



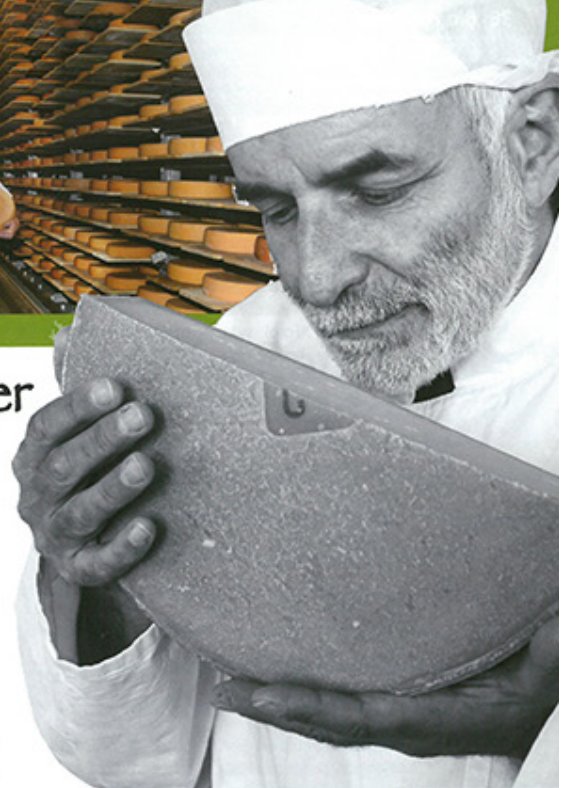
Die Kühe auf dem Biolandhof der Familie Schilling bekommen keine Silage



Die Heumilch-Dorfkäserei arbeitet traditionell handwerklich



Vorbildlich: Der Reifekeller mit dem Ziegelgewölbe



Bio-Käse der Dorfkäserei Geifertshofen bundesweit beim Metzger

Betrieb schreibt schon wieder schwarze Zahlen – Vertriebsunterstützung durch die BESH – Klimaanlage für den Reifekeller

Es war wirklich phänomenal“, erinnert sich Nadine Bühler, „innerhalb von drei Wochen waren alle Aktien weg.“ Und die in eine finanzielle Schiefelage geratene Dorfkäserei Geifertshofen war gerettet. Die von Rudolf Bühler initiierte Aktion war ein voller Erfolg, weil die Investoren, darunter auch viele Hohenloher Bauern und Selbständige, dem Vorstand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) vertrauten.

Schwarze Zahlen

Und mit seiner Schwiegertochter Nadine Bühler, die bereits als Controllerin bei der BESH sehr gute Arbeit geleistet hatte, wurde eine Vorstandschefin gefunden, die aus einem Konkursbetrieb in kürzester Zeit ein Unternehmen machte, das schon wieder schwarze Zahlen schreibt. Das wäre natürlich ohne die 21 Mitarbeiter, die komplett übernommen wurden, nicht möglich gewesen. Die 1998 von Margarete Schmidt und Hubert Wall zusammen mit den Hohenloher Heumilchbauern gegründete Bio-Heumilch-Käserei im

idyllischen Bilderbuchdorf Geifertshofen war für ihren Käse bester Qualität in ganz Deutschland bekannt. „Dieses Juwel“, so Nadine Bühler, „konnten wir doch nicht sterben lassen.“

Silage ist tabu

Mit der Dorfkäserei ist auch die Existenz der neun Biohöfe gerettet, die der Dorfkäserei die wichtigste Zutat für den leckeren Käse liefern. Bei der Fütterung ihrer Tiere verzichten die Landwirte das ganze Jahr über auf Silage. Im Sommer weiden die Kühe saftiges Gras und frische Kräuter auf den Wiesen, im Winter bekommen sie würziges, sonnengetrocknetes Heu. Viel Aufwand also, der angemessen honoriert werden muss. Deshalb orientieren sich Käse- und Milchpreis für die Bauern an deren tatsächlichen Kosten. Eine faire Sache für die Bauern: 2015 lag der Auszahlungspreis für die Heumilchbauern konstant

zwischen 50 und 70 Cent pro Kilo – je nach Qualität. Herkömmliche Bauern bekamen dagegen lediglich 25 Cent. Ein Spottpreis.

Wer die Käsespezialitäten aus Geifertshofen kauft, trägt deshalb direkt zum Erhalt ehrlicher bäuerlicher Landwirtschaft und dem traditionellen, Werte erhaltenden Handwerk bei.

Kühe mit Namen

„Aus Achtung vor der Kreatur tragen unsere Kühe auch noch Namen und Hörner“, betont Martin Kochendörfer, einer der Heumilchlieferanten. Traditionelle Handwerkskunst wird von der in einem alten, wunderschönen Fachwerkhaus untergebracht

Heumilch-Käserei groß geschrieben.

ben. Davon können sich Käsefreunde in der rundum verglasten Schau-Käserei, die auch künftig wie die benachbarte Kirche im Dorf bleiben wird, selbst ein Bild machen. Für Gruppen ab 15 Personen wird eine Käseprobe mit Führung angeboten. Wer die Käsespezialitäten aus Geifertshofen kauft, trägt deshalb direkt zum Erhalt ehrlicher bäuerlicher Landwirtschaft und dem traditionellen, Werte erhaltenden Handwerk bei.

Im Ziegelgewölbe

Eine neue Klimaanlage löste schlagartig alle Probleme im Gewölbe. Chemische Zusätze sind tabu, jede der zwölf Sorten hat

ihren eigenen Charakter und ihr unverwechselbares Aroma – eine enorme Vielfalt von mild bis ausgeprägt würzig.

Sorten-Vielfalt

Von feiner, cremiger Konsistenz ist beispielsweise der nur vier Wochen reifende halbfeste „Sonntaler“. Wer auf fettreduziertes Essen Wert legt, trotzdem auf einen vollen Käsegeschmack nicht verzichten möchte, für den ist der „Leichte Landkäse“ ideal. Von herrlich cremiger Konsistenz ist dagegen das „Geifertshofener Butterkäse“ – ein klassischer Butterkäse mit acht Wochen Reifezeit, genau so, wie er früher gekäst wurde. Den „schwäbischen Trolingerkäse“ zeichnet ein sehr angenehm fruchtiger Geschmack nach Rotwein aus. Dieses wun-

derbare Aroma erhält er durch sein mehrtägiges Bad in Heilbronner Trolinger vom Öko-Weingut Stutz.

„Unser Via Aurelia ist das Edelste, was wir in Geifertshofen machen“, schwärmt Michael Rebmann, der in Geifertshofen für den Vertrieb verantwortlich ist. Da ist er sich mit vielen Feinschmeckern einig.

Gourmets lieben ihn

Auch Spitzen-Restaurants wie die Traube Tonbach schätzen den mindestens 18 Monate reifenden Käse mit seinem unvergleichlich edlen Aroma und einer leicht fruchtigen Note. Seine Konsistenz erinnert an Parmesan, ist aber nicht ganz so trocken und krümelig. Aber leider erst wieder ab Sommer 2016 zu haben. Ebenso ausverkauft ist zeitweise der „Classico“, ein mindestens zwölf Monate gereifter Käse mit rassis-würzigem Aro-

ma. Die Rinde kann man bei diesem Naturkäse bedenkenlos mitessen.

Vertrieb mit BESH

Dass es bei der Dorfkäserei wieder so gut läuft, ist natürlich auch ein Ergebnis der Zusammenarbeit mit der BESH. Allein dadurch ist der fantastische Käse in 500 Fachmetzgereien bundesweit präsent – ebenso im Internetshop der BESH und allen BESH-Filialen. In Geifertshofen stehen die Zeichen auf Wachstum. Bis 2017 sollen drei weitere Milchbauern hinzukommen. Für den benachbarten „Ochsen“ wird noch ein Gastronomen-Paar gesucht, das hinter der Philosophie der Heumilch-Dorfkäserei steht. Für den Anfang ist der herrliche alte

Fachwerk-Gasthof jedes erste Wochenende im Monat von Samstag- bis Sonntagabend offen. Mit dem „Ochsen“ wird das wunderschön in der Natur gelegene Dorf Geifertshofen zum ganzheitlichen Geschmacks-, Kultur- und Naturerlebnis.

Michael Rebmann testet den Reifegrad



Dorfkäserei Geifertshofen
Bio-Heumilch aus Hohenlohe

Kontakt & Öffnungszeiten:
Badstraße 2
74426 Geifertshofen
Tel 07974 911770
Fax 07974 9117748
Dorfladen 07974 9699875
www.dorfkaserei.de
info@dorfkaserei.de
Dorfladen geöffnet
Mo bis Fr 9.00 bis 18.00
Sa 9.00 bis 13.00