



## Teisendorf

### Sondersitzung des Gemeinderats

**Teisendorf.** Im Sitzungssaal des Rathauses Teisendorf, Zimmer 201, findet am Montag, 17. April, ab 19.30 Uhr, eine Sondersitzung des Gemeinderats statt. Auf der Tagesordnung stehen die Haushaltsplanung und -satzung 2023 sowie die Finanzplanung 2024 bis 2026 zum Haushalt 2023. – red

### Kameradschaft fährt nach Aufham

**Weildorf.** Die Krieger- und Soldatenkameradschaft Weildorf beteiligt sich am Sonntag, 23. April, am 100. Gründungsfest des Krieger- und Reservistenvereins Aufham. Die Kameraden treffen sich um 8 Uhr am Kindergartenparkplatz in Weildorf bzw. danach an der Mehrzweckhalle in Aufham. Der Kirchenzug startet um 9.30 Uhr, um 10 Uhr beginnt der Festgottesdienst mit anschließendem Festzug. Da die Kameradschaft Aufham auch zum Gelöbnisverein Weildorf gehört, bittet der Vorstand um zahlreiche Beteiligung am Jubiläum. – sd

# Neue Wege gesucht und gefunden

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

Von Monika Konnert

**Egelham.** Mit einem neuen Standbein möchte Familie Hoiß ihre Bio-Landwirtschaft in die Zukunft bringen und hat sich eine eigene Käserei eingerichtet. Zudem eröffnet 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 Osten 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, denn bereits Johannes Vater hatte 2016 auf Biolandwirtschaft umgestellt. Zur Zeit haben sie rund 30 Milchkühe im Stall und auf den 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. „Käse zum eigenen Verzehr haben wir schon immer aus unserer Milch machen las-



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

sen“, erzählt Johannes' Mutter, die mit ihrem Mann auch auf dem Hof lebt. Irgendwann reifte die Idee, selber Käse zu machen. Zuerst nur für den Hausgebrauch. Dann aber hatten die Jungen die Idee, Weichkäse auch zum Verkauf herzustellen.

Mit ihrem Käseverkaufswagen, den sie mit einer Bekannten betreibt, fährt Carina auf die Wochenmärkte nach Traunstein und Waging, wo sie ihren 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 ma-

chen, 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 Biomilch frisch und in Handarbeit direkt auf dem Hof verarbeiten“, ergänzt Carina. Das Projekt „Hofkäserei“ nahm Gestalt an. Und weil die Herstellung eines Schnittkäses eine Wissenschaft für sich ist, hat man sich für die Anfänge auf dem Hoiß-Hof einen professionellen Käser aus Bad Reichenhall, Ger-

hard Hochgräbner, zur Seite geholt. Ein Teil der Wirtschaftsräume wurde zur Käserei umfunktionierte. 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 zwölf bis 24 Stunden hineingelegt, bevor er vier bis fünf Tage trocknet, dann verkaufsfertig geschnitten und vakuumiert wird, zum Nachreifen im Kühlen. Zuerst aber muss die Milch im Kupferkessel erhitzt und unter Zugabe von selbst gemachten Kulturen von Milchsäurebakterien und Lab eingedickt werden. Mit Hilfe

der Käseharfe wird die Masse später in kleine Stücke geschnitten. „Für eine optimale Käsequalität ist der richtige Schneidezeitpunkt wichtig, der je 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 im vorigen Jahr gesammelt und getrocknet. Jetzt warten sie vakuumverpackt auf ihren „Käseauftritt“.

„Wichtig ist uns, dass wir unsere Zutaten vor der Haustür finden“, erklärt die Jungbäuerin. Damit der Käse seine typische Form erhält, wird er per Hand in die Formen geschöpft und regelmäßig gewendet. Nach etwa 20 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 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. Am Sonntag, 16. April, ab 13 Uhr ist Eröffnung. Dann gibt es auch Kuchen und Kaffee.