

## Besuchergruppe aus dem Stiftland informiert sich über die mobile Käserei Chiemgau

Seit 2019 gibt es in Bayern 15 neue Ökomodellregionen. Eine davon ist die „Ökomodellregion Stiftland“, in der nördlichen Oberpfalz. Noch rechtzeitig vor Beginn der Corona-Beschränkungen startete eine Besuchergruppe aus dem Stiftland nach Waging, um sich über die mobile Käserei Chiemgau zu informieren.



*Exkursion aus dem Stiftland nach Waging: 2. von links Käser Stephan Scholz, 5. von links Lisa Hertel, Projektmanagerin ÖMR Stiftland; 2. von rechts Barbara Ströll, Projektmanagerin der Ökomodellregion Amberg-Sulzbach (Foto von Lisa Hertel, aufgenommen bei frischem Wind auf der Terrasse beim Seewirt in Kühnhausen).*

Nach der Besichtigung des Käselagers in Sondermoning stellte Stephan Scholz die Entwicklung seiner mobilen Käserei mit vielen Wirtschaftlichkeitsdaten ausführlich vor. Fünf bis sieben Biobetriebe aus der Ökomodellregion lassen derzeit Biomilch frisch vom Hof im Lohnkäseverfahren von ihm verarbeiten. Das Käsereimobil von Scholz ist mit Kesseln, Heiztechnik und allem Notwendigen ausgerüstet, um die Milch direkt vor Ort zu Käsebruch und Laiben zu verarbeiten. Die frischen Käselaibe kommen anschließend zur Pflege in den Ziegelerdkeller in Sondermoning, bevor sie nach drei Monaten Reifezeit als schmackhafte handwerklich hergestellte Rohmilch-Schnittkäse das Lager verlassen. Sie gehen entweder direkt an die Landwirte zurück, zum Eigenverbrauch, oder werden alle drei Wochen durch Martina Scholz als Lieferantin an Bioläden, Edekas und weitere Geschäfte in der Ökomodellregion und im Umkreis ausgeliefert. Für die Ökomodellregion Waginger See ist die Zusammenarbeit mit der mobilen Käserei ein Vorzeigeprojekt, die Käserei profitiert

umgekehrt auch von Marketing- und Werbungsaktionen der Ökomodellregion. Unter dem Dach „Waginger See Kas“ bewirbt der Waginger Tourismusverband den Käse der mobilen Käserei wie auch von zwei kleinen Bioziegenhöfen aus der Region. Der Absatz ist in den letzten Jahren konstant gewachsen, inzwischen ist eine gute Auslastung des Käsereimobils erreicht; jetzt sind es eher Kapazitätsgrenzen, die einem weiteren Wachstum entgegenstehen.

Lisa Hertel, Projektmanagerin der Ökomodellregion Stiftland und Organisatorin der Exkursion, informierte beim anschließenden gemeinsamen Austausch über die Situation im Stiftland. Die Bio-Milch aus dem Stiftland legt für die Verarbeitung bisher weite Transportwege zurück und auch die Vermarktung der verarbeiteten Milch-Produkte findet noch nicht in der Region statt. Die 15köpfige Gruppe der teilnehmenden Landwirte, darunter Bio- und konventionelle Betriebe, will das ändern. Um den (Bio-)Milchproduzenten eine Perspektive zur regionalen Vermarktung der Milch zu geben, soll das Konzept einer Mobilen Käserei samt Finanzplan erstellt werden. Neben der Freude am hofeigenen Käse soll Wertschöpfung in der Region und auf den Betrieben gehalten werden. Es ist daher Ziel, Milcherzeuger, Verarbeiter und Vermarkter zu vernetzen.

Nach der Vorstellung weiterer Aktivitäten in der Ökomodellregion Waginger See tauschten sich die Besucher beim Seewirt in Kühnhausen mit den Akteuren weiter aus, darunter der Käser Stephan Scholz und Hans Praxenthaler, Sprecher der regionalen Arbeitsgruppe Biomilch.

Den Abschluss fand die Exkursion mit dem Besuch in der „Alztaler Hofmolkerei“ nahe Garching. Franz Obereisenbuchner, Landwirt und ausgebildeter Molkereifachmann, beeindruckte die Besucher auf seiner Hofführung, auf der er die Verarbeitung des größten Teils seiner Biomilch von 50 Kühen zu Frischmilchprodukten und Hofkäse vorstellte. Die Vermarktung findet ab Hof, über Geschäfte und verschiedenste Märkte in der Region statt (darunter der Bauernmarkt in Traunstein). Um seine Kühe vorwiegend aus Grundfutter ernähren zu können, hat der Betriebsleiter 2017 eine große Heutrocknung errichtet, die ihm eine ausgezeichnete Futterqualität garantiert. Die Einkreuzung von Rassen wie Jersey ins Fleckvieh soll die Inhaltsstoffe seiner Milch weiter verbessern. Das Tierwohl wird bei ihm groß geschrieben, und innovative Wege beschreitet der Betriebsleiter auch im Einsparen von Verpackungsmaterial. Außergewöhnlich ist auch die Bewirtschaftung seiner Wiesen, die er größtenteils in eine extensivere Bewirtschaftung – in Drei-Schnitt-Wiesen – zurückgeführt hat. Damit ist der Betrieb nicht nur in der Vermarktung seiner hofeigenen Produkte, sondern auch im Artenschutz ein großes Vorbild.

„Für die vielen Kunden auf meinem Hof soll alles transparent sein“, so der junge Biolandwirt. Die vielen Fragen zur Wirtschaftsweise sieht er auch als Ansporn, um stetig über Verbesserungen nachzudenken. Nach der Sanierung des Wohnhauses steht ein neuer Stallbau an.

Die Gruppe aus dem Stiftland bedankte sich mit einem Geschenkkorb mit regionalen Biospezialitäten, und fuhr mit vielen Anregungen im Gepäck nach Hause.