

Schafmilchprodukte vom Wolfgangsee



Seit über einem halben Jahrtausend bewirtschaftet die Familie Eisl auf der Wolfgangseehalbinsel „Abersee“ einen stattlichen Hof.

Auf 37 Hektar befindet sich ein umfassender landwirtschaftlicher und forstwirtschaftlicher Betrieb mit eigener Alm. 1982 wurde der gesamte Betrieb von Milchkühen auf Milchschafe umgestellt. Der Grund für diese radikale Änderung war folgender:

Herr Josef Eisl, damals gerade mit seiner Ausbildung fertig, suchte verzweifelt nach einer Lösung den Hof wieder zu einem Vollerwerbsbetrieb zu machen. Die Milchquote war damals viel zu gering und so beschloss man auf Schafsmilch umzusteigen. Allein die Umstellung der Milchproduktion wäre auch keine Lösung gewesen, aber mit einer integrierten Verarbeitung und vor allem Vermarktung von Milchprodukten sah das Ganze schon wieder anders aus.

Um sich am Markt zu behaupten, musste Josef Eisl erneut die Schulbank drücken und absolvierte noch einmal eine Fachausbildung für Molkereiwirtschaft und einiges mehr. Inzwischen ist Herr Josef Eisl Agrarlandwirt, Berater der Bezirksregierung in Salzburg. Zu diesem Zeitpunkt gab es in der Gegend um Salzburg und im Salzkammergut nur einige wenige Delikatessenge-

schäfte, die sich für den Verkauf seiner Produkte geeignet hätten, aber die Haubenköche waren auf dem Vormarsch ...

Österreichische Haubenköche waren genau zu der Zeit auf der Suche nach innovativen Betrieben und so war der Aberseer Schafskäse einer der ersten auf dem Markt. Generell ist die Familie Eisl mit ihrem Hof der Zeit immer einen Schritt voraus. Sie waren 1996 einer der ersten österreichischen Betriebe, die ein EU Zertifikat für Schafsmilchprodukte bekommen haben. 1997 erhielt der Hof die in Österreich erstmals ausgeschriebene „Goldene Käseharfe“, 1999 wurde er mit dem „Käsekaiser“ als bester Schafskäse Österreichs ausgezeichnet.

Seit 1991 wurde der Wolfgangsee-Schafskäse aufgrund seiner Qualität als bester Frischkäse 31 mal mit Gold prämiert.

Und last but not least wurde der Familienbetrieb 1989 und 2000 mit der DLG-Trophy „PRIMAX“ ausgezeichnet. Eine Unternehmensauszeichnung für die absolute Qualitätselite der europäischen Milchwirtschaft, ein Preis der bislang nur sehr selten an europäische Betriebe

vergeben wurde. Zur Zeit befinden sich 145 Milchschafe auf dem Hof, mit denen im Jahr ca. 55.000 Kilo Milch erwirtschaftet und verarbeitet werden. Das Produktsortiment gliedert sich auf in Frischkäse, den es in Rollenform und in verschiedenen Geschmacksrichtungen gibt, wie: Schnittlauch, Pfeffer, Kräuter, Dill, Kürbiskerne und Knoblauch-Kräuter, dieser Teil macht ungefähr 65 % aus. Ungefähr gleichgroß mit ca. 15 % und 20 % sind die beiden anderen Produktlinien Schafmilchjoghurt und reine Schafmilch. Bewirtschaftet wird der Betrieb von 4 Vollzeitkräften. Vom „Abersee“ aus wird nur das engste Umfeld (Salzburg Stadt und die Region Salzkammergut) beliefert, die gesamte restliche Distribution erfolgt einzig und allein über Rungis Express, dem Abnehmer der Eisl Produkte seit 1989.

Generell finden Schafmilchprodukte, allen voran Schafkäse, mittlerweile reißenden Absatz. Schafmilchjoghurt gilt als eine Delikatesse, da die Milch der Schafe den höchsten Fettgehalt hat, ist der Joghurt entsprechend cremig und hat weniger Säure.

Der feine, aber dennoch intensive Geschmack und die cremige ange-

nehme Konsistenz lässt sich mit keinem anderen Joghurt vergleichen. Eine Delikatesse, die man entweder pur zum Frühstück löffeln kann, oder kombiniert mit frischen Früchten und/oder etwas Honig genießen kann.

Abgesehen vom kulinarischen Genuss bereiten die kleinen Schafmilchjoghurt Gläschen auch einen optischen Genuss, die kleinen Rot/Weiß karierten „Häubchen“ über dem Deckel, symbolisieren sofort ländliche Idylle und die berühmte heile Welt ...

Schafmilch ist reich an Inhaltsstoffen und auch leichter verdaulich als andere Milcharten.

Besonders im Falle einer Allergie wird die Verträglichkeit der Schafmilch geschätzt. Schafmilch gehört zu den interessantesten Milchsorten. Sie unterscheidet sich von anderer Milch in vielerlei Hinsicht. Der Gehalt an Inhaltsstoffen speziell der Orotsäuregehalt, ist bei Schafmilch besonders hoch. Er liegt bei ca. 450 mg/l, dies entspricht der 3 - 4 fachen Menge der Kuhmilch. Orot-



säure ist eine Zwischenstufe bei der Synthese der Pyrimidine, die wiederum zum Aufbau der Nukleinsäure benötigt werden. Orotsäure übt eine stark regenerierende Wirkung auf Zellen, speziell der Leber und des Magen-Darm-Traktes aus. Sie betätigt sich außerdem als Transportstoff für Magnesium, welches wiederum ein wichtiges Mineral mit krebshemmender Wirkung ist. Deshalb wird ihr eine heilende Eigenschaft zugeschrieben.

Ein anderer krebisfeindlicher Stoff, der sich in großer Menge in der Schafmilch befindet, ist Amygdalin. Dieser gibt ihr das feine Mandelaroma. Schafmilch hat einen höheren Nährwert und enthält auch einen höheren Anteil an Vitaminen als die Kuhmilch. Für viele ist sie auch leichter verdaulich als andere Milcharten.

Der mild-süße Geschmack der Schafmilch und das feine Mandelaroma bewirken diesen geschmeidigen Wohlgeschmack.

Besonders Kuhmilchallergiker schätzen deshalb die Verträglichkeit der Schaf- und Ziegenmilch.