



Da Stoffbauer, Seegut Eisl

GLÜCKLICHE SCHAFE UND REINER GENUSS

WER SICH ALS 16-JÄHRIGER LIEBER ZWEI SCHAFE
ALS EIN MOFA KAUFTE, DEM MÜSSEN DIE WOLLIGEN VIERBEINER
SCHON SEHR AM HERZEN LIEGEN. SEPP EISL HAT AUS
EINER NOT HERAUS GROSSES ENTSTEHEN LASSEN.
UND MACHTE AUS ZWEI SCHAFEN EIN FLORIERENDES
SCHAFMILCHUNTERNEHMEN.

„In der Landwirtschaft arbeiten zu können, empfinde ich als etwas sehr Schönes“, sagt Sepp Eisl. Der Wunsch, mit der Landwirtschaft das Leben bestreiten zu können, brachte ihn schließlich auch zu den Schafen. „Früher hatten wir nur Kühe – und davon zu leben wurde immer schwieriger. Also hab ich mir Gedanken gemacht, was man ändern könnte. Not macht ja bekanntlich erfinden.“ Und so kam es, dass sich Sepp Eisl mit zarten 16 Lenzen zwei Ostfriesische Milchschafe kaufte, um den für ihn „schönsten Beruf“ auch weiterhin ausüben zu können. Was mit zwei wolligen Vierbeinern begann, entwickelte sich in gut drei Jahrzehnten zu einem florierenden Betrieb. Heute wohnen 140 Schafe auf dem Eisl-Hof und sechs fleißige Arbeitskräfte helfen im Familienbetrieb mit, der im liebevoll renovierten Erbhof aus dem 15. Jahrhundert untergebracht ist. „Unser Ziel ist, den reinen, milden und unverfälschten Geschmack der Schafmilch bis zum Menschen zu bringen, der unser Produkt genießt“, erklärt der ausgebildete und geprüfte Molker und Käser sowie Diplommäsesommelier Eisl. Dabei wird im Seegut Eisl alles selbst, noch echt handwerklich, hergestellt – vom Urprodukt bis zur Weiterverarbeitung und Veredelung.



DIE BASIS MUSS STIMMEN

Das Seegut Eisl stellt ehrliche, hochwertige Schafmilchprodukte für Menschen her, die das Besondere suchen. Das wird unter anderem durch die richtige Melkhygiene möglich, aber auch das Futter der Tiere spielt eine besondere Rolle – biologischer Dünger und beste Futterqualität ist da selbstverständlich. Die Schafe vom Seegut Eisl genießen täglich frische Gräser und würzige Kräuter, die sie auf den grünen Weiden mit Blick auf den Wolfgangsee knabbern können. Der Schaf-Nachwuchs verbringt die Jugend ganz entspannt auf der Eisl-Alm. So können sie später ja nur beste Milch geben!



AUF GLEICHER WELLENLÄNGE

Mit Fürberg verbindet die Eisls eine über zwanzigjährige, ganz besondere Beziehung, erklärt Sepp Eisl: „Die Zusammenarbeit mit Fürberg ist auch deshalb so schön und angenehm, weil die Familie Ebner viel Wert auf Qualität legt, genau wie wir. Da stimmt einfach die Chemie.“ Bereits seit über 20 Jahren arbeiten die beiden Familien zusammen. Eine sehr fruchtbare Verbindung, wie Sepp Eisl unterstreicht: „Oft kommen Gäste, die beim Fürberg Käse gekostet haben, dann zu uns und nehmen sich die Schafmilch-Spezialitäten mit nach Hause. Das ist dann eine Win-win-Situation für alle.“ In Fürberg kommen regelmäßig die Schafmilchjoghurts sowie der Aberseer Schafkäse-Gupf (auch in Kombination mit Tomaten ein Gedicht!) und der beliebte Wolfgangsee Schafkäse „natur“ auf den Tisch. Aber egal ob stichfestes Joghurt, Frischkäse mit Kräutern und Gewürzen, Dessert-Käse mit Bio-Honig und einem Mantel aus gerösteten

Mandeln (unbedingt probieren!) oder eine fruchtig-frische Fruchtmolke: Die cremigen Köstlichkeiten von den Eisls sind allesamt eine Sünde wert. Wenngleich das mit dem Sündigen gar nicht ganz richtig ist, denn gesund ist die Schafmilch ja obendrein!

QUALITÄT IST TRUMPF

Fürberg und das Seegut Eisl verbindet vieles – auch, was den Qualitätsanspruch betrifft. „Uns geht es nicht darum, das günstigste Produkt anzubieten“, unterstreicht Sepp Eisl. „Uns geht es um Qualität.“ Und dass das Seegut Eisl Qualitätsführer ist, hat es mehrfach bewiesen. Auch bei internationalen Qualitätswettbewerben, bei denen schon viele Auszeichnungen und Trophäen mit heim nach Abersee genommen werden konnten. Darauf ist man zu Recht stolz am Eisl-Hof. Und zum Abschluss ergänzt Sepp Eisl lächelnd: „Die schönste Auszeichnung ist aber, dass es dem Gast schmeckt. Das ist uns wichtiger als jede Goldmedaille.“