

Bis zu 70 Cent pro Liter

Landwirtschaft In Zeiten, in denen Milch billiger zu haben ist, zahlt die Dorfkäserei Geifertshofen ihren Bio-Heumilchbetrieben die bundesweit höchsten Preise. *Von Gottfried Mahling*

Das Balkendiagramm in Nadine Bühlers Power-Point-Präsentation sendet eine klare Botschaft: Von 40 vergleichbaren deutschen Qualitätskäse-Produzenten zahlt die Dorfkäserei Geifertshofen die derzeit höchsten Preise pro Liter: 60 Cent im Sommer, 64 im Winter. „Mit mehreren Boni sind sogar über 70 Cent möglich“, berichtet die Chefin der Käserei, die von acht Bioland- und drei Demeter-Milchbauern beliefert wird. Die meisten verfolgen am vergangenen Freitag im Obergeschoss des historischen Gebäudes die Präsentation mit zufriedenen Mienen. Drei Jahre nach der Insolvenz und der Gründung der Dorfkäserei Hohenlohe AG schreibt das Unternehmen längst wieder schwarze Zahlen. „Wir sind vom Wegfall der Milchquote und den Turbulenzen am Markt nicht betroffen“, so Nadine Bühler. Allerdings sei nicht Gewinnmaximierung, sondern hochwertiger Käse das Ziel. Zum Vergleich: Im bundesweiten Durchschnitt liegt der Preis pro Liter Biomilch derzeit bei 48 Cent und bei 33 Cent für Milch aus konventioneller Produktion.

Zwölf verschiedene Sorten

Die Käse-Qualität wird von Friedlinde Gurr-Hirsch, Politische Staatssekretärin im Ministerium für Ernährung und Ländlicher Raum, ausdrücklich gelobt. Sie ist auf Einladung der Käserei ins kleine Geifertshofen gekommen, um sich ein Bild von der Herstellung zu machen und um die zwölf Sorten zu verkosten. „Dieser hier schmeckt irgendwie ananassig“, so die 62-jährige CDU-Politikerin über den „Via Aurelia“, das edelste Erzeugnis der Dorfkäserei. Seine Konsistenz erinnert an Par-



Nadine Bühler, Arnulf von Eyb, Arnt Gottschalk und Friedlinde Gurr-Hirsch in den Produktionsräumen.

Foto: Gottfried Mahling

mesan, ist aber nicht ganz so krümelig. Mehr als 30 Euro beträgt der Preis pro Kilo, die anderen Sorten liegen bei 22 bis 28 Euro.

Mehr als 600 aktive Kunden habe die Dorfkäserei Geifertshofen mittlerweile, berichtet Vertriebsleiter Michael Rebmann. Allein in Schwäbisch Hall haben neun Fachgeschäfte den Käse im Angebot. Auch in Reutlingen, Tübingen oder Aalen wird er verkauft. Etwa 80 Prozent kommen in den Einzelhandel, der Rest ist im Internet oder im Feinkostladen der Käserei zu haben. Außer der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall nehme keiner der 600 Kunden mehr als

ein Prozent des Käses ab. Damit sei man unabhängig und könne es verkraften, falls mal ein Abnehmer wegfalle, so Michael Rebmann.

Zahlen und Fakten

232 Aktionäre hat die Dorfkäserei Geifertshofen AG. Sie halten 750 Aktien zu je 500 Euro.

27 Mitarbeiter hat die Dorfkäserei aktuell. Hinzu kommen vier Milchtechnologie-Azu-

bis und zwei Foodmanagement-Studenten.

1,9 Millionen Liter Heumilch werden pro Jahr zu 190 Tonnen Käse verarbeitet. Davon sind 30 Tonnen Demeter-Heumilchkäse.

Friedlinde Gurr-Hirsch und CDU-Landtagsabgeordneter Arnulf von Eyb schlagen den Käserei-Mitarbeitern und deren Milchbauern vor, sich demnächst

Bei der Käseproduktion entstehen ungefähr 45 Tonnen Molke pro Woche als Abfallprodukt. Ein Teil davon wird zu Drinks in vier verschiedenen Geschmacksrichtungen verarbeitet.

als Bio-Musterregion zu bewerben. Derzeit werden im Landwirtschaftsministerium in Stuttgart die Modalitäten für einen Wettbewerb festgelegt. Noch im Sommer könnte die Ausschreibung starten, heißt es von Pressesprecherin Isabel Kling.

„Ein Stück Heimat“

„Hier wird ein Stück Heimat präsentiert“, sagt Gurr-Hirsch bei der Besichtigung des Hofladens. Sie ist überzeugt, dass regionales Essen, regionales Einkaufen und Urlaub in der Heimat künftig an Bedeutung gewinnen werden. Insofern sei es sinnvoll, in der Region die Kräfte zu bündeln.