



Im Jahrhunderte alten Gewölbekeller reifen die Käselaibe bis zu ein Jahr lang. Jeder der etwa 20 Kilogramm schweren Laibe wird täglich mit Salzlauge eingepinselt. Der Stempel zeigt die Woche, in welcher der Käse aus dem Salzbad gekommen ist. Wer die Käserei besuchen will, bekommt passendes Schuhwerk in Form von Holzpantinen. Die wichtigsten Mitarbeiterinnen des Betriebs, insgesamt 30 Milchhühe, grasen auf den Weiden rund um den Hof.

FOTOS: PETER HINZ-ROGIN



Handarbeit, die man schmeckt

Seine Kühe kommen über die Weide getribt, wenn er sie ruft. Aus ihrer Milch macht Leonard Neuner von der Bio-Hofkäserei Stroblberg per Handarbeit Käse, der sogar auf dem Oktoberfest begehrt war

Von Michaela Pelz

Biegt man sechs Kilometer von Glonn, mitten im Bairer Winkel, Richtung Hofkäserei Stroblberg ab, warnt ein Schild, dass am Ende eine Sackgasse wartet. Hat man dann jedoch den Hof auf 620 Meter Höhe erreicht, eröffnet sich nicht nur ein wunderbarer Blick ins Tal und in die Alpen – sondern man fühlt sich direkt versetzt in eine andere Welt: Ein Hund bellt, ab und an hört man ein Muehen, Obstbäume und zahlreiche Kräutertöpfe verströmen einen betörenden Duft. Gleich allerdings wird man sich ins Innere eines der Gebäude begeben, um Leonard Neuner bei der Arbeit zu besuchen. Wer das tun will, muss sich jedoch erst umziehen. Zumindest an den Füßen. Mit wahlweise Holzpantinen – hübsch, aber eher un bequem, wenn sich nicht auf Anhieb die passende Größe findet – oder Gummiclogs geht es durch einen Gang in den Produktionsraum. Auf dem Weg ist es warm, es riecht bereits intensiv nach Käse.

Seit mehr als 30 Jahren ist der Hof ein Biobetrieb, seit 1999 gibt es auch die Käserei

Der Mann mit der Mütze auf den kurzen Haaren steht in langen Gummistiefeln neben dem Kupferkessel. In dem hat er zuvor den, aus geronnener Milch entstandenen, so genannten Bruch mit der Käseharfe in unterschiedlich große Stücke zerteilt, bevor er ihn in Formen mit Löchern wie bei einem Sieb abgefüllt hat. Dabei gilt: Je kleiner, desto mehr Molke kann herausgepresst werden. Dadurch wird der Käse härter und bleibt länger haltbar. Weil am Ende der Abfüllung aber auch jede Menge Molke auf dem Boden gelandet ist, hat Neuner den gerade mit einem Schlauch saubergespritzt. Darum auch die Leihschuhe.

Wenn Neuner über seine Käseproduktion spricht, dann leuchten seine Augen. Der 59-Jährige ist ein bedächtiger Mann, denkt genau nach, bevor er spricht. Was er dann sagt, hat Hand und Fuß. Doch stets ist zu spüren: Hier geht jemand seinen eigenen Weg. Aus Überzeugung. Genau arbeitet er auch: Die verwendeten Käsekulturen sind gentechnikfrei, neben Meersalz verarbeitet er nur Kräuter und Gewürze in Bioqualität. An seinen normalerweise zwei Produktionstagen pro Woche steht Neuner ab 5.30 Uhr zwischen den Kesseln – Kupfer für Schnitt- und Hartkäse, Edelstahl für Weichkäse. Bis 12 Uhr hat er dann schon fünf bis sechs Sorten Käse produziert. Vor dem Start des Ok-

tobefests allerdings stellte der Käser hier täglich Camembert her, der nach mindestens vier Wochen Reifezeit auf den Brotzettel der Entenbraterei im Ammerzelt serviert wurde. Beim Ortstermin stehen die runden Laibe noch in der Kühlung mit 15 bis 16 Grad. Das Temperaturgefälle zum ersten Raum ist deutlich spürbar. Durch den farblichen Unterschied erkennt selbst das ungeübte Auge den Reifegrad: „Der gelbe“, sagt Neuner, „stammt von gestern. Der mit Weiß- oder Edel-Schimmel ist eine Woche alt.“ Auf jedem Stück prangt ein Stempel mit der entsprechenden Kalenderwoche. Angebracht wird er am Tag, nachdem das Produkt aus dem 36-stündigen Salzbad kommt, und gründlich abtrocknet. Die Farbe löst sich auch beim Schmierren nicht. Genau das nämlich ist unter anderem Merkmal dafür, dass sich die Produktion in der Hofkäserei oben auf dem Berg vom industriellen Produkt unterscheidet. Denn hier ist alles Handarbeit. Und weil bei der Herstellung bestimmte Zeiten penibel genau eingehalten werden müssen, damit das Produkt immer gleich schmeckt,

wird der Tagesrhythmus komplett vom Käse bestimmt. Eigentlich wollte Leonard Neuner ja Koch werden, doch es wurde schnell klar, dass er die elterliche Landwirtschaft auf dem seit mehr als 100 Jahren bestehenden Hof „beim Stroblberger“ übernehmen würde. Schon 1991 stellte er auf ökologischen Landbau um. Auch seine aus Bad Feinbach stammende Ehefrau Barbara zog mit, als er 1999 mit der Käseherstellung begann. Sieben Jahre unterstützt von einem Käsemeister aus Hermansdorf. „Von seinem Wissen über Prozesse und Ausstattung habe ich ganz viel profitiert“, sagt Neuner voller Dankbarkeit. Seit 2006 ist der Hofbesitzer allein verantwortlich. Mit Hand und Schmierbürste werden die Laibe einmal pro Tag mit Salzwasser oder Rotschmierkultur eingerieben, bevor man sie wendet. „Das ist das Bakterium, das man auch als Stinkkäse kennt“, lacht der Käser. Diesen Arbeitsvorgang, bei dem ihn mittlerweile ein Mitarbeiter unterstützt, der zweimal die Woche vier Stunden lang nichts anderes tut als insgesamt etwa 3,5 Tonnen Kä-

se zu schmierren, finde man nur noch bei kleinen Käsereien. Bei den anderen werde der Käse „zu 99 Prozent“ vakuumiert und reife so. Im hinteren Keller gibt es Liegeplätze für 96 Stück Bergkäse, jedes davon etwa 20 Kilo schwer. Der erste verlässt das Lager nach zehn Wochen, andere dürfen, wenn sie eine perfekte Rinde haben, auch länger als ein Jahr bleiben. „In diesen zwölf Monaten erlangen sie das optimale Reifestadium. Alles was danach kommt, macht die Sache nicht unbedingt besser“, konstatiert Neuner. Dann verlässt man den Jahrhunderte alten Gewölbekeller. Wieder draußen, zählt das Ehepaar die Nachhaltigkeits-Maßnahmen auf, die hier seit Jahren zum Einsatz kommen: „Wir betreiben unsere Heizung mit Hackschnitzeln und produzieren den Strom für unser E-Auto, mit dem wir schon seit vier Jahren ausliefern, dank Photovoltaik selbst.“ Der Erhalt der Natur, der respektvolle Umgang mit ihr, ist dieser Familie ein Anliegen, das spürt man. Mehr noch, als man bei den Vierbeinern angelangt ist, von denen die Milch für den

Käse stammt. „Die Tiere auf unserer Wiese haben Hörner, sie sind auch im Winter im Freien, können sich frei bewegen und selbst entscheiden, ob sie draußen liegen oder in den Stall gehen wollen.“ Die 30 Jungtiere befinden sich im Sommer auf einer Alm am Spitzingsee, die 30 Milchhühe, die kommen, wenn Neuner sie ruft, grasen rund um den Hof. Gemolken wird zweimal täglich – zwar per Maschine, aber nicht mit einem Roboter.

Die drei Kinder des Paares zwischen 15 und 25 Jahren helfen bei allen anfallenden Arbeiten tüchtig mit. Außerdem wird Barbara Neuner seit gut fünf Jahren morgens bei der rund zweistündigen Stallarbeit von einem Mitarbeiter aus Syrien unterstützt. Alle am Hof schätzen ihn sehr, habe er doch einfach ein „Händchen für Tiere“. Zu denen neben dem wachsamem Hofhund auch zwei Rösser gehören, Max und Moritz. Die beiden Kalblüder sollen demnach bei der Holzarbeit eingesetzt werden.

Immer donnerstags ist am Nachmittag der Hofladen samt Café geöffnet

Das alles ist arbeitsintensiv – und trägt ebenso wie die Handarbeit beim Käse dazu bei, dass man sich in einem eher hochpreisigen Segment bewegt. Das während der Pandemie einen Einbruch erlitt, daraus machen die Neuners kein Hehl. Zum Glück aber hat sich die Situation mittlerweile erholt. Ihre 25 Rohmilch-Käsesorten von Hart- über Schnitt- bis Weich- und Frischkäse liefert die Hofkäserei Stroblberg nicht nur an Metzgereien, Gastrobetriebe, Hotels und Edeka-Märkte in den Landkreisen Ebersberg, Rosenheim und Traunstein, sondern vertreibt sie auch direkt auf Wochenmärkten.

Immer donnerstags kann man zwischen 14 und 18 Uhr im „Salettl“ Käse erwerben oder sich auf der Terrasse mit Blick auf die Alpen Kaffee, Kuchen und kleine Brotzeten gönnen. Zudem steht der gemietete Raum auf zwei Ebenen für Käse-Wein-Verkostungen, Geburtstage, Betriebsausflüge und bald auch wieder Weihnachtsfeiern mit und ohne Hoführung zur Verfügung.

Ziel solcher Aktivitäten – hier und anderswo – sei dabei nicht in erster Linie der Verkauf, erläutert Barbara Neuner. Vielmehr sollen auf diese Weise Landwirte und Verbraucher wieder ins Gespräch kommen. Damit Kunden sagen können, was sie sich wünschen und Bauern erklären, aus welchen Gründen sie bestimmte Dinge tun und dadurch am Ende „wieder Verständnis auf beiden Seiten wächst“.



Was einmal zum Stroblberger Hartkäse wird, beginnt im Kupferkessel von Leonard Neuner. Einmal in der Woche öffnet Barbara Neuner den Hofladen und bietet dort neben Käse auch Kaffee und Kuchen an. FOTOS: PETER HINZ-ROGIN