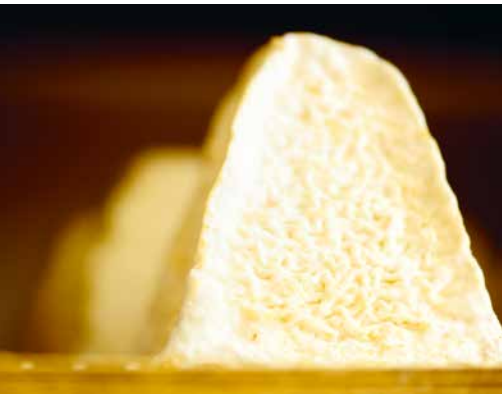




A runde Sache: Käse im Oberland

Heumilch ist das Zauberwort für alle guten Käse. Das heißt, die Tiere haben vor allem Gras oder Heu zu fressen bekommen. Wenn sich Kuh, Ziege oder Schaf wohlfühlen und würzige Kräuter fressen dürfen, entstehen aus der Milch wahre Käse-Delikatessen



Frische Heumilch von Ziege, Schaf oder Kuh ist die Basis. Aber auch die Lagerung der Käse ist immens wichtig. „Affinieren“ nennt man das Veredeln der Käse durch die richtige Lagerung

Der Tölzer Kasladen: Käse ist hier Leidenschaft

Wenn es eine „Käsepäpstin“ gibt, dann ist dies Susanne Hofmann aus Tölz. Auch ihr Bruder Wolfgang ist vom Käse begeistert, aber die Augen der Schwester funkeln beinahe, wenn sie von Frankreich erzählt, von herrlichen Käsen und von Orchideen, die die Ziegen in Südfrankreich auf kargen Böden fressen und auch dadurch beste Milch liefern. Der Tölzer Kasladen ist eine Institution, Eckart Witzigmann kauft hier ein, man beliefert Sterne-

gastronomie deutschlandweit. Wer beste Käse sucht, wird in den Läden der Hofmanns in Bad Tölz, Landsberg, Landshut oder München fündig. Nur durch unterschiedliche Verarbeitung und Reifung entstehen Hunderte verschiedener Käsesorten – aus nur drei Grundzutaten, nämlich der Milch von Kuh, Ziege oder Schaf. Um die 150 davon findet man im Tölzer Kasladen, alle perfekt produziert, viele in eigenen Reifekellern affinieren.

Die Hofmanns beziehen ihre Käse aus ganz Europa, aus Italien, der Schweiz, Österreich und vor allem natürlich aus dem Käseland Frankreich. „Es ist eine wunderbare Aufgabe“, meint Wolfgang Hofmann, „regionale Käsekultur zu erhalten. Der beste Camembert kommt nun mal aus der Normandie, Bergkäse aus der Alpenregion. Für guten Bergkäse müssen die Tiere auf Almen Bergkräuter fressen.“



Große Leidenschaft für Käse: Susanne und Wolfgang Hofmann vom Tölzer Kasladen

Heumilch heißt auch hier das Zauberwort. Tiere, denen es nicht gut geht, können keine erstklassige Rohmilch liefern, und nur sie ist Grundlage bester Käse. Sodann zählt handwerkliche Verarbeitung in Hofkäsereien oder Genossenschaften, zu denen die Hofmanns intensive Kontakte pflegen. „Denn“, meint Susanne Hofmann, „oftmals muss man um die raren Laibe kämpfen.“

Weitere Infos:

Die Läden von Susanne und Wolfgang Hofmann sind ein Käseparadies. Nur perfekte Käse kommen in die Regale – sie stammen aus Frankreich oder Italien, aber auch von besten Produzenten der Region wie dem Ziegenhof Lenggries oder der Naturkäserei Tegernsee. www.toelzer-kaslade.de

Ziegenhof Lenggries: Die Edelziegen der Familie Filgertshofer

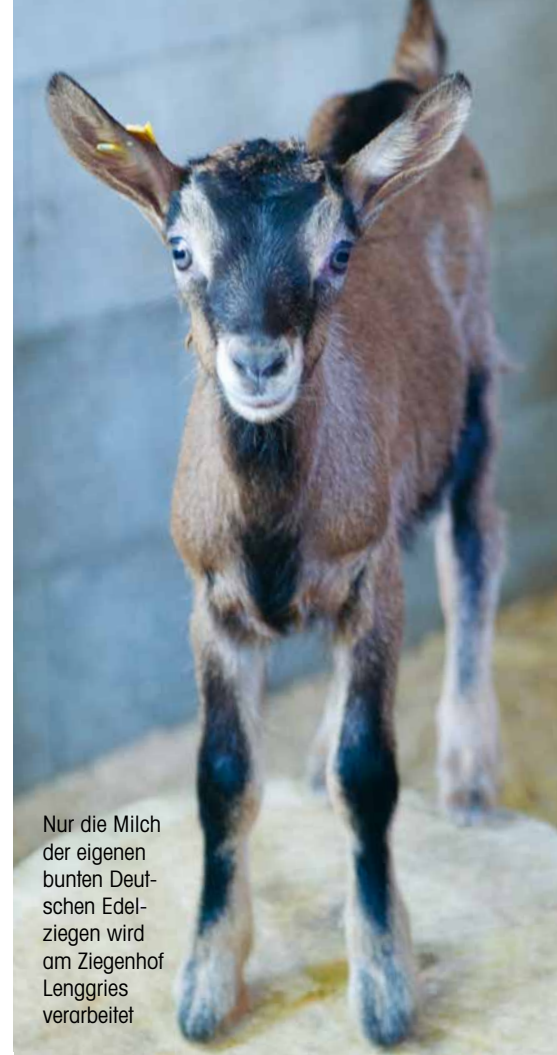
Alles begann am Muttertag 1998 – da nämlich bekam Frau Filgertshofer eine Ziege geschenkt. Sie mochte die Tiere so sehr, ihr Mann zunächst gar nicht. „Aber“, lächelt sie feinsinnig, „er hat mir trotzdem eine geschenkt!“ Der Charme der Deutschen Edelziege, das fröhliche Määäh auf dem Hof scheint dann auch ihn überzeugt zu haben, denn heute ist er derjenige, der den feinen Ziegenkäse und die verschiedenen Würste aus dem Fleisch der Zicklein herstellt. Die Kühe wurden abgeschafft, und man spezialisierte sich nach und nach auf die optimale Haltung von

Ziegen und die naturnahe Bewirtschaftung des Hofes, ausgezeichnet mit dem Umweltpreis des Landkreises Bad Tölz im Jahr 2009.

Heute werden die Tiere von Schwiegertochter Elisabeth betreut – 50 Mutterziegen werden ausschließlich mit hofeigenem Gras und vor allem Heu gefüttert. Diese Heumilch ist Grundlage feiner Käse, die sogar vom edlen Tölzer Kasladen geführt werden. Nur die eigene Milch wird zu rund 20 verschiedenen Sorten verarbeitet. Es gibt Frischkäse – pur oder mit Kräutern verfeinert –, dazu gesellen sich cremiger Ziegen-Camembert oder halbfester Käse mit allerlei (Wild-)Kräutern, Schnittkäse mit Bockshornklee oder Kümmel. Der gereifte „Edelziegenkäse“ der Familie ist eine rare Delikatesse.

Im Frühjahr gibt es frisches Ziegenkitzfleisch, aus dem knackige Ziegenbeißer oder edler Ziegenlendschinken sowie Salami entstehen. Doch damit nicht genug: Aus Ziegenmilch macht Elisabeth Filgertshofer eine zarte Seife, die ebenfalls im hübschen Hofladen angeboten wird.

Purer Genuss: Ziegenfrischkäse mit Gartenkräutern auf frisch gebackenem Bauernbrot



Nur die Milch der eigenen bunten Deutschen Edelziegen wird am Ziegenhof Lenggries verarbeitet

Weitere Infos:

Ausschließlich aus der Milch der eigenen Ziegen entsteht reiner Heumilch-Ziegenkäse in vielen verschiedenen Sorten – vom Frischkäse bis zum würzigen Ziegen-Hartkäse. Darüber hinaus findet man hier Jungziegenfleisch und -wurst, Ziegenseife und manches mehr. Ziegenhof Lenggries-Winkl, www.ziegenhof-lenggries.de

INFORMATION

GERETSRIED

SUDETENLAND

SCHLESSEN

DONAUSCHWABEN

SIEBENBÜRGEN

MUSEUM
DER STADT
GERETSRIED

... DIE EINFACH
ANDERE GESCHICHTE

Öffnungszeiten
Montag geschlossen
Di, Mi, Fr bis Sonntag
14.00 – 16.00 Uhr
Do 17.00 – 19.00 Uhr

Graslitzer Straße 1
82538 Geretsried
Tel. 081 71/6298 27
www.geretsried.de

Naturkäserei Tegernseer Land: Wo aus Heumilch Köstliches entsteht

Ein herrlicher Sommertag, Blumen blühen, die Kühe sind auf der Weide und genießen frisches Gras – jede Menge Kräuter und Blumen sind dabei: Das ist die Grundlage für beste Milch, und nur aus solcher wiederum entsteht guter Käse. Jeden Tag wird die Rohmilch der Mitglieder der „Naturkäserei Tegernseer Land“ frisch verarbeitet. Sie ist noch jung, die Käserei, denn erst 2007 beschlossen der heutige Vorstand der Genossenschaft Hans Leo und einige Mitstreiter, ihre Milch selbst vor Ort zu verarbeiten. Ein stimmiger Plan, aber auch ein sehr mutiger, denn gewaltige Investitionen waren zunächst einmal nötig. Aber: a runde Sache, wie ein Laib Bergkäse. Weil die Milch nicht mehr an Großabnehmer ging, konnte man einen wesentlich höheren Milchpreis erzielen – ungefähr das Doppelte erhalten die Mitglieder der Genossenschaft nun, derzeit 45 Cent pro Liter. Dies bremst das Sterben der Höfe. Dadurch wiederum wird die Kulturlandschaft, wie sie in Jahrhunderten entstanden ist, gepflegt und erhalten. Eben nicht Gewerbegebiet und Betonhalle, sondern – auch hier blieb man konsequent – ein moderner Bau aus Naturmaterialien, fast ausschließlich von Handwerkern der Region gebaut. 40 Menschen finden hier nun Arbeit: in der Käserei, dem hübschen Laden mit

dem gemütlichen Brotzeitstüberl und seiner lauschigen Terrasse, von der aus man auf den Bauerngarten über Wiesen mit Hans Leos Kühen in die Berge blicken kann.

Wie aus der tagesfrischen Heumilch Käse entsteht, können Besucher sehen. Durch große Fenster schaut man auf den Käsekessel, in dem die Milch gerührt, mit Lab versetzt und der sogenannte „Bruch“ mit der Käseharfe zerteilt wird.

Heike Hoffmann

Weitere Infos:

Spezialitäten aus Heumilch: Sie ist die Basis von Butter, Topfen, Rahm, Joghurt und vielen feinen Käsesorten vom Camembert bis zum Bergkäse. Wie Käse entsteht, kann man in der Schaukäserei mit eigenen Augen sehen. Naturkäserei Tegernseer Land, Kreuth am Tegernsee, www.naturkaeserei.de



In der Naturkäserei entstehen Spezialitäten aus Heumilch. Den Käsern kann man in der Schaukäserei zusehen, verkosten im Brotzeitstüberl



AKTUELLE AUSSTELLUNG

Kristin Dorfhuber 26. September - 17. Oktober 2015

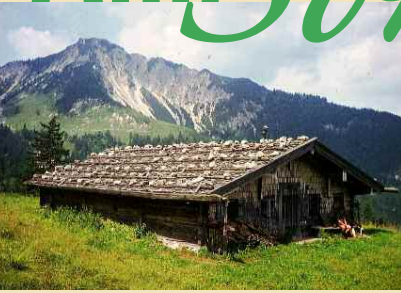
Vernissage am 26. September - 16:00 Uhr

mit der berühmten Jazzsängerin Nina Michelle

Setzbergstr. 4 | 83707 Bad Wiessee | T+ 49 (0) 8021/5055-20
info@kunstundmehr.de | www.kunstundmehr.de

KUNST UND mehr

Alm Sommer



mit Hans Berger
und seinem
großen Ensemble

Kirchweih-Montag
19. Oktober 2015
um 19.30 Uhr
in der neuen
Oberlandhalle in
Miesbach-Süd

Eintritt: €15,-

weitere Mitwirkende:

**Landfrauen-Chöre
aus Miesbach**
(Ltg. Christa Höller)
und Rosenheim
(Ltg. Heide Hauser)

**Audorfer
Sängerinnen und Sänger**

Sprecher:
Bauer * Bäuerin * Almerin

Veranstalter:

**Zuchtverband für oberbayerisches Alpenfleckvieh
Miesbach e.V.**

in Zusammenarbeit mit dem
Ensemble Hans Berger

Kartenvorverkauf: Montag bis Donnerstag von 9.00 bis 16.00 Uhr
beim Zuchtverband Miesbach (Zl. 11), Zuchtverband 1, 83714 Miesbach
Tel. 08025/2808-11 • info@zuchtverband-miesbach.com
Programmänderung vorbehalten



Die Stie-Alm am Brauneck: Wanderlust ist gefragt

Hoch oben auf 1520 Höhenmetern bewirtschaften Veronika Obermüller und ihr Mann Stefan mit großem Engagement die Stie-Alm, eine gute halbe Stunde Fußmarsch von der Gipfelstation entfernt. Nur zwischen Juni und September wird hier allerbesten Rohmilchkäse produziert: Frischkäse, Schnittkäse nach Tilsiter Art und vor allem ein würziger Bergkäse, naturbelassen oder verfeinert mit Bockshornklee, Chili oder Kräutern aus Veronikas reichhaltigem Kräutergarten.

Die Milch stammt von den sieben Kühen, die diese Saison an den steilen Almhängen weiden: Murnau-Werdenfelder, Tuxer und Allgäuer Braunvieh, ausgeprägt muskulöse und widerstandsfähige Rinderrassen, die den anspruchsvollen Bedingungen in größeren Höhen gewachsen sind.

Höchstens 20 Liter Milch gibt jede Kuh pro Tag. Das kann natürlich nicht mit den durchschnittlichen



Freitag, 09.10. 20.00 Uhr
Ganes-Caprise
Poptrio aus Südtirol – ladinischer Gesang
Bauertheater Schliersee

Freitag, 11.10. 19.00 Uhr
Münchener Bach-Chor,
musikalische Leitung und Orgel: Hansjörg Albrecht
„Wie im Himmel“, Kirchenkonzert mit Werken von
J. S. Bach und W. A. Mozart
St. Sixtus-Kirche Schliersee

Freitag, 23.10. 20.00 Uhr
Nikolaus Paryla
liest und interpretiert junge italienische Autoren
Christuskirche (Olaf A. Gulbransson)

Samstag, 24.10. 20.00 Uhr
Schlierseer Herbstsingen
Traditionelle Volksmusik von Herent und Drent
Bauertheater Schliersee

Sonntag, 25.10. 19.00 Uhr
Werner Schneyder aus Wien singt über „Lieben,
Wein und Leben“, Klavierbegleitung: Christof Pauli
Bauertheater Schliersee

Freitag, 30.10. 20.00 Uhr
Jason Seizer
New quartet plays Cinema Paradiso, Jazzkonzert
Bauertheater Schliersee

Samstag, 31.10. 20.00 Uhr
Sinfonisches Festkonzert
Dirigent: **Timm Tzschaschel**, Solist: **Wolfgang Hentrich**
(Dresdner Philharmoniker)
Werke von F. Schubert (Die Unvollendete), M. Bruch
(Violinkonzert) und L. v. Beethoven (2. Sinfonie)
Bauertheater Schliersee

Das komplette Programm finden Sie unter
www.schliersee.de

Kartenvorverkauf: Gäste-Information Schliersee in
der Vitalwelt, Telefon: 08026 60650 oder
www.muenchenticket.de und
München Ticket Vorverkaufsstellen



**Kulturherbst
Schliersee 2015**

08.-31. Oktober

Kulturherbst



Weitere Infos:

Prämierten Bergkäse, kreative Almenküche und engagierte Projekte wie „Schule auf der Alm“ bietet die Stie-Alm, dazu noch Übernachtungsmöglichkeiten und großartige Bergkulisse. www.stie-alm.de

40 Litern einer Stallkuh mithalten, doch dafür schmeckt diese Bergmilch ungleich intensiver und würziger, denn die Kühe hier fressen ausschließlich das kräftige Almwiesengras.

In zweitägigem Rhythmus wird im handgeschlagenen Kupferkessel gekäst. Nach Erwärmung und Zusatz von Milchsäurebakterien bzw. Lab wird die Molke vom Käsestoff getrennt, der so entstandene Käsebruch in Formen gepresst, einen Tag lang im Salzbad gelagert und danach regelmäßig mit Salzlake abgerieben. Vier bis sechs Wochen Reifezeit braucht der Tilsiter anschließend, der Bergkäse sogar mindestens drei bis vier Monate. Optimale Bedingungen bietet der naturbelassene Reifekeller mit konstanten 12 Grad Raumtemperatur und 80 % Luftfeuchtigkeit. Verkostet werden können die Käse nebenan in der gemütlichen Almwirtschaft. Dazu knuspriges Holzofenbrot und selbst gemachte Butter – mehr braucht es nicht zum Genießer-Glück!

Doerthe Winter

1 Eine weitere Spezialität ist der selbst gebrannte Enzian (den man übrigens vor und nicht nach dem Essen genießen sollte!)

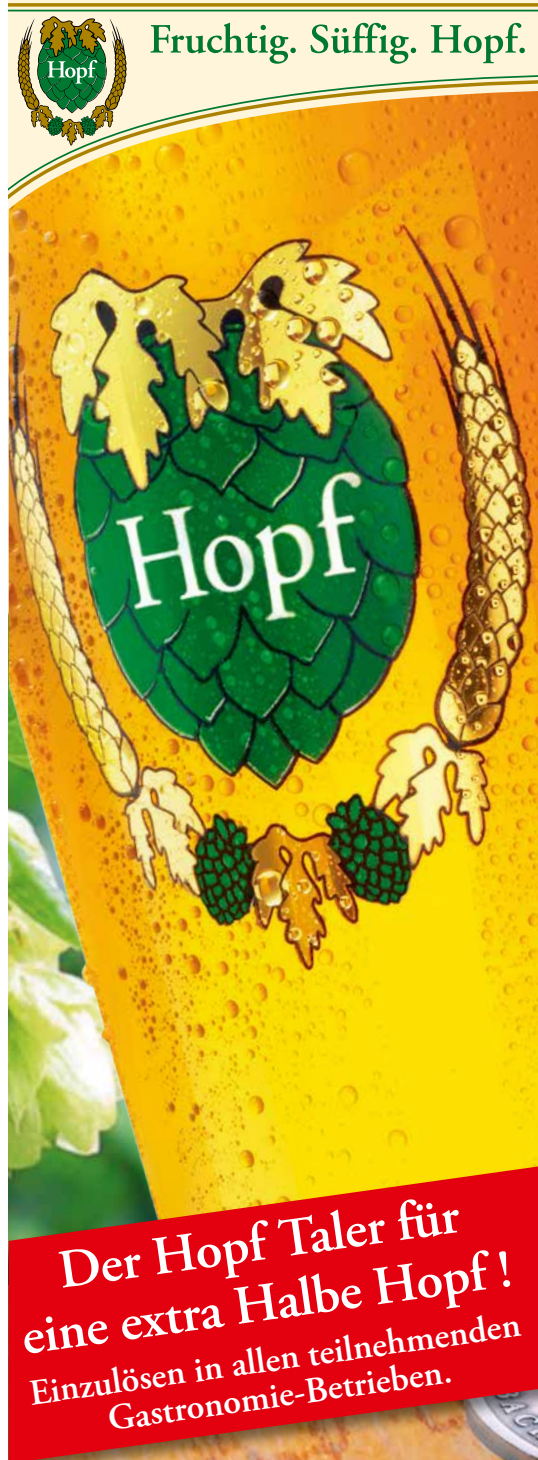
2 Da tritt man als Wanderer gerne ein! Begrüßung am Tor zur Stie-Alm

3 Käse-Brotzeit mit Biss: Zwischen Bergkäse und jungem Gouda liegen Welten ...

4 Wer mehr über Käse wissen möchte, kann sich von Veronika Obermüller fachkundig beraten lassen, sie ist nämlich ausgebildete Käsesommelière!

5 Tuxerin Tessa: Die Kühe der Obermüllers dürfen ihre Hörner behalten – über sie werden nämlich Giftstoffe ausgeschieden, und das kommt der Milchqualität zugute

6 Bei einer solchen Speisekarte hat man die Qual der Wahl und sollte besser etwas Zeit mitbringen



Der Hopf Taler für eine extra Halbe Hopf!
Einzulösen in allen teilnehmenden Gastronomie-Betrieben.

