

Salzburgs innovative bäuerliche Betriebe:

# Der harte Weg des Eisl

Die Wochenzeitung „Der Salzburger Bauer“ wird in den nächsten Ausgaben in loser Folge bäuerliche Betriebe, Betriebsgemeinschaften oder genossenschaftliche Verarbeitungen vorstellen, welche besondere Pionierarbeit auf ihrem Spezialgebiet geleistet haben. Der Stoffbauer Josef und Christine Eisl aus Abersee gehört zu den Pionieren seines Faches. Mit viel Geduld, Zähigkeit und freilich auch mit Unterstützung geht er seinen Weg. Mit der eigenen modernen Hofkäserei hat er eine wichtige Station abhaken können.

Inmitten der landschaftlich sehr reizvollen Wolfgangsee-Halbinsel Abersee bewirtschaftet die Familie Josef und Christine Eisl, Stoffbauer, ihren 37 Hektar umfassenden Landwirtschaftsbetrieb mit eigenen Almen. Aus der Milch von mehr als hundert ausgewählten Milchschaafen entstehen in der eigenen Hofkäserei

Die Anlage ermöglicht es, auf eine ergonomisch richtige, hygienisch einwandfreie Art zu melken, die von den Schafen auch wohlwollend angenommen wird.

Im November und Dezember gibt das Schaf keine Milch. Im Schnitt gibt ein Muttertier etwa 400 Kilogramm Milch im Jahr, die seit kurzem in der eigenen Käserei verarbeitet wird.



Josef Eisl, im Bild rechts, ist gelernter Käser. In der neuen Käserei helfen die Gattin und der Bruder.

## DER AKTUELLE REPORT

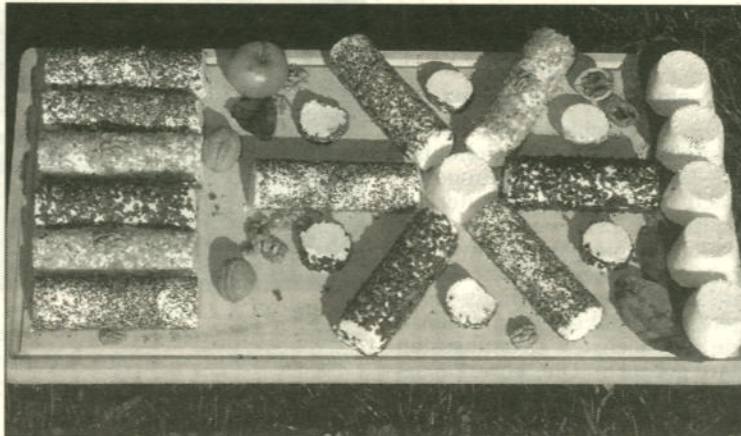
EINE SERIE VON JOSEF A. STANDL

vorzügliche und mehrfach ausgezeichnete Schafmilchprodukte.

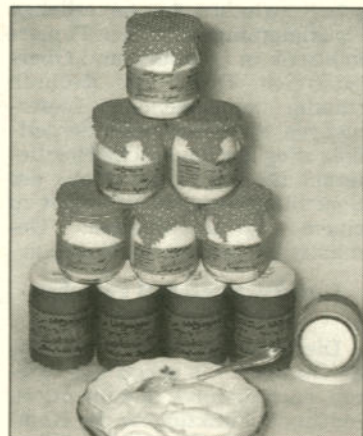
„Die Tiere auf dem Hof finden jene Lebensbedingungen vor, die ich selbst gerne habe“, betont Schafbauer Josef Eisl. Die von ihm gehaltenen Milchschaafe unterscheiden sich von anderen in vielerlei Hinsicht: Vom Charakter her ist das Milchschaaf sehr feinfühlig, sensibel und empfindsam. Wichtiger Vorteil dieser Schafart ist auch seine Frühreife.

Die Tiere sind in drei Herden aufgeteilt. Die Jungtiere werden auf die Alm aufgetrieben und verbringen den Sommer auf saftigen Bergwiesen. Die Muttertiere bleiben auf den Weiden am Wolfgangsee direkt am Hof.

Die Schafe werden mit der Melkmaschine am Melkstand gemolken, den Eisl gemeinsam mit seinem Bruder entwickelt hat.



Schafkäse mild und Kräuterschafkäse in ausgezeichneter Qualität.



Joghurt in fester Qualität.



### Auszeichnungen

Eisl-Produkte wurden bereits vielfach prämiert: ausgezeichnet mit dem großen DLG-Preis 1991, 1992 und 1994. Eisl ist der einzige Betrieb aus den teilnehmenden europäischen Ländern, der 1994 mit vier großen DLG-Preisen ausgezeichnet wurde.

## PRODUKTE

### ABERSEER SCHAFFKÄSE

Bewußt mild gehaltene spezielle Schaffrischkäseform, die sehr gut für den individuellen und kreativen Einsatz in der Küche geeignet ist.

### WOLFGANGSEE-SCHAFFKÄSE

Ein leicht würziger, zart schmelzender Schafkäse, abgeschmeckt mit Gebirgskräutern aus dem Salzkammergut. Erhältlich in den Sorten Schnittlauch, Pfeffer, Kräuter, Walnuß.

### SCHAFFMILCH-JOGHURT

Besonders cremiger, vollmundiger, geschmackvoller Naturjoghurt mit dekorativer Aufmachung, speziell für das Frühstücksbuffet. Erhältlich im 130-g-Glas und 150-g-Glas. In der 2-kg-Box eignet es sich besonders für die Küche zum Verfeinern von Saucen, Dressings sowie für Desserts.

### SCHAFFMILCH

für Menschen, die an einer Kuhmilch-Eiweißunverträglichkeit leiden.



Beste Gräser vom Ufer des Wolfgangsees: die Schafe des Stoffbauern Eisl aus Abersee

Foto (4) Standl