



Heumilchbauer Martin Kochendörfer aus Orlach mit seinen Kühen auf der Weide.

## Weidegang der Heumilchkühe

Jetzt fressen die Tiere ausschließlich Gras und frische Kräuter

Wenn die Kühe der Geifertshofener Heumilchbauern nach der Winterpause wieder auf die Weide dürfen, werden sie quicklebendig: Die großen Tiere galoppieren über den weichen Boden, bocken und springen wie Kälbchen, rangeln miteinander – Lebensfreude pur.

Für die Heumilchbauern geht nun eine schwere Zeit zuende. Im Hitzesommer 2018 war auf den Weiden so gut wie nichts mehr gewachsen. Im August mussten die Landwirte teilweise auf Heufütte-

rung umstellen. Das war Mangelware, aufgrund der Trockenheit ernteten die Landwirte durchschnittlich 30 Prozent weniger.

Heumilchwirtschaft ist die traditionellste und ursprünglichste Form der Milcherzeugung. So naturnah wird sonst keine Milch erzeugt. Heumilchkühe bekommen traditionell im Sommer auf der Weide nur Gras und Kräuter sowie in den Wintermonaten sonnentrocknetes Heu zum Fressen. Silagefutter ist verboten.

Die Dorfkäserei Geifertshofen bezahlte den Heumilchbauern in der schweren Zeit einen Dürrebonus von 2 Cent pro Liter Heumilch. Die mit dem EU-Siegel „geschützte traditionelle Spezialität“ ausgezeichnete Heumilch wird in der Dorfkäserei zu feinem Käse verarbeitet. Feinschmecker wie Heumilchbauern können nur hoffen, dass dieser Sommer ein durchschnittlicher wird - mit genügend frischem Gras für die Tiere und genügend Milch für tollen Käse.

”

*Gibt's im April  
mehr Regen als  
Sonnenschein, wird  
warm und trocken  
der Juni sein.*

“

”

*An Jacobi heiß  
und trocken, kann  
der Bauersmann  
frohlocken.*

“

## Erster Käse der Saison: die Maiweide

Viele Käsefreunde können es kaum erwarten, bis wieder die Maiweide an den Verkaufsstellen der Dorfkäserei Geifertshofen zu haben ist. „Daher haben wir uns trotz des Milchmangels dafür entschieden“, sagt Dorfkäserei-Chefin Nadine Bühler. Der kurz gereifte Weidekäse aus frischer Maimilch ist reich an Omega-3-Fettsäuren und Beta-Carotin. Feinschmecker schätzen sein fein-buttriges Aroma. Alle Käsespezialitäten der Dorfkäserei Geifertshofen werden aus g.t.S.-geschützter Heumilch hergestellt. Die Maiweide wird auch im Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen angeboten.



## Termine im Ochsen

Der gemütliche Gasthof Ochsen an der Dorfkäserei Geifertshofen ist ein beliebter Treffpunkt von Feinschmeckern, die Spezialitäten aus Hohenloher Küche und Keller genießen wollen. Jeden Monat stehen ausgewählte Gerichte unter einem wechselnden Thema im Mittelpunkt:

6., 7. April Gerichte mit Bärlauch  
27., 28. April sowie 11., 12. Mai Gerichte mit Spargel  
Zudem wird immer eine Auswahl an regionalen Gerichten und Käsefondue angeboten. Reservierungen unter Telefon (07974) 9 69 98 73.