

Die Milchrebell^{en} vom Tegernsee

Wenn engagierte Bauern mit Qualitätsprodukten gegen internationale Konzerne kämpfen kann das auch gut gehen. Wie bei der Naturkäserei TegernseerLand in Kreuth, die mit ihren Heumilchprodukten nach anfänglichen Turbulenzen 2015 erstmals deutliche Überschüsse erwirtschaftet hat.

Es klingt wie die Geschichte von David gegen Goliath. Doch die Helden sind diesmal eine Handvoll ehrgeiziger Milchbauern aus dem bayrischen Alpenvorland, die es leid waren, den Dumpingpreisen am internationalen Milchmarkt tatenlos zuzusehen. Zudem ärgerte sie, dass die Milch ihrer Kühe, die den Sommer grasend auf der Weide verbrachten, im internationalen Handel den gleichen Stellenwert hatte, wie die von Tieren aus Massentierhaltung.

Es reifte der Gedanke, die Vermarktung ihrer Milch selbst in die Hand zu nehmen und eine Käserei mit hochwertigen, regionalen Produkten zu eröffnen. „Als Spinnerte wurden wir damals in der Region belächelt“, sagt der Landwirt und heutige Vorstandsvorsitzende der Naturkäserei Hans Leo.

Doch er und sein Kollege Josef Bogner ließen nicht locker, leisteten mit Kraft und Engagement Überzeugungsarbeit, die im Jahr 2007 mit der Gründung einer Genossenschaft belohnt wurde. „Klein waren wir damals“, erzählt Leo, „hatten nur acht Mitglieder“. Aber es reichte, um einen Schneeballeffekt auszulösen.



Gegen konventionelle
Milchproduktion

Mehr und mehr Landwirte kündigten ihre bestehenden Verträge mit den Milchkonzernen, insgesamt 22 Betriebe sind heute mit an Bord. Ein mutiger Schritt, denn die Käserei verarbeitet ausschließlich Heumilch und das bedeutete für einige die konsequente Umstellung ihrer landwirtschaftlichen Arbeit.

Traditionelle Fütterung

In den Alpenländern hat die Fütterung mit Heu Tradition. Den Sommer verbringen die Kühe auf Wiesen, Weiden und Almen und ernähren sich ausschließlich von frischen Gräsern, Blumen und Kräutern. Im Winter werden sie mit getrocknetem Heu und mineralstoffhaltigem Getreideschrot gefüttert. Bei der Heufütterung wird bewusst auf Gärfutter, die sogenannte Silage, verzichtet.

Mit gutem Grund: Silage hat einen höheren Anteil an Clostridiensporen, die, wenn sie über die Milch zum Menschen gelangen, vor allem bei Säuglingen und Kleinkindern heftige Probleme im Darmtrakt auslösen und im schlimmsten Fall zum Tod führen können. Doch in der Heumilch kommen Clostridiensporen so gut wie gar nicht vor und müssen daher auch bei der späteren Käsezubereitung nicht durch chemische Konservierungsmittel oder aufwendige Zentrifugalentkeimung entfernt werden.

Mehr Omega-3-Fettsäuren



5000 Liter Heumilch werden gerührt

Besonders im Winter ist die Fütterung mit Heu eine Herausforderung und bedarf einer guten Planung. Im Sommer und Herbst legen die Bauern den Proviant für die kalte Jahreszeit an, mähen, trocknen und wenden im Akkord. Drei Mähschritte sind dazu auf den Wiesen nötig und alles muss in 140 Tagen erledigt sein.

Das ist aufwendig, kostet Zeit und erfordert große Lagerkapazitäten. Aber es lohnt sich, denn die Qualität des Heus schlägt sich in der Qualität der Milch nieder.

Das wurde unlängst wieder in einer Studie der Universität für Bodenkultur in Wien bestätigt. Demnach enthält Heumilch rund doppelt so viele wertvolle Omega-3-Fettsäuren und konjugierte Linolsäuren (CLA) wie konventionell produzierte Milch. Ein klarer Punktsieg für die traditionelle Fütterung.

Gewinn für die Region

Wenn die Sonne scheint und die Temperaturen es zulassen, ist der Biergarten der Naturkäserei bis auf die letzten Plätze belegt. Gäste und Einheimische genießen beim kühlen Bier den Blick auf den Hirschberg und gönnen sich eine Brotzeit mit lokalen Rohmilchspezialitäten.

Die Eröffnung der Käserei war in der Region ein Ereignis und

es ist zu spüren, dass die Menschen am Tegernsee hinter dem Projekt stehen, entspricht es doch ohnehin dem Trend nach regionalen Produkten. Viele Besucher kommen, um die Produktion von Heumilchkäse zu beobachten. Transparenz ist in der Genossenschaftsphilosophie als Regel fest verankert und so wurde im Restaurant Probierstüberl eine große Glaswand eingesetzt, die den Blick in die Produktionshalle erlaubt.



Täglich mit Salzlake
massiert

Produktion in Handarbeit

Dort stehen sie, die Käsemeister, vor einem Kupferkessel mit 5000 Litern Heumilch, die bei 50 Grad Celsius erwärmt wird. Man kann sehen, wie sie nach und nach Milchsäurebakterien, Lab und Salz hinzugeben und je nach Sorte auch Kräuter und Gewürze. Unter ständigem Rühren wird die Milch langsam fester, dann zur Gallerte und später zum Käsebruch.

Wenn der Käsemeister die Konsistenz für gut befindet wird die Masse in Käseformen gepresst. Anschließend gibt es ein Vollbad in einer Salzlake, um die Rindenbildung einzuleiten. Zur Reifung geht es in den Keller, in dem riesige schwere Laiber in den Regalen gestapelt sind und täglich mit Salzlauge geschmiert und gewendet werden. Bis zu drei Monate lagern sie dort, bei einer Temperatur von etwa 14 Grad und einer

Luftfeuchtigkeit von 95 Prozent.

Lang ersehnter Aufschwung



Große
Sortenvielfalt

Nach wirtschaftlich turbulenten Anfangsjahren konnte Hans Leo auf der Generalversammlung 2015 Erfreuliches verkünden. Der Gesamtumsatz an Heumilch-Produkten legte mit einem Plus von 16 Prozent zum Vorjahr deutlich zu und beläuft sich auf 4,2 Millionen Euro. Bei den Milchrebellen stehen die Zeichen jetzt auf Qualitätssicherung und Expansion. Mit dem Ergebnis konnten in diesem Jahr auch die bundesweit 1461 Mitglieder der Genossenschaft zufrieden sein – wenngleich sie wohl noch einige Jahre auf eine Gewinnausschüttung warten müssen. Doch der Anfang ist gemacht.

*Aufmacherfoto: Christoph Konitzer/pixelio.de
Fotos im Text: Naturkäserei TegernseerLand eG
Foto Rind: Bettina Hagen*

INFOS

Naturkäserei TegernseerLand eG

Reißenbichlweg 1

83708 Kreuth am Tegernsee

www.naturkaeserei.de

Führungen für Einzelpersonen jeden Montag um 13:00 Uhr,
Gruppen nach Anmeldung

Informationen zur Region: www.tegernsee.com