

Pressemitteilung

Nachfrage ist größer als das Angebot

Hauptversammlung der Dorfkäserei Geifertshofen: Umsatz 2018 um 14 Prozent gesteigert

Die Minuten des Aufsichtsrats lassen keine Zweifel aufkommen: Bei der sechsten Hauptversammlung der Dorfkäserei Geifertshofen AG seit Gründung dürfen sich die Aktionäre auf gute Nachrichten freuen. So beginnt denn auch der Bericht von Vorständin Nadine Bühler vor vollem Haus in der Rudolf-Mühle-Halle in Bühlerzell: „Ich darf über sehr erfreuliche Entwicklungen berichten.“

Der Umzug von Geifertshofen in die 400 Personen fassende Halle in Bühlerzell war unumgänglich, hat doch die kleine Dorfkäserei mit der letzten Kapitalerhöhung mittlerweile 1300 Aktien à 500 Euro ausgegeben. Diese befinden sich zu mehr als der Hälfte, genauer 52 Prozent, in Streubesitz. 22 Prozent hält die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, 12 Prozent die VR Bank Schwäbisch Hall-Crailsheim, 10 Prozent die ihre Rohware liefernden Heumilchbauern und 4 Prozent die Mitarbeiter der Dorfkäserei.

So hatte sich das Aufsichtsratsvorsitzende Rudolf Bühler auch vorgestellt, als er 2014 das „Bauern- und Bürgerprojekt“ anstieß, die insolvent gegangene Dorfkäserei zu retten und via Anzeige den „Aufruf zur Beteiligung“ veröffentlichte. „Das Telefon ist nicht mehr stillgestanden“, erinnert sich Bühler bei seiner Rückschau in der Begrüßung an die „Welle der Solidarität“.

Michael Hauser aus Leofels gehört zu den Aktionären der ersten Stunde. „Ich hatte von den Schwierigkeiten gehört“, sagt er: „Ich mochte den Käse von jeher und konnte mich daher der Solidaraktion anschließen.“ Sympathie für das Prinzip hat auch der frisch gebackene Aktionär Gerd Utz aus Schwäbisch Hall, der seine Aktie geschenkt bekommen hat (und später wie seine Kollegen ein Kilogramm Deputatskäse als Gewinnausschüttung mit nach Hause nehmen kann). Michael Hauser bringt es auf den Punkt: „Die Rendite ist ja nicht der Sinn der Sache.“

Dabei hat die kleine, feine Dorfkäserei im Bühlerzeller Teilort durchweg gute Zahlen vorzuweisen. Die kommen aber, und so ist's von allen Seiten gewollt, in erster Linie den 13 Heumilchbauern zugute, die mit einem garantierten Milchpreis von 60 Cent netto im Sommer und 64 (66) im Winter mit Zuschlägen wie dem Hörnerbonus den bundesweit höchsten Preis bekommen. „Darauf sind wir wirklich sehr stolz“, sagt Nadine Bühler und bekommt tüchtig Applaus. Zum Vergleich: 50,6 Cent gibt's für Bio-Heumilch, 47,4 Cent für Bio-Milch und gerade mal 33,1 Cent für konventionelle Milch.

**Dorfkäserei
Geifertshofen AG**

Sitz
Bachstraße 2
74426 Geifertshofen

Post & Geschäftsstelle
Bachstraße 2
74426 Geifertshofen

Telefon Geschäftsstelle
(07974) 9 11 77-0

Telefon Buchhaltung
(0791) 9 32 90-959

E-Mail
info@dorfkaeserei.de

Internet
www.dorfkaeserei.de

Aufsichtsrat
Rudolf Bühler VS
Karl Mathias Stellv. VS
Klemens Fischer
Rainer Kubach
Martin Kochendörfer
Martin Klopfer

Vorstand
Nadine Bühler

Bank
VR Bank Schwäbisch Hall

BLZ
622 901 10

Konto
4 141 008

IBAN
DE53 6229 0110 0004 1410 08

BIC
GENODES1SHA

Steuer-Nr.
84060/60398

HRB 748803
Amtsgericht Stuttgart

Die Nachfrage nach den Erzeugnissen aus Geifertshofen steigt. Das Umsatzplus 2018 betrug 14 Prozent, von Januar bis Oktober 2019 bereits stolze 12 Prozent. Hier zeigen sicher auch die zahlreichen Preise Wirkung – „Gold“ gab's beim Deutschen Käsepreis für den Pfefferkäse, der Neue – Wurzelsepp genannt – erzielte auf Anhieb gleich einen zweiten Platz. „Wir werden die Nachfrage zurzeit und auch im kommenden Jahr nicht bedienen können“, sagt die Vorständin. Die Reifekeller der Dorfkäserei seien leer wie nie.

Das Prinzip der „vollständigen Verwertung des Rohstoffs“ (Nadine Bühler) treiben die Verantwortlichen der Dorfkäserei Geifertshofen engagiert voran. Mit Molkenrahmbutter in verschiedenen Geschmacksrichtungen wird die hochwertige, von der Europäischen Union mit dem Siegel g.t.S. (geschützte traditionelle Spezialität) ausgezeichnete Heumilch in Wert gesetzt, ebenso mit dem selbst erzeugten Heumilcheis, das mittlerweile in zwölf Sorten zu haben ist. Die seit langem angekündigten Molkedrinks sollen im kommenden Jahr in einer eigenen Anlage abgefüllt und dann vermarktet werden.

Für Investitionen wie diese sind die nach Bühlerzell gekommenen Halter und Vertreter von 816 Aktien aufgeschlossen und geben unisono die Zustimmung, den Gewinn von rund 300 000 Euro (Vorjahr rund 212 000 Euro) im Unternehmen zu belassen. Einig sind sich alle auch mit der Entlastung von Vorstand und Aufsichtsrat, der anschließend einstimmig wiedergewählt wird. So viel Harmonie ist bei Hauptversammlungen selten. Heumilchbauer Michael Klopfer findet dafür die passenden Worte: „Hier ist eine Beziehung zwischen Heumilchbauern und Verbrauchern entstanden.“ (4000 Zeichen) DKG

Bildunterschriften:

https://www.besh.de/images/presse/2019-12-13-pm-dkg/2019_12_13_PM_HV_FOTO_1.jpg

1: Nadine Bühler, Vorständin der Dorfkäserei Geifertshofen, stellt bei der Hauptversammlung die aktuellen Zahlen vor.

https://www.besh.de/images/presse/2019-12-13-pm-dkg/2019_12_13_PM_HV_FOTO_2.jpg

2: Volles Haus: Viele Aktionäre der Dorfkäserei Geifertshofen sind zur Hauptversammlung nach Bühlerzell gekommen.

https://www.besh.de/images/presse/2019-12-13-pm-dkg/2019_12_13_PM_HV_FOTO_3.jpg

3: Aus Bio-Heumilch von glücklichen Weidekühen wird der Geifertshofener Heumilchkäse hergestellt.

Fotos: DKG

ZUSATZ

Schaukäsen und Käseschule im Gasthof Ochsen in Geifertshofen

Jeden Freitag ab 17 Uhr ist der urige Gasthof Ochsen an der Dorfkäserei Geifertshofen künftig geöffnet. „Wir wollen die Wirtshauskultur wiederbeleben“, sagt Vorständin Nadine Bühler. Wie wird handwerklicher Käse hergestellt? Was ist Heumilch g.t.S.? Was ist Molkenrahmbutter? Diese und andere Fragen rund um Käse und Milch stehen jeden ersten Freitag im Monat beim Schaukäsen der Dorfkäserei Geifertshofen im Mittelpunkt. Durch die gläserne Produktion können die Teilnehmer einen Blick direkt in den Käsekessel werfen. Es folgt die Vorstellung der Dorfkäserei und deren Handwerk sowie eine Käseverkostung mit Bestimmung der Geschmacksnuancen. Treffpunkt ist um 18 Uhr im Dorfladen. Im Anschluss können die Teilnehmer im Gasthof Ochsen einkehren. Die Teilnahme ist kostenlos, um Anmeldung wird gebeten.

Für Gruppen von 15 bis 20 Personen gibt es ein weiteres Angebot. In der so genannten Käseschule lernen die Teilnehmer, Käse in der Tradition des alten Handwerks zu erzeugen. Ihren persönlichen Käse können sie im Anschluss mit nach Hause nehmen. Die Veranstaltung ist beispielsweise für Firmenveranstaltungen oder Familienfeiern gedacht. Informationen dazu gibt's unter obigen Kontakten.

Anmeldung und Informationen zum Schaukäsen und der Käseschule:

Gasthof Ochsen, Telefon (07974) 96 99-873

Mohrenköpfe Gastronomie, Telefon (07904) 9 43 80-80

E-Mail: gasthofochsen@dorfkaeserei.de

DKG

Bildunterschrift:

2019_12_13_PM_Kaeseschule_1.jpg

Käsermeister Robert Hütter weist in der Käseschule Laien in die Kunst des alten Handwerks ein.

Foto: DKG

13.12.2019

Dorfkäserei Geifertshofen

V. i. S. d. P.: tak

Bei Rückfragen wenden Sie sich an:

Nadine Bühler

Telefon 0791 / 93 29 09 51

nadine.buehler@besh.de