



”

*Je frostiger
der Januar,
desto freundlicher
das Jahr.*

“

”

*Im Februar
Schnee und Eis,
macht den Sommer
heiß.*

“

Dürrebonus für Heumilchbauern

Dorfkäserei Geifertshofen erhöht Milchpreis erneut

Der trockene Sommer hat die zwölf Geifertshofener Heumilchbauern arg gebeutelt. Die kleine Dorfkäserei zeigt Solidarität und reagiert prompt: Rückwirkend von November 2018 bis April 2019 zahlt sie den Landwirten einen Dürrebonus von 2 Cent pro Liter. Inklusiv der Zuschläge (Weide-, Hörner- und Dürrebonus) erhalten die neun Bioland- und die drei Demeter-Betriebe im Durchschnitt 63 Cent pro Liter Heumilch. Das ist die bundesweit höchste Sum-

me, die für Bio-Heumilch bezahlt wird. „Unser Preis orientiert sich an den Produktionskosten“, betont Nadine Bühler, Vorstand der Dorfkäserei Geifertshofen.

Die sind nach diesem „Jahrhundertssommer“ eben besonders hoch. Denn Heumilchkühe bekommen im Sommer auf der Weide nur frisches Gras und Kräuter sowie im Winter Heu zum Fressen. Ab Mitte Juli fiel fast kein Regen mehr, berichtet Heumilchbauer Martin Klopfer. Die Folge: Das Grünland

verdorrte. „Ab Mitte August mussten wir teilweise auf Heufütterung umstellen“, sagt Klopfer.

Heu ist freilich Mangelware. Die Landwirte ernteten 30 Prozent weniger. „Wir müssen zukaufen und hoffen, dass wir über den Winter kommen“, sagt der Bauer: „Ich bin froh, dass wir durch den Dürrebonus unterstützt werden.“ Das tun auch Käsefreunde mit dem Kauf der ausgezeichneten Käsesorten aus g.t.S.-geschützter Heumilch der Dorfkäserei Geifertshofen.

Bio-Molkenrahm-Butter aus der Dorfkäserei

Die Bio- und Demeter-Käsespezialitäten der Dorfkäserei Geifertshofen werden aus g.t.S.-geschützter Heumilch hergestellt. Dorfkäse, Bühlertaler & Co. sind bei Feinschmeckern in der Region Hohenlohe und darüber hinaus bekannt und beliebt. Jetzt verwertet die kleine Käserei auch das Nebenprodukt Bio-Molke und stellt künftig feine Bio-Molkenrahmbutter her. Die Geifertshofener Bio-Butter gibt es in vier Geschmacksrichtungen: natur, gesalzen, mit feinen Kräutern sowie mit Knoblauch – ein echter Genuss. Wird auch im Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen angeboten.



Termine im Ochsen

Rund ums Thema Bier dreht sich alles am Wochenende 26./27. Januar im Gasthof Ochsen in Geifertshofen. Am 16. und 17. Februar lautet das Thema Käse. Zum Geifertshofener Markttag am 7. März ist der Gasthof geöffnet. Am 16. und 17. März gibt's Rostbraten und am 6. und 7. April Bärlauch-Gerichte. Am 27. und 28. April sowie am 11. und 12. Mai dreht sich alles um die Königin der Gemüse – den Spargel. Zudem gibt es immer eine Auswahl an regionalen Gerichten und Käsefondue. Reservierungen unter Telefon 07974 9699873.