



Hohes Lob für den Pfefferkäse

Neue Heumilch-Kreation beim Deutschen Käsepreis ausgezeichnet

„Cum laude“ ist die lateinische Bezeichnung für „mit Lob“. Eigentlich kennt man den Begriff aus der Juristerei, aber auch in Käsekreisen ist er gebräuchlich. Dann nämlich, wenn Käseexperten und Verbraucher beim Deutschen Käsepreis verkostet und ihr Urteil gefällt habe.

Bei der Käseprüfung werden die Käse auf Aussehen innen und außen, Konsistenz, Geruch und Geschmack geprüft. Für jedes Prüfmerkmal gibt's maximal fünf

Punkte. „Unser neuer Pfefferkäse ist unter den drei Punktbesten“, freut sich Nadine Bühler, Vorstand der Dorfkäserei Geifertshofen. Der Geifertshofener Pfefferkäse darf sich ein Jahr lang mit dem silbernen Qualitätspreis schmücken. Auch die beiden Sorten Weinbauernkäse und Geifertshofener Schabziger, wie alle Käse der kleinen, feinen Dorfkäserei aus EU-geschützter Heumilch g.t.S., haben beim Deutschen Käsepreis Qualitätsurkunden bekommen.

Die 25 besten Käse, die sowohl bei den Verbrauchern, als auch bei den Experten punkten können, erhalten zudem das Prädikat „Käse cum laude“. Auch in dieser Kategorie war der Pfefferkäse, die neue Kreation von Käsermeister Robert Hütter erfolgreich. Kein Wunder, bei diesen Zutaten: Die gute Milch der Geifertshofener Heumilchbauern und der grob geschrotete Pfeffer von der Bio-Gewürzmannufaktur Ecoland Herbs & Spices verdienen eben hohes Lob.

”

*Oktoberregen
verspricht ein Jahr
voller Segen.*

“

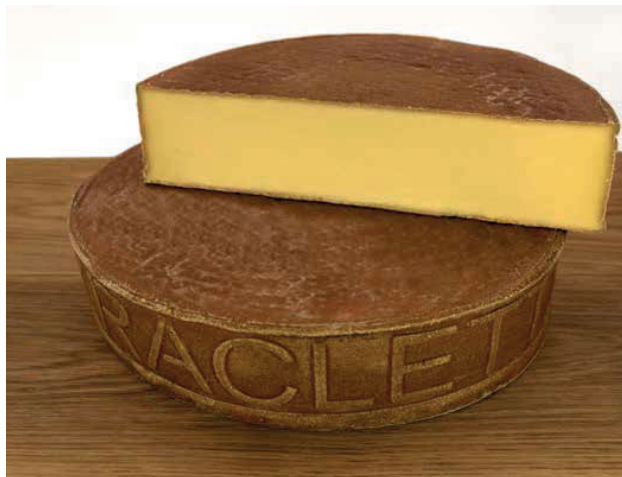
”

*Bringt
der November
Morgenrot,
der Aussaat dann
viel Schaden droht.*

“

Käsekunde: Raclettekäse aus Geifertshofen

Die Schweizer Erfindung Raclette passt prima in die dunkle Jahreszeit und gewinnt auch hierzulande immer mehr Freunde. Diese schätzen den Schwäbischen Raclettekäse aus regionaler g.t.S.-geschützter Heumilch, der mindestens vier Monate in der Rinde in den Ziegelgewölbekellern der Dorfkäserei reift. Er wird regelmäßig mit Salzwasser gepflegt und entwickelt dabei seinen einzigartigen, herzhaft-würzigen Charakter. Der Schwäbische Raclettekäse schmilzt hervorragend und eignet sich daher auch für Fondue oder zum Gratinieren. Wer mag, trinkt zum Raclette einen Spätburgunder.



Genießen im Ochsen

„Das Beste aus Hohenloher Küche und Keller“ kommt im gemütlichen Gasthof Ochsen in Geifertshofen auf den Tisch. Am 13. und 14. Oktober dürfen sich Freunde deftiger Genüsse auf die traditionelle Metzelsuppe freuen. Wildspezialitäten werden am 3. und 4. November serviert, Gerichte mit Wild und Gans stehen an den Wochenenden 24./25. November und 8./9. Dezember auf der Speisekarte im Ochsen. Zudem gibt es immer eine Auswahl an regionalen Gerichten und Käsefondue. Reservierungen unter Telefon 07974 9699873.