

Unsere Hofkäserei am Wolfgangsee

Das Stoffengut auf der Wolfgangsee Halbinsel Abersee ist seit mehr als einem halben Jahrtausend im Besitz der Familie Eisl.

All unsere Schafe sind aus der eigenen Zucht, d.h. sie sind die Nachfahren der ersten beiden Schafe aus 1982, mit denen alles begann. Nur die Böcke sind aus fremder Zucht um „frisches Blut“ zu bekommen und Inzucht zu verhindern.

Die Rasse die gezüchtet wird, ist das „ostfriesische Milchschaaf“. Eine der 2 verbreiteten Milchschafrassen. Die Schafe dieser Rasse sind durch ihren „nackten“ Schwanz, Kopf und ihre unbewollten Beine erkennbar.

Es weiden rund 145 Milchschafe auf hofeigenen Wiesen. Von Anfang Mai bis Ende September fressen die Lämmer würzige Gräser und Kräuter auf der Eisl-Alm. Die Wintermonate verbringen die Tiere in einem durch Einsatz von Holz gut klimatisierten Laufstall, von dem sie jederzeit auf die Koppelweide wechseln können.

Die wohlschmeckende Milch wird von fachlich ausgebildeten Mitgliedern des Familienbetriebes in der 1993 errichteten, nach höchsten Hygieneansprüchen ausgestatteten Hofkäserei verarbeitet.

Nach strengen biologischen Richtlinien entsteht sämig-mildes Schafmilchjoghurt und vor allem der Wolfgangsee Schafkäse - ein Frischkäse, der aufgrund seiner Spitzenqualität seit 1991 über 70 mal mit „Gold“ ausgezeichnet wurde.

Mal zum Vergleich:

Eine Kuh gibt im Schnitt 20-40 Liter Milch pro Tag.

Ein Schaf gibt im Jahresdurchschnitt täglich ca. 1,5 Liter Milch.

Deswegen braucht man auch mehr Schafe um eine ähnliche Milchmenge zu bekommen – der Arbeitsaufwand vervielfacht sich – der Wert steigt.



Die Handarbeit:

Die Produktion der Schafmilchspezialitäten erfolgt in der 1992 errichteten Hofkäserei. Sie ist in das über 500 Jahre alte Bauernhaus integriert. Die Qualitätsprodukte werden mit Sorgfalt und größtenteils in Handarbeit erzeugt, das bedeutet, dass keine industriellen Fertigungsanlagen, sowie Abfüll- und Etikettieranlagen zum Einsatz kommen.

Ein besonderes Augenmerk wird auf die Entwicklung einer eigenständigen Produktlinie mit Spezialitäten - erzeugt aus 100% biologischer Schafmilch – gelegt.

Dazu müssen 2x-täglich die 145 Milchschafe gemolken werden. Die Grundlagen für die vollmundigen Schafmilchspezialitäten liegen in der besonderen Qualität des Futterbestandes und im geschlossenen biologischen Nährstoffkreislauf.

Der Wochenablauf in der Hofkäserei:

- Freitag: Joghurtproduktion, Beginn der Frischkäseproduktion
- Samstag u. Sonntag: Weiterverarbeitung des Käses
- Montag: Aufnahme der Kundenbestellungen, Fruchtmolkeproduktion, Vorbereitungen für Dienstag zur Hauptproduktion
- Dienstag: Haupt- und Endproduktion aller Produkte mit 4-6 Personen
Joghurtproduktion, Frischkäseveredelung und Verpackung, Frischmilchabfüllung
- Mittwoch: Auslieferung der Spezialitäten an die über 150 Stammkundschaften
- Donnerstag: Reinigung des Leergutes (Gläser und Flaschen) zur Wiederverwendung
- Freitag wiederholter Kreislauf: Joghurtproduktion, Beginn der Frischkäseproduktion

Hinzu kommen natürlich die Melk-, Fütterungs- und Tierpflegezeiten in der Früh und am Abend - täglich, egal ob Werk-, Sonn-, oder Feiertag.

Die Fertigung:

Die zentrale Drehscheibe in der Käserei ist ein großer Edelstahltisch - an, auf und um ihn herum wird jedes Produkt, Schritt für Schritt endverarbeitet und -verpackt. Jedes Glas Joghurt wird per Hand abgefüllt, verschlossen, etikettiert, datiert und ev. noch mit dem roten oder braunen Stofftuch am Deckel dekoriert. Dazwischen liegen Stunden der Bebrütung (im Glas!) und der Kühlung.

Bei den Frischkäserollen verläuft es ähnlich. Dieser wird ebenso in den gewünschten (6 zur Auswahl stehenden) Kräutern gewälzt, auf das Pergaminpapier gerollt, in die Verpackung gelegt, verschlossen, mit dem Etikett sowie dem Mindesthaltbarkeitsaufkleber versehen. Anschließend noch die Kommissionierung: Wohin kommt der Käse? Salzburg, Bad Ischl St. Wolfgang zum Großhändler oder wird er vielleicht sogar direkt zu uns geliefert?

Die Produktionsabwicklung ist sehr komplex, das führt natürlich gemeinsam mit dem hohen Wert und der geringen Verfügbarkeit der Schafmilch zu einem höheren Preis, als man das von industriell gefertigten (Kuhmilch-)Käse kennt.

