



Hohensteiner Hofkäserei

5

Albkäs und Albbüffel



Betriebsinhaber
Helmut und Eva Rauscher
Heidäckerhof 1
72531 Hohenstein-
Ödenwaldstetten

Tel.: 07387/1297
Fax: 07378/1278

www.albkaes.de

Montag bis Freitag
10.00–12.00 u. 14.00–18.00 Uhr
und nach Vereinbarung

Nach Terminabsprache machen wir für Schulklassen und Gruppen ab 4 Personen Hofführungen, Käseseminare, Schaukäsen und Albbüffel-Touren

Radler-Wander-Häusle

Wanderreitstation



Hofkäse in verschiedenen Varianten, Albbüffelmilch, regionale Spezialitäten vom Bauernbrot bis zu Nudeln, Biolandprodukten und Albheu, Albstroh

Wir sind Mitglied im Regionalen Regal
Unsere Käse bekommen Sie auch bei ALB-GOLD im Landmarkt

Bioland-Betrieb



„Moderne Landwirtschaft funktioniert nur im Einklang mit dem Menschen, der Natur und den Tieren.“

Familie Rauscher betreibt mit dieser Einstellung bereits seit vielen Jahren den modernen Biolandbetrieb und die Hohensteiner



Nach traditioneller Art werden hervorragende Rohmilchkäsesorten hergestellt, die weit über die Alb hinaus bekannt sind. Die Milch kommt von glücklichen Kühen, die im großen offenen Stall und auf der Weide leben. Den feinen Geschmack bekommt die Milch von den aromatischen Albwiesen und im Winter vom Albheu. Seit 2005 leben auf dem Heidäckerhof auch Albbüffel. Das schwäbische Urvieh liefert eine ganz besondere Milch: Die echte Büffelmilch, aus der Alb-Mozzarella, Albbüffel-Käse, Albbüffel-Jogurt und viele andere Milch- und Käsespezialitäten hergestellt werden. Alle hofeigenen Produkte kann man im Hofladen probieren und kaufen.



Außer den kulinarischen Genüssen gibt es für Besucher des Heidäckerhofs noch eine Vielzahl weiterer Angebote. Für Käsefreunde und solche, die es werden wollen, werden Käseführungen und Käseseminare angeboten. Ein gemütliches Übernachtungs- und Ferienquartier sind die Radler-Wander-Häusle und die „Käshütte“. Die urigen Holzhäusle sind mit eigenem Badezimmer, WC und Kochgelegenheit ausgestattet. Wanderreiter sind bei Rauschers ebenfalls herzlich willkommen. Als Reitstation von „Mittlere Alb zu Pferde e.V.“ finden Pferdefreunde und ihre Tiere alle Voraussetzungen für einen angenehmen Aufenthalt. Für Schulklassen und Busgruppen oder Firmen bieten die Rauschers spezielle Hofführungen und Programme an. Von der Alb-Guide-Landschaftsführung über Kutschfahrten bis hin zu Albbüffeltouren und Fackelwanderungen können die unterschiedlichsten Angebote gebucht werden.



Rund um die Hohensteiner Hofkäserei

Albheu, Original Albkäs und Albbüffel

Streckenprofil

Tour 5

Länge gesamt: 9,8 km
 Höhenunterschied auf der
 Gesamtstrecke: 61 m.
 Eine eher gemütliche Tour
 mit kurzen Anstiegen.
 Unbedingt mehr Zeit
 einkalkulieren, um die
 Burgruinen zu erkunden



Hohensteiner Weideland
 - hier wächst das Albheu



Wir starten
 unsere Tour

rund um die Hohensteiner Hofkäserei, indem wir
 die Zufahrtsstraße zum Hof zurückfahren und vor
 der Hauptverkehrsstraße links abbiegen. Ein Stück
 fahren wir parallel zur Straße. Unser Weg führt ent-
 lang von Feldern und Weiden hinauf in Richtung

eines
 Waldgebietes. Mit-
 ten im Wald stoßen wir auf die Mau-
 erreste der einst großen Burganlage
 Hohenstein.
 Von der Ruine Hohenstein fahren
 wir weiter Richtung Oberstetten,
 überqueren vor der Ortschaft die
 Kreisstraße und fahren weiter zur

Ruine Burg Hohenstein



Reisenotizen

Bis zu 5 Meter hoch sind an man-
 chen Stellen die Mauerreste der
 Ruine erhalten. Sie gehört ver-
 mutlich zu den ältesten Burgan-
 lagen der mittleren Alb. Im 12.
 Jahrhundert erbaut, wird die Burg
 bereits 1408 dem Verfall überlas-
 sen und einige Jahre später als
 Burgstall verkauft. Viele Jahr-
 hunderte später ist die Burg wie-
 der in aller Munde: als Namens-
 geberin der Gemeinde Hohenstein.
 Heute finden im Innenbereich
 Kulturveranstaltungen statt.
www.gemeinde-hohenstein.de

Reisenotizen

Das Hohensteiner Weideland ist
 die Heimat von Albbüffeln, dem
 Hohensteiner Weiderind und
 Hinterwälder-Rindern, Ziegen
 und Schafen. Alle diese Weide-
 tiere finden in dieser Region op-
 timale Voraussetzungen auf den
 Weiden und Wiesen. Wacholder-
 heiden, Weiden mit würzigen
 Albkrautern und Hutewälder
 werden seit vielen Jahrhunderten
 von den Weidetieren auf der Alb
 genutzt. Erst in den letzten Jah-
 ren ist das Bewusstsein wieder
 gewachsen, dass die extensive

Hohensteiner Weideland

Weidehaltung einen wichtigen
 Beitrag zur Landschaftspflege
 leistet. Offene Weideflächen wer-
 den durch Nutzung freigehalten,
 das Wachstum niedrig wachsen-
 der Pflanzen wird unterstützt
 und dadurch die Pflanzenviel-
 falt gefördert. Im Winter bekom-
 men die Tiere der Hohensteiner
 Hofkäserei das besonders aroma-
 tische Albheu. Die Pflanzenviel-
 falt der Albwiesen gibt der Milch,
 dem Käse und dem Fleisch der
 Weidetiere ein ganz besonderes
 Aroma, das man schmeckt.

Burgstelle der ehemaligen Ödenburg. Dort befindet sich das Hohensteiner
 Wasserreservoir. Von Wasserstetten im Lautertal wird das Wasser hier her
 gepumpt und dann an die 5 Ortsteile verteilt. Nach einem Abstecher zur
 Burgruine fahren wir die Felder entlang, bis wir zu den Sportanlagen von
 Oberstetten gelangen. Unser Weg führt an den Anlagen vorbei, durch Wäl-
 der hinab ins Hoftal. Dem Weg durch das Trockental folgen wir, bis wir
 wieder eine offene Landschaft erreichen. Im Wald fahren wir weiter, bis wir
 wieder die Hohensteiner Hofkäserei erreichen.

Um die Hohensteiner Hofkäserei herum finden wir bei unserer Rückkehr viele
 Möglichkeiten, die Tiere der Familie Rauscher kennen zu lernen. Die Albbü-
 fel strahlen eine besondere Ruhe aus und haben bei genauer Beobachtung
 eine ganz andere Gangart als die Milchkühe. Eigentümlich sind auch die
 Hornform und die besondere Kopfhaltung der Büffel, die zum Beispiel von
 Pferden als Angriffshaltung verstanden wird.



Wie der Albbüffel nach vielen Jahrtausenden auf die Alb zurückkehrte, ist eine spannende Geschichte

Zusätzlich zum Rohmilchkäse aus Kuhmilch wird in der Hohensteiner Hofkäserei seit 2006 auch Albbüffel-Käse in traditioneller Handarbeit hergestellt. Die besonders nahrhafte Büffelmilch ist das Ausgangsprodukt für hervorragende Käsesorten vom festen Albbüffel-Käse bis zum Alb-Mozzarella.

Eva Rauscher hat das Käsen in der Schweiz erlernt und stellt bereits seit einigen Jahren den Original Albkäs, Vesperkäs, Rotkäs und Baurkäs her. Zum Albbüffel kamen die Rauschers, weil sie schon immer bereit waren, auch Neuland in der Landwirtschaft zu betreten. Gemeinsam gründeten sie mit Willi Wolf, dem schwäbischen Cowboy und Rinderzüchter, und Ludwig Failenschmid, einem weithin bekannten Metzgermeister und Gastronomen, die Albbüffel-GmbH. Es entstand die Marke „Albbüffel“ und es wurden Vermarktungskonzepte für die Produkte des Albbüffels entwickelt. Angefangen bei der Milch über das Fleisch bis hin zu den Häuten und verschiedenen Lizenz- und Merchandising-Produkten ist eine komplette Markenlinie entstanden, die weiter ausgebaut werden soll. Unterstützt wurden die Albbüffel-Gesellschafter dabei von PLENUM mit Fördermitteln und der Agentur büro maichleschmitt im Marketingbereich. Wer mehr über die urigen Albbüffel erfahren möchte, sollte sich bei Rauschers anmelden und eine Hofführung buchen.



Hier haben wir geschlafen

Inzwischen hat das Bauernhausmuseum in Ödenwaldstetten einen überregionalen Bekanntheitsgrad erreicht. Das Museum besteht seit 1978. Engagierte Bürger begrüßen die Besucher und begleiten sie mit einer lebensnahen Führung durch das Museum und damit durch ein Stück Dorfgeschichte.

Das Hauptgebäude, das um 1600 erbaut wurde, ist vom Keller bis zur Bühne voll eingerichtet. Hier könnte eine bäuerliche Familie nach alter Art leben und arbeiten. Selbst die Kleinigkeiten des Alltags fehlen nicht.

Noch heute werden beim Museumsfest bodenständige Gerichte auf den beiden Küchenherden zubereitet und in stilechtem Geschirr serviert. Das Museum hat von Mai bis Oktober mittwochs, samstags und sonntags sowie nach Voranmeldung geöffnet.

Das Nachbargebäude aus der Zeit um 1830 beherbergt Stall und Scheuer. Der Besucher kann hier eine umfassende Sammlung landwirtschaftlicher Arbeitsgeräte bewundern. Auch die Arbeitsutensilien bäuerlicher Handwerker wie Besenbinder, Korbmacher, Wagner, Küfer, Schuhmacher und Weber haben hier Platz gefunden. Die alten Handwerkskünste kann man beim Museumsfest hautnah miterleben. (Quelle: Textauszug von www.gemeinde-hohenstein.de)

Abstecher

Ein Besuch im Bauernhausmuseum in Hohenstein-Ödenwaldstetten lohnt sich immer... Es ist nur ein kurzes Stück von der Käseerei entfernt (Ortsmitte Ödenwaldstetten)

Mein Tagebuch

15.03.2006 Mein Besuch bei den Albbüffeln

Heute waren wir in der Käserei mit den großen schwarzen Büffeln. Herr Rauscher hat gesagt, dass es schon vor vielen 1000 Jahren Büffel auf der Alb gab und sie jetzt wieder da sind. Die Albbüffel sind schön und der Käse schmeckt ganz toll, sagt Trama. Ich mag aber lieber ein Eis.

Papa sagt, er möchte gerne auf einem Büffel reiten, aber Trama hat es ihm verboten.



Die Albbüffel kommen



Wenn Albbüffel Albmusik hören

