



Heumilchbauer Martin Klopfer füttert seine Kühe mit frischem saftigem Gras.

„Auf unseren Wiesen lebt immer was“ Ein Besuch bei Martin Klopfer von den Honhardter Demeterhöfen

Den Jahrhundertssommer 2018 wird auch Martin Klopfer nicht so schnell vergessen. „Wir sind aber besser über die Runden gekommen als gedacht“, zieht Klopfer, einer der Betriebsleiter, Bilanz, „den Tierbestand mussten wir nicht reduzieren.“ Im Stall und auf den Weiden der Honhardter Demeterhöfe stehen 25 Kühe des Zweinutzungsrasse Fleckvieh mit der Nachzucht - auch der männlichen. Zweinutzungsrasse bedeutet, dass die Tiere zur Fleischerzeugung wie

zur Milchproduktion eingesetzt werden. „Wir verkaufen immer wieder Bullen an andere Demeter-Höfe“, erklärt der Landwirt.

80 Hektar Fläche werden rund um die Hofstelle und den -laden bewirtschaftet. Seit 1986 setzt sich die Familie für den biologisch-dynamischen Landbau und die Herstellung von gesunden Milchprodukten und Wurstwaren ein. Zwei Drittel der Heumilch werden zu eigenem Käse verarbeitet, ein Drittel an die Dorfkäserei Geifertshofen

geliefert, die auch den Honhardter Käse führt.

Wird heuer eigentlich früher gemäht? Der 63-Jährige schüttelt den Kopf: „Das machen nur die Bauern, die mit Silage arbeiten.“ Für gutes Heu brauche es Gräser mit Struktur: „Wenn man so jung mäht, wird man dem Verdauungssystem der Tiere nicht gerecht.“ Zudem finden bei Klopfers Insekten und andere Nützlinge jederzeit Nahrung und Schutz: „Auf unseren Wiesen lebt immer etwas.“

”

Sind die Hundstage voll Sonnenschein, wird das Jahr recht fruchtbar sein.

“

”

Wie das Wetter am Himmelfahrtstag, so der ganze Herbst sein mag.

“

Feine Molkensüßrahmbutter mit Kräutern

Die traditionell aus Heumilchsüßmolke im Butterfass hergestellte Butter schmeckt in Verbindung mit ausgewählten Gartenkräutern und feinen Gewürzen besonders aromatisch. Ihr frischer Geschmack macht sie vielseitig verwendbar. Nudeln, Fleisch-, Fisch- oder Gemüsegerichte lassen sich mit dieser Butter geschmacklich wunderbar abrunden. Dank der von Hand gerollten Form lässt sie sich gut in Scheiben schneiden. Die feine Molkensüßrahmbutter mit Kräutern der Dorfkäserei Geifertshofen ist exklusiv in den Märkten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zu haben.



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. Den Sommer über macht das Team eine verdiente Pause - nur zum Markttag am 5. September ist geöffnet. Von Oktober an geht's aber wieder los: Jeden Monat stehen ausgewählte Gerichte unter einem wechselnden Thema im Mittelpunkt. Die Termine finden Sie demnächst auf der Webseite der Dorfkäserei Geifertshofen: www.dorfkaeserei.de