

SCHMIEDBAUER IN BAD VIGAUN

Unsa Kas is
unsa Freid'

Gertraud und Josef Oberascher haben die Leidenschaft für Käse für sich entdeckt. Die Direktvermarktung ist für sie auch ein Weg, den Fortbestand des Hofes zu sichern.

ANDREA FÜRSTALLER

Vorerst war es nur Interesse, weshalb Gertraud Oberascher vor etwa neun Jahren an einem Kurs für Milchverarbeitung teilnahm. Anfangs nur für den Eigenverbrauch in der Küche gekäst, stieg bald die Nachfrage aus der Nachbarschaft und es folgten weitere Kurse, bis sich Gertraud und Josef 2012 für die Ausbildung zum Käsesommelier entschieden.

Seit 2012 stehen eine neue Käseerei, Reife- und Verpackungsräume und ein Hofladen zur Verfügung. Hier finden die Kunden verschiedene Schnitt- und Weichkäsesorten, Joghurt, Butter, Topfen, Kaspresknödel und sogar Käsekrainer, zusätzlich bieten die beiden Sommeliers hier Käsepräsentationen und -verkostungen an. Freitags werden die Produkte auch beim ORF-Schmankerlmarkt, beim Jausenstadl in Grödig sowie bei den Lagerhäusern verkauft.

Mit Qualität punkten

Wir als kleine Hofkäserei und Direktvermarkter können nur mit absoluter Qualität punkten. Unser Ziel wäre, die gesamte eigene Milch zu verarbeiten und zu vermarkten. So erhält auch der kleine Landwirt einen hohen Stellenwert und eine Überlebenschance.

Sepp Oberascher

Gertraud und Sepp besitzen nicht nur Herzblut, sondern auch Talent: 2011 nahmen die Oberaschers das erste Mal an der Kasermandl-Prämierung teil und holten mit dem „Weichkäse in Öl“ prompt Gold. Eine weitere Goldmedaille ergatterten sie heuer mit dem neu kreierten Mostkäse. Für solche Erfolge bedarf es aber auch eines hochwertigen Rohstoffs. Diesen liefern 15 Fl-Kühe im



GERTRAUD UND JOSEF OBERASCHER haben ein Händchen für Käse.

neu umgebauten Laufstall. „Mit der Umstellung auf Laufstall und Heufütterung haben wir einen riesigen Schritt in Richtung Qualität gemacht“, berichtet Sepp. „Es verbesserten sich Fresslust, Fruchtbarkeit, Milchleistung und auch das Viehverhalten.“ Der Fressplatz befindet sich nun direkt über der Güllegrube. Seit der Ausbildung zum Eigenbestandsbesamer bleibt auch die Zwischenkalbezeit meist unter einem Jahr.

Ist die Milchverarbeitung die eine Passion der Familie, so ist die Musik die andere. Sepp und seine drei Kinder beherrschen mehrere Instrumente und sind bei Musikvereinen tätig. Sohn Christoph ist seit kurzem jüngster geprüfter Stabführer des Landes. Und so kann eine Käseverkostung beim Schmiedbauer nicht nur zum Gaumen-, sondern auch schon mal zum Ohrschmaus werden.

Betriebsspiegel

FAMILIE: Gertraud Oberascher (44), Betriebsführerin, Käsesommelière, ehem. Bankangestellte; Josef Oberascher (44), Käsesommelier, Angestellter in Teilzeit, gel. Fahrzeugbauer; Christoph (18), HLFS Ursprung; Andreas (17), lw. Facharbeiter, Lehrling Fahrzeugbau; Martina (15), Bakip Bischofshofen

BETRIEB: 15 Milchkühe plus Nachzucht, 13 ha Grünland, davon 5 ha Eigengrund, Rest Pacht, Hofkäserei, Mitglied GenussRegion Tennengauer Almkäse, Direktvermarktung, Heumilchlieferant, MR-Winterdienst

ADRESSE: Fam. Oberascher, Schmiedbauer, Kreuzangerweg 15, 5424 Bad Vigaun, Tel. 06245/77710, www.schmiedbauer-kas.at



SEIT DEM STALLUMBAU befindet sich der Fressplatz über der Güllegrube.



DIE FAMILIE: Gertraud und Sepp mit Andreas, Martina und Christoph



DER MOSTKÄSE wird ab der zweiten Reifewoche mit Most eingeschmiert.



HOFLADEN UND KÄSEREI wurden im Mai 2012 eröffnet.