



## PRESSEINFORMATION

NOVEMBER 2013

Ausgezeichnet: Demeter-Betrieb aus Bad Boll stellt besten deutschen Hofkäse her

### **Sonnenhof gewinnt mit „Boller Felsbrocken“ die Goldene Käseharfe 2013**

Ein Hartkäse ohne jegliche Zusätze aus einem Demeter-zertifizierten Betrieb in Baden-Württemberg überzeugte Konsumenten wie Fachjury bei der diesjährigen Hofkäseprüfung. Der Sonnenhof aus Bad Boll wurde für seinen „Boller Felsbrocken“ als bester deutscher Hofkäse vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM) mit der Goldenen Käseharfe ausgezeichnet.

Eine unabhängige Fachjury des VHM und Konsumenten testeten 120 traditionell hergestellte Käsesorten aus deutschen handwerklichen Käsereien auf Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack. Dabei überzeugte der 15 Kilogramm schwere Hartkäse „Boller Felsbrocken“.

„Eigene Milch in Demeter-Qualität, gute Kultur, Lab, Käserkunst und etwas Salz, danach Pflege und Geduld im Käsekeller. Daraus wird unserer Käse gemacht. Wozu braucht es Zusätze?“, erklärt Käsemeister Stephan Ryffel vom Sonnenhof bei der Preisverleihung der Goldenen Käseharfe Anfang November 2013. „Nach der Herstellung kommt der Bad Boller Käse in einen auf 25 Grad erwärmten Raum, in dem er einige Tage schwitzt, damit sich eine schöne harte Rinde bilden kann und nach 1 ½ jähriger Reifezeit wird er wie der Parmesanlaib waagrecht angeschnitten und anschließend aufgebrochen.“

Käsemeister Stephan Ryffel stellt über 20 Käsesorten auf dem Sonnenhof her. Besonders freut es ihn, dass sein Lieblingskäse die Goldene Käseharfe gewonnen hat. Nach einem agrarwissenschaftlichen Studium und einer Demeter-Ausbildung machte der gebürtige Schweizer Stephan Ryffel seine Lehr- und Wanderjahre vor allem in den Schweizer Alpen.

#### **Demeter** **Baden-Württemberg**

Vereinigung der  
Arbeitsgemeinschaften für  
Biologisch-Dynamische  
Wirtschaftsweise  
Baden-Württemberg  
[www.demeter-bw.de](http://www.demeter-bw.de)

#### **Presse- und** **Öffentlichkeitsarbeit**

Agentur Blumberg  
Manuel Uez  
Hölderlinstraße 12  
73666 Baltmannsweiler  
Tel 07153-558083  
Fax 07153-558093  
[demeter@blumberg-agentur.de](mailto:demeter@blumberg-agentur.de)



„Unser Bergkäse wird klassisch-schweizerisch im Kupferkessel gekäst und mit Tüchern in traditionelle Formen abgefüllt“, erklärt der junge Käsemeister. Johannes Ell-Schnurr, Geschäftsführer von Demeter Baden-Württemberg, ist stolz darüber, dass die besten drei Hofkäsesorten von Demeter-zertifizierten Betrieben stammen. „Und dass der beste Hofkäse Deutschlands von einem Demeter-Betrieb aus Baden-Württemberg kommt, freut mich ganz besonders,“ sagt Johannes Ell-Schnurr. „Im Namen des Demeter-Verbandes gratuliere ich Stephan Ryffel und seiner Familie ganz herzlich zu dieser Auszeichnung.“

Vier Familien mit 11 Hofkindern und Mitarbeitern leben und arbeiten mittlerweile auf dem Sonnenhof in Bad Boll. 72 Hektar Land mit insgesamt hundert Kühen, Rindern und Kälbern werden seit 1988 biologisch-dynamisch am Fuße der Schwäbischen Alb bewirtschaftet. Entsprechend den Demeter-Richtlinien dürfen alle Kühe ihre Hörner tragen und werden ihrem Wesen gerecht gehalten – in einem großzügigen Tretmist-Laufstall mit ganzjährigem Auslauf und einer zusätzlichen Sommerweide in Hofnähe. Fast die gesamte Milchmenge der Kuhherde verarbeitet der Hof selbst. Als Tochterunternehmen der Firma WALA Heilmittel GmbH in Bad Boll baut der Sonnenhof auch verschiedene Heilpflanzen biologisch-dynamisch an.

Der eigene Hofladen bietet von Montag bis Samstag den „Boller Felsbrocken“ sowie zahlreiche andere mit dem Demeter-Gütesiegel zertifizierten Lebensmittel vom Sonnenhof an.

Zahlreiche Veranstaltungen wie weihnachtliches Stallsingen, Käseseminare, Hofführungen, Ponyreiten und eine Puppenbühne machen den Sonnenhof in Bad Boll zu einem Ort der Begegnung für die ganze Familie.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.sonnenhof-bad-boll.de](http://www.sonnenhof-bad-boll.de) und [demeter-bw.de](http://demeter-bw.de).

**Demeter**  
**Baden-Württemberg**

Vereinigung der  
Arbeitsgemeinschaften für  
Biologisch-Dynamische  
Wirtschaftsweise  
Baden-Württemberg  
[www.demeter-bw.de](http://www.demeter-bw.de)

**Presse- und**  
**Öffentlichkeitsarbeit**

Agentur Blumberg  
Manuel Uez  
Hölderlinstraße 12  
73666 Baltmannsweiler  
Tel 07153-558083  
Fax 07153-558093  
[demeter@blumberg-agentur.de](mailto:demeter@blumberg-agentur.de)