

Qualität für den Verbraucher



Wir stellen in unserer Dorfkäserei Geifertshofen nur Käse aus Heumilch her. Die Kühe unserer Milchbauern stehen im Sommer auf saftigen Weiden, im Winter bekommen sie Bio-Heu und keine Silage. Das ist zum einen eine sehr tiergerechte Haltung. Zum anderen



haben die Käse dadurch einen unverwechselbaren, würzigen Geschmack.

Die Milchmenge ist begrenzt, daher können wir nur eine bestimmte Menge an Käse herstellen.

Fair zum Milchbauern und zu den MitarbeiterInnen



Dadurch, dass wir Heumilch verarbeiten, entstehen bei unseren Milchbauern höhere Kosten. Denn Heufütterung bedeutet mehr Arbeit, eine stärkere Abhängigkeit vom Wetter und viel praktische Erfahrung.

Unser Ziel ist es, durch ein faires Miteinander die Existenz der bäuerlichen Familienbetriebe langfristig zu sichern.

Daher haben wir zusammen mit den Bauern die Milch-Erzeugungskosten von einer neutralen Stelle ermitteln lassen. Berücksichtigt wurden die Kriterien Produktions- und Lebenshaltungskosten sowie ein Faktor „Eigenkapitalbildung“ (Gewinn). Auf dieser Grundlage wurde gemeinsam mit den Bauern der Milchpreis festgelegt. Im Jahresdurchschnitt 2009 liegt der Milchpreis bei 50 Cent.

Auch die MitarbeiterInnen erhalten überdurchschnittliche Löhne.

Fair zur Umwelt



Die Produktionswärme, die zum Erwärmen der Milch, zum Aufheizen von Käsebruch und zum Reinigen benötigt wird, liefert ein Holzbrenner, der mit Holz aus dem heimischen Wald befeuert wird. Ein neues Reifelager wir im Juni 2011 bezogen. Es ist so angelegt, dass dort möglichst keine zusätzliche Energie für die Klimatechnik benötigt wird.

Wir sind Mitglied im BioFairVerein, weil...

- für uns ‚Bio‘ Werte beinhaltet und mehr bedeutet als nur die drei Buchstaben!
- wir der Meinung sind, dass es in der Bio-Branche möglich sein muss, dass jeder von seiner Arbeit leben kann!