



Määähr Joghurt, bitte!

In Zeiten zunehmender Nahrungsmittelunverträglichkeiten gewinnt die Milch von Schaf und Ziege verdienterweise an Bedeutung. Nicht zuletzt deshalb besuchen wir diesmal Brigitte und Thomas Gmeiner in ihrem Schafmilchbetrieb in Bizau. Eigentlich um herauszufinden, was ihr Joghurt so b'sundrig macht. Aber auch, um uns unsterblich zu verlieben ...

Als sich unser Redaktionsteam ins Auto setzt, um dem Betrieb der Gmeiners einen Besuch abzustatten, hat kaum einer von uns eine besondere Beziehung zu Schafen. Das ändert sich rasch, als Brigitte und Thomas Gmeiner die Türen zum hellen, luftigen Laufstall öffnen und in der Sekunde von einer wolligen, verschmutzten Schar umringt sind. Mitten im Gedränge: die nur wenige Wochen alten Lämmchen. Ein Bild, das unsere Herzen Bocksprünge machen lässt! „Anfangs haben wir ihnen noch Namen gegeben, aber die sind uns dann irgendwann ausgegangen“, lacht der Schafzüchter, der sich des Ansturms seiner Schützlinge kaum erwehren kann. „Aber auch heute kenne ich noch jedes Einzelne – nur halt mit seiner Nummer oder einem Kosename wie Lady, Kleine oder Prinzessin ...“

Experiment gelungen

Anfangs, das war ziemlich genau vor sieben Jahren, als die Gmeiners zu ihren zehn Milchkühen und ihrem kleinen Geschäft für Agrarbedarf drei Milchschafe und vier Lämmer gekauft haben. Eher aus Zufall, wie sich Brigitte Gmeiner erinnert: „Wir hatten schon längere Zeit mit dem Gedanken geliebäugelt, Milchschafe dazuzunehmen. Als wir von der Auflösung eines kleinen Bestandes erfahren haben, haben wir beschlossen, es einfach einmal zu versuchen. Und die Entscheidung hat sich als goldrichtig erwiesen.“ Heute zählt die Herde der Gmeiners ganze 58 Exemplare der beliebten Rasse „Ostfriesisches Milchschaaf“, die für ihre hervorragende Milchleistung

Die bewusste Haltung ihrer Schützlinge ist den Gmeiners ein echtes Anliegen

Gmeiners Schafkubbi beim Gehen auf der „Sommerwäldchen“



bekannt ist. Alle übrigens aus eigener Nachzucht. „Zwischen Ende Jänner und Anfang März geht es bei uns zu wie auf einer Säuglingsstation“, lacht Brigitte Gmeiner. „Zwillingsgeburten sind bei Schafen ja mehr oder weniger Standard, da kommt ein Schaf schon auf 20 bis 30 Lämmer in einem ganzen Leben.“

Silofrei aus Überzeugung

Die sogenannten Erstlinge geben natürlich noch wenig Milch. Die fließt erst nach dem zweiten oder dritten „Ablammen“, wie Herr Gmeiner es fachmännisch ausdrückt. Dann aber bestehen die Schafe auf zweimaliges Melken pro Tag, einmal am Morgen und einmal am Abend. „Die wurden richtig ungeduldig, wenn ich mal zu spät dran bin“, lächelt er. „Was aber auch am Kraftfutter liegen kann, das ihnen während des Melkens zusteht.“ Gemolken wird übrigens maschinell, auf einem 10er-Melkstand. Ganz wichtig ist eine gründliche Reinigung des Euters, um die Keimzahl so gering wie möglich zu halten. „Das dauert pro Melkgruppe eine gute Viertelstunde. Danach geht's wieder in den Laufstall oder raus ins Freie. Je nach Belieben.“ Man sieht auf den ersten Blick, dass es den Gmeiners ein echtes Anliegen ist, ihren Schützlingen die bestmögliche Haltung anzudehnen zu lassen. Thomas Gmeiner: „Neben der freien Wahl zwischen unserem schönen Stall und dem Freigelände ist die silofreie Fütterung für uns eine weitere Selbstverständlichkeit. Und im Sommer versorgen sich die Tiere in ihrer „Sommerresidenz“ ja selbst. So nennen wir unser drei Hektar großes Freigelände hier in Bizau.“

Natürlicher Geschmack

Dass bei diesen optimalen Voraussetzungen nur beste Milch herauskommen kann, leuchtet ein. „Und wir schauen drauf. >>

Ein Tag bei ... Unser Ländle



Der Weg von der Milch zum Joghurt erfordert absolute Hygiene, viel Filtrierleistung und die richtigen Joghurt-Kulturen.

Die genaue Temperatur ist wichtig für die Joghurt-Herstellung.



Joghurt-Kultur-Zugabe in eine Gefäßschale.

Die Menge der Früchte bestimmt die Größe von Hand.



„dass die Milch auch während der Weiterverarbeitung so naturbelassen wie möglich bleibt“, fügt Thomas Gmeiner hinzu. Womit wir schon bei seinen Kreationen wären. Wer sorgt eigentlich dafür, dass aus der melkfrischen Schafmilch herrlich cremiges Joghurt wird? „Für die Verdickung sind spezielle Milchstäu-

bakterien verantwortlich, sogenannte Joghurt-Kulturen. Da gibt es eine breite Auswahl, und ich habe lange nach der passenden gesucht. In meiner Vorstellung sollte unser Joghurt schön dick und cremig gelingen. Nicht zu sauer, aber doch recht kräftig im Geschmack. Nach viel Experimentieren hab ich es auch ge-

nau so hinbekommen.“ Was nicht bedeutet, dass der Herstellungsprozess mittlerweile Routine ist. „Nach dem Erhitzen auf 80° C, bei dem sich die Eiweiße herauslösen, wird die Milch auf 40° C runtergekühlt. Dann wird die Joghurt-Kultur hinzugegeben, alles fein säuberlich in Becher abgefüllt und noch warm in den

Einladung zum Durchkosten

Für Südtirol stellen die Gmeiners ihr herliches Schafjoghurt in den Sorten **Natur, Marille, Himbeere, Erdbeere und Brombeere** her. Die verwendeten Beeren stammen übrigens ebenfalls aus der Region, und zwar von Beeren-Windler aus Dornbirn. Das macht dieses blauschwarze Produkt zu einem wirklich nachhaltigen Geschmackserlebnis.





Brutschrank gestellt. Wie lange das Joghurt dort drin bleibt, ist unserem Fingerspitzengefühl und unserer Erfahrung überlassen. Mal verdickt es schon nach sieben Stunden, mal braucht es acht. Wie es bei einem Naturprodukt eben so ist."

Fruchtige Kooperation

200 bis 300 Becher Joghurt verlassen pro Woche den Brutschrank der Gmeiners. „350 sind absolutes Limit, weil das meiste ja in Handarbeit passiert“, unterstreicht Brigitte Gmeiner. Mit ähnlichem Bedacht haben die Joghurtherzeuger übrigens auch ihren Partner für die beerigen Geschmacksrichtungen gewählt. „Mit Boeren Winder aus Dornbirn sind wir genau auf einer Wellenlänge. Wir wollten eine Fruchtzubereitung nach Maß: nur Zucker und Pektin – keine Aromen, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker. Gemeinsam mit Martin und Peter Winder haben wir das ganz toll hingekriegt. Außerdem setzen die beiden, genau wie wir, auf möglichst naturbelassene Lebensmittel. Wo wir auf das Futter und die Lebensbedingungen unserer Schafe schauen, wirtschaften die Winders integriert, sprich: sie verzichten wo immer möglich auf Pflanzenschutzmittel.“ Ein guter Grund für uns, gleich einmal >>





Liebevoll etikettiert – und
geräuschlos schon auf dem Weg
in die Ländleermärkte

den Löffel zu zücken und neben dem aromatischen Naturjoghurt auch die Fruchtarten zu verkosten. Noch dazu, wo sie hübsch in zwei Schichten abgefüllt und dadurch besonders ansprechend fürs Auge sind. „Wir freuen uns jedenfalls, dass sich Sutterlüty entschlossen hat, nach unserem Schafmilch-Frischkäse jetzt auch unser Joghurt ins Re-

gal zu nehmen!“, sind sich die Gmelnars einig. Und während wir genießerisch den letzten Rest aus dem Becher löffeln, sind wir überzeugt: die Ländlemarkt-Kunden – und nicht zuletzt die Ostfriesischen Milchschafe – sehen das ganz genauso!



Kontakt

Thomas und Brigitte Gmelner
Kirchdorf 60, 6874 Bizau
Tel. 05514 / 2509
milchschaef@aon.at
www.schafmilchbetrieb.com

