

Scharf auf Schaf

Auch bei der diesjährigen Schafkäseprämierung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) stellen Josef und Christine Eisl mit ihren Produkten alles in den Schatten.

Für ihre Medaillensammlung müssen sich die Eisls schön langsam ein eigenes Zimmer einrichten. Die Erfolgsstory des "Stoffbauern" (Hausname der Eisls) in Abersee am Wolfgangsee begann 1991, als Josef Eisl seine Landwirtschaft auf eine Bewirtschaftung ausschließlich mit Schafen umstellte. Schon damals schickte er die veredelten Produkte, die er aus der Schafmilch gewann, zu den Prämierungen der DLG. Und bereits damals heimste Eisl Gold ein. Mit seinen Frischkäserollen, die in mehreren Geschmacksrichtungen (mit Schnittlauch, geriebenen Walnüssen, Kräutern, Pfeffer usw.) angeboten werden, entzückte der Vorzeige-Bauer die Juroren. Bei der diesjährigen Prämierung in Wien errangen Josef und Christine Eisl sagenhafte vier Goldmedaillen und eine Silberne und halten somit bei insgesamt zehn Goldenen. An der Ausscheidung nahmen 54 Erzeuger aus sieben Nationen teil. Lediglich zehn Produkte wurden mit Gold bedacht. Davon gingen vier nach Deutschland und sechs nach Österreich, davon wiederum hängen vier beim Stoffbauern.

Unter Experten genießt der DLG-Test als einziger die höchsten Weihen. Eisl: "Dieser Bewerb ist einzigartig in bezug auf



In Abersee am Wolfgangsee pflegt der Stoffbauer ca. 130 Schafe, die unter besten Bedingungen eine exquisite Milch geben. Resultat: begeisterte Konsumenten.

Bild: Studio B



Mit Innovationsgeist Top-Produkte kreiert: Schafmilchjoghurt, Frischkäserollen in verschiedenen Geschmacksrichtungen und Frischkäsetörtchen mit zarter Geschmacksnote.

Bild: Eisl



Vier von zehn Goldenen wandern an den Wolfgangsee, v.l.n.r.: Josef und Christine Eisl und der Präsident der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft Günter Flessner.

Bild: Dürnberger

Strenge und Unbeeinflussbarkeit. Es wird nach dem Gegenrichtverfahren geprüft, wovon vier unabhängige Juroren zu einem Ergebnis kommen müssen."

In der Gastronomie mit Top-Produkten profilieren

Am Ufer des Wolfgangsees und den angrenzenden Almen pflegen die Eisls knapp 130 Schafe, die pro Jahr ca. 50.000 Liter hochwertigste Schafmilch geben. Achtzig Prozent davon wandert in die Frischkäseerzeugung. Seine Produkte vertreibt der Bauer österreichweit. Was außerhalb seines persönlichen Lieferradius liegt, wird vom Feinkostspezialisten Rungis-Expreß zugestellt.

Auf sein Geheimnis befragt, wie er diese hohe und kontinuierliche Qualität erzielt, antwortet Eisl entwandend: "Es gibt keines. Wir achten nur stets darauf, das die Schafe das beste Futter bekommen - ohne Düngung und intensive Bewirtschaftung -, achten auch auf größte Sauberkeit, vermeiden Krankheiten. Dann kann man auch damit rechnen, beste Schafmilch zu bekommen."

Josef und Christine Eisl sind mit ihren Produkten auch auf der Alles für den Gast präsent: Halle 5, Stand 302. **-sax-**