



Ein Netzwerk von mehr als 240 Biohöfen

Von Apfelanbau über Rosenzucht bis Ziegenhof – in Deutschland wirtschaften mehr als 23.000 Betriebe nach ökologischen Richtlinien. Aus dieser Vielfalt hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft über 240 Biohöfe zu Demonstrationsbetrieben ernannt. Diese Biobetriebe öffnen ihre Türen für alle Interessierten sowie die Presse und zeigen, wie moderner Ökolandbau in der Praxis funktioniert.

Das Angebot richtet sich an Fachleute genauso wie an Vereine oder Schulklassen. Die Biohöfe bieten in der Regel Hof- und Feldführungen und führen auch Veranstaltungen zu speziellen Fragestellungen durch. Eine Koordinationsstelle unterstützt Besuchergruppen bei der Betriebsauswahl, informiert über die Schwerpunkte der Höfe und berät die Presse bei Recherchen und Anfragen.

Weitere Informationen:

www.demonstrationsbetriebe.de
www.bio-live-erleben.de

Zentraler Kontakt zum Netzwerk

Koordinationsstelle Demonstrationsbetriebe
c/o m&p: public relations GmbH
Joseph-Schumpeter-Allee 23, 53227 Bonn
info@demonstrationsbetriebe.de

BÖLN Das Bundesprogramm

Das Netzwerk der Demonstrationsbetriebe ist ein Projekt des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Dieses Programm ist ein wesentlicher Baustein des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zur Unterstützung der ökologischen und nachhaltigen Landwirtschaft.

Ziel des BÖLN ist es, die Rahmenbedingungen für die ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft und andere Formen nachhaltiger Landbewirtschaftung in Deutschland zu verbessern und die Voraussetzungen für ein gleichgewichtiges Wachstum von Angebot und Nachfrage zu erzielen.

Weitere Informationen:

www.bundesprogramm.de
www.oekolandbau.de

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft



103

Herausgeber:

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Geschäftsstelle BÖLN
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
boeln@ble.de, www.ble.de
© BLE Juni 2017

Hohensteiner Hofkäserei

Biohof im bundesweiten Netzwerk
Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau



Demonstrationsbetriebe
Ökologischer Landbau

„ Erleben Sie die Natur und ihre Geschenke mit allen Sinnen! “



Hohensteiner Hofkäserei

Die Hohensteiner Hofkäserei liegt auf der schwäbischen Albhochfläche am Ortsrand von Ödenwaldstetten inmitten einer unberührten Landschaft. Da Helmut Rauscher eine umweltgerechte Landwirtschaft am Herzen liegt, stellte er auf ökologischen Landbau nach Bioland-Richtlinien um.

Seit Ende 2005 ist eine Gruppe von Wasserbüffelkühen als „Original Alpbüffel“ hier heimisch geworden. Aus der gesunden Alpbüffelmilch wird unter anderem der beliebte Alpzarella nach Art des Original-Mozzarellas hergestellt.

Die Milchkühe und die Alpbüffel verbringen den ganzen Sommer auf kräuterreichen Wiesen und leben im Winter in einem großen Laufstall. Zufriedene und gesunde Tiere sind die Grundvoraussetzung für die hochwertigen und wohlschmeckenden Rohmilch-Käsespezialitäten. Diese werden nach traditionellen Rezepten in der eigenen Hofkäserei hergestellt.



Bio live erleben

Die Hohensteiner Hofkäserei ist Mitglied im Netzwerk Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau und zeigt allen Interessierten, wie moderner Ökolandbau funktioniert.

Öffnungszeiten Hofladen:

Im Hofladen gibt es Spezialitäten wie etwa leckere Bio-rohmilchkäse, Alpzarella, Alpbüffelwurst und ausgewählte Albprodukte. Geöffnet ist täglich von 9.00 bis 19.00 Uhr.
Tel.: 07387 - 1297

Event-Märkte: Näheres hierzu und zu weiteren Verkaufsstellen siehe www.albkaes.de

Hofbesuche und Veranstaltungen:

Sehenfühlengenießen: Nach Voranmeldungen können Kunden Hofführungen, Bauernrallye oder Schaukäsen buchen (auch Sonntags möglich). Der Hof ist barrierefrei. Lernort Bauernhof: Programm mit Führungen, Käseherstellung und schlafen im Heu.

Feste - Feiern - Ferien:

Gäste können auf dem Hof Feste wie Betriebsausflüge, Geburtstage oder Hochzeiten feiern. Hierfür stehen die Scheune und der Degustationsraum bis zu 200 Personen zur Verfügung. Für Übernachtungen und den längeren Aufenthalt gibt es zudem zwei „Ferienhäusle“.

→ Vom grünen Gras zum himmlischen Genuss

Wer grast auf der Wiese? Wie machen Alpbüffel Milch? Wie wird aus dieser Milch Käse hergestellt? Diese Fragen behandelt eine lebendige Genusstour durch den Hof mit Käseprobe oder leckerer Käsevesper.

Betriebsspiegel

Betriebsart:	Gemischtbetrieb
Betriebsfläche:	107 ha landwirtschaftlich genutzte Fläche, davon 42 ha Ackerland und 65 ha Grünland
Tierhaltung:	50 Milchkühe, 1 Deckbulle mit Nachzucht, 40 Wasserbüffel(kühe) mit Nachzucht
Anbauverband:	Bioland
ÖKO-Kontrollnr.:	DE-Öko-006

Kontakt zum Hof

Hohensteiner Hofkäserei/ Heidäckerhof

Helmut Rauscher und Karin Delessert
Heidäcker 1
72531 Hohenstein
Tel.: 07387 - 12 97
Fax: 07387 - 12 98
E-Mail: info@albkaes.de
www.albkaes.de

