



Ausschließlich mit dem Gütesiegel g.t.S. geschützte Heumilch verarbeitet die Dorfkäserei Geifertshofen.

## Heumilch ist g.t.S-geschützt

Bauern der Dorfkäserei Geifertshofen dürfen EU-Siegel führen

Die Herstellung von Heumilch ist die ursprünglichste Form der Milchherstellung. Seit Jahrhunderten ist die Fütterung der Milchkuhe dem Lauf der Jahreszeiten angepasst. Im Sommer treiben die Bauern die Kühe auf die Weiden. Die Mahd wird getrocknet und das so gewonnene Heu in Scheunen für die kalte Jahreszeit gelagert.

Die naturnahe Fütterung der Heumilchkühe im Jahresverlauf mit frischen Gräsern und Kräutern im Sommer und sonnentrockne-

tem Heu im Winter spiegelt sich in der hohen Qualität der Milch wider. Der hochwertige Rohstoff wird zu verschiedenen Käsesorten veredelt und überzeugt mit seinem hervorragenden Geschmack.

Die besonders schonende und extensive Wirtschaftsweise der Heumilchbauern wirkt sich außerdem positiv auf die Natur aus. Sie trägt zum Schutz der Umwelt und zum Erhalt der Artenvielfalt bei.

Die elf familiengeführten Bio-land- und Demeterhöfe der Dorf-

käserei Geifertshofen erzeugen und verfüttern konsequent keine Silage an ihre Tiere. Das hat in diesem Frühjahr die Öko-Kontrollstelle Lacon offiziell bestätigt. Alle Milchbauern der Dorfkäserei Geifertshofen dürfen das EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – führen. Damit stellt die Dorfkäserei mit ihren Milchbauern als erste Käserei in Deutschland Hart- und Schnittkäse aus Heumilch g.t.S. her – reine, unverfälschte Naturprodukte.

”

*Waren die Hundstage\* heiß, bleibt der Winter lange weiß.*

“

\* 27. Juli bis 23. August

”

*Tritt Matthäus\* ein, soll die Saat vollendet sein.*

“

\* 21. September

## Käsekunde: Schabziger

Wer das Natürliche mag, liegt mit dem aus Heumilch g.t.S. gewonnenen Schabziger richtig. Seinen unverwechselbar rahmig-urwürzigen Geschmack verdankt der Schnittkäse dem Zigerklee, der in Hohenlohe angebaut wird, den kräuterreichen Wiesen und handwerklicher Käsekunst. Geerntet wird vor der Blüte das Blattwerk, das im Anschluss getrocknet, fein gekerbelt und von Hand in den Käsebruch untergehoben wird. Durch die sorgfältige Pflege während der Reifezeit erhält der laktosefreie Bio-Schnittkäse ein feines Aroma, das hervorragend mit der Würze des Zigerklee harmoniert.



## Burger wird Cheeseburger

Sommerzeit ist Grillzeit! Das perfekte Burger-Patty aus frisch gewolftem Fleisch vom bœuf de Hohenlohe wird an der Fleischtheke im Regionalmarkt in Wolpertshausen angeboten. Lästige Vorbereitungen entfallen, das Patty einfach auf den Grill legen und zur gewünschten Kerntemperatur garen. Unser kräftiger Bühlertaler Dorfkäse aus Geifertshofen verwandelt den Burger in einen köstlichen Cheeseburger. Kurz vor dem Garpunkt zwei Scheiben auf das Patty legen und einige Minuten abdecken, bis er schmilzt. Fertig!