

Das Bundesprogramm

Das Netzwerk Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau ist eine Maßnahme des **Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN)**. Ziel des BÖLN ist es, die Rahmenbedingungen für die nachhaltige und ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft zu verbessern und die Voraussetzungen für ein gleichgewichtiges Wachstum von Angebot und Nachfrage zu schaffen. www.bundesprogramm.de

Die Zukunftsstrategie

Bereits jeder achte Betrieb in Deutschland arbeitet nach ökologischen Vorgaben. Die Bundesregierung hat sich zum Ziel gesetzt, den Anteil der Bio-Fläche bis 2030 auf 20 Prozent zu erhöhen. Deshalb hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) einen Fahrplan für mehr Bio entwickelt: die **Zukunftsstrategie ökologischer Landbau (ZÖL)**. Zentrales Instrument zu deren Umsetzung ist das BÖLN, z.B. mit den Dialog- und Vernetzungsangeboten der Demonstrationsbetriebe.

Das Netzwerk

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat aus knapp 32.000 Öko-Betrieben zuletzt 290 **Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau** ausgewählt. Sie zeigen durch Führungen, Hoffeste und Aktionstage allen Interessierten (Verbraucherinnen und Verbrauchern, Familien, Kitas, Schul- und Berufsschulklassen, Auszubildenden, Umstellungsinteressierten, Praktikerinnen und Praktikern), was ökologischen Landbau ausmacht. www.demonstrationsbetriebe.de
www.oeko-einblick.de

Der Hof

Kontakt zum Hof:
Hohensteiner Hofkäserei
Familie Rauscher
Heidäcker 1
72531 Hohenstein, BW
Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006
Tel.: 07387-12 97/ Fax: -12 98
info@albkaes.de
www.albkaes.de



Mehr Infos und
Betriebsspiegel



Bioland

HERAUSGEBER

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Geschäftsstelle BÖLN
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
boeln@ble.de
www.ble.de

STAND

April 2021

KONZEPT & REDAKTION

m&p: public relations, Bonn

GESTALTUNG

design.ideo, büro für gestaltung, Erfurt

BILDNACHWEIS

Hohensteiner Hofkäserei

Das Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft – initiiert und finanziert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

Hohensteiner Hofkäserei

Demonstrationsbetriebe
Ökologischer Landbau

Einblick in die Ökolandwirtschaft

demonstrationsbetriebe.de

Die Wasserbüffel von der Alb

„Erleben Sie die Natur und ihre Geschenke mit allen Sinnen!“ – so lädt die Hohensteiner Hofkäserei ihre Gäste zu sich ein und verspricht damit bei Weitem nicht zu viel. Ob Milchkühe, Wasserbüffel oder Käserei – Aha-Erlebnisse sind garantiert.

Die Hohensteiner Hofkäserei liegt auf der schwäbischen Albhochfläche am Ortsrand von Ödenwaldstetten inmitten einer unberührten Landschaft. „Da mir eine umweltgerechte Landwirtschaft am Herzen liegt, stellte ich den Hof auf ökologischen Landbau nach Bioland-Richtlinien um,“ erklärt Betriebsleiter und Bio-Landwirt Helmut Rauscher.

Wasserbüffel und Milchkühe

Seit Ende 2005 ist eine Gruppe von Wasserbüffelkühen als „Original Albbüffel“ hier heimisch geworden. Aus der besonderen Albbüfelmilch wird unter anderem der beliebte Albzarella nach Art des Original-Mozzarellas hergestellt.

Wie die Albbüffel verbringen auch die Milchkühe den ganzen Sommer auf kräuterreichen Wiesen und leben im Winter in einem großen Laufstall. Helmut Rauscher weiß: „Zufriedene und gesunde Tiere sind die Grundvoraussetzung für die hochwertigen und wohlschmeckenden Rohmilch-Käsespezialitäten, die aus ihrer Milch entstehen.“ Diese werden nach traditionellen Rezepten in der eigenen Hofkäserei hergestellt. Im Hofladen, der täglich für die Kundschaft öffnet, gibt es Spezialitäten wie etwa leckere Bio-Rohmilchkäse,

Hofladen geöffnet:
täglich 9 bis 19 Uhr.
Näheres zu **Event-**
Märkten und weiteren
Verkaufsstellen siehe
www.albkaes.de



Albzarella, Albbüffelwurst und weitere ausgewählte Bio-Albprodukte.

Vom Gras zum Genuss

Wer grast auf der Wiese? Wie machen Albbüffel Milch? Wie wird aus dieser Milch Käse hergestellt? Diese und weitere Fragen behandelt eine lebendige Genussstour über den Hof inklusive Käseprobe oder leckerer Käsevesper. Als Lernort Bauernhof bietet die Hohensteiner Hofkäserei ein Programm mit Führungen, Käseherstellung und natürlich Schlafen im Heu.

Unter dem Motto „Sehenfühlengenießen“ können Kundinnen und Kunden gerne nach Voranmeldung Hofführungen, Bauernrallyes oder das Schaukäsen buchen.

Das Angebot gilt auch für Sonntage. Der Betrieb ist zudem barrierefrei besuch- und erlebbar.

Feste, Feiern, Ferien

Für Betriebsausflüge oder Feste wie Geburtstage und Hochzeiten stehen die Scheune und der Degustationsraum für bis zu 200 Personen zur Verfügung. Im Rahmen eines Ausflugs, einer Feier oder Einkaufs lohnt sich ein Aufenthalt auf dem Hof immer.

107 ha

Fläche: 42 ha Ackerland
und 65 ha Grünland

50

Milchkühe, Deckbulle
und Nachzucht

40

Wasserbüffel(kühe) mit
Nachzucht

