



## Nichts als Gras, Kräuter und Heu Heumilchbauern liefern besondere Milch nach Geifertshofen

Dürfen wir vorstellen: Diese neun Hohenloher Heumilchbauern liefern das Rohprodukt für die leckeren Käsesorten aus Geifertshofen. Bei der Fütterung ihrer Tiere verzichten die Landwirte auf Silage, wie das Gärfutter genannt wird.

Im Sommer weiden die Kühe saftiges Gras und frische Kräuter auf den Wiesen; im Winter bekommen sie würziges sonnengetrocknetes Heu. Die Kühe tragen Namen

und Hörner. „Es sind stolze Tiere“, sagt Bauer Martin Klopfer, „wenn Sie ihnen die Hörner wegnehmen, haben sie ihre Würde verloren.“

Klopfer und seine Kollegen treiben viel Aufwand, der angemessen honoriert werden muss. Deshalb orientiert sich der Milchpreis für die Bauern an deren tatsächlichen Kosten. Das ist schon was in Zeiten, in denen der Preis für konventionelle Milch ins Bodenlose fällt.

Traditionelle Handwerkskunst wird in der kleinen Dorfkäserei groß geschrieben. Von der Galerie aus können Besucher beim Käsen in Geifertshofen zuschauen. Geifertshofener Bio-Käsesorten können Sie im Mohrenköpfe genießen und im Regionalmarkt einkaufen. Dorfkäserei Geifertshofen  
Bachstraße 2  
74426 Geifertshofen  
[www.dorfkaeserei.de](http://www.dorfkaeserei.de)

## Käsekunde: Schwäbischer Mostkäse

Der feine, mild-würzige und cremige Schnittkäse punktet mit dem Geschmack nach frischen Äpfeln. In einem von der Dorfkäserei Geifertshofen entwickelten Verfahren wird der Schwäbische Mostkäse einige Zeit in selbst gemachtem Apfel- und Birnenmost eingelegt. Das Obst dafür stammt aus eigenem Bioland-Anbau rund um Geifertshofen. Danach hat der Heumilchkäse mindestens sechs Wochen Zeit, in den Ziegelgewölbekellern sein charakteristisches Aroma zu entwickeln. Der sorgfältigen Pflege mit Salzwasser verdankt der Mostkäse die schöne dunkelrot-braune Rinde.



“  
*Hält der Oktober  
das Laub,  
wirbelt zu  
Weihnachten  
Staub.*

“  
“  
*November  
warm und klar,  
wenig Segen  
fürs nächste  
Jahr.*

“  
*Alte Bauernregeln*

## Wein zum Mostkäse

Welche Weine passen am besten zu den feinen Bio-Heumilchkäsesorten der Dorfkäserei Geifertshofen? Wir haben zwei Experten gebeten, die passenden Württemberger Weine auszuwählen: Kochlegende Lothar Eiermann und Ernst Kunz vom Landhaus Rössle in Veinau. Zum Schwäbischen Mostkäse passt natürlich Most. Aber auch die Weine vom Weingut Graf Adelman, Steinheim-Kleinbottwar harmonieren: 2014 Riesling S, trocken, und 2012 Merlot, trocken. Käse wie Wein können Sie im Regionalmarkt kaufen.