



Urig und gemütlich: der Gastraum im Geifertshofener Ochsen.

## Traditionelle Gastlichkeit

### Im Ochsen kommt Bestes aus Hohenloher Küche auf den Tisch

Über viele Generationen hinweg war der historische Dorfgasthof Ochsen eine Institution in Geifertshofen. Im Dorfzentrum gelegen, war er Anlaufstelle für alle Dorfbewohner - sonntags nach der Kirche zum Frühschoppen, beim abendlichen Stammtisch oder als Treffpunkt für Vereinsfeste und Hochzeitsgesellschaften. Historische Fotografien vom Gastbetrieb mit Landwirtschaft und ein Por-

trät des letzten Ochsenwirts paars Johann und Babette Amon erinnern an den Wänden der Gaststube heute noch an diese Zeiten.

Seit März 2015 präsentiert sich das traditionsreiche Wirtshaus im Bühlertal wieder in neuem Glanz. Hier werden jetzt Gruppen bewirtet, die den Schaukäseriebetrieb besichtigen, und im Festsaal treffen sich alljährlich die Aktionäre zur Hauptversammlung, bei der

als Dividende ein Kilo Bio-Heumilchkäse ausbezahlt wird.

Ein kulinarischer Schwerpunkt liegt auf Heumilchkäse, angeboten werden Fondue und Raclette. Gastgeberin Ionka Lang und ihr Team bewirten die Gäste in den gemütlichen Räumen mit Köstlichkeiten aus der Region.

Termine und Themen finden Sie hier: [www.dorfkaeserei.de](http://www.dorfkaeserei.de)

”

*Wenn die Kälte in der ersten Adventswoche kommt, hält sie zehn Wochen an.*

“

”

*Ist der Januar hell und weiß, wird der Sommer sicher heiß.*

“

*Alte Bauernregeln*

## Käsekunde: Geifertshofener Glühweinkäse

Eine außergewöhnliche Spezialität für die Feiertage ist der Geifertshofener Glühweinkäse. Mit den für die Jahreszeit typischen Gewürzen Zimt, Nelken, Koriander, Vanille - eingebettet in Trollinger - und der aromatischen Heumilch des Winters haben wir einen geschmacklich interessanten Winterkäse kreiert. Der cremig-sahnige Käse mit violett-brauner Rinde duftet angenehm nach Gewürzen und schmeckt dezent danach. Der milde Geschmack des Käses geht eine schöne Verbindung mit den feinen Gewürzen ein. Was zunächst ungewöhnlich klingt, harmonisiert wunderbar miteinander.



## Rezept für Glühwein

Welches Getränk passt am besten zu Glühweinkäse? Natürlich Glühwein! 8 Kardamomkapseln (leicht angedrückt), 10 Nelken, 10 Pimentkörner, 4 Kapseln Sternanis, 1 Stange Zimt, 1 Teelöffel Koriandersaat und 1 Teelöffel Anissaat in ein Teesieb geben. 1 Liter Rotwein mit 1/2 Liter Wasser und dem Teebeutel aufkochen. 1 Orange in Scheiben schneiden, dazugeben und zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen. Gewürze entfernen und Glühwein mit Zucker abschmecken. In die alkoholfreie Variante kommt Traubensaft.