

Ausgabe: 01/2016 Auflage: 5.000

# DREISPITZ

Organ der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



# Dorfkäserei Geifertshofen gerettet!



#### Spitzenprodukte aus traditioneller Landwirtschaft und Handwerkskunst

## Bio-Heumilchkäse aus Geifertshofen



Nadine Bühler & Michael Rebmann (c) HV

Die Dorfkäserei in Geifertshofen kann auf eine ungewöhnliche Erfolgsgeschichte zurückblicken. Als die Gründer der Käserei im März 2014 Insolvenz anmelden mussten, hätte wohl niemand geahnt, dass der Betrieb heute wieder Gewinne abwirft und dabei noch den Lieferanten einen fairen und kostendeckenden Milchpreis bezahlt - mit bis zu 72 ct/kg sogar den höchsten bundesweit.

Das Erfolgsgeheimnis basiert auf drei Säulen: Einem auf Solidarität gegründeten Geschäftsmodell, der Verarbeitung eines hochwertigen Rohstoffes aus der Region und der traditionellen handwerklichen Erzeugung. Doch der Reihe nach: Auf Initiative von Rudolf Bühler wurde die einstige GmbH in eine Aktiengesellschaft überführt. Im Schulterschluss mit Bürgern, Landwirten, Kommunen und Verbänden aus der Region gelang so die Rettung. Mit der Dorfkäserei war auch die Existenz der Biohöfe gerettet, die die



Schmuckstück in Geifertshofen: Die Gebäude der Dorfkäserei.



Der Bio-Heumilchkäse in zwölf unnachahmlichen Geschmacksrichtungen.

wichtigste Zutat für den köstlichen Käse liefern. Bei der Fütterung verzichten die Landwirte ganzjährig auf Silage. Im Sommer haben die Kühe Weidegang und ernähren sich von saftigem Gras und frischen Kräutern, im Winter bekommen sie würziges, sonnengetrocknetes Heu zu fressen. Zur wesensgemäßen Haltung gehört auch, dass die Tiere Hörner tragen. Die Fütterung ist nicht nur artgerecht und trägt zum Erhalt unserer Kulturlandschaft bei, sondern macht auch den einzigartigen Geschmack des Käses aus. Vertriebsleiter Michael Rebmann legt überdies Wert darauf, dass die Milch schonend und naturbelassen verarbeitet wird. Aufgrund der hochwertigen Qualität kann auf jegliche Zusatzstoffe und Konservierungsmittel verzichtet werden. Bei der Käseherstellung kommen nur Milchsäurebakterien. Kälberlab und Salz zum Einsatz. In traditionellen

Ziegelgewölbekellern reifen die Ver-

schiedenen Käsesorten über Monate hinweg ausschließlich in ihrer unbehandelten Naturrinde. Dabei entwickelt jede Sorte ihren eigenen, unvergleichlichen Charakter. Vermarktet wird der Käse direkt im Dorfladen der Käserei, über alle BESH-Filialen, in vielen Hof- und Naturkostläden sowie Fachmetzgereien im ganzen Bundesgebiet. Obwohl die Nachfrage kontinuierlich steigt und viele Landwirte aufgrund des hohen Milchpreises gern auf Heumilcherzeugung umsteigen würden, setzt Nadine Bühler, die Vorstandsvorsitzende der Dorfkäserei AG, nicht auf die Ausweitung der Produktion: "Wir und unsere Bauern wollen die Käserei im Ort belassen und bewusst keinen Massenkäse produzieren." Stattdessen strebt sie eine vollständige Verwertung des Rohstoffes Heumilch an: Die bisher als Abfallprodukt gehandelte Molke soll künftig als leckerer Molkedrink in Wert gesetzt werden.

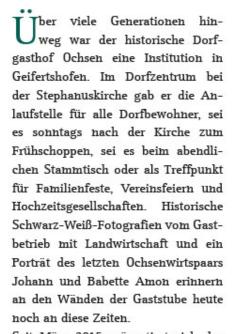


#### Das Beste aus Hohenloher Küche und Keller

### Traditionelle Gastlichkeit im Gasthof Ochsen



Gastlichkeit in historischem Ambiente: Ilonka Lang bewirtet im Gasthof Ochsen (c) HV



Seit März 2015 präsentiert sich das traditionsreiche Wirtshaus im Bühlertal wieder in neuem Glanz, nachdem es mit dem benachbarten Käsereigebäude zusammen von der Dorfkäserei AG übernommen wurde. Hier werden jetzt die Bus- und Ausflugsgruppen bewirtet, die den Schaukäsereibetrieb

besichtigen, und im kleinen Festsaal treffen sich alljährlich die Aktionäre zur Hauptversammlung, bei der als Dividende ein Kilo Bio-Heumilchkäse "ausbezahlt" wird.

Am jeweils ersten und dritten Wochenende im Monat ist der Ochsen für die Allgemeinheit geöffnet. Ilonka Lang, die Leiterin des Restaurants "Mohrenköpfle" in Wolpertshausen und ihr Team laden in den urgemütlichen, rustikal möblierten Räumen zu kulinarischen Köstlichkeiten aus der Region ein. Neben hauseigenen Käsespezialiäten und einem leckeren Käsefondue stehen auch Delikatessen vom boeuf de Hohenlohe und vom Hällischen Landschwein auf der Speisekarte. Saisonale Angebote wie das traditionelle Kuhessen oder eine deftige Metzelsuppe runden die Menüliste lukullisch ab.

Spezialitäten aus der einheimischen Jagd erwarten die Gäste im November. Im Dezember wird herzlich zu



Johann & Babette Amon (c) HV



Die traditionellen Gerichte begeistern (c) HV

Gans- und Wildgerichten aus Hohenlohe eingeladen.  $h\nu$ 



Alle zwei Wochen Samstags und Sonntags ab 17.00 Uhr

Die aktuellen Öffnungszeiten finden Sie unter www.dorfkaeserei.de/ gasthofochsen

Um Anmeldung wird gebeten Gastronomie Mohrenköpfle Tel.: 07904 94380-80



#### Bäuerliche Erzeugergemeinschaft verleiht zum fünften Mal Agrarkulturpreise

# "Gelebte bäuerliche Nachhaltigkeit im besten Sinne



Hauptpreisträger: die Heumilchbauern der Dorfkäserei Geifertshofen mit Geschäftsführerin Nadine Bühler (Mitte) und Rudolf Bühler.

Zum fünften Mal hat die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) 2015 ihre Agrarkulturpreise Hohenlohe vergeben. Mit
den Auszeichnungen sollen Traditionen erhalten, das Bewusstsein für
ländliche Kultur gefördert und Zeichen gesetzt werden für zukunftsweisende Konzepte.

#### Hauptpreis: Heumilchbauern, Geifertshofen

Dies sind Bauern und Bäuerinnen mit Leib und Seele. Sie stehen für eine zukunftsfähige Landwirtschaft in Hohenlohe. Sie haben sich einer Milcherzeugung verschrieben, welche ausschließlich Heumilch hervorbringt. Das bedeutet, die Kühe sind ganzjährig im Freien, bei Frost im Laufstall auf Stroh. Die Kühe dürfen ihre Hörner behalten. Dies bedeutet zwar immer wieder große Mühe und Zuwendung, doch es sind glückliche Kühe,

ihrer Art gemäß gehalten, und das spürt man und schmeckt man, Wenn man diese Heumilch trinken darf.

In der Dorfkäserei Geifertshofen wird diese wunderbare wertvolle Heumilch in handwerklicher Art und Weise zu hochwertigem Heumilchkäse verarbeitet und dann in der Region und weit darüber hinaus in Fachgeschäften angeboten. Ökologie, Tierschutz, Landschaftspflege, solidarisches Wirtschaften und Fair Trade, zukunftsfähiges Wirtschaften und Agrarkultur im besten Sinne kommen hier zusammen zu einem besonders wertigen Lebensmittel: dem Geifertshofener Bio-Heumilch-Käse von unseren Heumilchbauern.

Anfangs des Jahres ist es zu einer finanziellen Krise in diesem ansonsten großartigen Projekt gekommen. Die Heumilchbauern mussten auf drei Monate Milchgeld und ihre Einlagen verzichten. Dies hat sie jedoch nicht davon abbringen lassen, treu an ihre Mission zu glauben und zuversichtlich einen Neubeginn zu wagen mit Unterstützung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Das Besondere an diesem Neubeginn war, dass sich spontan gut 140 Bürger und Bürgerinnen aus der Region beteiligt haben. Sie haben Aktien gezeichnet, um dieses großartige Projekt nicht sterben zu lassen, sondern es in eine neue Zukunft zu führen.

Wir alle sind tief beeindruckt von diesem Akt solidarischen Wirtschaftens. Und die Hohenloher Heumilchbauern haben Recht behalten: Die Dorfkäserei konnte in einer breiten Bewegung der Solidarität von Bürgern und Bauern gerettet werden und befindet sich auf dem besten Wege in eine gute Zukunft.

Es gibt sie weiterhin, die Hohenloher Heumilchbauern und den Geifertshofener Heumilchkäse: gelebte bäuerliche Nachhaltigkeit im besten Sinne des Wortes. Rudolf Bühler (rb)