



Jungfamilie Eisl: Geht neue Wege in der Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte.

futters im Winter stellt sich auch der Milchhaushalt des Schafes um. Im Schnitt gibt ein Muttertier rund 400 Kilogramm Schafmilch pro Jahr, was Josef Eisl wiederum eine Gesamtmenge von 25.000 bis 30.000 Kilogramm Schafmilch einbringt. Im Vergleich dazu lag seine vorgeschriebene Kuhmilch-Richtmenge bei kläglichen 28.000 Kilogramm pro Jahr.

Diese durchaus beachtliche Schafmilchmenge verarbeitet die Familie Eisl zu Schafmilchprodukten in höchster Vollendung.



Untermauert wird dieser Anspruch dadurch, daß Eisl bei einer diesjährigen Ausscheidung in Deutschland den "Großen Preis der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft" kurz DLG-Preis, für die Sparte Schafmilchkäse erringen konnte. Herauszustreichen wäre dabei, daß kein einziger deutscher Hersteller diesen strengen Kriterien entsprechen konnte und Eisl mit seinem Käse das Punkte-

maximum erreichte. Die jährlich anfallenden knapp 30 Tonnen Schafmilch verarbeitet der Landwirt zu momentan vier Produkten: dem bereits erwähnten und preisgekrönten Kräuterfrischkäse, der aus Schafsauermilch mit leichter Labgerinnung hergestellt wird, wenig gesalzen und mit einer geheimen Kräutermischung zubereitet ist und in frisch geschnittenen Schnittlauch gerollt wird; die zweite Sorte ist der Aberseer Schaffrischkäse, der sich wiederum besonders zur Weiterverarbeitung eignet. Dieser Käse ist sehr mild, vollmundig, ebenfalls leicht gesalzen und hat einen hohen Eiweißgehalt. Die weiteren, logischen Produkte sind ein bekömmliches Schafmilchjoghurt und die Schafmilch selber.

Vom Standpunkt der Qualität schwört Josef Eisl auf artgerechte Haltung und optimales Futter. Dabei kommt den Schafen mit Sicherheit die artenreiche Pflanzenwelt der Bergwiesen zugute. Der Lokalausweis im Stall zeigt ein blitzsauberes Bild, das der Bauer entsprechend bestätigt: "Ich versuche den Tieren solche Lebensbedingungen zu geben, in denen ich mich selbst wohl fühlen würde."

-sax-

Eggenberger

SCHLOSSBRAUEREI



EINLADUNG ZUM GEHOBENEN GENUSS



"ALLES FÜR DEN GAST"

vom

9. 11. 1991 bis 13. 11. 1991

Messestand Nr. C 307

Halle C