

Käse ist nicht gleich Käse – Bericht aus der SOR vom 02.11.2016, Ramona Oswald

Ökomodellregion lädt zu Käseseminar mit Verkostung ein

Fridolfing. Verschiedene Landwirte aus der Region bieten aktuell gemeinsam mit ausgewählten biozertifizierten Käsereien ein vielfältiges Käsesortiment an. Zu einem Käseseminar mit Verkostung lud dazu am Donnerstag die Ökomodellregion Waginger See/Rupertiwinkel ins Gasthaus Unterwirt ein.



Beim Käseseminar der Ökomodellregion Waginger See/Rupertiwinkel konnte Gastgeberin Marlene Berger-Stöckl den Käsesommelier Wolfgang Hirschofner begrüßen, der informativ durch den Abend führte. "Einer, der sich mit Käse auskennt."

Foto: Ramona Oswald, SOR 2.11.16

Berger-Stöckl erklärte anfangs kurz, dass die Ökomodellregion ein Zusammenschluss der Gemeinden Waging, Taching, Tengling, Petting, Kirchanschöring, Wonneberg, Tittmoning, Fridolfing und neu Saaldorf/Surheim und Teisendorf sei. Vielleicht komme ab Dezember noch Laufen dazu. Vor zwei Jahren habe man sich beworben, diesen Titel zu bekommen, da man sich für mehr Bioprodukte und deren Vermarktung stark machen wollte. Es werde eng mit den Gemeinden zusammengearbeitet. Das Hauptziel sei, den Biolandbau in der Region voranzutreiben. "Das tut unserem See, unserer Landschaft gut. Das tut uns allen gut." Berger-Stöckl merkte an, sie könne einen leichten Zuwachs bei der Nachfrage an Bioprodukten sehen.



Die Käserei von Maria Frisch aus Wonneberg produziert Ziegenkäse (aus Bio-Umstellungsbetrieb) und Kuhmilchkäse vom Biobetrieb Franz Gröll aus Otting (links), Monika und Alois Obermaier aus Muttering/ Fridolfing verarbeiten ihre eigene Bioziegenmilch zu Frischkäse und die mobile Käserei von Stephan und Martina Scholz stelle Biokuhmilchkäse aus der Ökomodellregion her (rechts). Foto: Ramona Oswald, SOR 2.11.

Im Anschluss stellte Marlene Berger-Stöckl die drei Käsereien der Region vor, die mit der Ökomodellregion zusammenarbeiten. Es handelt sich zum einen um die mobile Käserei Chiemgau aus Sondermoring. Diese sei etwas besonderes, da es nur fünf mobile Käsereien in ganz Deutschland gebe. Inhaberin Martina Scholz schmunzelte: "Wir können zur Zeit käsen, käsen, käsen." Das sei wie Milch in Gold verwandeln. Zum anderen stellten sich noch die Käserei Frisch in Töfenreut und Attl's Bioziegenhof in Muttering vor. Auch die anwesenden Vertreter von EDEKA-Märkten, Direktvermarktern sowie Bio- und Dorfläden, die diese hervorragenden Käseprodukte im Sortiment haben, stellten sich kurz vor. Dann übernahm Käsesommelier Wolfgang Hirschkoltnner das Wort. Er stellte die verschiedenen mitgebrachten Käsesorten vor, die auf einem imposanten Buffet appetitanregend arrangiert waren. Von feinem Ziegenkäse bis zum Rohmilchkäse war alles dabei. Er ging auch kurz auf den Preis der Produkte ein. Natürlich sei dieser höher, als bei einem Massenprodukt. Ein Industrieprodukt sei einfach ein

Standardprodukt, das immer gleich groß sei und den gleichen Geschmack habe. Dies sei bei diesen Käsen anders. Sie würden sich manchmal in der Höhe, manchmal im Geschmack unterscheiden. Dies sei der handwerklichen Herstellungsweise geschuldet, was jeden Käse einfach einzigartig mache. Und diese Einzigartigkeit sei gewollt. Man könne sich bei den vorgestellten Käsen sicher sein, dass ein enormer Arbeitsaufwand dahinter stecke. Das fange schon bei der Milchtierhaltung an. Die Tiere bekämen gutes Futter und führten ein artgerechtes Leben. Es gehe ihnen allgemein einfach gut. Eine solche Arbeit mache man nicht einfach so. "Ihr lebt das." Hier stehe einfach die Persönlichkeit der Erzeuger dahinter. Es sei die Aufgabe der Verkaufsbetriebe, diese Herzensangelegenheit auch an die Kunden weiterzuvermitteln. Man solle den Kunden zeigen, dass sie hier etwas "von uns aus der Region" kaufen.



Die Teilnehmer des Käseseminars ließen sich nicht zweimal auffordern, sich durch das Käsebuffet mit den regionalen Spezialitäten durchzuprobieren.

Foto: Ramona Oswald

Die Aussage, die einige Kunden wohl über den Preisvergleich regional gegen industriell einwerfen würden, "Milch ist Milch und Käse ist Käse", sei für Hirschkolbner einfach eine Aussage, von der man unbedingt wegkommen müsse. Man habe nur einen Körper. Und dem solle man etwas Gutes tun. Er machte den anwesenden Vertretern der Käsereien ein Kompliment über die hervorragende Qualität der Erzeugnisse und stellte den Nachhaltigkeitsgedanken in den Vordergrund. Diese Erzeugnisse seien ein Teil der Heimat. "Wir müssen es leben. Dann haben wir Spaß".

Nun durften sich alle Gäste durch das reichhaltige Buffet probieren. Von Ziegenfrischkäse mit Aprikosensoße, über Weichkäse mit Knoblauch in Öl bis zum Almkäse "Mähmuh" wurde alles gekostet. Ein weiteres Highlight konnte Anneliese Kiermaier ankündigen. Ihr Kochteam hatte zu diesem Anlass zwei Gänge kreiert, die sie den Gästen nun präsentieren konnte. Zum einen gab es einen lauwarmen Kuhmilchweichkäse auf Pumpernickl mit Kornblumen und selbstgemachtem Löwenzahnhonig. Zum anderen wurde ein Kürbis-Lauch-Kuchen mit dem Käse "Rupertiradl" serviert. Die Gäste waren begeistert.

Im Anschluss gab Wolfgang Hirschkoltner noch Tipps zur Käseaufbewahrung. Auch die Frage, welche Getränke am besten zu Käse passen, konnte Hirschkoltner gut beantworten.



Maria Frisch vermarktet seit vielen Jahren selbst hergestellte Ziegenfrischkäse-Spezialitäten und jüngst auch Kuhmilchkäse vom Biobetrieb Franz Gröll aus Otting.

Foto: Ramona Oswald

Marlene Berger-Stöckl wies zum Schluss noch auf einen Kochkurs mit Yvonne Liebl hin,

der am 17. November stattfindet. Es werden vier Lebensmittelproduzenten aus der Region mit dabei sein. Saisonale Produkte werden hier zu einem 4-Gänge-Menue verarbeitet. Anmelden kann man sich telefonisch bei der Ökomodellregion unter der Telefonnummer 08681/400537 oder per e-mail unter oekomodellregion@waging.de. Ein Unkostenbeitrag wird erhoben.