

## Die Stoffbauersleute Josef und Christine Eisl aus Abersee haben ganz auf Schafskäse gesetzt und ihr Glück gemacht

**F**risch von der Landwirtschaftsschule zurück auf dem Stoffbauerngut in Abersee und wenig Hoffnung: „Koa Zukunft“ hat der heute 28jährige Josef Eisl für den Hof mit dem viel zu kleinen (Kuh-)Milchkontingent gesehen. Und daß es ein Erbhof ist, 500 Jahre Familienbesitz, machte alles noch ärger: Ausgerechnet mit ihm soll's aus sein?

Er hat hin und her überlegt und ist auf die Schafe gekommen: „Es war nicht

*Zu Besuch bei den Schafen auf der Weide, von denen sie leben: Josef und Christine Eisl mit den Kindern Elisabeth (6), Katharina (4) und Christine (3). Johanna (sechs Monate) liegt noch in der Wiege.*



Fotos: Wolfgang Weber

# „Alles im Griff!“

leicht, den Vater zu überzeugen“, sagt er, aber:

„Oamoi probieren“ hat er dürfen, „mit zwei Schafen“. Und 1986 wars entschieden: Volle Kraft voraus mit Schafen!

Heute werden am Hof 102 Schafe gemolken und zwei Käsorten, Joghurt, Milch verkauft. Und der Hof floriert und trägt sogar noch einen vollbezahlten Mitarbeiter.

Nicht schlecht. Josef und Christine Eisl haben also recht gehabt mit der

Umstellung, freilich auch recht mit ihrer Einstellung:

„Net irgendan Kas mocha, sondern wos gscheits!“ Und wurden heuer für ihren „Kas“ schon mit der zweiten Goldmedaille der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft belohnt!

Mit der Umstellung hat sich viel mehr geändert als daß jetzt halt Schafe im Stall stehen statt Kühe:

„Net nur die Kanne aufs Milchbankerl stellen und aus!“, sagt Josef Eisl, und:

**EDGAR BREUSS**



**MENSCHEN IN SALZBURG**

„Ich muß für alles sorgen ... ein Produkt entwickeln und erzeugen, verpacken und verkaufen ... und zum Schluß schauen, daß i zu mein Geld a no kumm!“

Und: „Wenn einen das alles miteinander gfreut, dann geht es ... und es geht nur gut, wenn ois paßt!“

Bei ihm paßt „ois“: Mit seinen „Wolfgangsee Schafprodukten“ hat er Hotels wie das „Sheraton“ in Salzburg und das „Weiße Rössl“ in St. Wolfgang gewonnen, verkauft werden sie auch im Salzburger Feinkostgeschäft Reichl in der Philharmonikergasse.

Das Wichtigste: „Daß er guad is, der Kas!“

Wichtig auch, sagt Josef Eisl, daß sich alles am Bau-

ernhof abspielt, also hat er „alles im Griff von den Wiese an: Welche Kräuter und Gräser, welche Düngung“. Und daß die Schafe gesund sind: „Der Tierarzt als Doktor ist ein seltener Gast ... als Kunde ein häufiger“.

Wichtig aber (ein neues Wort auf dem Bauernhof!), das Marketing:

Sie verkaufen ihren Käse schön verpackt in Holzspannschachteln (die macht der Vater), dabei ist auch „a weng a Gschicht dazua“ (der Käufer soll wissen, woher der Käse kommt, und daß er eine Rarität ist), und alles mit Hand unterschrieben von Bauer und Bäuerin.

Und natürlich gibt's auch den Ab Hof-Verkauf mit so manchen Überraschungen: Prominente sind in der Sommerfrische beim Stoffbauern schon um einen Kas angestanden, und mancher ist so prominent, daß er seinen uniformierten Chauffeur einkaufen schickt ...

Und einmal ist ein arabischer Ölscheich dagestanden: Der wollte zur Jause ein Schaf schlachten! Aber damit hat der Stoffbauer nicht dienen können.



Den Kindern schmeckts, was die Eltern produzieren: Schafskäse, der nicht „schafelt“. Elisabeth und Katharina langen zu.