

BIANCA BLASL

WILHELM GEIGER

# BAUER TO THE PEOPLE



**Hinter den Ku(h)lissen  
von Essen, Menschen  
und Landwirtschaft**

braumüller

Für

Matsch Peter vulgo Pirat

Benjie vulgo Großfürcht Banjamann von Beef Troganoch

Georgie, Api & Ami

braumüller

**BIANCA BLASL    WILHELM GEIGER**

**BAUER TO  
THE PEOPLE**

**Hinter den Ku(h)lissen  
von Essen, Menschen  
und Landwirtschaft**

**braumüller**

# INHALT

## **Es geht los**

Hallo wir sind's aka Vorwort

Wie alles begann

## **Acker**

Zahlen, Daten, Fakten

Die Schmits - Die Ackerdemiker

Was ist ein Bauer

## **Zwischenstopp**

Essen und Landwirtschaft - Jetzt macht alles Sinn

## **Obst**

Zahlen, Daten, Fakten

Christof Unfried - Obst wüst oder ned

Wachstum und Salami

## **Eier**

Zahlen, Daten, Fakten

Hans-Peter Schlegl - Ei, Ei Käpten

Die Köberls - Eier auf Rädern

Aus den Augen, aus dem Sinn?

## **Milch**

Zahlen, Daten, Fakten

Markus und Olga Voglauer – Einmal genug ist genug!

Markus Gruber – Hightech meets Tradition

Wachsdumm und andere Denkpatschen

### **Zwischenstopp**

Almen – Zwischen Wanderidyll, Klimawandel und Wolf

## **Gemüse**

Zahlen, Daten, Fakten

Franz und Markus Pannagl – Mit Herz und Ochsenherz  
(Paradeiser)

Marion Aigner – Bio-Gemüse hinterm Idyll

Der rosarote Panzer – Zwischen Idyll und Wahnsinn der  
Direktvermarktung

## **Schwein**

Zahlen, Daten, Fakten

Viktoria Eichinger – Frau hat Schwein

Christian Bachler – Schweinedinge

Die Zukunft der Schweinebranche in Österreich – ein  
subjektiver Ausblick

### **Zwischenstopp**

Biancas Gedanken zum Fleischessen und Tiere töten

Willys Überlegungen zum Fleischessen und Tiere töten

## **Abschluss**

Whom to blame?

Hinter den Seiten – Einladung zum Mit- und Weitermachen

Autorenbiografien

Quellenangaben  
Abbildungsverzeichnis

# VORWORT



## HALLO WIR SIND'S AKA VORWORT

**Hallo, wir sind's: Willy und Bianca. Wir nehmen euch mit zu den Menschen, die unser Essen machen. Hinter die Ku(h)lissen.**

Die meisten Menschen stehen heute vor dem Supermarktregal und assoziieren das Schnitzel nicht mit dem Schwein, die Tomate nicht mit dem Glashaus, den Käse nicht mit der Kuh. Schon gar nicht wissen wir, wie das



Schwein gelebt hat oder was die Kuh frisst oder WER unser Essen macht. Wir haben das Gespür und den Kontakt zueinander verloren. Wir alle. Rund ums Essen wird diese Entfremdung besonders deutlich: Früher haben wir vielleicht noch beim Fleischer über das Schnitzel gesprochen, das einmal ein Schwein war, und wie man es zubereitet. Mit dem Bauern, bei dem es gelebt hat. Heute ist der Weg vom Feld bis auf den Teller weit und komplex geworden. Uns sind die Berührungspunkte abhandengekommen. Wir reden nicht mehr miteinander. Das wollen wir ändern.

Wir reden mit allen: von der Bäuerin über die Lebensmittelproduzenten bis hin zu Händlern und Wirten, Wissenschaftlerinnen und Konsumenten. Mit diesem Buch fangen wir am Anfang an: bei den Bauern.

Denn wir wollen vor allem eines: die Leut' wieder zammbringen. Denn wenn wir etwas ändern wollen, dann brauchen wir wieder ein Gespür und Kontakt. Also kommt mit auf die Reise hinter die Ku(h)lissen von Essen, Menschen und Landwirtschaft.

## Zutaten

Wir haben Zutaten zum Lesen, Hören, Schauen und Nachdenken für euch. Jedes Kapitel in diesem Buch besteht aus drei unterschiedlichen, farblich gekennzeichneten Abschnitten. Zuerst findet ihr die wichtigsten Fakten zum jeweiligen Thema auf den orange markierten Seiten. Auf den grün markierten Seiten begleiten wir Bianca auf ihren Besuchen auf den unterschiedlichen Höfen. Willy hat dann abschließend auf den violetten Seiten Denkanstöße für euch. Zu konkreten Themen aus der Landwirtschaft, aber



auch zum Nachdenken über Essen, Menschen und Landwirtschaft. Und zusätzlich machen wir da und dort einen kleinen Zwischenstopp, steigen aus uns sehen uns um.

Zu jeder Station unserer Geschichte gibt es außerdem Podcast-Folgen, wo ihr die Personen, von denen Bianca erzählt, kennenlernen könnt. Scannt dafür einfach die QR-Codes am Ende des jeweiligen Abschnitts.

Für weitere Gewürze abonniert den BauertothePeople-Podcast, folgt der [melange.in.gummistiefeln](https://www.melange.in.gummistiefeln) auf ihren Reisen und BauertothePeople bei der Arbeit. Das alles findet ihr auf unseren Social-Media-Kanälen – auf Facebook, Instagram, LinkedIn und YouTube – und natürlich auf unserer BauertothePeople-Website, die Willy regelmäßig in den Wahnsinn treibt.

## Zubereitung

Am besten lest ihr das Buch oder das jeweilige Kapitel zu Biancas Stationen und stellt euch die Menschen dahinter vor. Hört dann in die Podcast-Folge rein und schaut, was von den ersten Bildern im Kopf bleibt, und was sich durch die neuen Perspektiven, Informationen und Eindrücke verändert hat. Das ist die Idee von BauertothePeople und unser Rezeptvorschlag zum Kennenlernen.

## Genießen und Verdauen

Mit allen Sinnen genießen. Gut, vielleicht solltet ihr das Buch nicht essen. Wenn ihr es verschlingt, freuen wir uns

aber sehr. Wir wollen auch unsere persönlichen Ahaa!- Momente mit euch teilen und ein paar Denkanstöße mit auf den Weg geben. Nämlich jene, die uns selbst zum Nachdenken bewegt haben. Geschmäcker sind bekanntlich verschieden, hat schon die Oma gesagt. Jeder wird das Gelesene und das Gehörte anders verdauen, das eine besser, das andere weniger gut.

Wir können aber eines garantieren: Keiner wird so herauskommen, wie er oder sie hineingegangen ist. Die Landwirtschaft ist so bunt wie das Leben. Wir haben die unterschiedlichsten Menschen besucht und einen Teil der Farbpalette kennengelernt. Zu ein paar von ihnen wollen wir euch in diesem Buch exemplarisch mitnehmen.

Wir haben uns um Vielfalt und unterschiedliche Perspektiven bemüht, doch den Anspruch auf Vollständigkeit können wir nicht erheben. Es stecken aber unser ganzes Wissen, unsere Erfahrungen und vor allem unser Herz und unsere Geschichte drin.

Wenn ihr an der einen oder anderen Stelle eine andere Perspektive habt, meldet euch und lasst uns reden! Schreibt einen Artikel, einen Kommentar, macht ein Video. Teilt eure Perspektive. Genau darum geht es bei uns. Die vielen Perspektiven machen eine gemeinsame Welt erst komplett.

Wir freuen uns darauf! Weil durchs Reden kommen die Leut' zamm!

Durchs Essen auch. Und durchs Lesen. Und durchs Podcasthören. Und ... na ihr wisst schon ...

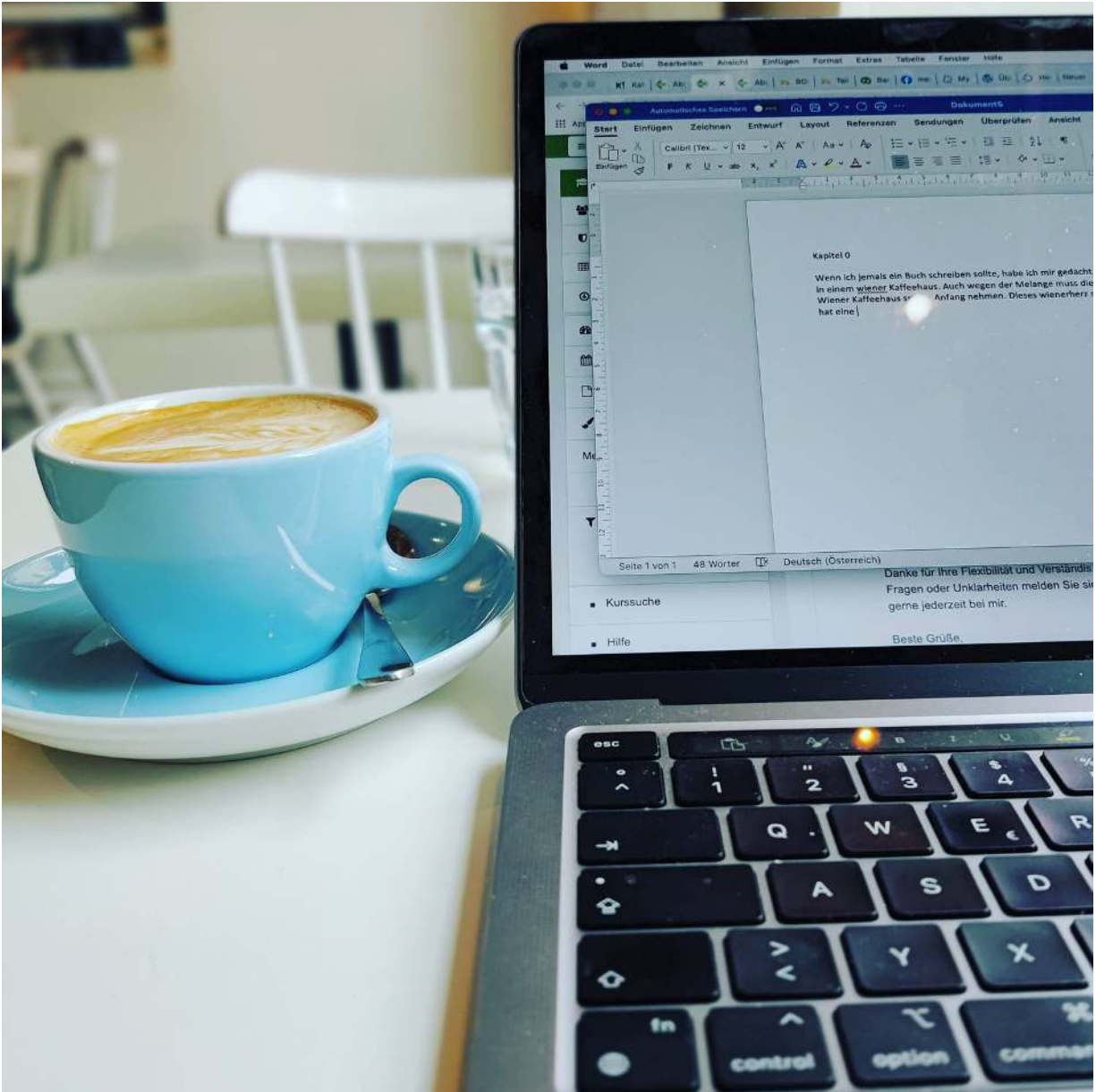
# WIE ALLES BEGANN

## Biancas Weg

### Ab heute gibt's die Melange in Gummistiefeln

Dieses Buch muss in Wien seinen Anfang nehmen. Ja, in einem Kaffeehaus mit einer Melange in der Hand. Es wird geplaudert, die Häferl klappern. Wenn ich jemals ein Buch schreiben sollte, habe ich mir gedacht, dann wie einer der Wiener Kaffeehausliteraten in einem Kaffeehaus sitzend.

Ich bin Wienerin. Am liebsten bin ich draußen in der Natur. Pflanzen und Tiere maulen nicht zurück. Und ich liebe Essen. Eine meiner frühesten Kindheitserinnerungen ist der Duft des Osterschinkens meines Großvaters, der durchs ganze Haus zieht. Der erste Weihnachtsfeiertag heißt in meiner Familie außerdem „Heiliger-Truthahn-Tag“. Ihr merkt, irgendwie ist mir die Liebe zum Essen in die Wiege gelegt. Immer und überall suche ich nach leiwandem Essen. Und wo ist man Natur und Essen näher als in der Landwirtschaft? Denkt's und studiert das an der Universität für Bodenkultur Wien, kurz BOKU. Dipl.-Ing. in Bauer. Klingt schon urleiwand. Währenddessen und danach: Gastronomie, PR, Unternehmensberatung, Pressesprecherei, Journalismus.



In dieser Zeit hat sich meine These immer mehr bestätigt: Wir stehen vor dem Supermarktregal und assoziieren das Schnitzel nicht mit dem Schwein, den Käse nicht mit der Kuh und das Mehl nicht mit dem Acker. Schon gar nicht wissen wir, wie das Schwein gelebt hat, was die Kuh frisst und wer unser Essen herstellt. Dass wir das nicht mehr wissen, liegt meiner Meinung nach nicht daran, dass wir Leute so deppert und ignorant sind.

Es liegt daran, dass wir den Bezug zueinander und zu unserem Essen verloren haben. Bauern machen in Österreich nur mehr 2 Prozent der Bevölkerung aus, und unsere Welt hat sich arbeitsteilig hoch spezialisiert. So auch unsere Lebensmittel-Wertschöpfungskette. Wie könnte ich also wieder für Landwirtschaft begeistern, habe ich mich gefragt. Wie kann ich eine Brücke bauen? Mit Essen! Mit leiwandem Essen und leiwander Landwirtschaft. Und den Geschichten dazu. Und ein bissl Schmä. So könnte das klappen mit der Brücke zwischen Menschen und Landwirtschaft. Dort, wo die Geschichte des Essens anfängt.

Während meiner Überlegungen, mitten im Alltag, kamen Corona, Zwangsbeurlaubung und, viel einschneidender noch: der Verlust eines der wichtigsten Menschen in meinem Leben. Die Sonne im Gesicht, noch vollkommen gelähmt von dem, was gerade passiert war, kam mir der Gedanke: „Scheiße, das Leben ist zu kurz.“ Zu kurz, um das, was ich immer wollte, noch weiter zu verschieben. Ich habe Landwirtschaft studiert, wollte immer von Bauernhof zu Bauernhof fahren, dort arbeiten. Um zu erfahren, wie es wirklich rennt, um zu verstehen, mir bewusst zu machen, wo unser Essen herkommt, und wie Landwirtschaft in unserer Zeit überhaupt abläuft. Die Geschichte von unserem Essen vom Feld bis auf den Teller erzählen. Morgen, ja morgen fang ich ein neues Leben an, und wenn nicht morgen - in meinem Kopf singt die EAV ... oder zumindest irgendwann. Noch nie ist eine Idee so schnell zu einem konkreten Plan geworden: Recherchiert, eine Vereinbarung mit dem Arbeitgeber getroffen, Bäuerinnen und Bauern kontaktiert: „Biete Arbeit, will lernen.“ Corona und der Fakt, dass Wiener im Rest Österreichs mittel beliebt sind, hätten meine Reise fast beendet, bevor sie begonnen hat. „Ja, ich weiß, dass Landwirtschaft harte

Arbeit ist“, muss ich meine Gesprächspartner am Telefon immer wieder überzeugen. „Das wird schwierig, wir können Sie nicht unterbringen, Sie wissen, die Pandemie.“ Plötzlich, ich weiß nicht mehr warum, schlägt mir Willhaben etwas vor: Ein Feuerwehrauto, ausgebaut zu einem Wohnmobil, Baujahr 1962. Fun Fact: Ich habe von meinem Vater die irrationale Liebe zu alten Autos geerbt. „Den müssen wir uns anschauen, es geht nicht anders“, sind wir uns einig. Auf dem Weg dorthin ein erneutes Telefonat mit Sepp Eisl, dem Besitzer des Bauernhofs, den ich mir eingebildet habe und stur nicht lockerlassen wollte. Wieder: „Das wird schwierig, wir können Sie nicht unterbringen, Sie wissen, die Pandemie.“ Zehn Minuten vor Passail, auf dem Weg zum Opel Blitz, die Blitzidee: „Was, wenn ich mein eigenes Zuhause mithabe, auf Rädern?“ „Na das ist was anderes. Wir haben sogar einen Campingplatz.“ Manchmal führt eines zum anderen. Ich wollte wirklich nur mal schauen. 20 Minuten später habe ich ein 60 Jahre altes Feuerwehrauto gekauft - den Roten Blitz. Social Distancing am Bauernhof - Bobo-Style. Ups.





**Die Abfahrt**



Der Rote Blitz wird mit allem bestückt, was man so brauchen könnte. Wein? Hmm, ist ja Platz genug. Nur den Kaffee nicht vergessen. Eine ganze Truhe voll Werkzeug: Ich kenn' mein Auto, das braucht genauso viel Zeug wie ich. Den Kuschelpolster und die Literatur. Jetzt kann eigentlich nichts mehr schiefgehen. Voll im Zusammenpack-Adrenalin merke ich gar nichts von der Aufregung. Am Abend vor der Abfahrt sitze ich mit meiner Großmutter zusammen. So viele Jahre hat sie auf mich aufgepasst, dann ich auf sie. Das ist das erste Mal, dass wir so lange getrennt sind. Während wir gemeinsam eine rauchen, schweigen wir uns an. Sie schaut zu mir auf: „Hast du eh a Puschka?“ „Bitte wen?“ „Na eine Waffe, Puffen, zur Verteidigung. Du als Frau allein auf der Straße?“ „Ami, bist du irre? Da tu ich mir wahrscheinlich selbst mehr weh als irgendwem anderen. Abgesehen davon wäre das wohl semilegal.“ Toll, Abschied und Horrorvorstellungen. Da hatte ich zum ersten Mal leichte Bedenken. Vielleicht eine Wachkatze? Das wäre mehr meins. „Zum Schreiben brauchst du mich ja eh nicht, schau ma mal, ob ich das noch daleb, bis du fertig bist mit deinem Buch“, sagt sie halb vorwurfsvoll, halb stolz. Alles, was ich übers Schreiben weiß, hab' ich von ihr. Meine größte Kritikerin.

Ich schlafe wahnsinnig gut. Weil ich nicht realisiert habe, was eigentlich passiert: Ich fahre los. Monatelang. Lasse Sicherheit, Job, meine Familie und Freunde in Wien zurück. Meine beste Freundin und die Mami kommen in der Früh vor der Abfahrt zum Verabschieden. Jede bekommt noch ein Sackerl in die Hand gedrückt. Wir schleppen das Gepäck die Stiegen hinunter. Ich war tiefenentspannt, jetzt, wo diese zwei wichtigen Menschen zum Verabschieden gekommen sind, bin ich aber aufgereggt und traurig und schusselig. Ich vergesse die Hälfte. Laufe hin und her. Die

Mutter doppelt so aufgeregt wie ich. Sie bemüht sich um Coolness. Abschied kann ich nicht. So emotional ich sonst bin, das würde ich am liebsten auslassen.

Vielleicht auch gerade deswegen. Es ist unendlich heiß. Ich umarme beide und steige ein. Der Rote Blitz riecht nach Benzin und Sonne. Fast wie ein alter Traktor. Passt doch, denk ich mir. Am Handy das Navi eingestellt, Musik im Ohr. Ohne den passenden Soundtrack funktioniert kein Roadtrip. Ich starte den Motor, der schmurgelnd anspringt. Mit Billy Joels „Vienna Waits for You“ beginne ich zu rollen. Winke den beiden. Als ich um die erste Ecke biege, heule ich wie ein Schlosshund. Billy, du Penner.



Mitte Juni steuere ich also mein Teilmobil von Wien an den Wolfgangsee. Zehn Stunden Fahrt. Die Entdeckung der Langsamkeit. Autofahren war nie entspannter. Entlang der Wachau durch Linz ins Salzkammergut Richtung Seegut Eisl.

Weil Landwirtschaft leiwand ist. Weil ich genau wissen will, wo unser Essen herkommt. Weil hinter jedem Lebensmittel Menschen und Geschichten stecken. Weil ich mit leiwandem Essen eine Brücke bauen will zwischen uns Menschen und der Landwirtschaft. All das sind die Gründe, warum das Stadtkind sein Leben in Wien gegen ein Leben im Roten Blitz auf dem Bauernhof tauscht. Ab heute gibt's die Melange in Gummistiefeln.





# Bei den Eisl

## Warum Schafe und Schafmilch?

## Warum das Seegut Eisl?

Ich könnte euch jetzt hochwissenschaftlich erörtern, warum gerade Schafe und ihre Milch so toll sind – keine Sorge, das kommt noch. Der einfache Grund, warum meine Reise bei den Eisl startet, ist allerdings: Ich mag Schafe. Ich weiß nicht mal, wieso. Sind ein bisschen doof und herzlich. Und ich mag Schafkäse. UND vor ein paar Jahren bin ich durch die Salzburger Getreidegasse flaniert, habe mir gedacht: Die ganzen Touris und G'spritzten brauch' ich wie an Huaschn. Bin abgebogen. Dort der Schriftzug „Eisl Eis“. Schafmilch-Eis. Mein Foodie-Herz ist höhergesprungen, und dann war das Geschäft noch wahnsinnig schön und mit Schokobrunnen ausgestattet. Danke – mein Herz habt ihr gewonnen. Beim Nachdenken, zu welchen Bauernhöfen ich fahren könnte, habe ich mich an diesen Moment erinnert. Tada. Deshalb auch meine Hartnäckigkeit.





## Die Geschichte vom Schaf in der Melange

Was schütten Schafmilch-Bauern in ihren Kaffee? Schafmilch? Dann schmeckt ja der Kaffee nach Schaf. Die Gedanken des bekennenden Kaffeejunkies auf dem Weg zu den Schafen.

Sonntag. Angekommen am Seegut Eisl am Wolfgangsee. Es regnet. Ich parke den Roten Blitz vorm Schafstall.

Ich klopfe an die Türe des großen Bauernhauses. Keiner da. Zu früh. Mit dem Roten Blitz kann man mittelgut planen. Die kleine Tür am Hintereingang ist offen. Ich klopfe wieder. Der älteste Sohn der Familie lässt mich ein. Josef. Bevor ich noch viel sagen kann, ruft er seine Eltern an, gibt Bescheid und zeigt mir den ganzen Hof samt

Campingplatz direkt am Wolfgangsee, auf dem ich die nächsten Wochen verbringen werde. Es riecht nach regennasser Wiese, Schilf und Schafen. Als Christine und Sepp kommen, wirkt Christine unglücklich. Ja, ich weiß, es ist Sonntag, ich bin zu früh. Sepp zeigt mir, wo der Rote Blitz die nächsten Wochen stehen darf, und hilft mir mit einem Adapter für mein Stromkabel aus. Während ich mein Plätzchen einrichte, denke ich mir: Angekommen. An der Quelle des Essens. Am Nachmittag gibt es Jause. Die zwei anderen Praktikanten treffen ein, begleitet von ihren Eltern, selbst Bauern. Bei den Eislern machen sie den ganzen Sommer über ihre Praktika. Ich denke mir: Jössas, jetzt wird's ernst. Tatsächlich am Tisch: Kaffee und ein Kännchen mit Schafmilch. Fuck. Aber man will ja nicht unhöflich sein. Also Milch in den Kaffee. Gekostet. Ich glaube, sowohl mein Blick als auch mein überraschtes „Aha, oag, das schmeckt ja nicht nach Schaf!“ haben mich verraten. In meiner Tasse einer der besten Kaffees seit ewig. „Wieso ist das so gut?“ Sie haben sich wahrscheinlich gedacht: „Super, was haben wir uns da eingetreten?“ Christine, die Bäuerin, erklärt mir: Schafmilch hat fast 5 Prozent Fettgehalt. Das macht den Kaffee so cremig. Nach Schaf schmeckt die Milch nur, wenn beim Melken nicht auf die Hygiene geachtet wird. Ich werde noch lernen, was das heißt. Danach eine große Schüssel Schafmilch-Eis. Sie hätten mich schon beim Kaffee gehabt. Aber ich habe ja nichts gegen Bestechung.

## **Die erste Nacht im Roten Blitz**

Am ersten Abend sitzen wir drei Praktikanten zusammen beim Roten Blitz. Ab jetzt bin ich für sie nur mehr „Mama“.



Weil doppelt so alt. Ich tue so, als wäre ich empört, finde die zwei aber zuckersüß.

In der ersten Nacht rüttelt ein Sturm am Roten Blitz und seiner Markise. Ich schlafe tief und fest. Rumps - ich hau mir beim Hochschrecken den Kopf an. Okay, die letzten 40 Jahre hat die Markise überlebt. Die erste Nacht mit mir nicht. Ich mache die Blitztüre auf und luge in das stürmische, regnerische Schwarz der Nacht. Auf einer Nacktschnecke ausrutschend und im Regen fluchend kann ich nur noch den Tod der Markise feststellen. Über vergossene Milch soll man sich nicht ärgern, sagen sie. Was die Schafe dazu wohl meinen würden? Määähhhhga kuhl gemacht, Blasl. Die erste Nacht, und der Blitz wird zum Witz. Geknickt krabble ich in meine Höhle zurück. Der Regen plätschert gemütlich aufs Dach und lässt mich einschlafen. Der Wecker läutet. Halb 5. Bianca waschelnass.



Echt jetzt, Großer? Genauso undicht wie deine Besitzerin. Gratuliere. Ein 60 Jahre altes Feuerwehrauto mit halber Markise, zerbröselten Türdichtungen und einer nassen Besitzerin.



In dieser Nacht mit Schafgeblöcke im Hintergrund – Gusch, ich muss denken – am Wolfgangsee bei den Eisl sitze ich also im Roten Blitz und grüble. Dort ist die [melange.in.gummistiefeln](https://www.instagram.com/melange.in.gummistiefeln) entstanden. Die Wienerin in der Landwirtschaft. Die, die mit ihren Geschichten, Schmäh und gutem Essen eine Brücke bauen will. Zwischen uns Menschen und der Landwirtschaft. Was ist wienerischer als Melange, und was ist mehr ein Symbol für die Landwirtschaft als Gummistiefel? Spritzwein am Traktor? Öhm, mehr was für den Mike Häupl ... Das Ziel ist also da, einen Namen hat das Ganze. Und jetzt? Wie bringe ich das an Herrn und Frau Österreicher? Wie erreicht man schnell

viele Menschen? Naaaaa Oida, naaaaa. Nicht Social Media. Der Kelch mit dem Digital Native ist an mir vorübergegangen. Echt. Ich bin eine alte Seele. Okay, fürs Team. Also, ähm.

Für die Sache. Am nächsten Morgen lege ich einen Instagram-Account an: [@melange.in.gummistiefeln](https://www.instagram.com/melange.in.gummistiefeln). Und das erste Posting gibt's auch gleich.

## Vom Stall auf den Teller

5 Uhr, Tagwache. Schafe melken. Ostfriesische Milchschafe. Zuerst müssen wir die Schafe von der Weide holen. Im Sommer sind sie draußen. An der Wand vom Melkstand hängt ein Zettel: eine Schritt-für-Schritt-Melkanleitung.

Zum Glück gibt's zuerst einen Crashkurs von Sepp. Er ist für die Schafe und die Wiesen verantwortlich. Angestellt. Bis vor wenigen Jahren sind Christine und die sieben Kinder jeden Tag melken gegangen. Die ganze Familie war eingeteilt. Wir beginnen also: Melkanlage aufdrehen. Man hört das Rauschen der Vakuumpumpe. Zwölf Schafe können gleichzeitig gemolken werden.

Die Milch fließt direkt in einen gekühlten Tank, der dann in die Käserei gerollt wird. Sie drängen sich Richtung Melkstand. Melkstand auf Schafe sortieren, damit nicht eins zu viel dabei steht. Für die Schafe gibt es Futter zur Beschäftigung. Wir ziehen Gummihandschuhe an. Jedes Euter wird mit einem feuchten Fetzen geputzt - ihr erinnert euch an die Hygiene und den Schafgeschmack in der Milch -, dann das Melkgeschirr angelegt. Sepp macht das mit einem Handgriff. Ich eiere mit Zitzen und Melkgeschirr herum.

FLOP – das ist das Geräusch, wenn das Vakuum der Melkanlage die Zitzen ansaugt und zu melken beginnt. FLOPFFLRLRLR – okay, das ist das Geräusch, wenn das Vakuum meinen Gummihandschuh ansaugt. Aller Anfang und so ... Das erste Mal melken. Oder der Tag der blauen Zitze. Schmerzlich für ein Schaf lerne ich: Wenn man nicht flott genug ist und das Melkzeug zu lange an den Zitzen pumpt, dann werden sie blau. Wie ein Knutschfleck, aber eben nicht ganz so super. Nach dem Melken werden die Zitzen der Schafe desinfiziert, damit keine Bakterien hineinkommen und das Euter gesund bleibt. 2,5 Stunden und 130 Schafe später bin ich total stolz auf mich. Schafe auf die Weide. Melkstand und -anlage putzen. Euterputzfetzen in die Waschmaschine. Ganz stolz darf ich in eine Liste eintragen: Wer hat gemolken, wie viele Liter und wie lange haben wir gebraucht. „Du Sepp, wie kann das sein? Du bist alleine doppelt so schnell wie wir zu zweit?“ Ich hatte echt das Gefühl, ich hätte im Akkord Melkzeug angesteckt. Er grinst mich breit an: „Rate mal.“ In der eigenen Käserei werden aus der Milch Schafkäse, Joghurt und Eis. Bis die Milch verarbeitet ist und die Tiere versorgt sind, wird es dunkel. Das war der erste Tag. Beim Abendessen sagen mir Eisis: „Wir hätten nicht gedacht, dass du das packst.“ Ich hab's gepackt. Die Arbeit ist hart, aber unglaublich befriedigend. An der Quelle des Essens. Ich bin angekommen. Wir vertrauen einander. So viel wie in meinen fünf Wochen am Wolfgangsee bei den Milchschaften habe ich gefühlt in fünf Jahren Landwirtschaftsstudium nicht gelernt. Warum? Weil es hier hautnah be-greifbar wird und mir etwas zugetraut wurde.

## **In der Käserei**

Am nächsten Tag bekomme ich weißes Gewand, ein Haarnetz. Und weiße Schlapfen. Sepp, der Bauer, hat wohl vergessen zu erwähnen, dass die Arbeitsklamotte weiß sein soll. Christine hilft mir aus. Ja, am Hof der Eisls gibt es 3 x Josef. 1 x Bauer, 1 x Bauer Sohn, 1 x Mitarbeiter. Alle heißen Eisl mit Nachnamen. Sind aber nicht alle miteinander verwandt. Da soll einer den Überblick behalten. Also ab in die Käserei. Weiße Fliesen. Alutanks. Ein großer Raum für den Käse und das Joghurt, ein kleinerer für das Eis. Es riecht säuerlich nach Joghurt. Wir werden eingeteilt.

Zuerst Eismachen. Die Schafmilch wird mit allen anderen Zutaten erhitzt, pasteurisiert und dann in die Eismaschine gefüllt. Das fertige Eis füllen wir in die unterschiedlichsten Gefäße: vom kleinen Gläschen bis zur großen Wanne für das Eisgeschäft in Salzburg. Ich falte die Schachteln für die Gläschen. Hier geht alles so schnell. Jeder Handgriff sitzt. Ich komme nicht mit. Zur Belohnung gibt's ein Löffelchen frisches Schafmilcheis direkt aus der Eismaschine. Zum Reinlegen. Schmeckt wie Crème brûlée in Eisform. Ich würde es ja auch ungeeist naschen.

Ich entdecke eine neue Lieblingsbeschäftigung: Milchtanks waschen. Am ersten Tag falle ich fast hinein und der Deckel auf meinen Kopf. So ungelentk habe ich mich selten gefühlt. Ein großer, lauter Industriespüler wäscht die Gerätschaften und Utensilien bei 90 Grad mit Lauge, gegen die Bakterien. Die Rohre und Rührer kommen kochend heiß aus dem Spüler. Schnell wegräumen. „Nur wer heiß anfassen kann, kann auch heiß lieben“, werde ich angegrinst. Alles für die Milch. Seither kann ich, glaube ich, mit glühenden Kohlen jonglieren.



## Der Käse, endlich der Käse

Der Frischkäse wird im größeren der beiden Räume gemacht. 1.000 Liter Schafmilch werden einmal in der Woche zu Frischkäse. Das braucht ein paar Tage, bis die Milch beisammen ist. Schafe geben in ihrer Hochform zwei bis vier Liter Milch am Tag. Das sind 390 Liter im Durchschnitt, im besten Fall. Die Milch wird pasteurisiert und dann auf 21 Grad abgekühlt. Josef rührt langsam die Milchsäurebakterien in Pulverform dazu. Das sind die Bakterien, die wir wollen. Sie machen die Milch haltbar und lassen sie gerinnen. Zusätzlich kommt Kälberlab dazu, ein Enzym aus dem Magen der Kälber, das ebenfalls zur Gerinnung beiträgt. Der ganze Tank bleibt über Nacht stehen. Die eingedickte Milch wird tags darauf mit einem großen Metall-Messer in kleine Quadrate „geschnitten“. Und wieder stehengelassen. Durch das Schneiden wird die Oberfläche vergrößert, und die Molke kann raus. Wir schöpfen in der Früh den Frischkäse zum Abtropfen in große Wannen und dann in eine Wurstmaschine. Wurstmaschine? Ja, richtig gelesen! Die Eisls haben eine Wurstmaschine umgebaut und machen damit ihre Schafkäseröllchen. Sechs Leute braucht man dafür: Frischkäserolle schneiden und in zig unterschiedlichen Kräutern und Gewürzen wälzen. Ohne dass das Ganze zergatscht oder Dellen bekommt. Ich falte wieder Schachteln. Das mit der Feinmotorik üben wir noch. Christine ist geduldig mit uns Praktikanten.



Vom Schaf bis auf den Teller ist es ein weiter Weg. Dabei vermarkten die Eisls alles direkt. Das heißt vom Melken bis zum fertigen Eis, Käse oder Joghurt passiert alles auf dem Hof. Und dann wird direkt vermarktet. Direkt an die Menschen. Man kann alles direkt am Hof kaufen, in Automaten oder Eistruhen. Zwei Tage in der Woche fahren wir selbst in der Region ausliefern, vor allem in die Gastro und an Hotels. Christine nimmt mich mit. So lernt man die Gegend auch kennen.

Wie man gleichzeitig Produktion, Vermarktung, Bestellungen der Kunden, Ausliefern, Haus und Hof im Griff haben und dann noch gach in einer Stunde für 20 hungrige Mäuler drei Gänge Mittagessen kochen kann, ist mir ein Rätsel.



## Die Schafautobahn

In der Früh werde ich vom Blöken wach. Hinter dem Roten Blitz führt die Schafautobahn vorbei: ein kleiner asphaltierter Weg von den Weiden zum Stall und zum Melkstand. Früher war hier ein Schotterweg. Die Schafe haben sich immer wieder Steine zwischen den Klauen eingetreten und Entzündungen bekommen. Deshalb wurde hier die Schafautobahn gebaut.

Übrigens, wer wissen will, wie extrem gut ich Traktor fahren kann, der fragt Sepp. Gemeinsam haben wir der Schafautobahn ein Bankett gemacht, damit das Ganze eben ist. Übung macht den Meister.



## Wald, Alm, Stall und Werkstatt