



Der flüssige Käse wird mit kleinen Weißbrotstücken getunkt; dazu passt Sauergemüse.

Geselliges Winteressen

Auf Bestellung gibt es Fondue mit Geifertshofener Käse

Wenn die Temperaturen fallen, steigt der Appetit auf Deftiges wie Käsefondue. Das erste überlieferte Rezept stammt von der Zürcherin Anna Maria Gessner von 1699, und es ist bis heute gleich geblieben. Hohenloher Genießer greifen zu den feinen Käsesorten aus g.t.S.-geschützter Bio-Heumilch der Dorfkäserei Geifertshofen.

Hier das Rezept für zwei Personen: Einen Fonduetopf mit Knoblauch ausreiben. 175 Milliliter trockenen Weißwein, Apfelmilch oder

-saft erhitzen. Je 200 Gramm geriebenen Imberger Bauernkäse und Bühlertaler Dorfkäse unter Rühren zugeben. 2 Teelöffel Kartoffelmehl mit etwas Wasser, Most, Wein oder Schnaps anrühren und zur Käsemischung geben. Mit einem Teelöffel Zitronensaft und nach Belieben mit Pfeffer, Muskat oder Paprika würzen.

Die erwärmte Mischung wird bei Tisch über den Rechaud gesetzt und mit Brot- oder gekochten Kartoffelstückchen auf einer langen

Gabel aufgetunkt. Ursprünglich gab's zum Käsefondue keine Beilagen, heute werden gerne Sauergemüse, Gurken, Silberzwiebeln oder Cornichons gereicht.

Wer sich die Mühe der Zubereitung sparen und genießen möchte: In den Wintermonaten wird im Gasthof Ochsen der Dorfkäserei Geifertshofen sowie in der Mohrenköpfe Gastronomie Wolperts- hausen auf Bestellung Fondue aus den feinen Geifershofener Heumilchkäse angeboten.

”

*Bringt der
Oktober viel Regen,
ist's für die Felder
ein Segen.*

“

”

*Ist der Dezember
rau und kalt, kommt
der Frühling auch
schon bald.*

“

Zum Stammtisch nach Geifertshofen

Die Dorfkäserei Geifertshofen und die Mohrenköpfe Gastronomie lassen die traditionsreiche Dorfwirtschaft Ochsen wieder aufleben. Künftig hat der Gasthof freitags ab 17 Uhr geöffnet. Stammtisch-Gruppen sind willkommen. Jeden ersten Freitag eines Monats findet zudem eine In-foveranstaltung zur Dorfkäserei und Käseherstellung inklusive Verkostung statt. Treffpunkt ist um 18 Uhr im Dorfladen; danach kann man im Gasthof einkehren. Die Teilnahme ist kostenlos, um Anmeldung wird gebeten: Telefon Ochsen (07974) 969 98 73 oder Mohrenköpfe (07904) 943 80 80.



Termine im Ochsen

Der gemütliche Gasthof Ochsen an der Dorfkäserei Geifertshofen ist ein beliebter Treffpunkt von Feinschmeckern, die Spezialitäten aus Hohenloher Küche und Keller genießen wollen. Jeden Monat stehen Gerichte unter einem wechselnden Thema im Mittelpunkt. Am 19. und 20. Oktober wird die beliebte Metzelsuppe serviert. Am 16. und 17. November steht das Kuhessen auf der Karte. Zudem wird immer eine Auswahl an regionalen Gerichten und Käsefondue angeboten. Reservierungen unter Telefon (07974) 9 69 98 73.