



Käsen ist ein echtes Handwerk, das jede Menge Fingerspitzengefühl erfordert.

Fotos: Dorfkäserei Geifertshofen

QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT

Glückliche Kühe auf der Weide geben gute Milch – das ist unbestritten. Eine solche Qualitätsmilch wird in der Dorfkäserei Geifertshofen zu hochwertigem Käse verarbeitet.

Probieren Sie doch einmal unseren Sonnentaler. Der ist mild und fein im Geschmack“, sagt die Verkäuferin auf dem Schwäbisch Haller Wochenmarkt mit einem Lächeln im Gesicht, schneidet einen feinen Streifen vom Laib und reicht ihn dem wartenden Kunden. „Lecker“, lautet dessen Urteil, ergänzt um die Frage: „Haben Sie auch etwas Würziges?“ „Klar“, so die Antwort der Dame im Verkaufswa-

gen. „Wie wäre es mit unserem Geifertshofener Schabziger oder unserem St. Barbara? Der schmeckt Ihnen bestimmt.“ Wieder reicht sie dem Herren vor dem Wagen ein Scheibchen. Der nickt zufrieden: „Von jeder Sorte Käse ein Stück, bitte.“

Keine Frage, der Käse aus Geifertshofen ist eine echte Besonderheit – eine, die man so nicht mehr überall

bekommt. „All unsere Sorten werden ausschließlich aus Heumilch hergestellt“, erklärt Nadine Bühler, Vorstandsvorsitzende der Dorfkäserei. Das bedeutet, dass bei der Fütterung der Kühe das ganze Jahr über gänzlich auf Silage verzichtet wird. Das Futter wird stattdessen den Jahreszeiten angepasst: Gras und Kräuter im Sommer, Heu im Winter. Traditioneller geht es kaum.

Das ist nicht die einzige Regelung – oder besser gesagt Besonderheit –, die die Dorfkäserei ihren Milchbauern vorgibt: Die Tiere sollen ihre Hörner tragen dürfen. Dafür wird ein sogenannter Hörnerbonus von zwei Cent bezahlt. „Wir zahlen bundesweit den höchsten Milchpreis, weil wir uns nicht am Markt orientieren, sondern an den tatsächlichen Kosten der Milchbauern“, sagt die 32-Jährige stolz. Üblich für Biomilch seien 48 Cent pro Liter. Die elf Betriebe, die ihre Milch an die Dorfkäserei Geifertshofen verkaufen, erhalten hingegen zwischen 60 und 64 Cent für einen Liter Milch. „Das ist ein wichtiger Teil unserer Philosophie“, fasst die junge Vorstandsvorsitzende zusammen und ergänzt: „Wir möchten, dass bei unseren Bauern auch etwas hängenbleibt und sie als Produzenten von ihrer Arbeit leben können.“ Da wundert es nicht, dass alle Bauern

im Vollerwerb tätig sind: der kleinste Betrieb mit lediglich 17 Kühen, der größte mit 65 Tieren.

Pro Tag werden in Geifertshofen 10000 Liter Milch verkäst. Alle zwei Tage wird diese bei den Bauern, die allesamt aus dem direkten Umland kommen, abgeholt. „Die Milch wird so verarbeitet, wie sie ankommt – mit ihrem natürlichen Fettgehalt“, schildert Michael Rebmann, Vertriebsleiter der Dorfkäserei. Aufgrund der hohen Qualität der Milch kann auf jegliche Art von Zusatzmitteln und Konservierungsstoffe verzichtet werden. „Unser Käse wird nach einem strengen Käsereinheitsgebot hergestellt. Wir verwenden ausschließlich Rohmilch, Milchsäurebakterien, Lab und Salz.“ Das Käsen ist ein komplexes Handwerk. Die Käsemeister müssen ihren Rohstoff daher sehr gut kennen, denn: „Jede Milch ist anders“,

weiß Rebmann. Es gilt daher, stets darauf zu achten, bei welcher Temperatur der Käse geführt wird, wie viele Kulturen man dazugibt oder wie er geschnitten wird – eine Kunst für sich. Doch: „Die Produktion ist nicht abgeschlossen, wenn der Käse als Laib in die Lagerung kommt. Mindestens genauso wichtig ist die Reifung des Käses selbst.“ Auch hier spielen zahlreiche Faktoren eine wichtige Rolle: Luftfeuchtigkeit, Temperatur, Liegezeit.

Rund 210 Tonnen Käse stellt die Dorfkäserei Geifertshofen jedes Jahr her – zum Vergleich: Eine konventionelle Käserei produziert im Schnitt das 50-fache. Doch auf Absatz und Gewinn allein kommt es den Machern des Hohenloher Käses nicht an. Hier soll vor allem die Qualität im Vordergrund stehen – und das schmeckt man auch. *Lydia-Kathrin Hilpert*

Ein Ort für Ruhe und Genuss

(Blurred text block, likely a continuation of the article or a separate section)

