



Pressemitteilung | 14.12.2023

Dorfkäserei Geifertshofen seit 25 Jahren Bioland-Mitglied

Bioland-Landesgeschäftsführer Christoph Zimmer überbringt Vorständin Nadine Bühler und den Heumilchbauern die Urkunde des Verbands zum Jubiläum

Seit 25 Jahren ist die Dorfkäserei Geifertshofen Mitglied im Anbauverband Bioland. Die Übergabe der Jubiläumsurkunde ist ein guter Anlass für Vorständin Nadine Bühler, zum Jahresgespräch eine große Runde einzuladen. Fünf der sieben Bioland-Betriebe, die die Dorfkäserei Geifertshofen mit Heumilch beliefern, begrüßen Bioland-Landesgeschäftsführer Christoph Zimmer und Antonia Rees, Koordinatorin Bio-Milch bei Bioland, im Festsaal des Gasthofs Ochsen in Geifertshofen. „Ihr seid eine starke Gemeinschaft“, lobt Christoph Zimmer „das zeigt das enge Miteinander zwischen Heumilchbauern und Käserei.“

Für die Vorständin ist Bioland „ein ganz wichtiger Partner“. Die Dorfkäserei Geifertshofen fährt zweigleisig, erklärt Nadine Bühler: „52 Prozent unserer Heumilch kommt von Bioland-Betrieben, 48 Prozent von Demeter-Betrieben.“ Vermarktet werden nahezu alle Heumilchkäsesorten als Bioland-Käse. Ein Label, das Verbraucherinnen und Verbraucher kennen und dem sie vertrauen. Kaum bekannt sei hierzulande aber, dass Heumilch seit 2016 das EU-Siegel „geschützte traditionelle Spezialität“ trägt, bedauert die DKG-Vorständin. Die Auszeichnung biete einen gewissen Schutz, doch es sei noch viel Aufklärungsarbeit nötig. Gerade mal drei Prozent der in Deutschland erzeugten Milch entspreche den strengen Heumilchkriterien, die beispielsweise vergorene Futtermittel wie Silage verbieten.

Wichtiges Thema für die Runde ist der Aktionsplan Bio aus „Baden-Württemberg“. Demzufolge sollen bis zum Jahr 2030 mindestens 30 Prozent der landwirtschaftlich bewirtschafteten Fläche ökologisch bewirtschaftet werden. Eine starke Hebelwirkung hat hier laut Experten die Außer-Haus-Verpflegung. „Das Land erarbeitet derzeit für die eigenen Kantinen Richtlinien, die 30 Prozent regionale Bio-Lebensmittel vorschreiben“, berichtet der Bioland-Landesgeschäftsführer und versichert: „Am 30-Prozent-Ziel rüttelt niemand.“

Jens-Martin Keim, Heumilchlieferant der Dorfkäserei Geifertshofen aus dem bayerischen Feuchtwangen, verweist auf die Leistungen, die ökologische Landwirte bereits jetzt fürs Klima erbringen: „Es wird aber nicht erfasst, was wir hier leisten.“ Er setzt hinzu: „Wir sind Klimabauern!“ Umwelt und Nachhaltigkeit seien auf allen Ebenen wichtig, stimmt der Bioland-Landesvorsitzende zu. Dies werde sein Verband künftig auch erfassen: „Jeder Bioland-Betrieb bekommt mit dem jährlichen Kontrollbericht seine Klimadaten und -faken dokumentiert.“

Eine große Chance für ökologisch wirtschaftende Betriebe sieht Christoph Zimmer auch in den Plänen der Verbände, Tourismus und Landwirtschaft gemeinsam und damit besser zu vermarkten. „Das hat viel Potenzial“, bekräftigt die Vorständin der Dorfkäserei, die regelmäßig Events wie Schaukäsen und Käseschule veranstaltet. Die Termine sind in der Verbraucherschaft stark nachgefragt und stoßen auf große Zustimmung (www.dorfkaeserei.de).

25 Jahre Mitgliedschaft bei Bioland: Das ist natürlich ein Gruppenbild mit Urkunde wert. In der Runde sind Vertreter von zwei Heumilchbetrieben, die das Jubiläum der Dorfkäserei Geifertshofen sogar noch toppen: Der Wurzelhof der Familie Gall in Bühlerzell-Geifertshofen und Martin Kochendörfer aus Braunsbach-Orlach sind bereits seit 1996 Bioland-Mitglieder. Und mehr: Die beiden Betriebe sind auch Gründungsmitglieder der Dorfkäserei Geifertshofen.

Info

Die Dorfkäserei Geifertshofen wurde im Jahr 1998 gegründet, um für die regionalen Heumilchbetriebe eine Perspektive zu schaffen. Heute gehören zur Dorfkäserei zwölf regionale Heumilchbetriebe – sieben Bioland- und fünf Demeterbetriebe – sowie rund 30 Mitarbeitende. Die Dorfkäserei Geifertshofen steht für die Haltung von glücklichen Weidekühen, bäuerliche Landwirtschaft, solidarisches Wirtschaften im Einklang von Mensch und Natur, ehrliches und traditionelles Käsehandwerk und Naturprodukte in höchster Qualität.
(4000 Zeichen) DKG

Bildunterschrift:

Vorständin Nadine Bühler und Bioland-Landesgeschäftsführer Christoph Zimmer mit Urkunde; weitere (von links): Martin Kochendörfer, Martin Moll, Bianca Brosig (DKG), Hannes Gall, Sabine Gall, Micha Amann; hinten Jens-Martin Keim, Michael Buck (DKG) und Antonia Rees (Bioland).

Credit: DKG

14.12.2022

Dorfkäserei Geifertshofen

V. i. S. d. P.: tak

Bei Rückfragen und für weitere Informationen wenden Sie sich an:

Nadine Bühler

Telefon (0791) 93 29 09 51

nadine.buehler@besh.de

Dorfkäserei Geifertshofen
Bachstraße 2, 74426 Bühlerzell
Telefon (07974) 9 11 77-0
www.dorfkaeserei.de

Abmelden:

Sie wollen sich aus unserem Verteiler abmelden?

Dann schreiben Sie bitte eine Mail an: presse@besh.de