

Regionale Heumilchkäserei schafft Perspektiven

Staatssekretärin Gurr-Hirsch besuchte Dorfkäserei Geifertshofen



Vorstand Nadine Bühler (I.) und Vertriebsleiter Michael Rebmann (Q.v.r.) stellten Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch und CDU-Landtagsabgeordneten Arnulf von Eyb die Organisation und Produkte ihrer Käserei vor.

Die Nachfrage nach regionalen Produkten steige, auch deshalb, weil sich immer mehr Verbraucher für die Herkunft ihrer Einkäufe interessierten und Nachhaltigkeit eine immer größere Rolle spiele, sagte Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch (CDU) bei ihrem Besuch in der Dorfkäserei Geifertshofen am Freitag, 19. Mai. Die Käserei repräsentiere mit ihrem Feinkostladen Heimat und biete Kunden ein besonderes Erlebnis.

Während der turbulente Milchmarkt der letzten zwei Jahre viele Landwirte im konventionellen Markt geschadet habe, sei der Milchpreis in Geifertshofen, "unabhängig vom Markt, nachhaltig und stabil", berichtete Vorstand Nadine Bühler im Beisein des CDU-Landtagsabgeordneten Arnulf von Eyb, Aufsichtsratsmitglieds Klemens Fischer und Bauern der Erzeugergemeinschaft.

Die Dorfkäserei Geifertshofen stehe mit ihrem Milchpreis bundesweit an der Spitze. Im Sommer erhielten die Milchbauern für einen Liter Milch mit 4,2 Prozent Fett und 3,4 Prozent Eiweiß 0,60 Euro netto. Im Winter liege der Auszahlungspreis bei 0,64 Euro netto. Je nach Milchqualität könne der Preis höher ausfalen. Er werde gemeinsam mit den Landwirten festzelest.

Die Käserei schaffe regionalen Bio-Heumilchbetrieben eine nachhaltige Perspektive. Das Unternehmensziel laute, qua-





litativ hochwertigen Käse herzustellen. Die Gewinne würden über den Milchpreis zurück zu den Bauern fließen. Die komplette Wertschöpfungskette – von der Erzeugung über den Produktionsund Verarbeitungsprozess bis hin zum Verkauf und Versand – liege in einer Hand.

Produkte und Vermarktung

Aktuell gebe es elf Familienbetriebe mit durchschnittlich 40 Milchkühen, die pro Jahr bis zu 200.000 Liter Milch erzeugen. Die Dorfkäserei verarbeite ausschließlich Demewerkskunst, sagte sie. 2016 seien 1,9 Millionen Liter Heumilch von den Bauern eingekauft und zu rund 190 Tonnen Käse verarbeitet worden. Zurzeit biete die Käserei 14 verschiedene Hart- und Schnittkäse an, die nach traditioneller Handwerkskunst verarbeitet werden, ergänzte Vertriebsleiter Michael Rebmann. Der Käse reife zwischen vier Wochen und 18 Monaten. Künftig sollten noch mehr lang gereifte Käse produziert werden.

ter- und Bioland-Heumilch

nach traditioneller Hand-

Vermarktet würden die Pro-

dukte hauptsächlich in Baden-Württemberg. Insgesamt gebe es rund 600 Kunden, zu denen ausschließlich Fachgeschäfte und die Gastronomie zählen. Zu ersteren zählen Hof-, Käse- und Naturkostläden sowie qualitätsorientierte Kaufleute. Sie würden über Strecke beliefert. Die Preise seien für alle gleich.

Ab Frühjahr 2018 will die Dorfkäserei zusätzlich Fruchtund Naturmolke in Bio-Qualität produzieren. Da sie im Gegensatz zu herkömmlichen Drinks nicht aus Molkepulver und Zucker bestehen würden, sondern aus frischer Molke ohne Zusätze, werde die Dorfkäserei mit diesen Produkten eine weitere Nische bedienen, sagte Bühler. Der Molkerahm soll zu Molkebutter verarbeitet werden.

Generell habe Heumilch ein großes Wachstumspotenzial, wie ein Blick nach Österreich zeige. Dort liege der Marktanteil bei 20 Prozent, in Deutschland erst bei 0,5 Prozent. "Regionale Produkte mit Geschichte liegen im Trend", sagte Bühler. Das Modell der Dorfkäserei sei durchaus auf andere Regionen übertragbar.

Sina Hindersmann



Arnulf von Eyb überzeugte der besondere Geschmack des Käses.



Friedlinde Gurr-Hirsch im Gespräch mit Aufsichtsratsmitglied Klemens Fischer

20 bioPress Nr. 92