



## Der Pfefferkäse aus Geifertshofen

Käsermeister Robert Hütter hat die neue Kreation entwickelt

„Ein bisschen Glück ist immer dabei“, sagt Robert Hütter bescheiden. Der Käsermeister der Dorfkäserei hat nämlich im ersten Anlauf einen tollen neuen Käse entwickelt: den Geifertshofener Pfefferkäse. „So etwas gelingt nur mit einer guten Belegschaft, die mir den Rücken freihält“, setzt er hinzu.

Die Schwierigkeit liegt auf der Hand: Käse braucht seine Zeit zu reifen, und so muss man lange auf das Ergebnis warten. Die Reifezeit ist ohnehin einer der ausschlaggebenden

Faktoren beim Käsen. Und natürlich die Zutaten.

„Wir haben hier sehr gute Milch“, lobt der Käsermeister die Geifertshofener Heumilchbauern. Das Gewürz für den Pfefferkäse stammt von der Bio-Gewürzmannufaktur Ecoland Herbs & Spices; der Pfeffer ist grob geschrotet. „Dazu kommt eine Geheimzutat, die wir nicht verraten“, ergänzt Kollegin Bianca Brosig, 35.

Hütter kann auf Erfahrungen bauen, die er in Bayern, Österreich

und der Schweiz gesammelt hat.

„Je reifer der Käse wird, desto mehr treten die Gewürze in den Hintergrund“, verrät der 49-Jährige. Es gilt, ein gutes Zusammenspiel von Gewürzen und Käse zu schaffen. Hütter lacht verschmitzt: „Das ist gerade die Kunst.“ Persönlich bevorzugt der gebürtige Bayer eher die alten, gut gereiften Sorten. Von seinem Pfefferkäse ist er natürlich überzeugt - und gespannt, wie er den Käsefans schmeckt. So viel sei verraten: wunderbar pfeffrig.

”

*Im Juli warmer  
Sonnenschein,  
macht alle Früchte  
reif und fein.*

“

”

*Im August,  
beim ersten Regen,  
pflegt die Hitze  
sich zu legen.*

“

## Käsekunde: Geifertshofener Holunderblütenkäse

Eine unaufdringliche und feine Geschmacksvariation: Den Geifertshofener Holunderblütenkäse gibt es nur einmal im Jahr und für kurze Zeit, weil wir ihn nur im Sommer und nur aus natürlichen Holunderblüten herstellen. Sirupextrakte werden nicht eingesetzt. Der halbfeste Schnittkäse reift rund drei Wochen in unseren Kellern. Unser Tipp für Käseliebhaber: Überraschen Sie Ihre Gäste mit Würfeln von Geifertshofener Holunderblütenkäse zusammen mit einem Glas Rieslingsekt oder naturtrübem Apfelsaft von Streuobstwiesen und ofenfrischem Baguette.



## Genießen im Ochsen

Regional und saisonal lautet das Motto im gemütlichen Gasthof Ochsen in Geifertshofen. Am traditionellen Markttag, 6. September, ist ganztags geöffnet. Am 29. und 30. September steht das beliebte Kuh-Essen auf dem Programm. Für Nicht-Einheimische: So wird im Hohenlohischen das Traditionsgericht Siedfleisch mit Meerrettichsoße, süß-sauren Beilagen und Kartoffeln genannt. Zudem gibt es immer eine Auswahl an regionalen Gerichten und Käsefondue. Reservierungen unter Telefon 07974 9699873.