Käse – Rendite

Eine Dorfkäserei kommt wieder in Schwung

In den Ziegelgewölbekellern der Dorfkäserei reift der Heumilchkäse je nach Sorte bis zu 18 Monate.

Rendite? Alles Käse! In einer AG in Bühlerzell-Geifertshofen ist diese Bilanz kein Misserfolg, sondern volle Absicht. Eine Dorfkäserei und ihre ungewöhnliche Erfolgsgeschichte.

Liebevoll renovierte Fachwerkhäuser flankieren die kleine Kirche, in den Bauerngärten summen Bienen, dazu plätschert ein alter Dorfbrunnen: Geifertshofen ist ein Dorf wie aus dem Bilderbuch. Hier, inmitten des romantischen Hohenloher Landes, erzeugt die Dorfkäserei, die den Namen des Ortes trägt, hochwertigen Bio-Heumilchkäse. Doch vor zwei Jahren wäre sie um ein Haar Geschichte gewesen. Ihre Rettung verdankt sie Rudolf Bühler.

Karren im Dreck und starke Schultern

Der engagierte Biolandwirt aus Wolpertshausen hat mit Rettungsaktionen Erfahrung. Er bewahrte schon das Schwäbisch-Hällische Landschwein vor dem Aussterben und gründete die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, kurz BESH. Seiner „Selbsthilfegruppe von Bauern für Bauern" gehören mittlerweile rund 1450 Höfe in Hohenlohe an. Man kennt ihn. Und so wandten sich im Jahr 2014 die Betreiber der in Not geratenen Dorfkäserei an den Agraringenieur und baten um Hilfe.

Schnell musste Bühler feststellen, dass der Karren tief, allzu tief im Dreck steckte, wie man in Hohenlohe sagt. Ende März 2014 meldete die Bioland-Käserei Insolvenz an, dann startete Bühler eine groß angelegte Kampagne für die neu entstandene Dorfkäserei Hohenlohe AG. „Nur im Schulterschluss mit den Bürgern als Partner haben Bauern eine Zukunft", sagt der Biolandwirt überzeugt. Zunächst wurden 100 Aktien zu je 500 Euro ausgegeben. Die Resonanz war groß. So groß, dass es inzwischen 750 Aktien gibt – alle in Händen von Einzelpersonen, Landwirten, Kommunen und Verbänden. Unter den 231 Aktionären ist auch die BESH.

Familientreff mit Deputatskäse

Von der Verbindung profitieren beide Seiten: Der Geifertshofener Käse liegt in den Theken der rund 500 Fachmetzgereien deutschlandweit, die bereits Fleischwaren von der BESH beziehen. Auch Bioläden und Delikatessgeschäfte in der ganzen Republik gehören zur

Kundschaft. Alljährlich kommen die Aktionäre, teils von weit her, zum „Familientreffen“, wie Bühler das nennt. Gemeint ist die Hauptversammlung im kleinen Festsaal der Dorfkäserei. Dabeisein ist Ehrensache, wenn Vorstandschefin Nadine Bühler über die wirtschaftliche Entwicklung informiert. Gewinne werden nach einstimmigem Beschluss reinvestiert und statt einer Rendite gibt's Deputatskäse. Ein Kilo pro Kopf nehmen die Aktionäre nach einem zünftigen Vesper am Ende der Hauptversammlung mit nach Hause.

Die Aktionärsfamilie rettete nicht nur Arbeitsplätze – alle Mitarbeiter wurden übernommen –, sondern auch die Existenz der zehn Hohenloher Heumilchbauern, deren Erzeugnis die Grundlage bildet für Sorten wie den Bühlertaler Dorfkäse oder den Geifertshofener Schabziger. Bei der Fütterung verzichten die Landwirte bewusst auf Silage, wie das Gärfutter genannt wird. Im Sommer weiden die Kühe saftiges Gras und frische Kräuter auf den Wiesen ab, im Winter bekommen sie würziges sonnengetrocknetes Heu. Die Kühe tragen nicht nur Namen, sondern auch Hörner, darauf legen die Landwirte Wert. „Es sind stolze Tiere“, sagt Heumilchbauer Martin Klopfer. „Wenn Sie ihnen die Hörner wegnehmen, haben sie ihre Würde verloren.“

Käse live

Der erhebliche Aufwand, den Klopfer und seine Kollegen treiben, wird angemessen honoriert: Der Milchpreis für diese Bauern orientiert sich an den tatsächlichen Kosten. Das ist schon was in Zeiten, in denen der Preis für konventionelle Milch ins Bodenlose fällt und immer mehr Landwirte diesen Wirtschaftszweig aufgeben. Die Kunden tragen damit direkt zum Erhalt bäuerlicher Landwirtschaft bei. Wer hier kauft, schätzt das traditionelle, Werte erhaltende Handwerk.

Die Kühe fressen nur saftiges Gras und würziges Heu. Das gibt dem Heumilchkäse aus Geifertshofen den typischen Geschmack.

Im 3000-Liter-Kessel der Dorfkäserei wird die Heumilch zum Gerinnen gebracht.

Die Käser füllen den Bruch in die sortentypischen Formen ab.

Diese traditionelle Handwerkskunst steht in der kleinen Dorfkäserei hoch im Kurs. Und sie ist sogar sichtbar: Von der Galerie aus können sich Besucher durch die Scheiben der rundum verglasten Schaukäserei selbst einen Eindruck verschaffen. Konzentriert arbeiten Käser Christoph Schaper und seine Kollegen Hand in Hand. Rund 3000 Liter fasst der Kessel, in dem die Heumilch mithilfe von Käsekulturen und Naturkälberlab gerinnt. Chemische Zusätze sind tabu. Hat die Masse die richtige Festigkeit, zerkleinert sie die Käseharfe – je feiner der Bruch geschnitten wird, desto mehr Molke setzt sich ab und desto fester wird der fertige Käse. Jetzt ist Fingerspitzengefühl gefragt: Schaper muss abschätzen, wann der Käsebruch die richtige Konsistenz hat. Dann füllen die Käser die Stücke in die sortentypischen Formen ab, pressen und wenden abermals, bis sich die restliche Molke vom Bruch getrennt hat. Anschließend baden die Laibe von Imberger, Bühlertaler und zehn weiteren Sorten in einer Salzlake im Keller, ehe sie in die großen Ziegelgewölbekeller der Käserei wandern und dort mit Naturrinde bis zu 18 Monate reifen dürfen. Jede Sorte entwickelt dabei ihren eigenen Charakter und ihr unverwechselbares Aroma. Aber eines schmeckt man immer und bei allen heraus: die Heumilch.

Während die Laibe im Keller reifen, wird die Qualität des Käses bereits kontrolliert.

Text: Tanja Kurz, Dorea Dauner, Fotos: BESH (8), Jörg Batschi (1), Fotolia (1)

Dorfkäserei Geifertshofen

Bachstraße 2
74426 Bühlerzell-Geifertshofen
Telefon: 07974 911770
www.dorfkaeserei.de

Gruppenführungen bitte per E-Mail unter info@dorfkaeserei.de anmelden;
Verkauf unter anderem im Dorfladen der Käserei

Öffnungszeiten
Montag–Freitag 9–17.30 Uhr,
Samstag 9–13 Uhr