



Einheimische und Besucher treffen sich bei den Markttagen in Geifertshofen.

Markttag in Geifertshofen

Marktrecht wurde der kleinen Gemeinde im Jahr 1813 übergeben

Geifertshofen, der zweitgrößte Ortsteil der Gemeinde Bühlerzell, hat rund 350 Einwohner und eine lange Geschichte. Bereits im Jahr 1085 wurde das Dorf erstmals urkundlich erwähnt.

Das Marktrecht für Geifertshofen geht auf das Jahr 1813 zurück, als der Gemeinde die königlich-württembergische Stiftungsurkunde für zwei Märkte im Jahr übergeben wurde. Heute wird der Markt jeweils am ersten Donnerstag im März und am ers-

ten Donnerstag im September ab 9 Uhr bis Mittag abgehalten.

Der Stamm der gut 25 anbietenden Händler ist seit vielen Jahren weitgehend gleich geblieben. Um den Viehauftrieb anzuregen, spendiert Bürgermeister Franz Rechtenbacher seit 20 Jahren für jedes aufgetriebene Stück Großvieh zwei Flaschen Wein. Für Ordnung sorgt Marktmeister Elmar Klaus, der traditionell beim Kassieren des Standgelds jedem Händler einen Schnaps ausschenkt.

Für Essen und Trinken für die Besucher sorgen der Schützenverein Geifertshofen, der Förderverein Freibad und die örtlichen Gaststätten – allen voran der Traditionsgasthof Ochsen an der Dorfkäserei Geifertshofen. Am Abend füllen sich die Wirtschaften zum gemütlichen Tagesausklang. Einheimische und Besucher treffen sich dann zur fröhlichen Runde.

Historischer Markttag, 2. März, ab 9 Uhr, Geifertshofen

”

*Wenn der
Hornung warm
uns macht, friert's
im Mai noch oft bei
Nacht.*

“

”

*Scheint zu
Lichtmess die
Sonne klar, gibt's
Spätfröst und ein
fruchtbar Jahr.*

“

Alte Bauernregeln

Käsekunde: Alter Weinbauernkäse

Edler Käse verhält sich wie edler Wein: Erst durch die sorgfältige Herstellung, Lagerung und Pflege in Handarbeit wird aus ihm ein vollendeter Genuss - wie der Alte Weinbauernkäse aus Heumilch von der Dorfkäserei Geifertshofen. Ausgewählte Käselaike werden in Ziegelgewölbekellern acht Monate gelagert und bei 95 Prozent Luftfeuchte und einer konstanten Temperatur von 12,8 Grad Celsius eingelagert. Die traditionelle Affinage mit Weinhefe vom Trollinger-Rotwein sorgt für den delikats-würzigen Geschmack des Alten Weinbauernkäses mit der markant-urigen Rinde.



Wein zum Käse

Zum Alten Weinbauernkäse passen gut gehaltvolle und dichte Rotweine, gerne auch aus dem Barrique. Im Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen finden Sie in der gut bestückten Weinabteilung ausgesuchte Tropfen, die zum Alten Weinbauernkäse hervorragend schmecken: etwa 2012 Prestige Rotwein-Cuvée trocken vom Löwensteiner Weingut Zipf, 2014 Attila Rotwein Cuvée trocken vom Weingut Graf Neipperg oder vom Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach, die Kreation Nero, 2014, Rotwein trocken.