

Wissen, wo's herkommt

Unternehmerischen Weitblick beweist Franz Obereisenbuchner: In der eigenen Hofmolkerei stellt er handwerkliche Bio-Milchprodukte her – und zwar unabhängig vom Milchmarkt.

JUDITH SCHMIDHUBER

GARCHING. Umringt von grünen Wiesen und Kühen: Das ist wohl das Idealbild eines Bauernhofs. In Hutlehen bei Garching, direkt an der Alz, ist das der Fall. In dieser Idylle liegt die Alztaler Hofmolkerei von Franz Obereisenbuchner. Auf dem elterlichen Hof produziert der 28-Jährige Milchprodukte von der hofeigenen Milch. Den Bio-Bauernhof wird er in ein paar Jahren übernehmen. „Und um ihn in der Zukunft zu erhalten, musste ich was tun.“

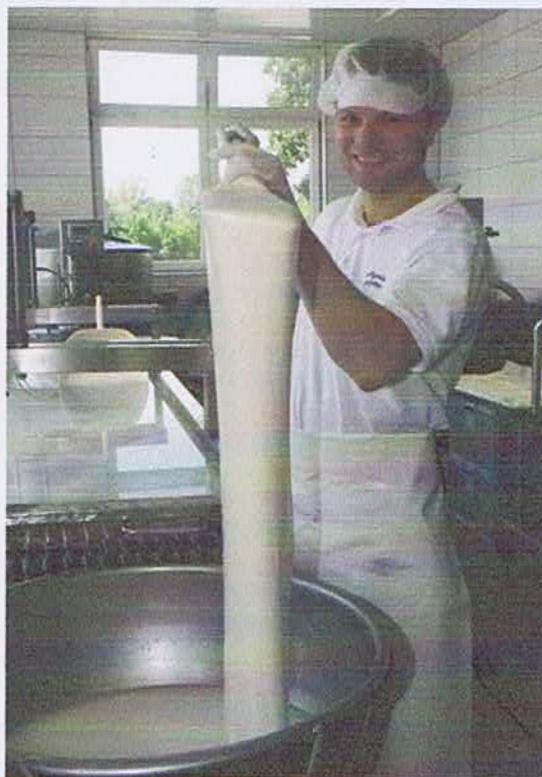
Handwerkliche Produkte mit Besonderheiten

Schon vor Jahren machte sich Franz Obereisenbuchner deshalb Gedanken: mehr Kühe oder aus der Milch selbst etwas machen? „Ich wollte etwas eigenes und möchte unabhängig vom Milchmarkt sein.“ Deshalb entschied er sich für Letzteres und plante lange Zeit im Voraus. Nach der Lehre zum Landwirt absolvierte er noch eine Ausbildung zum Molkereifachmann. Und die Abschlussarbeit für die Meisterschule war der Plan der Hofmolkerei – dafür gab's prompt eine Eins.

Mittlerweile läuft sein Betrieb. Der alte Stadel beherbergt eine komplett eingerichtete Molkerei, die Produktpalette wächst stetig an. Von der „Alztaler Hofmolkerei“ gibt es unter anderem Vollmilch, Sahne, Topfen, Creme Fraîche, Sauerrahm, handgerührten Naturjoghurt.

Auch Mozzarella stellt Franz Obereisenbuchner her. „Der ist am aufwendigsten“, erzählt er, wird der Weichkäse doch genau nach dem Vorbild des traditionellen, italienischen Büffelmozzarellas gefertigt. Jede Mozzarella-Kugel formt er mit der Hand. „Das ist ein handwerkliches Produkt, da ist nichts standardisiert.“

Jedes seiner Produkt hat eine Besonderheit, es steckt viel Tüftelei dahinter. „Er reizt mich, Sachen zu machen, die andere nicht machen.“ So ist etwa seine Sahne mit 34 Prozent Fett viel cremiger als herkömmliche, der Joghurt nicht homogenisiert – das Fett hat also noch seine natürliche Struktur. Neu im Sortiment der Alztaler Hofmolkerei ist Butter – freilich ebenfalls handgemacht und mit hübschen Mustern versehen – da steckt Liebe dahinter. „Man muss von seinen Produk-



Aus der Biomilch stellt Franz Obereisenbuchner Milchprodukte her. In seiner Hofmolkerei fertigt er handgemachte Mozzarella und zwar alles von der Hand.

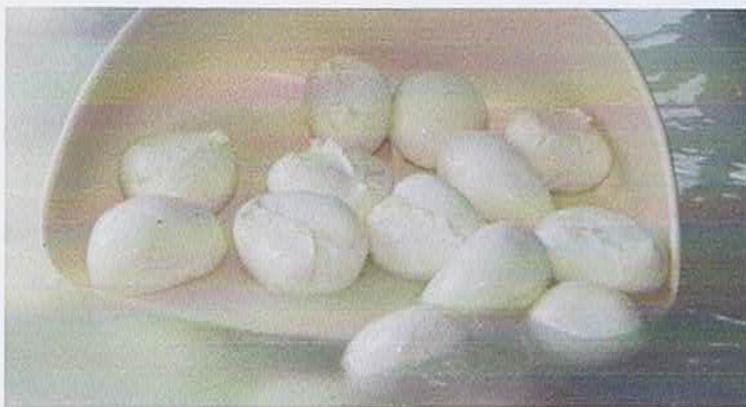
ten überzeugt sein“, erklärt Franz Obereisenbuchner, „sonst hat man keinen Erfolg.“

Die Produkte der Alztaler Hofmolkerei gibt es vor allem auf den Bauernmärkten der Umgebung. „Dort kommt man in den Kunden gut ins Gespräch, das ist wichtig“, erzählt der Unternehmer. Die Verbraucher würden wieder stärker wissen wollen, was sie einkaufen und essen – und wo es herkommt. Auch ab Hof wird bei ihm eingekauft, die Kühltheke neben der Milchkammer muss täglich

aufgefüllt werden. „Das Geschäft entwickelt sich gut“, zählt Franz Obereisenbuchner stolz.

Dennoch gibt er zu bedenken, dass harte Arbeit dahinter steckt. „Es ist eine Herausforderung, jede Woche die Produktqualität zu erreichen, die ich mir vorstelle.“ Seine Ansprüche sind hoch – die Kunden möchte er schließlich überzeugen. „Aber genau das motiviert mich, wenn meine Produkte von mal zu mal besser werden.“

www.alztaler-hofmolkerei.de



Jede Kugel Mozzarella wird mit der Hand geformt. Handgemacht sind alle Produkte der Alztaler Hofmolkerei.

Bilder: Judith Schmidhuber



Keine lila Kuh, aber lila Verpackung: Sahne, Joghurt und Co. von der Alztaler Hofmolkerei stechen aus der Masse der Milchprodukte heraus.

Aktuelles aus Bayern

Wenn's um die Wurst geht...

Biokreis-Metzgerei Kammermeier erhält Umweltpreis des Bund Naturschutz

Umweltbewusstes Wirtschaften verdient Anerkennung: Mitte Juni verlieh der Bund Naturschutz Passau den Umweltpreis 2012 an die Biokreis-Metzgerei Kammermeier aus Kropfmühl in der Nähe von Hauzenberg im Bayerischen Wald. Mit diesem Preis werden Betriebe geehrt, die sich in herausragender Weise um einen schonenden Umgang mit den Ressourcen und damit um den Erhalt der Natur kümmern. Genau dies gelingt dem Metzgerei-Inhaber Hubert Kammermeier mit seiner Familie und Belegschaft auf vorbildliche Weise. Über die Jahre hat er ein ausgeklügeltes Energie- und Wassermanagement entwickelt, das mit Wärme-Rückgewinnung, Strom aus erneuerbaren Energien, Wasserstopfern, modernen Wurstduschen und weiteren Maßnahmen für eine niedrige Verbrauchsbilanz sorgt. Die Tiere kommen von ausgewählten Lieferanten aus der Region, werden in Kropfmühl geschlachtet, die fertigen Wurst- und Fleischwaren wiederum in der Region



Freuten sich über die Auszeichnung: (v.l.) Monika und Hubert Kammermeier mit Sohn Quirin, BN Vorstand Helmut Steininger und BN- Kreisvorsitzender Karl Haberzettl.

vermarktet – weite Transportwege entfallen. Entscheidend für die Preisvergabe war vor allem die „Bioline“ der Metzgerei: In einem separaten Anbau werden ausschließlich ökologisch gehaltene Tiere geschlachtet und seit

2007 zu Biokreis-zertifizierten Bio-Produkten verarbeitet. Die Biosparte macht inzwischen einen Anteil von 25% an der gesamten Metzgerei aus.

Heidi Kelbetz

Hoffest mit Schaukäserei



Franz Obereisenbuchner sorgte mit der Schaukäserei für viele heitere Gesichter.

Mehr als 1.500 Besucher kamen zum Hoffest der Familie Obereisenbuchner am 10. Juni in Garching, die sich über den Betrieb, die Hofmolkerei und ihre Produkte und vieles mehr informieren konnten. Neben dem leiblichen Wohl war viel für die Kleinen geboten,

Verkaufsstände luden zum Schlendern auf dem Hof ein und ein abwechslungsreiches Musikprogramm sorgte für gute Stimmung. Eine Hofführung mit anschließender Schaukäserei rundete den Tag gelungen ab.

cz

Melkroboter war Besuchermagnet

Der Tag der offenen Tür bildete den Abschluss einer stressigen Zeit für die ganze Familie Frey in Andechs, musste doch alles am 3. Juni fertig, sauber und herausgeputzt sein. Doch alles war gewappnet, um die vielen interessierten Besucher zu empfangen. Der Laufstall mit automatischem Melksystem und Laufhof war gemeinsam mit dem des Nachbarn ein wahrer Publikumsmagnet und erhielt viel Lob. Wir wünschen der Familie Frey viel Erfolg und Freude in ihrem neuen Stall und freuen uns, sie auf ihrem weiteren Weg begleiten zu dürfen.

cz



LANDKREIS ALTÖTTING

Hier wird der Joghurt von Hand g

Franz Obereisenbuchner junior betreibt seit März einzige Hofmolkerei im Landkreis – Produkt

Von Stephanie Brenninger

Garching. Auf den ersten Blick ist nichts ungewöhnlich. Das Anwesen der Familie Obereisenbuchner sieht wie ein ganz normaler Bauernhof aus. Etwas abgelegen liegt er zwischen Garching und Hirten – in Hutlehen. Doch hier ticken die Uhren durchaus etwas anders. Franz Obereisenbuchner junior läuft ganz untypisch für einen Landwirt in weißer Kleidung auf dem Hof herum – und das hat einen guten Grund: Wo einst das Silo des landwirtschaftlichen Anwesens gewesen ist, ist jetzt die hauseigene Hofmolkerei untergebracht – es ist die einzige dieser Art im Landkreis.

Alles aus einer Hand

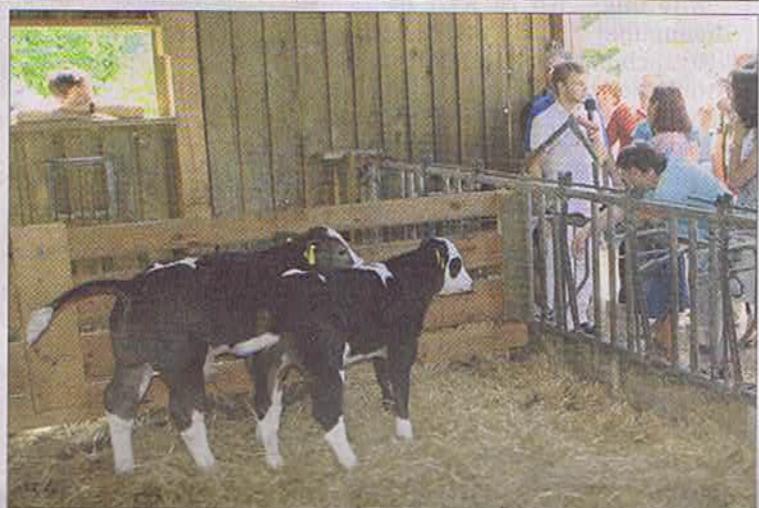
Seit März verrichtet der 28-Jährige hier nun seine Arbeit, verarbeitet aktuell in der Woche rund 500 Liter Milch von den hofeigenen Kühen – und achtet dabei auf natürliche Verarbeitung. „Wir verzichten auf die Homogenisierung“, sagt er. „Das passt einfach nicht zu einer Hofmolkerei“, fügt der Jungunternehmer hinzu. Geschmacksverstärker sind bei ihm ebenfalls nicht zu finden.

Die Idee, Biomilchprodukte direkt vom Bauernhof anzubieten, reifte bei Franz Obereisenbuchner schon vor gut zehn Jahren. Damals war er im Rahmen seiner Ausbildung für ein Jahr bei einer Hofmolkerei in Ravensburg. „Das hat mir gut gefallen“, sagt der Familienvater, der tatkräftig von seiner Frau Magdalena unterstützt wird, wenn sie sich nicht gerade um Tochter Amelie (20 Monate) kümmern muss.

Und auch Franz Obereisenbuchner senior war schnell von dem Vorhaben begeistert. Doch der Weg bis zur eigenen Hofmolkerei war lang. Nach seiner landwirtschaftlichen Ausbildung



Breite Produktpalette: Franz Obereisenbuchner junior produziert in seiner Hofmolkerei unter anderem Vollmilch, handgerührten Naturjoghurt, verschiedene Fruchtjoghurts oder etwa auch Mozzarella. Weitere Angebote der „Alztaler Hofmolkerei“ sind in Planung. – Bild rechts: Der Hof wird nach ökologischen Grundsätzen bewirtschaftet. Die eigenen Kühe liefern die Milch, die dann verarbeitet wird. Die Mitarbeiter des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Töging informierten sich vergangene Woche vor Ort über den Betrieb. – F.: Willmerdinger



machte der Junior noch eine Ausbildung zum Molkereifachmann und den Meister im ökologischen Anbau. Dann wurde zuhause umgebaut. Aber nicht nur das: Vater Franz Obereisenbuchner krepelte seinen Hof

um, den er zusammen mit seiner Frau Loni bewirtschaftet. Jetzt führt der 57-Jährige seine Landwirtschaft streng nach ökologischen Gesichtspunkten, er stellte wieder auf Kurzrasenweide um. „Ich denke, damit ist die Zu-

kunft des Betriebs gesichert“, betont er. Auch das Vieh ist eine besondere Rasse – Jersey-Kühe weiden nun auf den Flächen der Obereisenbuchners. „Der Bub möchte einfach gehaltvolle Milch haben, denn er will hoch-