

Dorfkäserei Geifertshofen



Das ist Heumilch

Die Fütterung ist dem Lauf der Jahreszeiten angepasst. Im Sommer weiden unsere Heumilchkühe auf den grünen Wiesen der Region ausschließlich saftiges Gras und frische Kräuter. Im Winter bekommen sie im offenen Laufstall wüziges, sonnengetrocknetes Heu. Das ganze Jahr über verzichten wir auf vergorene Futtermittel aus Silage. Heu ist ein besonders natürliches und artenreiches Futter. Das Ergebnis sind gesunde Kühe mit hoher Lebenserwartung, die geschmackvolle und aromatische Milch geben. Die ursprünglichste Form der Milchgewinnung ist gut für die Tiere, die Umwelt und die Qualität unserer Produkte.

Eine EU-geschützte Spezialität

Die Europäische Union hat die besondere Wirtschaftsweise der Heuwirtschaft mit ihrem Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – ausgezeichnet. Heumilch g.t.S. garantiert verbindliche Standards wie silofreie Fütterung ohne Gentechnik und bürgt für Qualität wie Unverfälschtheit. Unabhängige Kontrollstellengarantieren Verbrauchern den EU-geschützten Genuss.

Die Hohenloher Heumilchbauern

Die traditionelle Fütterung der Milchkühe bedeutet für unsere Heumilchbauern einen hohen Zeitaufwand. Heu machen ist stark vom Wetter abhängig.

Es erfordert viel Erfahrung und Können, hochwertiges Heu herzustellen. Daher orientiert sich unser Heumilchpreis an den tatsächlich anfallenden Kosten der Milchbauern. Unsere Heumilchbauern verzichten auf die Enthornung der Kälbchen und belassen ihnen ihre Würde und ihr Kommunikationsmittel.

Die Dorfkäserei Geifertshofen

In unserer Dorfkäserei in Geifertshofen im schönen Hohenloher Land verarbeiten wir nach traditioneller Handwerkskunst unsere Heumilch zu einzigartigen Käsespezialitäten. In unseren Ziegelgewölbekellern reifen unsere Heumilchkäse in einem natürlichen Klima bis zu 18 Monate. In dieser Zeit werden sie täglich gepflegt und entwickeln ihre Naturrinde sowie ihren charakteristischen, sortenindividuellen Geschmack.

Der Geifertshofener Käse

Unser Reinheitsgebot und die traditionelle handwerkliche Herstellung verleiht unserem Käse seinen unnachahmlichen Geschmack. Wir verwenden ausschließlich unsere aromatische Heumilch, Lab, Käsereikulturen und Salz. Vom milden Sonnentaler bis zum kräftigen Via Aurelia reicht die Vielfalt der rund 16 Sorten. Dazu kommen noch saisonale Besonderheiten.

