen Sie uns auf Facebook & bleiben Sie stets auf dem Laufenden!



Bestellungen, Fragen, Anregungen, Wünsche oder auch Kritik nehmen wir gerne über WhatsApp entgegen!
0157 / 336 581 83

Ziegenhof Deppe

Ketzberg 1

42929 Wermelskirchen

Telefon: +157 336 581 83

Hufenstuhl 11

51491 Overath

Telefon: +49 2206 948 97 69



Von Weidetieren! Keine Gentechnik!
Natürliche Inhaltsstoffe!

Qualität,
die du schmeckst...



...wenn dir Tierwohl wichtig ist!



Natürlich bergisch!

Benedikt Deppe mit seinen Ziegen – Das saftige Grün ist ein Gaumenschmaus für unsere Tiere!

Unsere Ziegen weiden von April bis November auf den verschiedensten Flächen in der Region. Sie pflegen und erhalten durch ihren Einsatz unsere Kulturlandschaft.

Alle Ziegen, die nicht gemolken werden, werden zur Landschaftspflege eingesetzt. Neben vielen Naturschutzgebieten gehören auch extensiv bewirtschaftete Wiesen und Weiden zu unserem Betrieb. Aufgrund der hohen Vielfalt an Biotopen und oft wechselnden Flächen steht den Ziegen ein breites Spektrum an Futterpflanzen zur Verfügung. Das bietet eine reichhaltige Abwechslung in der Ernährung und verspricht dadurch viel Gesundheit und Widerstandskraft der gesamten Herde. **Auch die Milchziegen erhalten im Sommer jeden Tag Weidegang. Wir setzen überwiegend betriebseigene Futtermittel wie Heu, Grassilage, Maissilage und Getreide ein.** Mit unseren zwei Hofstellen (Overath und Wermelskirchen) bieten wir allen Tieren ein geschütztes und trockenes Winterquartier.



Junger Ziegen-Gouda!

Aus bester bergischer Ziegenmilch!

Unser Rohmilchkäse stellt ein reines Naturprodukt dar, da er viele Vitamine und Nährstoffe enthält, die bei konventioneller Herstellung durch das Erhitzen zerstört werden. Nützliche Darmbakterien sorgen für eine gute Verdauung und sind wichtig für ein gutes Immunsystem. **z.B. in den Sorten: Natur, Bockshornklee, Bärlauch, Grüner Pfeffer, Schwarzkümmel oder Griechisch!**



Hier geht's zu unserer Käse-Preisliste!

Unser meistverkauftes Produkt: Bergische Ziegenpfefferbeisser, besonders mager und kräftig im Geschmack!



Unser Ziegenhof Geheimtipp!



Hier geht's zu unserer Wurst-Preisliste!

Für alle, die es deftig mögen!

Neben unseren Salamis und Pfefferbeisern, bieten wir regelmäßig Fleischkäse (gefr.), Grill- oder Bratwürstchen an!

Fleisch-Spezialitäten von Ziege, Schaf und Rind

Jungziegenfleisch ist besonders zart und einmalig im Geschmack. Ob als Braten, aus der Keule und dem Rücken, als Lachse ganz oder zu Lammsteaks geschnitten oder zum Beispiel auch am Spieß, hinterlassen unsere Ziegen in jeder Küche einen bleibenden Eindruck. Auf unserer Homepage finden Sie in unserer Rezepte-Kategorie tolle Rezeptideen! Lassen Sie sich inspirieren und probieren Sie!



Hier geht's zu Ihrem Bestellformular

Auf Anfrage erhältlich:

- Ganze Ziege/Ganzes Lamm
- halbe(s) oder ganze(s) Ziege/Lamm zerlegt: Schulter, Keule, Rücken, Haxen, Bauchfleisch
- Teilstücke vakuumverpackt: Schulter, Keule, Rücken, Filet, Hüfte, Kotelett, Gulasch
- Lammfleisch: Grillwürstchen
- Hüftsteak vom bergischen Weiderind (nicht immer vorrätig)



Hier geht's zu unseren tollen Rezept-Ideen!



Hier geht's zu unserer Fleisch-Preisliste!