



Josef und Christine Eisl mit ihren Produkten und der Auszeichnung

Bild: Schweinöster

Familie Eisl aus Farchen/Abersee zeigt, wie es gehen kann:

Ausgeprägtes Qualitätsdenken wurde belohnt DLG-Preis für den „Wolfgangsee-Schafkäse“

Von Dipl.-Ing. Enzia Hein

Vor neun Jahren kaufte sich Josef Eisl, damals 19jährig, zwei Milchschafe, „weil ich wissen wollte, was man mit ihnen anfangen kann“. Sein eher vages Interesse war durch Fachliteratur geweckt worden. Zwei Jahre später kaufte sich Eisl 14 weitere Schafe, weil aus dem Experiment ein ernsthafter Betriebszweig werden sollte. Erste Versuche, aus der Schafmilch Käse und Joghurt zu erzeugen, waren vielversprechend verlaufen, und da Eisl sein weiteres Fortkommen im landwirtschaftlichen Vollerwerb suchte, entschloß er sich 1986, die Kuhhaltung samt Milchlieferung an den Nagel zu hängen und sich voll auf die Milchschaftaltung mit Produktenverkauf zu verlegen.

30.000 Liter Schafmilch auf dem Hof verarbeitet

Inzwischen gibt es auf dem Stoffgut in Farchen am Abersee 145 ostfriesische Milchschafe, deren Milch, und zwar ca. 30.000 Liter pro Jahr, auf dem Betrieb zu Spezialitäten verarbeitet wird.

Eisl erzeugt Joghurt in unterschiedlicher Aufmachung für Handel, Gastro-

nomie und Großabnehmer. Weiters gibt es zwei Sorten Frischkäse, und zwar den Abersee-Schafkäse und den Wolfgangsee-Schafkäse. Letzterer ist ein Kräuterfrischkäse, der in Spankistchen angeboten wird und Abnehmer bis in die deutsche Spitzengastronomie findet. Milch für Kunden, die an einer Kuhmilchallergie leiden, und Fleisch runden die Angebotspalette des Stoffgutes ab.

Eisl setzte von Anfang an auf eine eigenständige Produktlinie und höchste Qualität. Er hält nichts davon, vorhandene Erfolgsrezepte zu kopieren oder Massenprodukte zu erzeugen, sondern setzt auf die eigene Kreativität. Diese schließt auch die Entwürfe für die Verpackung mit ein.

Das ausgeprägte Qualitätsdenken wird nicht nur durch eine rege Nachfrage auch im Ab-Hof-Verkauf belohnt, es gibt auch eine offizielle Anerkennung dafür. Die DLG, die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft, bewertete den Wolfgangsee-Schafkäse im Vorjahr mit 120 von 120 möglichen Punkten und würdigte dieses Spitzenprodukt mit dem „Großen DLG-Preis“. Bewertet wurden Aussehen, Gefüge, Geruch und Geschmack sowie unter den Laborwerten vor allem die Keimfreiheit. Eisl errang diesen Preis unter 58 Mitbewerbern

und erbrachte damit nicht zuletzt auch den Beweis, daß Können und Ideen auch in einem kleiner strukturierten Betrieb zum Tragen kommen können.

Das Rezept für den „Wolfgangsee-Schafkäse“ hält er übrigens in seinen Details geheim. Wenn auch seine Frau Christine in allen Produktionsschritten eingeweiht ist, die Würzung der preisgekrönten Spezialität bleibt Vorrecht des Hausherrn.

Qualitätsbewußt auch bei der Haltung der Schafe

Auch bei der Haltung der Schafe ist Eisl qualitätsbewußt. Die Tiere werden in einem luftigen Stall aus Holz gehalten und haben viel Licht und Bewegungsfreiheit im Freien. Die Lämmer für die Nachzucht verbringen den Sommer auf der Alm. Verfüttert wird wirtschafts-eigenes Futter, im Winter vor allem Grassilage und etwas Maissilage.

In Zukunft möchte Eisl seine Produktpalette um eine Wolllinie bereichern. Ihm schwebt eine eigene Marke vor, die Strickwolle, Decken und Teppiche umfaßt und sich auf ein weitgehend naturbelassenes und schonend behandeltes Naturprodukt stützt.