

Mit zwei „Schaferln“ in Abersee fing alles an

Der Erfolg gibt ihm recht. Die Entscheidung Josef Eisls, den elterlichen Bauernhof ausschließlich auf Schafhaltung umzustellen, erwies sich als goldrichtig. Mit seinem bereits zweimal prämierten Schafkäse stieß der Jungbauer bzw. -unternehmer in eine Marktnische vor, die ihm heute das bäuerliche Überleben mehr als sichert.

Die Wurzeln des Erfolgs liegen etwas mehr als zehn Jahre zurück, als sich für den ältesten Sohn des am Wolfgangsee ansässigen „Stoffbauer“ - so der Hofname - die Frage stellte, wie er die elterliche Landwirtschaft vollerwerbsmäßig weiterführen könnte.

Nach dem Abschluß der Landwirtschaftsschule in Kleßheim wußte Josef Eisl nur eines: nur mit Milchkuhhaltung konnte es nicht gehen.

Also suchte er einen Ausweg angesichts der damals noch strengeren Marktordnung, die den Ab-Hof-Verkauf von Pro-

dukten aus der Rinderhaltung untersagte. Von Schafen war darin allerdings nicht die Rede. Also überlegte der pfiffige Jungbauer nicht lang und kaufte erst einmal zwei Milchschafe.

Zwar hatte er über Verarbeitungsmöglichkeiten von Schafmilch in der Schule nichts gehört, doch durch den Besuch verschiedener Seminare legte er sich erste Kenntnisse auf diesem Gebiet zu und versuchte alsbald, eigenen Schafkäse herzustellen. „Das gelang nicht immer gleich gut“, so Eisl heute, „doch Freunde und Bekannte fanden den Käse nicht schlecht, so beschloß ich, mich weiter in die Materie zu vertiefen.“ Weitere Schafe wurden angeschafft, zum Teil selbst nachgezüchtet. Und neuerlich drückte Eisl zwei Monate die Schulbank, besuchte auf eigene Kosten den 3. Berufsschullehrgang für Molker und Käser im tirolerischen Zillertal.

Die Kunden hatten am Geschmack des Käses soviel Gefallen gefunden, daß sich der stolze Unternehmer - der seinen Hof mittlerweile zusammen mit seiner Ehefrau Christine führte - ermutigt sah, 1991 am Bewerb-



Mehr als hundert Schafe zählt heute der Viehbestand am Hof von Josef und Christine Eisl. Ein geräumiger Stall sowie weitläufige Wiesen sichern die artgerechte Haltung der Tiere und bürgen für die Qualität der Produkte.

der DLG, einer deutschen Prüfungsanstalt, für Schaf- und Ziegenkäse teilzunehmen. Prompt gab es dafür die Goldmedaille. Wie übrigens auch im darauffolgenden Jahr. Die erstklassige Qualität sowie die Aufmachung - der Käse wird in Rollenform, umhüllt mit vier verschiedenen Geschmacksrichtungen, Pfeffer, Schnittlauch, Walnuß und Origano/Basilikum angeboten - verhalfen ihm zu dieser Auszeichnung.

„Fürchte mich nicht vor EU“

„Ofi“, erzählt Eisl, „habe ich mich schon gefragt, ob meine Entscheidung richtig war, aber aus heutiger Sicht kann ich

sagen, es hat sich auf jeden Fall gelohnt.“

So ist aus anfänglich zwei Schaferln heute eine große Herde mit über hundert Stück geworden, die nicht nur auf den Wiesen des Bauernhofs genügend Auslauf haben, sondern auch im extra gebauten Stall beste Bedingungen vorfinden. Und der Absatz ist so reißend, daß sogar die ursprüngliche Erwartung, die Landwirtschaft vollerwerbsmäßig zu führen, noch übertroffen wurde. So arbeitet heute auch der Bruder von Josef Eisl voll im Betrieb mit, „denn die Arbeit wurde immer mehr, sodaß wir einfach jemand dritten brauchten“.

Und einem eventuellen Beitritt Österreichs zur EU sieht

Josef Eisl gelassen, wenn nicht sogar hoffnungsvoll entgegen. „Dann fällt nämlich der hohe Abschöpfungsbeitrag, den die EU derzeit beim Import von Schafkäse in ihre Mitgliedsländer einhebt, weg. Und damit wird für mich auch der Export endlich interessant!“

Wolfgangsee Schafkäse und andere Schafmilchprodukte sind direkt bei Josef und Christine Eisl ab Hof erhältlich, in 5342 Abersee, Gschwand 32, Tel. 06227/7234, sowie auch in verschiedenen Feinkostläden und der gehobenen Gastronomie in Stadt und Land Salzburg. Im Großhandel für Top-Gastronomie werden die Produkte auch österreichweit vertrieben.



Nicht nur Schafkäse in verschiedenen Geschmacksvariationen zählt heute zur Produktpalette der „Wolfgangsee Schafprodukte“, auch Schafmilch sowie -joghurt und zu bestimmten Zeiten auch Lammfleisch werden direkt ab Hof vertrieben. Foto: aha