



Glückliche Kühe und hofeigenes Futter ist das Erfolgsgeheimnis des Aichsternhofs

Vom Aichsternhof in Rohrbach kommen einige der besten Käsesorten des Landes. Der Glücksfall für Genießerinnen und Genießer fußt auf ehrlicher Arbeit.

Der Käsehimmel

von Andreas Braunendal

Vinzenz Stern

ist jung, umso traditionsreicher ist der Aichsternhof. Als bereits zwölfter Sohn in der Familie ist er der erste, der auf die Idee kam, die Milch vom Hof in edlen Käse zu verwandeln. Vor zwölf Jahren stand seine Abschlussarbeit an der Landwirtschaftlichen Fachschule Alt-Grottenhof an. Eigentlich wollte er sich – passend zum milchwirtschaftlichen Betrieb der Familie – der Klauenpflege widmen, doch die Schule drängte ihn zur Käserei. Letztlich war es Liebe auf den ersten Blick, denn bald war er der jüngste Landwirtschaftsmeister Österreichs und ließ sich auch zum Käsesommelier ausbilden. Käse macht Vinzenz Stern nun seit rund zehn Jahren, die erste Goldmedaille heimste er vor sechs Jahren ein.

Was den besten Käse ausmacht

Warum ausgerechnet der Aichsternkäse so besonders gut ist, erklärt Vinzenz Stern folgendermaßen: Die Grundlage für den besten Käse ist die beste Milch. Am eigenen Hof stehen 30 Milchkühe, die ihr Futter zu 100% von den eigenen Flächen beziehen. Durch absolute Hygiene vom Melken weg, kann die Milch als Rohmilch verarbeitet werden. Da große Molkereien die hygienische Qualität der gesammelten Milch nicht lückenlos garantieren können, müssen sie die Milch pasteurisieren – beim Aichstern wird Rohmilch verarbeitet, in der wesentlich mehr Geschmackskomponenten erhalten bleiben. Der zweite entscheidende Faktor liegt im Reifungsgrad des Käse: Wer Supermärkte

beliefert, muss auch dann liefern, wenn der Käse noch nicht 100% reif ist, denn Vertragstreue geht vor Qualität. Aichsternkäse wird ab Hof verkauft und damit wird nur jener Käse ausgegeben, der auch wirklich den perfekten Reifungsgrad erlangt hat. Der Rest ist Handwerk – und natürlich das ganz individuelle Gefühl des Käsemeisters. Die Familie Stern spricht gerne davon, dass die Qualität von Lebensmitteln auch von den Emotionen getragen wird, die in der Herstellung einfließen. Die glücklichen Kühe und die fröhlichen Menschen vom Aichsternhof leisten also einen wohl nicht messbaren, aber doch schmeckbaren Beitrag.

Dazu gehört auch, dass man mit dem zufrieden ist, was man hat: Was man hat, wird verkauft – mehr Käse würde Angestellte, Management und größere Anlagen brauchen. Das gehört eindeutig nicht zu den Lebenszielen am Aichsternhof.

Käsesorten & mehr

Im Hofladen gibt es in Gewürzen und Kräutern gedrehten Frischkäse, den mit internationalem Gold ausgezeichneten Camembert sowie Schnitt- und Hartkäse wie den Aichstern und den Liebochtaler. Dazu noch Joghurt, Topfen und Eier, von den Äpfeln Saft, Most und Essig sowie weitere regionale Produkte. Frische Milch, Eier und Most werden rund um die Uhr auch via Automat angeboten.

Familienparadies Aichsternhof

Wer seinen Kindern zeigen will, wo Milch und Käse eigentlich herkommen, ist am Aichsternhof ebenfalls herzlich willkommen. Denn der Besuch im Stall bei den Milchkühen und ihren Kälbern – am Hof wurde noch nie eine Kuh zugekauft – sorgt dafür, dass die Kinder lernen, wo die Milch wirklich herkommt und dass es schönere Einkaufserlebnisse gibt als den hektischen Sprint durch den Supermarkt.

Goldmedaillen

Beim letzten Landesbewerb 2015 erlangte der Aichsternkäse bei 11 von 13 eingereichten Sorten eine Goldmedaille. Aber was bedeutet das eigentlich? Jeder eingereichte Käse wird von drei oder vier JurorInnen in fünf Kategorien mit maximal fünf Punkten bewertet. So ergeben sich die Gold-, Silber- und Bronzemedailles. Die besten jeder Kategorie werden ein weiteres Mal verkostet um den Landessieger zu ermitteln. Üblicherweise obliegt dies einer Fachjury aus 20 Juroren – heuer erfolgte die Auswahl jedoch im Rahmen des Genusssalons durch 2000 Besucher. Für Vinzenz Stern kein schlechtes Modell, wurde er doch zweifacher Landessieger.

Vinzenz Stern

Rohrbach 80
8151 Rohrbach-Steinberg
Mo-Sa 08:00-18:00 Uhr
T: 0664/130 47 16
M: office@aichstern.at
W: www.aichstern.at

