Dorfkäserei sucht Heumilch-Bauern

Dorfkäserei Geifertshofen verzeichnet nach Sanierung hohe Nachfrage

Die Dorfkäserei Geifertshofen in Baden-Württemberg arbeitet nach überstandener Insolvenz seit Juli 2014 wieder im Normalbetrieb. Äußerlich erkennbar ist der Neustart an der renovierten Fassade des Gebäudes, der neuen Technik in den Reifekellern und am neueröffneten Dorfladen. Das Graswurzelprojekt war 16 Jahre nach seiner Gründung in finanzielle Schwierigkeiten geraten. Es wurde von einer Allianz in der Region unter Federführung von Rudolf Bühler, Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, gerettet.

Agraringenieur Michael Rebmann vertreibt den Käse aus seiner Heimat mit viel Leidenschaft.

Geifertshofen im Landkreis Schwäbisch Hall zählt gerade mal 400 Einwohner und beherbergt eine stattliche Dorfkäserei. Diese firmiert nach dem Neuanfang nicht mehr als GmbH, sondern als kleine AG mit einem Stammkapital von 300.000 Euro. Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) ist mit 24 Prozent Anteil größter Aktionär, die Volksbank Schwäbisch Hall und die Stadt Schwäbisch Hall halten mit 135 Bürgern aus der Region die weiteren Aktien. Als Dividende gibt es ausschließlich Deputatkäse.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall hat eine Patronatserklärung für die Dorfkäserei Geifertshofen abgegeben, damit die Bauern beruhigt in eine gute Zukunft schauen können.

Nadine Bühler leitet als Vorstand das operative Geschäft, und Agraringenieur Michael Rebmann ist weiterhin Vertriebsleiter. „Wir verzeichnen eine sehr gute Nachfrage. Heumilch-Käse ist voll im Trend", erläutert Rebmann.

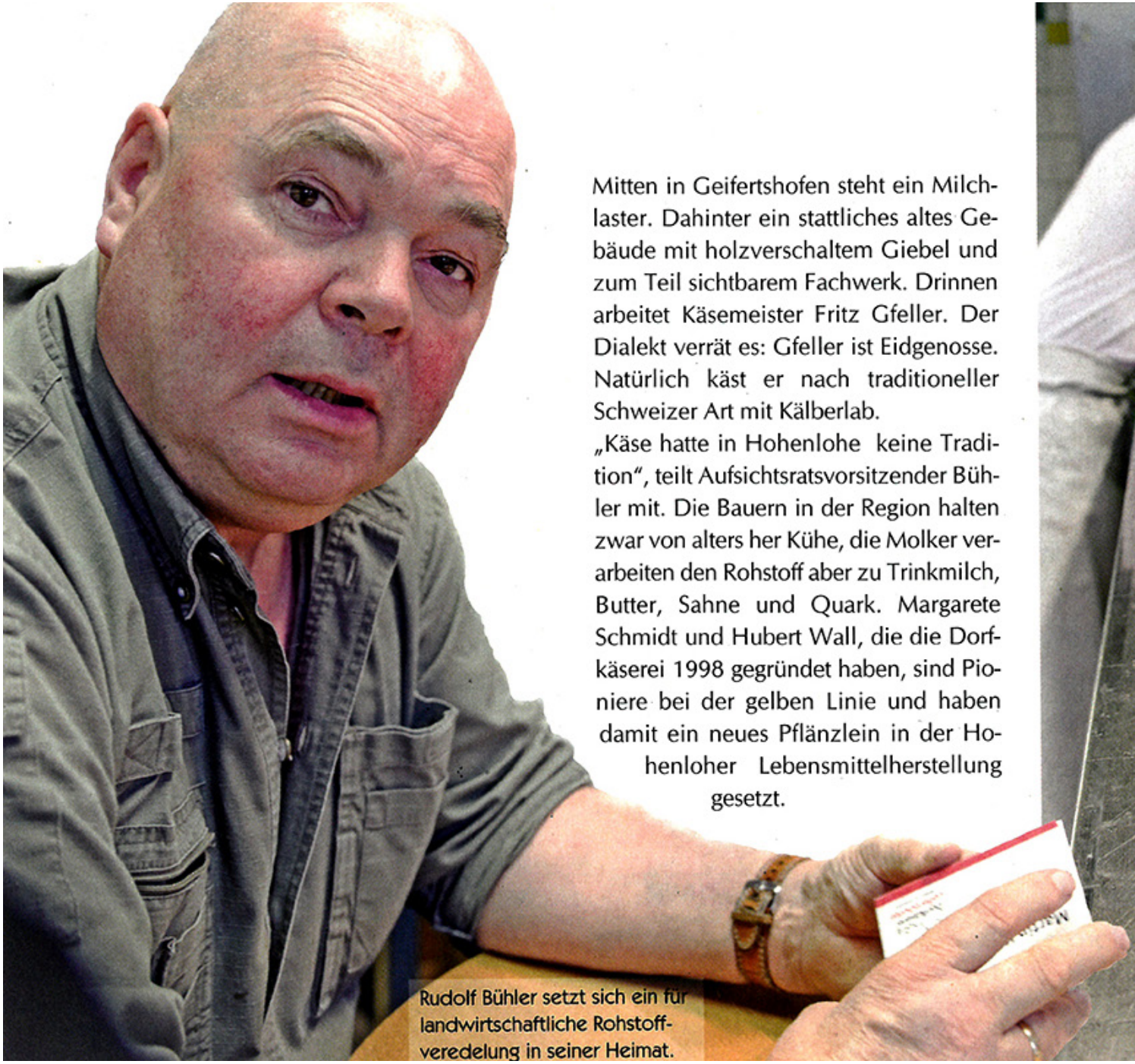
Neun Bauern liefern im Augenblick Heumilch ab. Zwölf waren es vor der Insolvenz. Deswegen werden noch weitere Heumilchbauern gesucht. „Wir bieten auch Umstellungsbetrieben gute Perspektiven", sagt Aufsichtsratsvorsitzender Rudolf Bühler, Gründer und Vorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Überdurchschnittliche Auszahlung an Bauern

Die Heumilchbauern mussten bei der Insolvenz drei Monate auf Milchgeld und ihre Einlagen verzichten. Jetzt bekommen die Bauern der Verbände Bioland und Demeter einen überdurchschnittlichen Milchpreis von 61 Cent/Liter als Grundpreis. Das kann im Einzelfall mit Aufschlägen bis zu 65 Cent/Liter führen.

In der modernen Landwirtschaft ist das aufwändige Heu machen der Silage gewichen. Aber aus Heumilch entstehen die aromatischeren Käse. Zudem verfügt Heumilch über einen deutlich höheren Anteil an Omega 3 Fettsäuren. Den Mehraufwand für die Heuwirtschaft bekommen die Bioland- und Demeter-Bauern über das deutlich höhere Milchgeld vergütet.

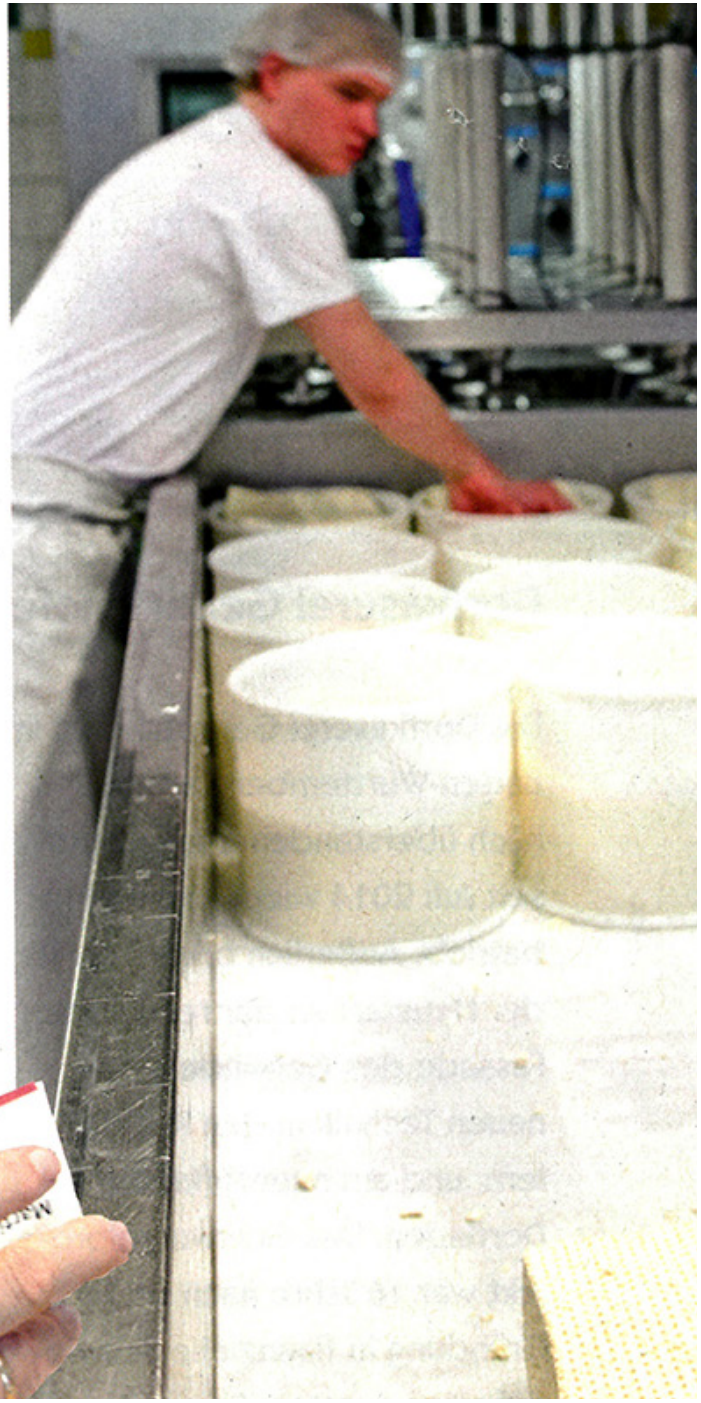
Bei einer Milchmenge von derzeit rund zwei Millionen Liter werden jährlich 190 Tonnen Käse hergestellt. Die Kapazität liegt jedoch bei 250 Tonnen/Jahr. 2014 lag der Umsatz bei rund drei Millionen Euro. Hinter diesen Zahlen verbirgt sich keine Käseindustrie mit Massenprodukten, sondern Premium-Käse für die Theke zum Verkaufspreis zwischen zwei und drei Euro je 100 Gramm. „Wir gehen einen steinigen, aber konsequenten und erfolgversprechenden Weg", sagt Bühler. >

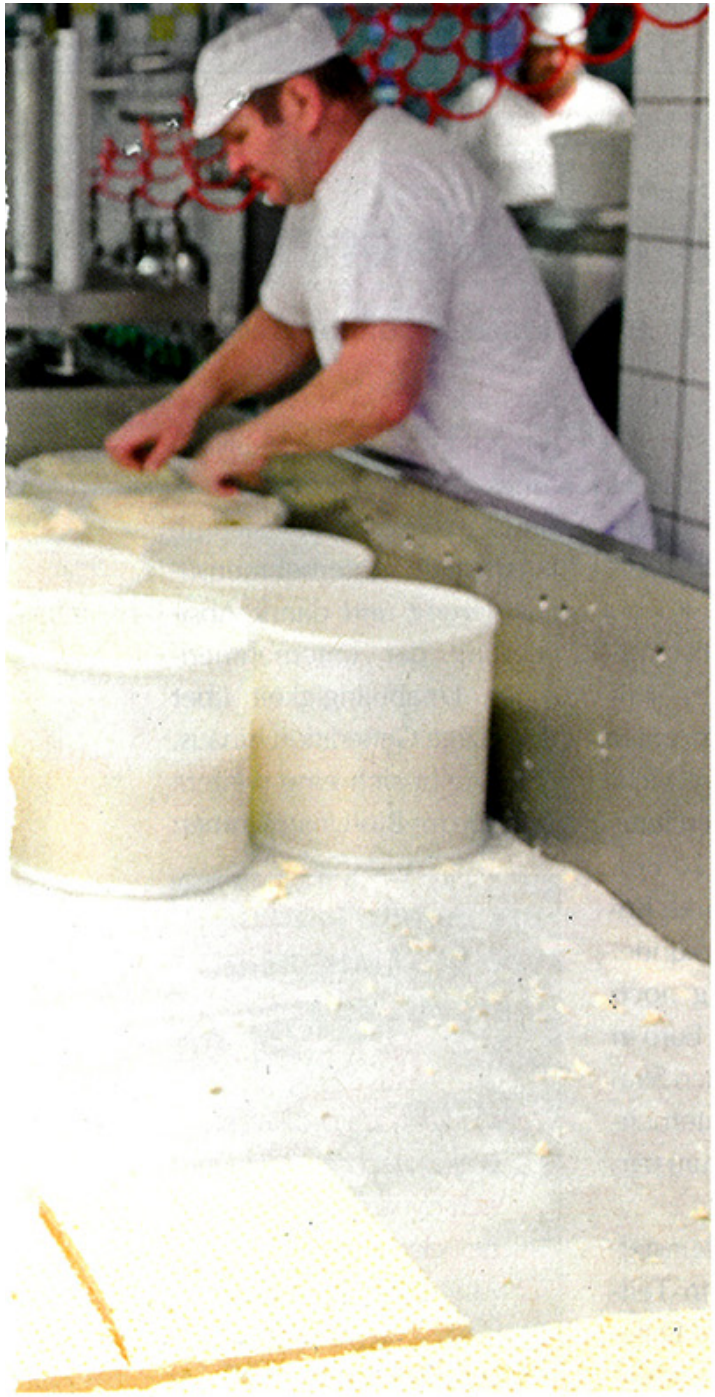


Rudolf Bühler setzt sich ein für landwirtschaftliche Rohstoffveredelung in seiner Heimat.

Mitten in Geifertshofen steht ein Milchlaster. Dahinter ein stattliches altes Gebäude mit holzverschaltem Giebel und zum Teil sichtbarem Fachwerk. Drinnen arbeitet Käsemeister Fritz Gfeller. Der Dialekt verrät es: Gfeller ist Eidgenosse. Natürlich käst er nach traditioneller Schweizer Art mit Kälberlab.

„Käse hatte in Hohenlohe keine Tradition", teilt Aufsichtsratsvorsitzender Bühler mit. Die Bauern in der Region halten zwar von alters her Kühe, die Molker verarbeiten den Rohstoff aber zu Trinkmilch, Butter, Sahne und Quark. Margarete Schmidt und Hubert Wall, die die Dorfkäserei 1998 gegründet haben, sind Pioniere bei der gelben Linie und haben damit ein neues Pflänzlein in der Hohenloher Lebensmittelherstellung gesetzt.





Guter Käse braucht Pflege und Zeit

An der Landstraße zwei Kilometer außerhalb des Dorfes sind die Reifekeller in den Hang gebaut. Diese hat die Dorfkäserei 2011 errichtet nachdem der Reifekeller im Ort zu klein geworden war. Guter Käse muss sechs bis zwölf Monate lang reifen, um sein Aroma zu entwickeln. Durch eine neue Klimatisierung der Keller wurde ein optimales Reifeklima geschaffen für die Herstellung von Feinkost-Heumilchkäse auf höchstem Niveau.

Käsemeister Fritz Gfeller hat sein Handwerk aus der Schweiz mitgebracht.

Ein moderner Käseroboter erleichtert die aufwändige Pflege, das tägliche Bürsten der Käselaibe. „Er hat die Aufgabe, uns zu entlasten", sagt Rebmann. Zwischen sechs und drei Monaten reifen die jungen Sorten, bis zu zwölf Monaten die mittelalten und bis 18 Monate die alten Sorten.

Das Premium-Sortiment umfasst zwölf Schnitt- und Hartkäse wie Trollinger-, Weinbauern- oder den Klassiker Geifertshofener Dorfkäse. Die Namen sind keine Phantasie: Der Käse badet in Trollinger um seinen Gout zu erlangen. Der Bio-Heumilchkäse von der Dorfkäserei Geifertshofen ist in den Vertriebsschienen Bio-Fachhandel, Fachmetzgereien und in der gehobenen Gastronomie als auch im selbstständigen Einzelhandel gefragt und begehrt.

Anton Großkinsky