

Neue Wege gesucht und gefunden

Carina und Johannes Hoiß aus Egelham verkäsen seit kurzem ihre Bio-Milch in der eigenen Hofkäserei

Artikel von Monika Konnert, Südostbayerische Rundschau vom 15. April 2023

Teisendorf / Egelham. Mit einem neuen Standbein möchte Familie Hoiß ihre Bio-Landwirtschaft in die Zukunft bringen und hat sich eine eigene Käserei eingerichtet. Zudem eröffnen sie am Sonntag einen Hofladen.

Der Bauernhof der Familie Hoiß in Egelham, unweit der Salzstraße (ST 2103), die von Teisendorf nach Bad Reichenhall führt, ist traumhaft gelegen. Bei klarem Wetter geht der Blick im Westen ins Tal bis nach Freilassing, im Süden grüßen die noch schneebedeckten Berge, unweit kann der Kenner der Gegend den Höglwörther See mit dem Kloster erahnen. Der Hof ist seit Generationen in Familienbesitz, Carina und Johannes Hoiß haben ihn 2017 von Johannes Eltern übernommen. Sie sind die zweite Generation von Bio-Milchbauern im Vollerwerb auf dem traditionsreichen Hof, denn bereits Johannes Vater hatte 2016 auf Biolandwirtschaft umgestellt. Zurzeit haben sie rund dreißig Milchkühe im Stall und auf den angrenzenden Weiden, um die Nachzucht kümmern sie sich selbst. Preissteigerungen und Inflation machen auch den Biolandwirten zu schaffen, das Verhältnis von Aufwand und Preis für die Biomilch werde immer ungünstiger, meint Johannes.

Schon auf Wochenmärkten in Traunstein und Waging

Entmutigen lassen will sich Familie Hoiß aber nicht und hat nach neuen Wegen gesucht, um ihre Bio-Milch zu veredeln und zu vermarkten.



Auf das Bad mit Reichenhaller Sole, in das der Käse eingelegt wird, ist Carina Hoiß stolz. Foto: Dr. Monika Konnert

„Käse zum eigenen Verzehr haben wir schon immer aus unserer Milch machen lassen“ erzählt Johannes Mutter, die mit ihrem Mann auch auf dem Hof lebt. Irgendwann reifte dann die Idee, aus

der eigenen Bio-Milch selber Käse zu machen. Zuerst nur für den Hausgebrauch. Dann aber hatten die „Jungen“ die Idee, Weichkäse auch zum Verkauf herzustellen und auf Wochenmärkten anzubieten.

Der Erfolg gab ihnen recht. Mit ihrem Käseverkaufswagen, den sie zusammen mit einer Bekannten betreibt, fährt Carina bereits jetzt auf die Wochenmärkte nach Traunstein und Waging, wo sie ihren selbstgemachten Bio-Feta-Weichkäse, roh oder in Öl eingelegt verkauft. „Biokäse ist gefragt. Die Kombination von Regionalität und Bio kommt sehr gut an. Corona hat das noch verstärkt“, weiß sie zu berichten. Als bekannt wurde, dass sie selbst Käse machen, stieg auch bei Familie Hoiß die Nachfrage von Wochenmärkten, Hofläden, Freunden und Bekannten nach regionalem Biokäse, vor allem auch von halbfestem Schnittkäse.

„Es war schon ein gewisser Druck von außen da, aber wir sahen auch eine Chance in einer eigenen Hofkäserei“, so Johannes Hoiß. „Wir wollten unsere gute Biomilch frisch und in Handarbeit direkt auf dem Hof verarbeiten“, ergänzt Carina.



Abfüllen in Formen: Per Hand wird der Käsebruch in die bereitstehenden Formen geschöpft. Carina Hoiß und Käser Gerhard Hochgräbner. Foto: Dr. Monika Konnert

Das Projekt „Hofkäserei“ nahm Gestalt an. Und weil die Herstellung eines guten Schnittkäses eine Wissenschaft für sich ist, hat man sich für die Anfänge auf dem Hoiß-Hof einen professionellen Käser aus Bad Reichenhall, Gerhard Hochgräbner, zur Seite geholt. Ein Teil der Wirtschaftsräume wurde zur Käserei umfunktioniert und mit der nötigen Einrichtung ausgestattet. Unter anderem wurde ein traditioneller Kupferkessel, der 460 Liter Milch fasst, eingebaut.

Eine Besonderheit, auf die Carina Hoiß stolz hinweist, ist das Solebad, das mit Sole aus der Reichenhaller Saline gefüllt ist. Dort wird der Käse 12 bis 24 Stunden hineingelegt, bevor er anschließend vier bis fünf Tage trocknet, dann verkaufsfertig geschnitten und vakuumiert wird, zum Nachreifen im Kühlen. Zuerst aber mal muss die Milch im Kupferkessel erhitzt, und unter Zugabe von selbstgemachten Kulturen von Milchsäurebakterien und Lab eingedickt werden. Mit Hilfe der Käseharte wird die Masse später in kleine Stücke geschnitten. „Für eine optimale

Käsequalität ist der richtige Schneidezeitpunkt wichtig, der ja nach Sorte variiert“, erklärt die angehende Käserin.

Kräuter oder Nüsse kommen dazu

Kurz vor Ende kommen je nach Geschmackswunsch Kräuter aus dem eigenen Garten oder Nüsse vom eigenen Nussbaum dazu. Auch Wiesenkräuter oder -blumen können beigemischt werden. Die Familie hat sie bereits im vorigen Jahr gesammelt und getrocknet, jetzt warten sie vakuumverpackt auf ihren großen „Käseauftritt“.

„Wichtig ist uns, dass wir unsere Zutaten vor der Haustür finden“, erklärt uns die Jungbäuerin. Damit der Käse seine typische Form erhält, wird er per Hand in die bereitstehenden Formen geschöpft und regelmäßig gewendet. Nach etwa zwanzig Stunden ist er dann bereit fürs Solebad.

Die Käserei war für Carina und Johannes Hoiß ein langer Weg, mit viel Arbeit und zahlreichen bürokratischen Hürden. Erfolgreich zu Ende bringen konnten sie ihn, weil die ganze Familie generationenübergreifend mithilft und die Ökomodellregion Waginger-See Rupertiwinkel das Projekt von Beginn an unterstützt hat. Denn Bio-Käse aus der Region, von Bio-Bauern und kleinen Hofkäsereien, ist zunehmend gefragt.

Auf Wunsch von Freunden und Bekannten hat Familie Hoiß in Egelham neben ihrer Käserei auch einen kleinen Bio-Hofladen eingerichtet, wo man den Käse, aber auch andere selbstgemachte Bio-Produkte wie Holzofenbrot, Eier, Marmeladen oder Liköre erwerben kann. Am Sonntag, 16. April ab 13 Uhr ist Eröffnung. Dann gibt es auch selbstgemachten Kuchen und Kaffee.

„Wir versuchen auf mehreren Standbeinen zu stehen, damit wir unsere Bio-Landwirtschaft in die Zukunft bringen“, meint Carina zum Abschluss des Gesprächs mit der Heimatzeitung. Das geht nur mit Herzblut und Leidenschaft und der festen Überzeugung, die Johannes Hoiss in einem kurzen Satz zusammenfasst: „Qualität schmeckt man“.



*Johannes und Carina Hoiß mit Tochter Betti vor der neuen Bio-Hofkäserei.
Foto: Monika Konnert*