

Käsehandwerk

Öffnungszeiten:

Mo.- Fr. **09.00 – 19.00 Uhr**,

Sa. **09.00 – 16.00 Uhr**

Klein aber fein

Wir sind eine kleine handwerkliche Käserei im Landkreis Schwäbisch Hall und stellen reinen Naturkäse her.

Als Bioland-Käserei verzichten wir dabei selbstverständlich vollständig auf chemische Hilfsmittel und Gentechnik.

... wir nehmen für unseren Käse nur aromatische Heumilch

Wir verarbeiten ausschließlich frische Heumilch von Bioland- und Demeter-Bauern aus unserer Umgebung, dem Schwäbischen Wald und Hohenlohe.

Heumilch ist sehr wertvoll. Sie stammt von Kühen, die nicht wie heute sonst üblich mit Silage gefüttert werden, sondern im Winter würziges Heu mit vielen Kräutern erhalten und im Sommer das frische, saftige Gras auf der Weide genießen dürfen.

Heumilch ist die Voraussetzung für höchste Käsequalität traditioneller Herstellung.

Es gibt nur noch sehr wenige Käsereien, die in alter Käsertradition ausschließlich Heumilch verarbeiten, weil immer weniger Bauern bereit sind, sich auf die sehr aufwändige Heufütterung einzulassen.

Für unsere 12 Milchbauern bedeutet die Heufütterung einen viel höheren Arbeitsaufwand und eine stärkere Abhängigkeit vom Wetter. Es erfordert zudem viel praktisches Wissen und Können bestes Heu zu machen.



