



Fotos: Zoklits

Salzburg

Konsequente Arbeit mit Milchschaafen lohnt sich!

MICHAEL ZOKLITS

Gut 140 Milchschaafe werden gegenwärtig gemolken, deren Milch zu hochwertigsten Schafmilchprodukten verarbeitet, die vor allem an Handel und Gastronomie abgesetzt werden.

Aber auf dem Betrieb der Familie Eisl war das nicht immer so. Mitte der 80er Jahre konnte Josef Eisl jun. seine Eltern davon überzeugen, von 12 Kühen mit geringer Milchrichtmenge ganz auf Milchschaafe umzusatteln. Den ersten Rückschlag brachte 1986 Tschernobyl; das Milchkontingent war bereits weggegeben und der Schafkäse war vom einen auf den anderen Tag unverkäuflich.

Aber diese Schwierigkeiten sind längst überwunden. Auch die anfängliche Geringschätzung vieler Kollegen für die Schafzüchter ist angesichts der großen Erfolge der Familie Eisl längst verschwunden.

Die Flächen des Betriebes umfassen 37 ha. 22 ha sind Wiesen und Kulturweiden, 2,5 ha sind extensive Grünlandflächen, der Rest ist Wald.

Die Wiesenflächen liegen auf der Wolfgangsee-Halbinsel. Die Schwemmlandböden sind Schotterböden mit hohem Schluffanteil und

nur geringer Humusaufgabe. Daher wird zu jeder Nutzung eine Düngerausbringung in Form von verrottetem Mist durchgeführt. Mit dem Ampfer gab es einmal größere Probleme und zwar wurde Frischmist mit weitem C/N-Verhältnis ausgebracht. Heute wird der Stapelmist zwei Monate vor der Ausbringung 2 bis 3 mal mit dem Miststreuer umgesetzt. Seitdem hat sich der Ampfer wieder beruhigt.

Die Wiesen werden über drei bis vier Schnitte genutzt. Das Futter wird entweder als Grünfutter im Stall verwendet oder für die Winterfütterung siliert. Heu wird nur zu einem geringen Anteil gemacht.

1986 wurde für die Milchtiere ein neuer Tieflaufstall mit Traufe-First-Entlüftung errichtet. Die stallnahen Flächen des Auslaufs sollen in nächster Zeit befestigt werden. Im Stall befindet sich ein 12er-Melkstand, der im Selbstbau gefertigt wurde.

Die Milchtiere werden nach der Ablammung 6 bis 10 Tage separiert; solange können die Lämmer bei der Mutter trinken. Danach wird den Lämmern Kaltsauertränke aus Kuhmilch gefüttert. Wurde früher Ameisensäure zur Dicklegung der Milch

verwendet, so versucht man jetzt, mit Sauermilchkulturen zu arbeiten. Die Anforderungen an die Hygiene sind dadurch aber größer.

Die Lämmer bekommen 6 bis 8 Wochen die Sauermilch, daneben einen Lämmerstarter, Heu, Stroh und ab der 5. Woche Grassilage.

Die Milchlämmer werden mit ca. 40 Tagen vermarktet; die Mastlämmer mit 4 bis 6 Monaten. Die meisten Lämmer werden ab Hof und in die Gastronomie verkauft.

Die Nachzucht wird im Mai aus der Lämmerherde aussortiert, geht über den Sommer auf die Alm und wird Anfang September belegt. Die Erstbelegung erfolgt mit einem Texelbock, da die Erstlingslämmer ohnehin nicht für die Zucht Verwendung finden.

Milchtiere bleiben jene, die ab der zweiten Laktation innerhalb der 240 Tage der Milchleistungskontrolle mindestens 500 kg Milch liefern.

Den Milchtieren wird je nach Jahreszeit Grünfutter oder Grassilage angeboten. Gutes Stroh wird täglich eingestreut, sodaß die Milchtiere auch strukturwirksames Futter aufnehmen können. Kraftfutter wird am Melkstand verabreicht. Mineralstoffmischung und Salz stehen zur freien Aufnahme zur Verfügung.

Die trockenstehenden Tiere bekommen Heu, etwas Stroh und Silofutter. Wird das Heu verstärkt durch Stroh ersetzt, bekommt man etwas leichtere Lämmer; damit sind auch die Geburten leichter.

Die gesamte anfallende Schafmilch



wird am eigenen Betrieb verarbeitet und vermarktet. Die geräumige Hofkäserei, die alle Stückerln spielt, wurde zwischen 1991 und 1993 errichtet. Vorher wurde die Verarbeitung bereits in einer kleineren Milchammer begonnen.

Hergestellt wird Schafmilch, die in zunehmendem Ausmaß von Kuhmilchallergikern nachgefragt wird, Joghurt natur, den größten Teil macht aber der Frischkäse aus. Dieser wird in verschiedenen Varianten hergestellt, hauptsächlich ein Frischkäse in Rollenform, der in Kräutern gewälzt wird.

Aber der Erfolg der Familie Eisl beruht neben den hervorragenden Schafmilchprodukten auch auf der konsequenten Marktbearbeitung und Kundenbetreuung. So werden alle Kunden – vor allem Feinkost- und Naturkostgeschäfte, Reformhäuser und Gastronomiebetriebe – wöchentlich angerufen, um die Bestellung aufzunehmen. Durch die wöchentliche Kontaktaufnahme mit den Kunden ist man am Betrieb Eisl immer hautnah am Marktgeschehen. Die Lieferung erfolgt ebenfalls wöchentlich mit einem Klein-Kühl-LKW. Das Liefergebiet erstreckt sich von der Stadt Salzburg bis weit in das Salzkammergut.

Ein Teil der Produkte wird von einem Feinkostgroßhändler übernommen, der die Top-Gastronomie beliefert.

Die weiteren Gründe für den kontinuierlichen Erfolg liegen sicherlich auch in der fundierten Ausbildung

der Betriebsleiter, der Präsenz auf den wichtigsten Messeveranstaltungen und nicht zuletzt in den Auszeichnungen (mehrere große DLG Preise), die die Frischkäse der Familie Eisl in europaweiten Wettbewerben erringen konnten.

Während die kaufmännische Ausbildung von Christine Eisl vor allem die Bereiche der Produktpräsentation und der Vermarktung professionalisierte, half der nach der landwirtschaftlichen Ausbildung von Josef Eisl noch zusätzlich erworbene Berufsabschluß im Gewerbe der Molker und Käser, die Milchverarbeitung und Produktentwicklung auf eine hervorragende Wissensbasis zu stellen.

Zur Aufrechterhaltung des Betriebes sind heute drei bis dreieinhalb Arbeitskräfte notwendig. Neben dem Betriebsleiterehepaar arbeiten noch ein Bruder und die Mutter mit. Dennoch mußte neues Personal verpflichtet werden, denn in der Salzburger Landespolitik ist man auf den Erfolg und das Engagement der Eisls aufmerksam geworden. Josef Eisl ist seit 23. April Salzburgs neuer Agrarlandesrat und wird daher für die Arbeit am Betrieb weitgehend ersetzt werden müssen.

Der Familie Eisl bleibt zu wünschen, daß es in der Erfolgsgeschichte der Wolfgangseer Schafprodukte noch viele Fortsetzungen gibt. Josef Eisl im Speziellen bleibt zu wünschen, daß er als Agrarlandesrat ähnliche Erfolge einfährt, wie mit seiner Milchschaftzucht. ■

4. April 17 Ernte 7/8



GARANT
QUALITÄTSFUTTER

GARANTIERT DAS BESTE FÜR IHR TIER

BIOKRAFT- FUTTER FÜR RINDER



Biokraft Milch Energie

- Energieergänzungsfutter für Kühe, Jung- und Mastrinder
- ideal als Kraftfütterergänzung für die Weideperiode

Biokraft Milch Ausgleich

- eiweißreicheres Kraftfutter für Rinder
- einzusetzen nach energie- und eiweißausgeglichenen Rationen

Biokraft Kälber

- Kälberaufzuchtfutter
- wird ab der 2. Lebenswoche bis ca. zum 4. Lebensmonat gefüttert

Diese Futtersorten enthalten keine gentechnisch veränderten Rohstoffe!

TIP!

Auch in der Sommerfütterung ist die richtige Mineralergänzung wichtig für Leistung und Gesundheit der Tiere. Das **Garant-Rimin-Programm** enthält für Bioetriebe zugelassene **Mineralfuttersorten**. Fragen Sie Ihren Garant-Berater oder in Ihrem Lagerhaus!



UNSER
LAGERHAUS

DAS AGENTURHAUS