



Die Kühe der Geifertshofener Heumilchbauern tragen ihre Hörner.

Dorfkäserei bezahlt Hörnerbonus

Nicht amputierte Kühe brauchen im Winter mehr Platz

Die Milchpreise der Dorfkäserei Geifertshofen liegen bundesweit an der Spitze: 62 Cent im Winter, 58 Cent im Sommer – plus Mehrwertsteuer. Jetzt kommt noch ein Zuschlag oben drauf: ein Hörnerbonus von 2 Cent pro Liter.

Die Zulage bekommen die Heumilchbauern dafür, dass sie ihre Tiere nicht der widernatürlichen Amputation unterziehen. Warum aber werden Kälbchen kurz nach der Geburt in einem schmerzhaften Verfahren durchblutete Or-

gane entfernt? Kühe mit Hörnern brauchen mehr Platz. Das spielt im Sommer auf der Weide keine Rolle. Doch den Winter verbringen die Kühe im Stall. Mehr Platz kostet den Landwirt bares Geld. Die Bauern sind dennoch davon überzeugt. Heumilchbauer Martin Klopfer sagt: „Wir bauen unsere Ställe so, dass wir uns die Kühe nicht zurechtschnitzen müssen.“ In zu engen Ställen sind Hörner für Kuh und Mensch zudem ein Verletzungsrisiko. Daher verbrin-

gen die Landwirte viel Zeit mit ihrer Herde, um eine vertrauensvolle Beziehung aufzubauen.

Die Hörner sind zudem für die Kommunikation wichtig. Denn Kühe sehen schlecht. Die Hörner geben ihnen Aufschluss über die Stimmung ihrer Artgenossen. Klemens Fischer, Aufsichtsratsmitglied der Dorfkäserei Geifertshofen, hat ein schönes Bildnis: „Wenn der liebe Gott gewollt hätte, dass Kühe keine Hörner haben, hätte er sie gleich so gemacht.“

Käsekunde: Maiweide

Anfang Mai ist für die Kühe der Heumilchbauern traditionell der Zeitpunkt gekommen, an dem sie zum ersten Mal wieder auf die Weide dürfen. Die Maimilch ist reich an Omega-3-Fettsäuren und Beta-Carotin. Der Weidekäse aus frischer Maimilch ist eine Saisonsorte – es gibt ihn nur kurze Zeit. Kurz ist auch die Reifezeit, denn dies erhält den feinen Milchgeschmack. Die Maiweide punktet mit wunderbar cremigem Teig von goldgelber Farbe, einem feinen, mild-butterigen Aroma und frischem Geschmack. Sie ist zudem reich an wertvollen Inhaltsstoffen. Der Fettgehalt liegt bei 45 Prozent.



Geniebertipp zum Käse

Die Geifertshofener Maiweide schmeckt pur, aber auch in Verbindung mit einem anderen Mai-Klassiker. Lassen Sie ein paar dünne Scheiben Geifertshofener Maiweide auf heißem (Grün-)Spargel zergehen und reiben Sie anschließend etwas weißen Pfeffer darüber. Mit frischen Kartoffeln ein Hochgenuss! Dazu passt hervorragend ein frischer Silvaner oder trockener Weißburgunder. Lassen Sie sich in der gut bestückten Weinabteilung im Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen von unseren Experten beraten.

”

*Bläst der April
mit beiden Backen,
ist genug zu jäten
und hacken.*

“

”

*Die erste Liebe
und der Mai,
gehen selten ohne
Frost vorbei.*

“

Alte Bauernregeln